

UCUENCA

Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Importancia cultural gastronómica de la chicha de maíz y su contribución en la identidad gastronómica de la provincia de Manabí

Trabajo de Integración curricular
previo a la obtención del título de
Licenciado en Gastronomía


Autores:

Diego Hernán Barros Guamán

Kevin Teodoro Cusco Morocho

Director:

Maricruz Fernanda Iñiguez Sánchez

ORCID:  0009-0000-8626-2308

Cuenca, Ecuador

2023-10-12

Resumen

La chicha de maíz es una bebida ancestral que ha perdurado a lo largo del tiempo en la provincia de Manabí, Ecuador. Este documento presenta una investigación sobre su importancia cultural gastronómica y su contribución en la identidad gastronómica de la región. La chicha de maíz es mucho más que una simple mezcla de granos fermentados. Representa un vínculo significativo con la identidad, la herencia y el patrimonio alimentario del Ecuador. A través de su exploración en la gastronomía patrimonial del país, se puede comprender cómo esta bebida se ha convertido en un símbolo de resiliencia y diversidad cultural. En Manabí, la chicha de maíz es una bebida muy importante en las festividades populares y religiosas. Su producción y consumo están estrechamente relacionados con estas celebraciones, donde se comparte con amigos y familiares. Además, esta bebida ancestral ha influido en otras manifestaciones culturales como la música, danza y artesanía. La investigación realizada constató diferentes puntos claves que pueden ayudar a verificar la problemática que existe con respecto a la chicha de maíz y su distribución. Se desarrollaron 220 encuestas para verificar su importancia en Manabí. En conclusión, este documento evidencia la importancia cultural gastronómica de la chicha de maíz en Manabí y cómo esta bebida ancestral ha perdurado a lo largo del tiempo como un símbolo importante para su identidad gastronómica. La chicha de maíz representa una conexión significativa entre la cultura y el patrimonio alimentario del Ecuador y es un ejemplo vivo de resiliencia cultural.

Palabras clave: chicha de maíz, gastronomía patrimonial, identidad gastronómica, manifestaciones culturales



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

Corn chicha is an ancestral drink that has endured over time in the province of Manabí. This document presents an investigation on its gastronomic cultural importance and its contribution to the gastronomic identity of the region. Corn chicha is much more than just a mixture of fermented grains, it represents a significant link to Ecuador's identity, heritage and food heritage. Through its exploration into the country's heritage gastronomy, one can understand how this drink has become a symbol of resilience and cultural diversity. In Manabí, corn chicha is a very important drink in popular and religious festivities, its production and consumption are closely related to these celebrations, where it is shared with friends and family. In addition, this ancestral drink has influenced other cultural manifestations such as music, dance and crafts. The research carried out found different key points that can help verify the problem that exists with respect to corn chicha and its distribution at present, for which, 220 surveys were developed to verify its importance in Manabí. In conclusion, this document evidences the gastronomic cultural importance of corn chicha in Manabí and how this ancestral drink has endured over time as an important symbol for its gastronomic identity.

Keywords: corn chicha, heritage gastronomy, gastronomic identity, culture, Manabí



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/>

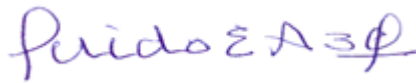
Trabajo de Integración curricular: Importancia cultural gastronómica de la chicha de maíz y su contribución en la identidad gastronómica de la provincia de Manabí.

Autores: Diego Hernán Barros Guamán - Kevin Teodoro Cusco Morocho.

Director: Maricruz Fernanda Iñiguez Sánchez - ORCID:v0000-0002-2824-2824

Certificado de Precisión FCH-TR-LGaB-343

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, 12 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.

Capítulo 1: Importancia de la chicha de maíz a través de las diferentes manifestaciones culturales	13
1.1 Conceptos básicos en la gastronomía patrimonial del Ecuador.	13
1.1.1 Origen de la Chicha de maíz	14
1.1.2 Historia de la Chicha de maíz.....	14
1.1.3 Gastronomía en la provincia de Manabí	15
1.2 La cultura Valdivia y la chicha de maíz	16
1.2.1 La cultura Cotacollao.	17
1.2.2 La cultura Machalilla.	18
1.2.3 La cultura Chorrera	19
1.3 El maíz y su importancia en la población de Salsaca.....	20
1.4 La chicha presente en el reinado inca de Tupac Yupanqui.....	22
Capítulo 2: Características principales de la chicha de maíz.	24
2.1 Características organolépticas y beneficios nutricionales de la chicha de maíz.	24
2.2 Métodos y técnicas de preparación y conservación patrimoniales	25
2.2.1 Ingredientes básicos en la elaboración de la chicha de maíz.....	27
2.2.2 Métodos de producción y conservación	33
Capítulo 3: Participación de la chicha de maíz en el sector turístico y gastronómico en la provincia de Manabí	36
3.1 La chicha como un ritual en festividades de la Pacha Mama.....	36
3.2 Festividades: fiestas, música y cocina	36
3.2.1 Fiestas de San Pedro y San Pablo.....	37
3.2.2 El Chiligualo	38
3.2.3 Fiesta de la Virgen de Monserrate	38
3.2.4 Fiesta Flor de Septiembre	39
3.2.5 Fiesta de San Isidro	39
3.2.6 Fiesta de San Roque	40

3.2.7 Fiesta del Montubio	41
3.2.8 Fiesta de la virgen de las Nieves.....	42
3.3 Análisis de encuestas y resultados	42
Conclusiones	52
Recomendaciones	53
Referencias	54
Anexos.....	61

Índice de figuras

Ilustración 1: Línea de tiempo de las culturas del Ecuador	16
Ilustración 2: Vestigios de osamentas y restos alimenticios en vasijas de barro.....	17
Ilustración 3: Línea de tiempo de las culturas del Ecuador	19
Ilustración 4: Periodo Inca.....	23
Ilustración 5: Rallador tradicional hecho por artesanos.....	27
Ilustración 6: Ejemplar del maíz amarillo de Manta	28
Ilustración 7: Monumento al maíz	29
Ilustración 8: Infusión con hojas de naranja	30
Ilustración 9: Hojas de Higo y de naranja	31
Ilustración 10: Hojas de hierbaluisa para la infusión	32
Ilustración 11: Cultivo de maíz	33
Ilustración 12: Piedra para moler los granos en la antigüedad	35
Ilustración 13: ¿Ha consumido la chicha de maíz en alguna ocasión?	43
Ilustración 14: ¿Conoces la historia o el origen de la chicha de maíz en la provincia de Manabí?	44
Ilustración 15: ¿Consideras que la chicha de maíz es parte de la cultura gastronómica de Manabí?	45
Ilustración 16: ¿En qué ocasiones has consumido chicha de maíz?.....	46
Ilustración 17: ¿Qué características de la chicha de maíz cree usted que la hacen única en la provincia de Manabí?	47
Ilustración 18: ¿Consideras que la chicha de maíz ha influido en la identidad cultural de Manabí?	48
Ilustración 19: ¿Qué valores turísticos gastronómicos cree usted que tiene la chicha de maíz de Manabí?.....	48
Ilustración 20: ¿Considera que la chicha de maíz es importante para la economía local de Manabí?	49
Ilustración 21: ¿Cuán importante cree usted el mantener la tradición de la chicha de maíz en la gastronomía de la provincia de Manabí?.....	50
Ilustración 22: ¿Ha participado en actividades turísticas o culturales relacionadas con la chicha de maíz en la provincia de Manabí?	51

Índice de anexos

Anexo A: Diseño de Trabajo de titulación aprobado.	61
Anexo B: Ejemplos de encuestas realizadas	81
Anexo C: <i>Evidencia de entrevistas realizadas</i>	85
Anexo D: <i>Visita a Museos</i>	88
Anexo E: Visita a bibliotecas y centros de información	89

Índice de tablas

Tabla 1: Usos y temperaturas de diferentes granos.

34

Dedicatorias

Principalmente quiero agradecer a Dios y a la Virgen del Cisne por haberme dado la fuerza necesaria para poder culminar mis estudios y esta etapa de la vida. De igual manera quiero agradecer a toda mi familia en especial a mi madre Ana Guamán por haberme ayudado y dado tanto valor en todo momento.

Agradezco a mis compañeros y amigos de esta carrera, en especial a Lesly, Santiago, Pablo y Adrián con quienes pase algunos de los mejores momentos en la vida y que sin importar las circunstancias nunca dejaron de apoyarme y motivarme, a mi compañero de tesis y amigo Kevin Cusco el cual formó parte del proceso y gracias a su apoyo ambos pudimos cumplir con este sueño.

Finalmente, agradezco a mi tutora Maricruz Iñiguez por haberme brindado su ayuda y dedicación en múltiples ocasiones para así poder culminar este proyecto de vida, y a todos los docentes que me han compartido sus conocimientos y que han ayudado a formarme como profesional.

Diego Hernán Barros Guamán

Este trabajo se lo quiero dedicar a mis padres que día a día han estado conmigo apoyándome a pesar de mis errores, ellos sin duda alguna siempre serán el motor para cada uno de mis logros. De igual manera se lo dedico a mis hermanos y a mis cuñadas que siempre han estado conmigo aconsejándome, sin todas estas personas en mi vida creo que simplemente no lo hubiera logrado, cada paso que doy se que está respaldado por cada una de estas personas y si fallo me levantara siempre por ellos, no tengo palabras para expresar todo el cariño y respeto que les tengo, pero por lo menos les puedo dedicar una meta en mi vida.

Otra persona muy especial a la que quiero dedicar este logro es a mi abuela, fue la primera persona que me enseñó a cocinar y la persona a la que más cariño y respeto tengo, quisiera que fueras eterna y sigas estando en muchos más logros que tengo por cumplir.

Por ultimo y no menos importante a mis amigos, siempre fueron parte de esta etapa, siempre me apoyaron y me supieron guiar ante las dificultades, confiaron en mi desde el día uno, incluso cuando yo deje de creer en mi ellos no lo hicieron y me dieron ánimos para continuar.

Kevin Teodoro Cusco Morocho

Agradecimientos

Principalmente quiero agradecer a Dios y a la Virgen del Cisne por haberme dado la fuerza necesaria para poder culminar mis estudios y esta etapa de la vida. De igual manera quiero agradecer a toda mi familia en especial a mi madre Ana Guamán por haberme ayudado y dado tanto valor en todo momento.

Agradezco a mis compañeros y amigos de esta carrera, en especial a Lesly, Santiago, Pablo y Adrián con quienes pase algunos de los mejores momentos en la vida y que sin importar las circunstancias nunca dejaron de apoyarme y motivarme, a mi compañero de tesis y amigo Kevin Cusco el cual formó parte del proceso y gracias a su apoyo ambos pudimos cumplir con este sueño.

Finalmente, agradezco a mi tutora Maricruz Iñiguez por haberme brindado su ayuda y dedicación en múltiples ocasiones para así poder culminar este proyecto de vida, y a todos los docentes que me han compartido sus conocimientos y que han ayudado a formarme como profesional.

Diego Hernán Barros Guamán

Quiero empezar agradeciéndole a Dios por permitirme llegar hasta donde estoy y a mis padres que día a día han estado conmigo, a pesar de cualquier adversidad ellos jamás me hicieron faltar nunca nada, su sueño siempre fue ver a sus hijos graduarse de una universidad y saber que su trabajo valió la pena, por eso les quiero agradecer por nunca darse por vencidos, finalmente lo logré y fue gracias a ellos, su labor como padres ha hecho de cada uno de nosotros las personas que somos hoy.

Una mención especial es para mi hermano Adrián, el cual el día que me dieron mi cupo para ingresar a la universidad mis padres tuvieron sus dudas, pero el no, el me apoyo desde el día cero, me dijo que aceptara ese cupo y así lo hice, ahora estoy terminando con mi carrera universitaria y simplemente gracias por haber confiado en mí, sé que una de tus metas fue estudiar gastronomía y sé que ahora también quisieras ser piloto y no tengo ninguna duda de que algún día lo lograras.

Agradecerles a todos mis hermanos y cuñadas por nunca dejarme solo, por siempre saberme guiar y sobre todo apoyar, hemos pasado momentos difíciles como familia, pero jamás dejamos de estar unidos, gracias por enseñarme a ser la persona que soy hoy por hoy y gracias por seguir confiando en mí a pesar de mis equivocaciones, a toda mi familia simplemente gracias por no dejarme caer.

A mi tutora de tesis Maricruz Iñiguez quien es una excelente profesional a la cual aprecio mucho, siempre nos supo compartir de sus conocimientos incluso fuera de sus horas de

clases, sin duda alguna es una docente que nos ha sabido apoyar y guiar en este camino a la cual quiero agradecer por tanta paciencia y sobre todo tanto esfuerzo.

Por último, quiero agradecer a Daniela, Luis, Adrián, Santiago, Lesly, Diego, Juan y Pablo que fueron las personas con las que he compartido todo este viaje, todos y cada uno de ellos ha estado conmigo en las buenas y en las malas, son las personas que la vida me puso para no rendirme.

Kevin Teodoro Cusco Morocho

Capítulo 1: Importancia de la chicha de maíz a través de las diferentes manifestaciones culturales

1.1 Conceptos básicos en la gastronomía patrimonial del Ecuador.

La chicha de maíz, una bebida ancestral que ha perdurado a lo largo del tiempo, es mucho más que una simple mezcla de granos fermentados. Representa un vínculo significativo con la identidad, la herencia y el patrimonio alimentario del Ecuador. A través de la exploración de los conceptos básicos en la gastronomía patrimonial del país, podremos comprender cómo la chicha de maíz se ha convertido en un vestigio vivo de la diversidad cultural y en un símbolo de resiliencia.

De esta manera la cultura ecuatoriana se nutre de una riqueza culinaria que se refleja en la variedad de platos tradicionales y en la forma en que se preparan y consumen. En este contexto, según Jiménez (2020) “la chicha de maíz que es la bebida fermentada ha formado parte de la cultura andina por miles de años y a lo largo de la historia ha ido adquiriendo una especial importancia tanto cultural como política, religiosa y culinaria. “(p.50). Por ende, el maíz considerado un cultivo sagrado por las civilizaciones precolombinas, es la base de esta bebida fermentada que ha trascendido generaciones.

La diversidad gastronómica del Ecuador se manifiesta en la fermentación de la chicha de maíz, un proceso que combina saberes ancestrales y técnicas tradicionales. Un ejemplo de esto lo podemos encontrar en la chicha del yamor, cuyo nombre según la Casa de la Cultura (2020) “proviene de dos vocablos Yak, sinónimo de sabio y Mur, grano, denominándose al Yamor como la “chicha de la sabiduría”. A través de la fermentación, los granos de maíz adquieren nuevas propiedades y sabores, convirtiéndose en una bebida que trasciende lo físico para adquirir un significado simbólico y espiritual. Esta transformación es un testimonio de la conexión profunda entre la cultura y la gastronomía.

La chicha de maíz, más allá de su importancia en la mesa, representa un patrimonio alimentario vivo en el Ecuador. A través de generaciones, se han transmitido conocimientos y prácticas relacionadas con su elaboración y consumo. Lo que es más interesante, según Arriaza et al. (2015) son las vasijas y queros, utilizados para almacenar los granos de maíz, son vestigios arqueológicos que evidencian la antigüedad de esta tradición y su arraigo en la historia del país. La chicha de maíz es, en esencia, una herencia tangible y un legado cultural.

Estos conceptos básicos en la gastronomía patrimonial del Ecuador nos brindan una perspectiva sólida para comprender la importancia de la chicha de maíz en las diferentes

manifestaciones culturales del país. En los siguientes apartados, explicaremos cómo esta bebida ancestral ha influido en rituales, festividades, tradiciones culinarias y prácticas sociales, enriqueciendo el tejido cultural del Ecuador y trascendiendo como un símbolo de identidad y pertenencia.

1.1.1 Origen de la Chicha de maíz

El origen de esta bebida milenaria según varios historiadores se remonta a la época precolombina en donde su consumo normalmente era utilizado para calmar la sed o como alimento de los pueblos indígenas y campesinos.

El nacimiento de la chicha de maíz tiene múltiples historias y teorías sobre su lugar, tiempo de origen llegando a ser tan ancestral como el mismo maíz. No obstante, si bien esta bebida puede considerarse originario de los países vecinos de Perú y Bolivia, según Jiménez (2020) en Ecuador, se evidencia la presencia de la chicha como bebida de la cultura Valdivia por descubrimientos arqueológicos que se encontraron en la zona Santa Elena de vasijas con vestigios de la bebida y datan de 3500 a.C. De esta manera se resaltaría su posible origen a los pueblos costeros del pueblo ecuatoriano.

1.1.2 Historia de la Chicha de maíz

Tal y como hemos podido observar en el Museo perteneciente al complejo arqueológico de Ingapirca, la chicha y el maíz son alimentos que tienen un alto valor histórico en las diferentes culturas que se han asentado y desarrollado dentro de los andes como pilares fundamentales dentro de sus festividades y creencias.

De igual manera, en la región costera el maíz ha sido un cultivo importante en Ecuador durante milenios, y la chicha de maíz es una de las formas más antiguas de consumo de este alimento. Las primeras referencias históricas a la chicha de maíz datan de la época preincaica, y tal y como lo menciona Holm (1986) en su libro se sabe que era una bebida consumida por los habitantes de la costa de Ecuador ya que, en el año 1974, se encontró un cuenco que contenía en su interior los restos de un guiso de pescado con maíz, que se puede conservar gracias a que se carboniza en parte. Y, de la misma manera en otro montículo del mismo yacimiento se halló una olla grande y alrededor de ella 200 cuencos pequeños para tomar chicha. Lo cual destaca la gran importancia y simbolismo que tenía esta bebida.

Durante la época colonial, la producción y el consumo de chicha de maíz se intensificaron. Los españoles introdujeron nuevas técnicas de fermentación y comenzaron a utilizar la chicha de maíz como una forma de controlar a las comunidades indígenas. Los

colonizadores españoles también establecieron fábricas de cerveza y destilerías, lo que llevó a una competencia por el control de la producción de bebidas alcohólicas en el país.

En la época republicana, la chicha de maíz se convirtió en una bebida popular en las ciudades y los pueblos de la región costa de Ecuador. Los productores de chicha de maíz comenzaron a utilizar técnicas más avanzadas de fermentación y a experimentar con nuevos sabores e ingredientes, lo que llevó a una gran diversidad en la producción de la bebida en diferentes partes del país.

Hoy en día, la chicha de maíz sigue siendo una parte importante de la cultura costera de Ecuador. En las fiestas y celebraciones, como las fiestas de San Juan y San Pedro, la chicha de maíz se bebe en grandes cantidades, y se cree que tiene propiedades curativas y mágicas. Muchas comunidades también utilizan la chicha de maíz como una forma de recaudar fondos para proyectos comunitarios y de caridad.

1.1.3 Gastronomía en la provincia de Manabí

Tal y como lo hemos podido observar durante unas primeras salidas de campo, los productos gastronómicos de la provincia son innumerables gracias a su clima tropical húmedo y su facilidad de acceso a productos pesqueros.

La gastronomía manabita se caracteriza por su diversidad de ingredientes y platos emblemáticos que han pasado de generación en generación. Según Ortiz (2018), en su libro "Gastronomía Ecuatoriana: Historia, tradición y sabor", la cocina manabita destaca por su uso de productos marinos, como pescados y mariscos frescos, debido a su ubicación costera. Además, se utilizan ingredientes como plátano verde, maní, yuca, maíz y otros productos agrícolas de la región.

Si bien es cierto que los estilos de vida han variado dependiendo de las nuevas necesidades, Regalado (2019) nos afirma que:

La base de la comida manabita no ha cambiado en cientos de años, pues sigue siendo la misma: maíz, yuca, plátano, maní, zapallo, tomates, frijoles, habas, aguacate, cacao, camote, raíces como la patata, carnes de animales y aves y peces, a más de frutos como melón, papaya, piña, maracuyá, guanábana, guabas, cerezas, ciruelos, guabo, caimito e ingredientes como la sal, el ají y la albahaca. A esto se le agrega las carnes de venado, puercos, aves de corral y pesquería. (p.44)

La influencia de la cultura afroecuatoriana también se refleja en la gastronomía de Manabí, especialmente en la preparación de platos como el encocado de pescado. Según Velasco (2017), en su libro "Sabores de Manabí: la cocina afroecuatoriana", este plato combina

ingredientes locales como pescado fresco, coco rallado y especias, creando así una deliciosa mezcla de sabores y aromas que refleja la riqueza cultural de la provincia.

La chicha de maíz es una bebida emblemática de la gastronomía manabita, con una gran importancia cultural en la provincia. Del mismo modo Zambrano (2019), nos afirma que la chicha de maíz es considerada una bebida ancestral que ha sido parte de la identidad gastronómica de Manabí durante siglos. Se elabora a partir de la fermentación del maíz y se consume en diversas celebraciones y eventos sociales en la provincia.

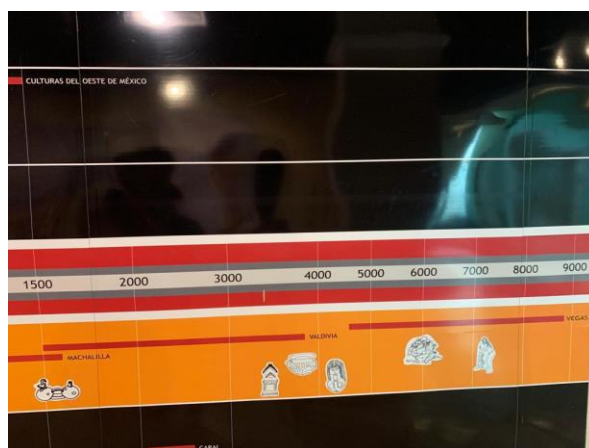
La gastronomía manabita también se destaca por su técnica de preparación de platos tradicionales, como el encebollado. Según Mendoza (2020) esta preparación consiste en cocinar pescado en una salsa de cebolla y tomate, sazonada con hierbas y especias locales. Esta técnica de cocción y los ingredientes utilizados son representativos de la identidad culinaria de Manabí.

La gastronomía manabita es una de las más ricas y diversas del Ecuador, ya que cuenta con un abanico de platos tradicionales que combinan mariscos frescos, frutas tropicales y una amplia gama de hierbas y especias. Esta cocina, es enriquecida en mariscos, plátano y maíz, teniendo platos emblemáticos como ceviches de camarón, pescado y pulpo, marinados con cebolla, cilantro, sal, zumo de limón y ají, y acompañados de plátanos fritos y maíz tostado, que usualmente forman las bases de dicha cocina.

1.2 La cultura Valdivia y la chicha de maíz

La cultura Valdivia fue una de las civilizaciones más ancestrales del Ecuador, siendo una de las pioneras en la creación y fabricación de artesanías en cerámica, barro, y sobre todo la agricultura de tubérculos y granos como el maíz.

Ilustración 1: Línea de tiempo de las culturas del Ecuador



Nota Fotografía Tomada en el museo Cultural de Manta, Barros, Cusco, 2023.*

Esta cultura estuvo situada en la provincia de Santa Elena, en los años comprendidos entre 3800 a 1500 a.C, y tal y como lo dice Naranjo (2018), “en esta cultura se inventó la olla de cerámica que permitió cocinar granos, tubérculos y otros alimentos, tanto animales como vegetales. también inventaron grandes recipientes cerámicos para guardar el maíz, el fréjol, y otros productos por tiempo indefinido” (p. 33). En otros términos, se nos indica que parte de su alimentación era apoyada en la ingesta de productos basados del maíz.

Ilustración 2: *Vestigios de osamentas y restos alimenticios en vasijas de barro*



*Nota** Fotografía Tomada en el museo Cultural de Manta, Barros, Cusco, 2023.

De esta manera se desarrolló una cultura del maíz gracias a los conocimientos de agricultura con los que ya contaban los hombres y mujeres de Valdivia. Así tenemos productos basados en los granos del maíz, tanto como alimento o bebida, y en este caso puntual, la chicha de maíz. Dicha bebida según el diario El Universo (2019) “era consumida en festividades como símbolo de reciprocidad y hermandad entre las personas que ofrecen y consumen”.

1.2.1 La cultura Cotocollao.

La cultura Cotocollao es uno de los pueblos prehispánicos que se formaron después de la formación de la cultura Valdivia. Su nombre era referenciado a un tambo, es decir, era considerado como un lugar en el que los grupos de indígenas se asentaban temporalmente a tomar un descanso, no obstante, algunos grupos pequeños decidieron asentarse de manera permanente de modo que formaran una pequeña comunidad basada en la agricultura, y la caza.

Según Minchala (2017), “existen evidencias de una estrecha relación con la cultura Valdivia, debido a registros arqueológicos encontrados en los lugares de trabajo con la concha *Spondylus*, la cual servía como fabricación de amuletos que determinó la simbología de la civilización” (p. 13). Esto significa que existen alumnas costumbres que compartir en común entre culturas, como consecuencia de los intercambios o trueques tanto de objetos como de conocimientos.

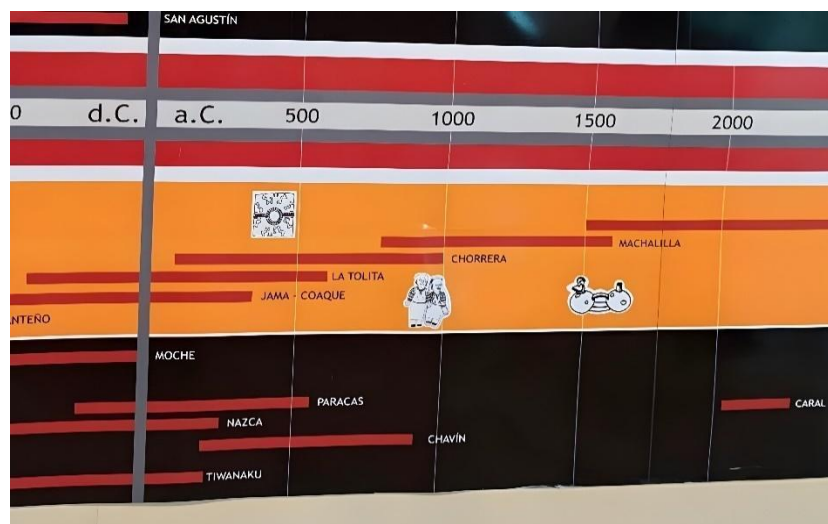
La bebida más importante en esta cultura fue la chicha de maíz, la cual tenía un alto grado de simbolismo en las festividades de su pueblo. tal es el caso de la yumbada de Cotocollao denominada también como “La Danza de las montañas”, y como señala Borja (2019) “sus danzantes hacen mención a la conexión con los espíritus de sus sagrados apus, entre los que se destacan montañas, volcanes, cerros y nevados, los cuales les otorgan las fuerzas y energías necesarias para continuar con la danza” (p. 23).

Además, como destacó en su obra Borja (2019), la bebida de la chicha de jora repartida durante la festividad a cada danzante es imprescindible ya que les permite bailar con más energía durante el día y la noche permitiendo mantener una conexión eterna con la naturaleza.

1.2.2 La cultura Machalilla.

La cultura Machalilla se originó durante el período precolombino en Ecuador y se asentó en la región costera del país, especialmente en la parte sur. Se ha comparado con la cultura Valdivia, aunque no hay un acuerdo preciso sobre su origen. Sin embargo, se cree que esta cultura existió desde el 1500 a.C. hasta el 1100 a.C., y su apogeo fue hasta el 800 a.C. La cultura Machalilla surgió como una consecuencia de la cultura Valdivia, y se adaptó a los factores climáticos para establecerse en la región costera ecuatoriana desde Esmeraldas hasta Machala.

Ilustración 3: Línea de tiempo de las culturas del Ecuador



*Nota** Fotografía Tomada en el museo Cultural de Manta, Barros, Cusco, 2023.

Con respecto a sus costumbres, estos compartían algunos conocimientos parecidos con la cultura Valdivia, por ejemplo, la predominancia de la agricultura en las mujeres y el resto de las tareas a los hombres. Al respecto Flores (2022) plantea que la cultura Machalilla se relaciona con la cultura Valdivia en varios aspectos, pero especialmente en la calidad del trabajo en cerámica, además de un similar sistema económico, ya que la economía de esta civilización se basaba en los cultivos de porotos, calabazas, maíz, algodón, maní, entre otros cultivos propios de esta época.

Además, según la obra de Marcillo (2018), en algunos pueblos pertenecientes a la cultura Machalilla como el Salangone ubicado en la actual comuna de Agua Blanca del parque nacional Machalilla se han evidenciado vestigios del consumo de chicha de maíz de la variedad amarillo. En efecto, se puede notar que esta, al igual que en otras culturas que estaban presentes en la región costera del país, su desarrollo se veía envuelto en la agricultura, y el maíz como uno de los productos simbólicos en sus tradiciones y ceremonias.

1.2.3 La cultura Chorrera

En una publicación en el diario El Telégrafo por parte del departamento de Redacción Intercultural (2019) el autor refiere que la cultura Chorrera se originó en la cuenca del río Guayas entre los años de 1000 a 100 a.C. Esta cultura compartió su territorio con algunas culturas ya que se extiende desde la ciudad de Guayaquil hasta la provincia de Manabí, específicamente en los asentamientos del pueblo Salango.

No obstante, según las investigaciones realizadas por Zhañay (2013) la cultura Chorrera “logró una gran expansión en el territorio ecuatoriano, ocupando la provincia de Guayas, Manabí, Esmeraldas, los Ríos, Quito, y hasta influencia en La Amazonía, principalmente en Macas donde se hallaron botellas-silbato, objeto de indudable procedencia chorreriana” (p. 9).

Al mismo tiempo, el autor Marcillo (2018) en su obra, nos dice que antes de la llegada de los colonizadores europeos a Ecuador, en el año 300 a.C., se solían beber bebidas a base de maíz que eran almacenadas en una vasija especial con forma de botella cerrada y un asa de estribo. Las culturas que utilizaron este tipo de recipientes fueron la Chorrera, Cotocollao y Machalilla, y su función principal era mantener la bebida segura para evitar que se derramara mientras se transportaba a largas distancias. Los primeros restos de la bebida conocida como chicha fueron encontrados en la península de Santa Elena durante el periodo formativo de la cultura Valdivia, entre los años 3500 y 1500 a.C.

Estas tesis o argumentos han aportado a los distintos estudios de la historia de este asentamiento, permitiendo que se pueda justificar el planteamiento acerca de la alimentación de la cultura Chorrera, el cual era basado en alimentos con maíz ya sea en sólidos cocidos de manera rupestre o bebidas fermentadas a base del maíz amarillo conocidas como chichas.

1.3 El maíz y su importancia en la población de Salsaka

El maíz es uno de los alimentos más importantes en la cultura de las Salasaka, una comunidad indígena ubicada en la región central de Ecuador. Durante siglos, el maíz ha sido un elemento clave en su dieta, su religión y su vida cotidiana.

El maíz es un cultivo nativo de América y ha sido cultivado por los pueblos indígenas desde hace más de 5.000 años. Para las Salasaka, el maíz es un regalo sagrado de la Pacha Mama (madre tierra) y es considerado como el "alimento de los dioses". Se cree que el maíz es el fruto de la unión entre el Sol y la Tierra, y su cultivo es visto como una forma de honrar a los dioses y asegurar la prosperidad de la comunidad.

En la cultura Salasaka, el maíz se utiliza para hacer una amplia variedad de alimentos, desde platos principales hasta postres. El maíz se cocina en sopas, guisos, tortillas y tamales, y también se utiliza para hacer chicha, una bebida tradicional fermentada, que como si fuera poco Jiménez (2020) asegura que la mejor chicha de entre las más consumidas en este pueblo y por toda la comunidad indígena es la que se elabora con maíz.

Padilla (como se citó en Jimenez,2020) nos indica que:

“La chicha lleva consigo una serie de rituales que han sido y son en algunos lugares parte de la cultura de nuestros pueblos. En el libro “El Maíz. Simiente de América” editado por el Banco Central se dice que cuando llegaba el tiempo de siembras, el sacerdote Inca ingiere abundante cantidad de chicha; esto le permite pronosticar la fecha más propicia para plantar la semilla. Se menciona también que en los sitios mortuorios los incas colocaban junto al cadáver, un cántaro con chicha de jora y en un petate o saco pequeño cubierto de plumas multicolores, granos de maíz, pues suponen que el difunto necesita alimentarse en la otra vida”. (p.50)

Con esto podemos evidenciar que además de su uso en la alimentación, el maíz también tiene un papel importante en las ceremonias religiosas. Para destacar esta premisa, actualmente en algunas localidades durante el Inti Raymi, el festival del solsticio de invierno, se ofrece maíz a los dioses como una forma de agradecimiento por la cosecha.

Además de su importancia en la alimentación y la religión, el maíz también ha sido un elemento clave en la economía de la comunidad Salasaka. Jiménez (2020) menciona que “El maíz es el principal cultivo, que se desarrolla en las 17 comunidades de Salasaka; se destina alrededor de 237 hectáreas que representa el 38% del total de la superficie cultivada.” (p.4) lo que significa que durante siglos han mantenido una práctica agrícola sostenible.

Uno de estos métodos de cultivo y el más efectivo era el conocido sistema andino de cultivo en terrazas, que tal y como lo describe Mena (2007) el objetivo era vencer la inclinación del terreno en laderas mediante la creación de franjas. Estas franjas se diseñaron de manera que el borde pudiera ser fortalecido usando plantas resistentes como pencos y achupallas, o mediante la construcción de un muro hecho de piedras o cangahua. En algunos conjuntos de terrazas, se aprovechó el borde como un sendero para evitar caminar directamente sobre los cultivos.

De igual manera, según Mena (2007):

Estas verdaderas escaleras gigantes, erigidas sobre terraplenes con muros de contención de piedra, evitaban que las lluvias arrastraran la tierra y sus cultivos al fondo de los valles. En estas terrazas se podían obtener hasta tres cosechas anuales, sobresaliendo el fréjol, las calabazas, la quinua y el maíz.

Esto ha permitido a la comunidad Salasaka cultivar productos de manera sostenible además de aprovechar el acondicionamiento de la flora y fauna para incrementar sus actividades económicas tal y como lo menciona en el portal de la Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador, Administración (2014):

Los cultivos de esta zona son maíz, trigo, cebada, frijol, papas, col, lechuga, remolacha, coliflor, manzana, peras, duraznos y capulí. Venden chochos, hortalizas, capulí para complementar su alimentación y vestido. Los animales más comunes son ovejas y ganado vacuno. La producción lechera es mínima; se la entrega a los mestizos de la zona. Si se tiene buen riego se producen pastizales de buena calidad y excelentes cultivos de alfalfa, orientados al mercado provincial.

Todo esto ayuda a que como comunidad la población Salasaka lleve un nivel de organización que permite aprovechar el máximo de cada aspecto de su entorno, pero a la vez tratando de salvaguardar y respetar la naturaleza que los rodea.

A pesar de la influencia de la cultura occidental, el maíz sigue siendo un elemento esencial de la cultura Salasaka. La comunidad ha resistido la influencia de la comida industrial dañina para la salud, y ha mantenido su dieta tradicional, basada en alimentos frescos y locales, incluyendo el maíz. Además, la comunidad ha preservado sus prácticas agrícolas tradicionales y ha mantenido su relación sagrada con la Pacha Mama y el maíz.

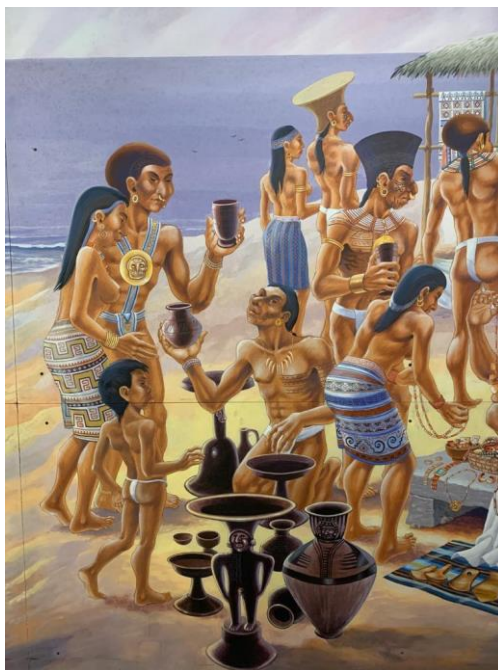
En conclusión, el maíz es un elemento vital de la cultura Salasaka. Es un alimento sagrado, una forma de honrar a los dioses y una fuente de sustento económico para la comunidad. La importancia del maíz en la cultura Salasaka se refleja en su dieta, religión y prácticas agrícolas sostenibles. A pesar de la influencia de la cultura occidental, la comunidad Salasaka ha mantenido su relación con el maíz y ha resistido la influencia de la comida procesada y rápida. La cultura Salasaka es un ejemplo de cómo una comunidad puede mantener sus tradiciones y su conexión con la tierra a pesar de los desafíos modernos.

1.4 La chicha presente en el reinado inca de Tupac Yupanqui

El reinado inca de Tupac Yupanqui fue un período de gran importancia en la historia del Imperio Inca. Durante este tiempo, se llevaron a cabo importantes avances en la tecnología, la arquitectura, la agricultura y otros aspectos de la vida andina. Uno de los aspectos más interesantes de este reinado es el papel que la chicha jugó en la vida de los incas y en la sociedad andina en general.

No obstante, uno de sus mayores logros y que formaría parte de su legado sería descubierto de forma natural en circunstancias eventuales. En representación de esto, la página web Perú.Travel, (2020) cuenta que cuando las lluvias habían deteriorado los silos, fermentándose los humedecidos granos de maíz. “Para evitar desechar el maíz, el inca ordenaba la distribución de la malta fermentada para aprovecharla en forma de mote, (maíz cocido en agua), pero, dadas las características desagradables que presentaba, se optó por descartarla. Después de este hecho catastrófico en un inicio, iban a repartir este nuevo líquido al pueblo. Pero al percibir su olor, pensaron que este se había estropeado y decidieron desecharlo. Sin embargo, en una nueva casualidad, un indígena hambriento encontró este brebaje entre los desperdicios y decidió tomarlo. De esta manera como una casualidad, se originó la famosa chicha de Jora que hoy en día aún se la consume en algunos pueblos, comunidades e inclusive ciudades en fechas importantes como días festivos y ceremonias familiares.

Ilustración 4: *Periodo Inca*



*Nota** Museo Cultural de Manta, Barros, Cusco, 2023.

La chicha era una bebida popular en la cultura andina y desempeñaba un papel importante en las festividades religiosas y sociales de la época. La chicha era un elemento fundamental en las ceremonias de la época, y se cree que fue una bebida muy valorada por los gobernantes incas. En la época de Tupac Yupanqui, la chicha era una bebida común en la

vida cotidiana de los incas, y se elaboraba en grandes cantidades para su consumo en festividades y rituales.

La chicha se elabora a partir de la fermentación de la chicha de maíz, y su producción era un proceso complejo que requería la colaboración de varias personas. La chicha se elaboraba en grandes ollas de cerámica, y su preparación era un ritual que se llevaba a cabo con gran cuidado y atención. Según Salazar (como se citó en Marcillo, 2018) expresa que:

La chicha se utilizó como símbolo de prestigio y estatus dentro de los pueblos precolombinos, se la reservaba para ceremonias a la pacha mama y personajes de clase alta, llegando a valorarse tanto que incluso se podía llegar a conseguir a cambio de jornadas de trabajo en lugar de dinero u otra moneda de cambio, los aborígenes en la Amazonía han aprovechado las bondades nutricionales en las faenas diarias. (p.19)

La chicha también desempeñaba un papel importante en la economía de la época, y su producción era una actividad importante para muchas comunidades andinas. De lo cual por lo visto anteriormente la chicha llegaba a ser utilizada como una forma de pago por los servicios y trabajos realizados por los miembros de la comunidad, y se consideraba una moneda de cambio en la época de Tupac Yupanqui.

En resumen, la chicha fue una bebida muy valorada en el reinado inca de Tupac Yupanqui, y desempeñó un papel importante en la vida cotidiana y ritual de los incas. La chicha era una bebida común en la época, y su producción era una actividad importante en la economía de muchas comunidades andinas. La chicha también se utilizaba como una forma de establecer relaciones sociales y políticas entre las diferentes comunidades. En general, la chicha fue una parte fundamental de la cultura andina en la época de Tupac Yupanqui, y sigue siendo una bebida muy valorada en la cultura andina actual.

Capítulo 2: Características principales de la chicha de maíz.

2.1 Características organolépticas y beneficios nutricionales de la chicha de maíz.

La chicha de maíz es una bebida tradicional muy consumida con grandes beneficios, según Dávila Chicaiza (2014), tiene un alto valor nutricional debido a su alto contenido de carbohidratos, proteínas y vitaminas del complejo B como la tiamina (B1) y el niacina (B3), estas vitaminas son importantes para el metabolismo energético y el sistema nervioso. Además de estos beneficios GMFH Editing Team (2019), mencionan que, la fermentación

puede llegar a mejorar la digestibilidad y biodisponibilidad de los nutrientes presentes en el maíz.

Otro dato importante es su potencial benéfico en la salud debido a algunos de sus componentes, según De Florio Ramírez (2012), contiene compuestos fenólicos que cuentan con propiedades antioxidantes que pueden llegar a reducir el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares y cáncer. Cabe mencionar que la cantidad de compuestos fenólicos que están presentes dependen del maíz que sea utilizado y el proceso que se tenga en su elaboración

A raíz de esto se han realizado estudios para determinar su potencial de efecto prebiótico y probiótico de la chicha de maíz, Pomasqui Benavides (2012) describe que la chicha de maíz contiene inulina, la cual es una fibra prebiótica que a su vez estimula el crecimiento de bacterias beneficiosas en el intestino, dicha fibra no es digerida por el estómago, sino que al momento de llegar al colon es fermentada por las propias bacterias intestinales. A partir de estos beneficios se menciona que la chicha puede mejorar la absorción de minerales y reducir los niveles de colesterol y la glucosa en la sangre.

Pomasqui Benavides (2012) expresa también que el control microbiológico es parte importante para que se pueda garantizar la inocuidad de nuestro producto final, para asegurar esta inocuidad se debe tener cuidado con desde la selección del maíz, el lavado del mismo, su almacenamiento y su distribución final del producto terminado.

Esta bebida tan tradicional según Contreras y Astudillo (2007), la chicha de maíz tiene un sabor característico, posee un toque ácido y a la vez dulce que no pierde el aroma característico del maíz y una textura que variara dependiendo al grado de fermentación pudiendo tener una consistencia muy espesa y un grado alcohólico mucho mayor, para poder conservar todas sus propiedades según Pomasqui Benavides (2012) y su investigación se enfoca en el uso de envases de vidrios con tapas herméticas en el proceso de almacenaje de la bebida por 15 días a una temperatura de 4° C.

2.2 Métodos y técnicas de preparación y conservación patrimoniales

La chicha es una bebida que como lo hemos mencionado antes, está llena de historia. Por lo tanto, al ser una bebida con tanta historia debe de haber pasado por distintos procesos de preparación gracias a los intercambios culturales. Como evidencia de esto, Rojo (citado en Marcillo, 2018) nos expresa que:

Según los cronistas de las indias americanas llegados al poco tiempo, posterior al desembarco de Colón, el maíz era uno de los principales alimentos, la chicha masticada y fermentada por las enzimas de la saliva como la amilasa, era la bebida

alcohólica más usada, entre sus diferentes usos se incluía el marinado de pescado previo al asado con la chicha de alto contenido alcohólico en la costa del actual Perú, las culturas mayormente desarrolladas en el continente dejaron su legado de chicha a través de la historia, como el champús bebida similar a una colada, preparaciones mayas como el saká y el pozol se mantienen hasta nuestros días elaborado a base de maíz nixtamalizado similar a la chicha, y que es parte del patrimonio cultural de México. (p.19)

Existen otras formas que se emplearon para llegar a fermentar el maíz para crear esta bebida, una de ellas fue la masticación del grano la cual fue un método muy empleado antiguamente y se podría decir que es uno de los más representativos en cuanto la elaboración, según Suarez (2017) la preparación por masticación o también conocida como muk'eado consiste en masticar como lo dice su nombre hasta obtener una pasta llamada muk'u para posterior a esto remojarla remojarla en agua caliente y se la deja decantar para obtener un líquido que posee un sabor ácido, cuando se consigue este sabor se coloca a cocción por algunas horas y se retira del fuego para dejarlo enfriar y colocarlo en una vasija de barro en donde permanecerá 15 días para su proceso de fermentación, además de fermentar la bebida se clarifica y adquiere un color más amarillento, si deseamos una bebida con un grado alcohólico mayor debemos dejarla fermentar por más tiempo en las vasijas de barro.

Suarez (2017) en su investigación también menciona otra forma en la que elaboran la chicha tradicionalmente en donde los granos son seleccionados para pasar a permanecer en remojo por 8 horas aproximadamente provocando que las semillas se inflan de forma natural, cuando se consigue esto en los granos pasan a una etapa de secado en donde permanecen al sol por 3 días, durante este periodo es importante rociar con agua todos los granos para conseguir que estos germinen, cuando haya pasado este tiempo estarían listos para ser molidos.

Suarez (2017) también describe que en esta preparación se requieren de 3 a 10 litros de agua por cada kilo de maíz para llevarlo a cocción pareja del maíz, este periodo puede tardar de 6 a 24 horas inclusive, y luego se colocan hierbas aromáticas que finalmente terminan saborizado la bebida.

En un conversatorio realizado con la chef Valentina Álvarez (2022) se puso a conocimiento una de las técnicas ancestrales para la realización de la chicha de maíz en la provincia de Manabí, además de los instrumentos que se han utilizado y aún podemos encontrarlos en algunos puntos de venta de ciertos artesanos, Valentina es una reconocida chef del país

que se enfoca netamente en el rescate de técnicas y recetas ancestrales manabitas en el laboratorio y restaurante Iche Lab con una mezcla de innovación pero respetando sus ingredientes. Relata que la forma tradicional de como realizan la chicha de maíz empieza desde el remojo de los granos de maíz amarillo, posterior a esto los granos son rayados en un rayador especial que desarrollaron los artesanos de esta provincia el cual consiste en una forma espiral de sus agujeros colocados de manera en la que la mazorca como tal no se deshaga y se derramen los granos, obtenida esta ralladura se pone a cocinar con agua para obtener el conocido mosto, el siguiente paso es tamizar por lo que ellos llaman hilo fino, el cual es una tela que como su nombre lo dice es muy fina y no permite el paso de las partículas, con esto obtenemos una textura en boca bastante ligera, obtenido este líquido tamizado pasamos a agregar las hierbas que junto al maíz se cocinaron por un momento para impregnar estos olores y sabores y finalmente estaría lista para consumirla.

Ilustración 5: *Rallador tradicional hecho por artesanos*



*Nota** Artesanos aledaños al mercado principal de Manta, Barros. Cusco, 2023.

2.2.1 Ingredientes básicos en la elaboración de la chicha de maíz.

Como parte de la investigación se mantuvieron conversaciones con varias personas de la ciudad de Manta y todas ellas tienen las creencias que apuntan a que según sus abuelos y antepasados esta bebida gracias al maíz y las diferentes hojas que se usan para saborizar tienen un valor nutritivo alto. Para ellos es considerado un gran alimento que les ha ayudado a mantenerse saludables a pesar del ritmo fuerte que llevan en sus vidas con sus trabajos que los describen muchas veces como pesados.

2.2.1.1 Maíz amarillo

Ilustración 6: Ejemplar del maíz amarillo de Manta



*Nota** Ingredientes utilizados en el restaurante Iche, Barros y Cusco, 2023

El maíz es considerado un superalimento puesto que es capaz de adaptarse a distintas condiciones climáticas, y al mismo tiempo es capaz de proveer alimento en diferentes culturas a un bajo coste de producción. Este alimento posee diferentes variedades, de modo que Marcillo (2018) nos explica que:

El maíz amarillo manabita, también denominado científicamente como *Zea Mays*, es una de las diferentes variedades de maíz que se pueden encontrar en la zona costera del Ecuador, no obstante, esta especie en particular es reconocida por ser autóctona de la provincia de Manabí.

Para fortalecer la idea sobre la gran importancia de este alimento, Regalado (2019) en su obra literaria "Manabí y su comida milenaria", manifiesta que

El pan de los indios es el maíz, cómo lo comúnmente cocido así en grano y caliente, que llaman ellos mote.... Algunas veces lo comen tostado y tiene mejor sabor que garbanzos tostados. Otro modo de comerlo es moliendo el maíz y haciendo de harina masa y de ella unas tortillas que se ponen al fuego, y así calientes se ponen a la mesa y se comen... Hacen de la propia masa unos bollos redondos, y sazónándolos de cierto modo que duran y se comen por regalo...también han inventado cierto modo de pasteles de esta masa y de la flor de la harina con azúcar bizcochuelos y melindres que llaman. No les sirve el maíz solo de pan, sino también

de vino, porque de él hacen unas bebidas con que se embriagan...en Perú lo llaman azúa y por vocablo de indias chicha. (p.86)

Esta zona es muy conocida por poseer una amplia gama de productos gastronómicos y su exuberante lista de costumbres y tradiciones culinarias en el cual es uno de los protagonistas de uno de sus productos emblemáticos, en otras palabras, la ancestral chicha manaba.

El maíz amarillo manabita ha creado una base en la cultura gastronómica local, ya que se ha vuelto esencial en algunas preparaciones de platos típicos y en la forma de vida de las personas, llegando incluso a que en algunas localidades tal y como en el cantón jipijapa se edifiquen monumentos con representaciones de una mazorca de maíz amarillo.

Ilustración 7: Monumento al maíz



*Nota** Centro Cultural Jipijapa, 2017. (<https://n9.cl/sj2k7>).

La chicha manaba es una bebida tradicional que se prepara únicamente con el maíz amarillo. Tal afirmación nos sugiere así la chef, e historiadora V. Álvarez (comunicación personal, 21 de abril, 2023) la cual nos relata que:

La chicha manaba es única al usar el maíz amarillo en todo el pueblo ya que este en particular al ser pasado por los ralladores locales, suele transformarse en una harina muy fina y al remojarse, este maíz suelta todos los azúcares haciendo que la bebida brinde un sabor ligeramente dulce, que encanta a todas las comunidades.

El maíz amarillo y la chicha manaba tienen una relación que va mucho más allá del ámbito gastronómico. Ambos están arraigados tanto en la cultura como en la identidad de Manabí, tras los últimos años, han llegado a ser como símbolos de hospitalidad y generosidad.

Ilustración 8: *Infusión con hojas de naranja*



*Nota** Preparación de la chicha en el restaurante Iche, Barros, Cusco, 2023.

Las hojas de naranja son fragmentos de la planta que han sido consideradas a lo largo de nuestra historia como una maravilla o milagro de la naturaleza ya que están enriquecidas por muchos nutrientes y componentes que han ayudado a aliviar varios problemas de las comunidades.

En ese mismo contexto, Aguilar (2020) nos menciona que: Tradicionalmente las hojas de naranja son utilizadas en infusiones ya que este es el método de uso más fácil, rápido, y eficaz de brindar a la persona varios beneficios en donde los más sobresalientes son: relajar el sistema nervioso para tranquilizar a la persona y conciliar el sueño, aliviar los dolores de cabeza, reducir los síntomas de la gripe y la fiebre, además de disminuir los problemas digestivos.

Como ya se ha mencionado con anterioridad, la chicha de maíz es una bebida tradicional y significativa en la provincia de Manabí, cuya elaboración involucra una amalgama de ingredientes y técnicas ancestrales que le brindan su sabor único y distintivo.

Entre estos ingredientes según lo mencionado en una entrevista llevada a cabo, L. Camacho (comunicación personal, 29 de abril, 2023) nos menciona que:

La hoja de limón y en particular la hoja de naranja son las que cumplen un rol fundamental en la elaboración de la chicha, ya que brindan un sabor cítrico y un aroma que se combina perfectamente con el sabor dulce del maíz.

De igual manera, E. Sornoza (comunicación personal, 29 de abril, 2023) comentó que:

La hoja de naranja al ser utilizada en la infusión para la elaboración de la chicha de maíz aporta una fragancia un poco cítrica que se difunde en el ambiente mientras se

fermenta la chicha, y además le otorga un aroma agradable y particular a la bebida que hace que cualquier persona quede enamorada de la bebida.

2.2.1.3 hojas de higo

Ilustración 9: *Hojas de Higo y de naranja*



*Nota** Huerto personal, Barros, Cusco, 2023.

La planta de higo es un producto que ha estado ligado a nuestra cadena alimenticia desde tiempos muy antiguos, y su origen se remonta a la era de la conquista española. Si bien es un alimento que se encuentra en la mayor parte de la Sierra ecuatoriana, al ser un tipo de planta muy resistente y de fácil adaptabilidad en el ecosistema según El Herbario (2020), “Las higueras se encuentran presentes en muchos países del mundo; en Ecuador fueron introducidas en el siglo XVI por los monjes españoles, que tenían por norma cultivar una higuera en el patio de los conventos”.

Dicho esto, podemos definir que a causa de esta costumbre y la fertilidad de los suelos ecuatorianos esta planta se fue distribuyendo a lo largo de las diferentes regiones como la Costa y Sierra.

Añadiendo a esto cabe aclarar que, si bien el higo se puede considerar como una fruta, Almeida (2010) nos afirma que:

En realidad, es una flor invertida hacia adentro y sus semillas son la fruta, es de color verde y se va haciendo más amarillento o de un color negro violáceo a medida que madura, es de tamaño variable; requiere de clima templado, no soporta bien las temperaturas bajas, aunque si aguanta períodos largos de sequía. (p. 3)

2.2.1.4 Hierbaluisa

Ilustración 10: Hojas de hierbaluisa para la infusión



*Nota** Huerto personal, Barros, Cusco, 2023.

La hierbaluisa es una planta aromática que según el diario El Universo con su equipo de Redacción (2020) menciona que es originaria de la región asiática, específicamente de “la India, Ceilán y Malasia, aunque actualmente se cultiva en todo el mundo”. Ha sido ampliamente utilizada en la cocina y la medicina tradicional debido a su aroma distintivo y sus propiedades beneficiosas para la salud. Además de que tal y como lo indica el equipo de Botanical-online, Editorial (2020) su aceite esencial, que contiene compuestos como el citral, limoneno y mirceno, le confiere un aroma cítrico intenso y refrescante. Estas características hacen de la hierbaluisa un complemento ideal para la chicha de maíz.

En la elaboración de la chicha de maíz, la hierbaluisa puede añadir un toque especial tanto en la fase de maceración como durante la fermentación. Así, nos comenta en una entrevista D. Mero (comunicación personal, 27 de abril, 2023) sobre el proceso de maceración en donde se utilizan granos de maíz previamente cocidos y molidos, a los cuales se les añade agua y se deja fermentar. En este punto, se puede incorporar la hierbaluisa, ya sea en forma de hojas frescas o secas, para infundir su aroma y sabor en el líquido.

La presencia de la hierbaluisa en la chicha de maíz le proporciona un perfil de sabor único. Los sabores cítricos y herbales de la hierba se entrelazan con los tonos dulces y terrosos del maíz fermentado, creando una combinación armoniosa. Además, según Tirado y Zambrano (2021) el aroma refrescante de la hierbaluisa puede realzar la experiencia sensorial al beber la chicha, añadiendo una nota aromática distintiva.

Además de su valor gastronómico, la hierbaluisa también aporta beneficios para la salud. Puesto que tal y como lo menciona en el diario El Universo con su equipo de Redacción (2020) se le atribuyen propiedades digestivas, antioxidantes y antibacterianas, entre otras. Estas propiedades pueden complementar los beneficios nutritivos y digestivos inherentes a la chicha de maíz, creando una bebida que no solo es agradable al paladar, sino también beneficiosa para el organismo.

2.2.2 Métodos de producción y conservación

Pasar de una preparación artesanal a una mucho más industrializada analizando cada punto de la chicha de maíz en donde tengamos un mayor control inclusive en la conservación es una tarea que trae consigo muchos más retos, de igual manera el grano de maíz debe someterse al proceso de germinación en donde hidratamos al maíz, Biasutti (2001) en su investigación hace referencia que el mantener en remojo los granos de maíz estos recuperan su actividad biológica pero para esto también se tiene que tomar en cuenta las temperaturas en la que colocamos al maíz para que absorba el agua y de igual forma la disponibilidad de oxígeno que posea el grano, para que esto favorezca a las diversas reacciones químicas que son muy importantes a la hora de la fermentación debido a que los azúcares principales se descomponen .

En la investigación de García (2011) se dice que un punto a considerar es la viabilidad de los granos con los que se esté trabajando, a esto se refiere a el tiempo en el que una semilla puede germinar, puede variar dependiendo del tipo de grano y las condiciones en las que este sea almacenado, un tiempo estimado es de cinco a veinte años, pero posterior a este tiempo los granos pueden llegar a originar diversas toxinas en la cual modifiquen a el mosto que se obtiene del maíz.

Ilustración 11: *Cultivo de maíz.*



*Nota** Museo Cancebí, Barros, Cusco, 2023.

Más adelante continuamos con el proceso de secado del grano de maíz, Rodríguez (2006) comenta que cuando este proceso es realizado de manera artesanal las temperaturas no son algo que se tome en cuenta a diferencia que si deseamos obtener un producto industrializado si lo tenemos que hacer para evitar pérdidas en la calidad del producto, para darnos una mejor idea del control que se debería de tener en este proceso poseemos una tabla de valores con la temperatura límite a la que deberían de estar expuestos.

Tabla 1: Usos y temperaturas de diferentes granos.

Grano	Uso final	Temp. Máx. (°C)
Maíz	Molienda seca y semilla	38 a 43
	Molienda húmeda	55 a 60
	Consumo animal	71 a 82
Soja	Semilla	60 a 75
	Aceite	75 a 80
Girasol	Confitería	60 a 75
	Aceite	75 a 80

*Nota** Tolerancia de temperaturas en los granos.

Fuente: RODRÍGUEZ, J. Bartosik, R. (2006). Secado de granos. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. pp. 1-4

El siguiente proceso a considerar es la obtención de la harina de maíz, en la cual una vez obtenidos los granos secos los pasamos a la molienda en la cual reduciremos el tamaño de todos los granos hasta que tenga la textura de una harina. Luego de este paso estaría listo para su cocción y obtención del mosto.

Ilustración 12: Piedra para moler los granos en la antigüedad



*Nota** Museo Cancebí, Barros, Cusco, 2023.

En la cocción del mosto de maíz podemos conseguir muchos beneficios como lo menciona Colagioia (2009) y Carvajal (2010) debido a que las estructuras se modifican y son mucho más fácil de procesarlas para nuestro organismo, además de ello por gracias a la cocción podemos desaparecer los gérmenes patógenos o agentes tóxicos que se encuentren en el alimento, aunque es una parte beneficiosa e importante también tiene una desventaja ya que el porcentaje de vitaminas y minerales es reducido al momento de cocinar el maíz.

Finalmente pasamos a dos procesos igual de importantes como lo es la fermentación y la filtración, para la fermentación León (2008) y Harmon (2012) afirma que gracias a la parte de la industrialización se ha conseguido obtener un mejor resultado analizando las diferentes levaduras que normalmente se usan, un hallazgo fue que la levadura *S. cerevisiae* era ideal para tolerar el etanol que produce dicha bebida, pasado el lapso de tiempo de fermentación que puede variar desde 2 a más días dependiendo de la preferencia de la persona se llega a formar una especie de sedimento que termina al fondo de la bebida, para poder tener un mejor producto pasa a la etapa de filtrado.

Flancy (2003) y Salcedo (2011) explican que en este proceso no hay gran diferencia a lo que ya se ha visto en el mercado, se usan maquinas industriales para filtrar los sólidos insolubles de nuestra bebida, para que esto aún conserve los lineamientos de la salud alimentaria es importante la limpieza periódica de cada uno de los filtros, la mala práctica de limpieza y desinfección puede llegar a afectar negativamente a la preparación en caso de que resulte en una contaminación del producto o peor aún que no filtre de la mejor manera y tengamos sólidos en el resultado final.

Capítulo 3: Participación de la chicha de maíz en el sector turístico y gastronómico en la provincia de Manabí

3.1 La chicha como un ritual en festividades de la Pacha Mama.

La pacha mama tiene muchas interpretaciones de su significado en las diferentes culturas, en donde la podemos apreciar como una representación de la tierra, su naturaleza y el planeta en el que vivimos. Es así como, en algunos países de América latina como Perú y Ecuador se la glorificaba como una diosa. Según Fernández (2018) “La palabra *pacha* es una expresión de las lenguas indígenas que define la tierra, el mundo, el tiempo y el universo. No es solo la tierra que pisamos y la naturaleza que podemos percibir, sino también el ciclo de vida que comprende.”

Agregando a lo anterior, al ser glorificada como toda una divinidad, comúnmente se le brindan ofrendas como agradecimiento por todas las bendiciones en las cosechas de la gente campesina. Un ejemplo de esto lo relata di Salvia (2013) en donde nos explica que la Pachamama está conectada con la mujer gracias a su fertilidad y esta última por medio de pequeños rituales realiza cánticos agradeciendo y pidiendo por las buenas cosechas a la tierra mientras con sus dedos arroja chicha de maíz, y maíz molido como ofrenda.

3.2 Festividades: fiestas, música y cocina

A lo largo del año, Manabí celebra ocho festividades consideradas muy importantes las cuales serán nombradas a continuación; todas las festividades están englobadas a algo muy importante como lo es la tradición, como menciona Homobona en su investigación (1990) se refiere al pasado de una comunidad sin la necesidad de algún tipo de documento que acredite este hecho, encontramos la religión y la cultura como base de cada símbolo que se representa en alguna fiesta, como conclusión de su significado podemos mencionar que es parte de un conjunto de actitudes, acciones y valores que engloban la historia de algún grupo o comunidad.

La UNESCO (1982) reconoce como parte del patrimonio cultural a cosas materiales como inmateriales sin quitarle importancia, por ejemplo, la creatividad de las comunidades, los momentos históricos, archivos y bibliotecas, de este modo todas las diversas expresiones en una festividad como su gastronomía, su música, danzas son parte de esto, llegando a ser parte importante de su historia.

Las festividades según Pizano, Zuleta, Jaramillo, & Rey (2004), menciona que todo esto forma parte de las etapas del ciclo de vida como construcciones que son representativas como las creencias, mitos y las concepciones del mundo que pasan de generación en

generación por medio de las tradiciones propias de cada sociedad y un espacio determinado.

En la investigación de Pozo (2016) se toma a las fiestas como una expresión de sus creencias tanto políticas como religiosas, que se vuelve una costumbre que pasa con los años como una manera de identificarse como pueblo porque, aunque muchas festividades sean similares en motivos lo que lo hace diferente es como pueblo lo que para ellos representa y la fiesta que ellos hacen. Menciona también como una fiesta puede unir a las comunidades dejando así de lado sus diferencias en un momento para disfrutar desde los más pequeños hasta los adultos mayores.

3.2.1 Fiestas de San Pedro y San Pablo

Como menciona Silva (2019), con la llegada de los españoles y su conquista, el intentar captar la atención de los pobladores indígenas utilizaron a las festividades que ellos poseían como una forma de introducir sus dogmas religiosos, también menciona que el historiador Franklin C. Astudillo dijo que estas festividades tienen una fecha movable pero que siempre son cercanas al 29 de junio, una celebración en honor a santos muy importantes de la iglesia católica. A ciencia cierta no se sabe el origen preciso de cómo surgió dicha celebración pero Naranjo (2002) plantea que la teoría que se maneja es que los habitantes de color de una lejana región de Nueva Guinea muy devota de San Pablo decidió encaminarse a una visita a la República de las personas blancas la cual al contrario eran devota de San Pedro, esto no nos deja en claro el cómo esta festividad se trasladó a nuestra región pero si nos da a conocer que el objetivo de las personas blancas era brindarles hospitalidad, comodidades, alimentos y fiesta además de dejarlos participar inclusive en su gobierno pero haciendo que los visitantes sean encargados de la mitad de esta fiesta como una manera de compensar la hospitalidad que se les estaba brindando teniendo mucha confraternidad.

Para comprender más sobre dicha fiesta Analuisa (2017) y Guillen (2017) afirma que es un desfile folclórico en donde los mismos miembros de la comunidad escogen a personas populares muy devotas para ser parte de la República de los blancos como representación, otra parte es las personas que representen a la República de los negros los cuales son los actores principales como invitados de la fiesta, cada día se incluyen a más personas dentro del gabinete de representantes para que vayan recorriendo las calles además de apoyar de manera económica para que se pueda seguir desarrollando el evento, se considera un evento costoso por los banquetes y bebidas que aquí se sirven sin contar la vestimenta confeccionada solo para la festividad.

En esta festividad la comida tradicional es algo primordial y sin duda alguna la chicha de maíz es una bebida que no puede faltar, Rodríguez (2014) del diario el telégrafo menciona que la bebida es preparada en toda la avenida Primero de Enero y otras calles importantes de la ciudad, esta bebida hecha a base de maíz es de gran ayuda para los asistentes del evento que caminan por largos trayectos como si de una procesión se tratara.

3.2.2 El Chiligualo

Esta festividad o actividad sirve como una víspera o adviento de la navidad en el pueblo manabita. Tal y como señala Sánchez (2019) el Chiligualo es una celebración campesina en la que resaltan las coplas, el canto de versos y amorfinos, y por supuesto la participación de infantes en danzas y pequeños actos de teatro que reflejan la alegría de todos y que sirven para enaltecer al niño Dios.

Para apoyar a este argumento, en una entrevista desarrollada en el transcurso de la investigación, D. Triviño (comunicación personal, 28 de abril, 2023) planteó que en esta fiesta “sobraba la comida de casa, los dulces, los huevos mollos, las cocadas, las buenas mistelas para alegrar el ambiente y la rica chicha de maíz manaba para refrescar y coger fuerzas, para seguir disfrutando la noche la fiesta”.

De igual manera, E. Figueroa (comunicación personal, 28 de abril, 2023) nos contó que esta fiesta significó mucho para su infancia ya que “podía comer las cocadas que había en las mesas y ver a la familia disfrutar a veces hasta fin de año”.

De esta manera se comparece como una actividad que data de mucha historia y vivencias familiares en el pueblo montubio manabita. Esto se puede apreciar todavía en cantones como Montecristi y Pedernales ya que forma parte del calendario festivo del patrimonio cultural inmaterial nacional desde el año 2019.

3.2.3 Fiesta de la Virgen de Monserrate

La historia de la virgen de Monserrate está llena de misterios y leyendas, puesto que parte de su culto se lo debe a los miles de feligreses con los que cuenta en Manabí. De este modo, tal y como lo describe el periódico digital CEIBONEWS (2021) en donde manifiestan que en una entrevista realizada al historiador Jorge Cedeño, este recuerda que la imagen de la virgen fue un obsequio del Emperador Carlos V, que era destinada para Lima, al igual que la de Santa Rosa era destinada para Montecristi. Sin embargo, dichas imágenes se intercambiaron sin explicación de modo que esta representación se quedó en Manta.

A partir de esto, cada 4 de septiembre y 21 de noviembre se festeja de manera anual en el cantón Montecristi, donde las calles y casas de cada creyente se llenan del espíritu de la fiesta, y gratitud hacia la imagen. Son días en donde la comida y bebida llenan por los alrededores de las plazas, mostrando toda la belleza de su gastronomía, ofreciendo ejemplares como bollos, dulces, humas, jugos de coco y naranja frescos, al igual que jugos de guanábana y, sobre todo, la tradicional chicha de maíz. Ciertamente, la chicha de maíz forma parte de la identidad de algunas parroquias rurales de Manabí manifestadas en algunas de sus festividades. En representación del argumento anterior B. Luzargo (comunicación personal, 27 de abril, 2023) cuenta que:

“Antiguamente, en las fiestas de la virgen de Monserrate se solían hacer novenas para reunir a toda la familia y amigos, después de un brindis se hacían cánticos y días después se preparaban con ropa cómoda para los días de procesión que se realizaban para acompañar a la virgen, y en todo el camino se solían encontrar carretilleros con fundas de chicha para coger fuerzas y seguir hasta su llegada al altar de la iglesia central de Montecristi”.

3.2.4 Fiesta Flor de Septiembre

Según el diario El Telégrafo (2012), esta es una festividad mucho más cultural y artística en donde se ven plasmados concursos de oratoria, teatros, ensayos y la literatura que involucra a los jóvenes y sus colegios. Es una festividad presente desde el año 1965 y se realiza el primer día del mes de septiembre, el rector del Colegio Nacional Olmedo menciona que desde el año de 1980 se ha convertido en uno de los más grandes referentes internacionales que ha logrado juntar a grandes pensadores de América Latina.

Otro punto clave que se menciona en el diario el Telégrafo (2012), es que además esta festividad engloba temas de reflexión de la historia reciente de nuestro país como las figuras emblemáticas y sus procesos políticos, sin duda alguna es una festividad que apoya el crecimiento cultural de nuestro país que dura dos semanas llenas de eventos y orquestas. Y como ya lo menciona el Ministerio de Cultura y Patrimonio (2015) la chicha de maíz se ha convertido en un símbolo de reciprocidad y de hermandad entre las personas que ofrecen esta bebida ancestral y las personas que la reciben en todas las festividades.

3.2.5 Fiesta de San Isidro

La Fiesta de San Isidro en Manabí, es una celebración tradicional que se lleva a cabo en los alrededores de la provincia de manera anual cada 24 de mayo. Debido a esto, algunas comunidades rurales se reúnen para agradecer por las bendiciones recibidas durante el

año.

Esta conmemoración está llena de música, danzas, gastronomía, y tradiciones que reflejan la rica cultura que envuelve a la provincia y a sus comunidades.

Algunos de los aspectos más resaltantes de la fiesta son los agricultores y sus familias vestidos de trajes típicos mientras desfilan bailando al ritmo de los sanjuanitos y albazos, donde la música y la danza se entrelazan para celebrar la fertilidad de la tierra y la prosperidad de su pueblo. Además, los feligreses organizan misas en honor a San Isidro para honrarlo y reflexionar sobre las bondades realizadas y recibidas.

Como muestra de esto, el comerciante E. Aguilar (comunicación personal, 27 de abril, 2023) asegura que "La Fiesta de San Isidro es una hermosa celebración de nuestra cultura y nuestra fe. Es un momento para que nos unamos como comunidad y demos gracias por todo lo que tenemos".

En ese mismo contexto, el pescador R. Bolaños (comunicación personal, 27 de abril, 2023) expresa que "La Fiesta de San Isidro es un momento para que todos nos unamos como una comunidad y celebremos nuestra cultura. Estamos orgullosos de nuestras historias herencias manabas y felices de compartirlas con los demás".

En pocas palabras, la Fiesta de San Isidro es una celebración vibrante y colorida que forma parte importante de la cultura de Manabí. Es un momento para que las personas se reúnan y celebren su fe, su cultura y su herencia agrícola.

3.2.6 Fiesta de San Roque

La fe y la creencia en la provincia de Manabí ha dado como fruto a una de las fiestas religiosas con gran importancia como lo es San Roque, si bien no se sabe a ciencia exacta el año en el que comenzó a celebrarse esta festividad no significa que no sea importante para la comunidad. Según el periódico digital Manabí Noticias (2019) dicha celebración se calcula desde hace ya ochenta años y congrega a muchos devotos que realizaron una procesión como parte de su fe hacia San Roque, además menciona que existe una leyenda sobre un agricultor y un milagro que fue atribuido a dicho santo, afirma que este hombre pasó mal herido por mucho tiempo sin tener resultados favorables ni con medicamentos que se le habían entregado, de tanta desesperación encomendó su vida en San Roque y en cuestión de seis meses de espera el agricultor se encontraba totalmente curado, este hecho marcó un antes y después en las creencias de la comunidad haciéndolos fieles seguidores.

Torrice (2017) explica la historia de San Roque, nació a mediados del siglo XIV en Francia, fue siempre una persona solidaria y amable tanto así que tomó la decisión de entregarle su fortuna a las personas que más la necesitaban y a los hospitales para así el poder dedicarse a la peregrinación, durante su camino a Roma se cruzó con las personas enfermas por la peste en Lazio y sin dudarlo dejó su camino para cuidar a los enfermos de la zona, de esta manera cuando la peste cesó el continuo su viaje dirigiéndose a otro nuevo brote que surgió en otra localidad para prestar su ayuda con las personas afectadas, según cuenta su leyenda menciona que un ángel se le apareció para informarle que su hora había llegado y sin ningún temor agradeció a dios por su vida. Se convirtió en alguien tan respetado y querido que tuvo un entierro con honores que convocó a sus fieles seguidores para brindarle el último adiós.

Una fiesta marcada por la fe y creencias religiosas que no deja de lado su gastronomía como lo menciona el periódico digital Manabí Noticias (2017), en el año 2016 se brindaron 3000 platos de comida para todas las personas que se reunieron por devoción, una fiesta que mezcla la religión del pueblo con la gastronomía local como lo es la chicha y sus platos típicos.

3.2.7 Fiesta del Montubio

La fiesta del montubio es una celebración que se festeja cada 12 de octubre de cada año como parte de una tradición ancestral de Manabí, y en algunos lugares es también conocida como rodeo montubio. En este día, se resalta la riqueza cultural y gastronómica de la región con algunas de las bebidas más antiguas tal y como lo son la chicha y el aguardiente.

La chicha de maíz tiene un valor cultural bastante significativo en la fiesta del montubio ya que simboliza la hospitalidad de la comunidad campesina ya que se puede compartir con toda clase de turistas que han arribado para la festividad.

Lo más sobresaliente de esta fiesta es el rodeo montubio, el cual, según los reportes y las historias contadas por moradores de la ciudad de manta, dicha actividad consiste en la monta de caballos chúcaros los mismos que son difíciles de domar, por parte de jinetes vestidos con sus mejores atuendos, y por esta razón sirven como una muestra de valentía y coraje del pueblo montubio.

Al respecto, G. Bonilla (comunicación personal, 28 de abril, 2023) nos expresa que “el rodeo montubio es parte de una fiesta que ayuda a mostrar las tradiciones y cultura del pueblo manaba hacia los visitantes, y seguir manteniendo algunos trabajos que económicamente aún necesitan de esta fiesta”

3.2.8 Fiesta de la virgen de las Nieves

Como menciona un artículo digital del periódico El Universo (2014), la devoción hacia la virgen en Manabí es muy importante para los habitantes quienes las primeras semanas de agosto realizan una procesión en honor a la virgen, posterior a esto tienen una misa en su honor para luego continuar con música y danzas, en la publicación también se menciona que Nancy Ferrín, una persona de 60 años, afirma que esta tradición fue inculcada por sus abuelos y llega a convocar a decenas de personas no solo de la parroquia de San Isidro sino que de diferentes puntos de Manabí y el Ecuador en general.

Para comprender mucho más la importancia que abarca dicha festividad en un artículo de Crónica (2022), se toma en cuenta que la devoción de esta virgen no solo abarca a la provincia de Manabí sino que también en la provincia de Loja con la que comparten esta fiesta religiosa, una celebración que por más de 100 años se ha mantenido como parte de la historia y la cultura de nuestro país, además de las misas y las procesiones que se realizan, las personas comparten tiempo y espacio con personas de diferentes comunidades en donde la comida tradicional y la bebida como lo es la chicha se hacen presentes, los productores y agricultores a la vez aprovechan estas festividades para poder ofertar sus productos al público, como último punto tienen conciertos y danzas que marcan el fin de estas festividades.

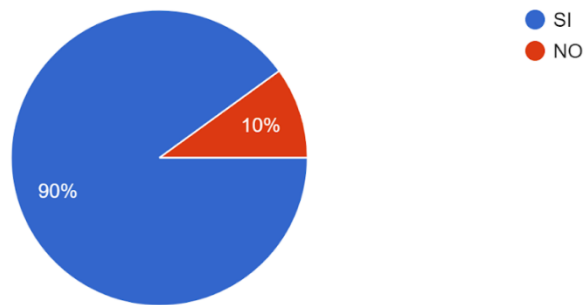
3.3 Análisis de encuestas y resultados

Con la finalidad de verificar cuan importante es dicha bebida en la provincia de Manabí se desarrollaron 220 encuestas de elección aleatoria como fue planteado en la metodología entre un público adulto de Manta la cual es una zona muy turística con gran afluencia de personas. Se manejo este criterio para las encuestas debido a que la edad era un factor muy importante a la hora de responder debido a que las preguntas constaban de la influencia de la chicha en la historia y la economía de la provincia, gran parte de los encuestados eran propietarios de restaurantes, vendedores ambulantes, personas de diferentes museos o edificios municipales.

La estructura de las encuestas estaba constituida por el nombre y la edad de cada encuestado pero dicha información no estaría publicada para proteger la privacidad de cada una de las personas encuestadas, cada una de las preguntas fue revisada de igual manera por nuestra tutora de tesis para asegurar la confiabilidad de esta, de esta manera se busca evidenciar la parte cultural e histórica de la chicha de maíz con la finalidad de determinar su importancia para la provincia de Manabí y como ha perdurado con el pasar de los años esta bebida.

Dichas encuestas fueron impresas y llenadas a mano con cada una de las personas que participaron, pero para realizar un análisis mucho más rápido y preciso fueron digitalizadas posteriormente con ayuda de la plataforma de Google Forms, de esta forma se consta con un respaldo digital de la información que será compartida a continuación.

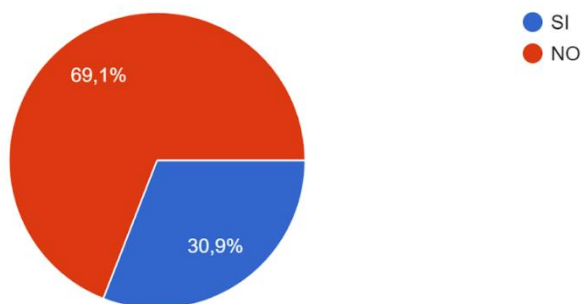
Ilustración 13: *¿Ha consumido la chicha de maíz en alguna ocasión?*



*Nota** Elaboración propia mediante información obtenida de las encuestas, Barros, Cusco, 2023.

Tal y como se puede apreciar en la gráfica, alrededor de 22 personas nos brindaron respuestas negativas a esta interrogante, por consiguiente, obtuvimos un 10% de personas encuestadas que jamás habían probado la chicha de maíz. Estas, en gran mayoría fueron personas extranjeras, y se realizó la toma de datos a estos ya que a pesar de no ser oriundas de nuestro país llevan muchísimo tiempo viviendo en la provincia a tal grado de haberse familiarizado bastante con la cultura y tradición del Ecuador de tal manera que como parte de una investigación del ámbito cultural su opinión era muy importante.

Ilustración 14: ¿Conoce la historia o el origen de la chicha de maíz en la provincia de Manabí?



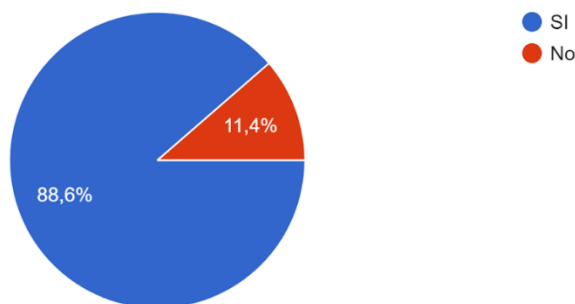
*Nota** Elaboración propia mediante información obtenida de las encuestas, Barros, Cusco, 2023.

En esta pregunta, las respuestas negativas fueron completamente superiores. Es algo muy complicado entender por qué al ser algo tan importante, y que como se ha mencionado anteriormente ha estado presente casi desde los inicios de la cultura y pueblo manabita nunca se haya tomado en cuenta a este producto a la hora de hablar de la historia de la provincia. Gran parte de las personas que conocen la historia u origen nos han contado que es gracias a los cuentos y los relatos de sus antepasados. Ante esta situación surge una nueva problemática, ya que la mayoría desconocen este tipo de detalles puesto que posiblemente existen pocas o inclusive casi nulos intentos de proyectos por parte de los organismos municipales que se encarguen de difundir estas historias que envuelven a la chicha de maíz con la cultura de su pueblo.

Mientras tanto en el desarrollo de todas estas investigaciones, se ha logrado comprobar que la chicha de maíz formó parte muy importante en la alimentación y estilo de vida de algunas culturas en regiones como Sierra y Costa y que al no haber intentos por conservar este producto como patrimonio cultural se está evidenciando su desaparición. Un ejemplo de ello es la cultura Valdivia ya que la chicha de maíz tuvo un gran protagonismo en el área de alimentación, y en la actualidad, se puede constatar que no existen mayores registros de su consumo y detalles históricos en libros, portales, y documentos científicos con respecto a los métodos de preparación y conservación utilizados, en el desarrollo de esta cultura.

En consecuencia, gracias a las pocas intenciones por conservar la historia de este producto, se ha provocado que a pesar de que las personas hayan consumido la chicha de maíz amarillo, estos personajes no conozcan el origen de esta, lo que hace que una parte de su historia se esté quedando en el olvido.

Ilustración 15: *¿Considera que la chicha de maíz es parte de la cultura gastronómica de Manabí?*

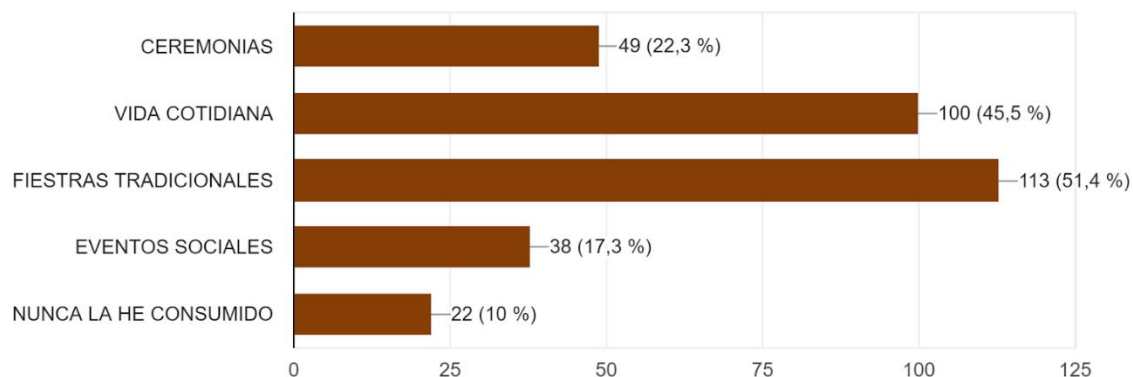


*Nota** Elaboración propia mediante información obtenida de las encuestas, Barros, Cusco, 2023.

A pesar de que un gran porcentaje de encuestados desconoce la historia de la bebida, su paso por las diferentes festividades y su presencia en el ámbito religioso como parte de ceremonias ha provocado que sea considerada parte de la cultura manabita, De modo que gran parte de las personas coinciden en que la chicha debería ser considerada como tal y se le debería dar un grado mayor de importancia.

Las principales razones por las cuales un número considerable de personas creen que la chicha no es parte de la cultura fueron que al ser una bebida que casi ya no se encuentra disponible a la venta en muchos lugares de la provincia, se crea que su consumo y elaboración no sea importante. Además, probablemente su baja difusión y la carencia de planes de conservación y distribución por parte de las autoridades también influya para creer esto, puesto que, si las mismas autoridades nunca la toman como referencia de algo importante para la identidad cultural de la provincia, ¿Cómo lo podría hacer la comunidad manabita?

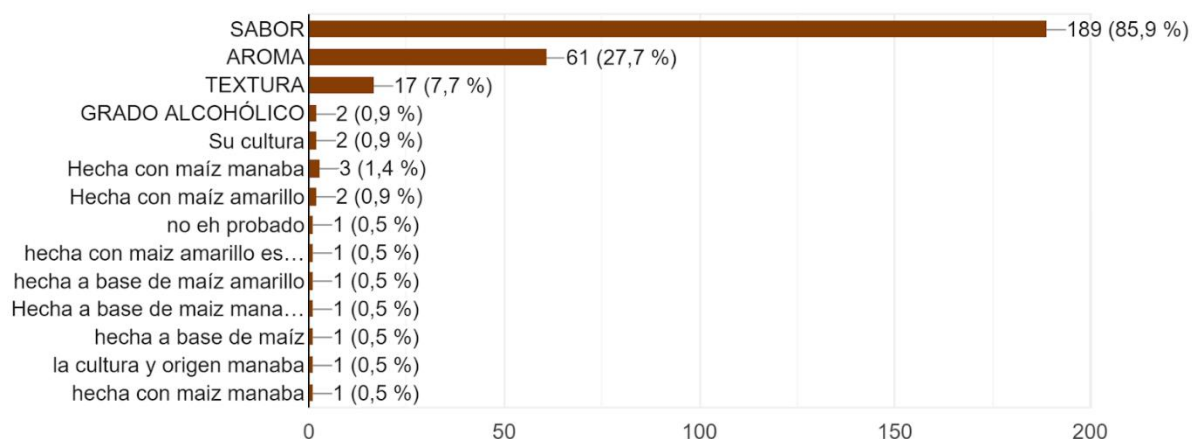
Tomado esto como referencia, se puede analizar que la importancia por conservar la chicha de maíz amarillo como producto patrimonial o producto emblemático es directamente proporcional a la distribución y popularidad que se tenga de esta bebida, más no a la longevidad de esta. Ya que como se pudo evidenciar en el desarrollo de las encuestas, tanto los participantes jóvenes como adultos en algunos casos desconocían por completo el nombre de la bebida a pesar de ser nativos de las localidades.

Ilustración 16: ¿En qué ocasiones ha consumido chicha de maíz?

*Nota** Elaboración propia mediante información obtenida de las encuestas, Barros, Cusco, 2023.

Como se puede apreciar en la gráfica, el consumo de la chicha de maíz en las fiestas tradicionales de Manabí ha logrado ser una de las mayores causantes para conservar de cierta manera a esta bebida. Por ejemplo, en el desarrollo de la investigación se evidenció que en las festividades que tenían algunas notas del carácter religioso como las de San Isidro, San Roque, y el Chiligualo, los individuos conocidos como “priostes” y “compadres” son los encargados de organizar la preparación de la comida y bebida, en este caso la chicha de maíz, y verificar cada aspecto del itinerario planificado que se sigue en las fiestas, para que con esto cada uno de los invitados sin distinción de edad, pueda disfrutar al máximo en la parte cultural de cada festividad, y gracias a esto la chicha, aunque en menor medida que antes ha seguido prevaleciendo en cada una de las festividades que representan la identidad manabita.

Ilustración 17: ¿Qué características de la chicha de maíz cree usted que la hacen única en la provincia de Manabí?

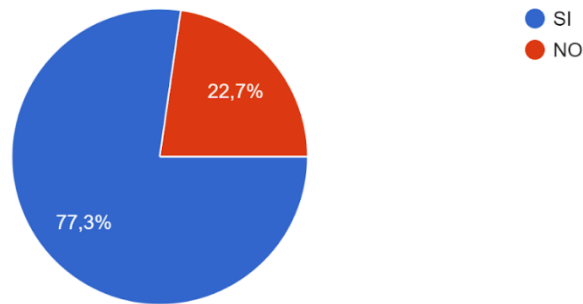


*Nota** Elaboración propia mediante información obtenida de las encuestas, Barros, Cusco, 2023.

La chicha originaria de Manabí a diferencia de otras chichas que se preparan en otros lugares no tiene tantos ingredientes para saborizar sin embargo su aroma y su sabor para las personas es bastante bueno y refrescante según lo describen. Según los pobladores esto es debido a dos factores muy importantes; uno de ellos es el maíz amarillo autóctono de la provincia puesto que, según estos, este maíz es dulce por naturaleza y que, al procesarlo y dejarlo en remojo, este intensifica su sabor lo que permite que no sea necesario agregar muchos endulzantes.

Segundo, que la chicha manaba en su gran mayoría se caracteriza porque no se deja en fermentación por periodos largos de tiempo como sucede en otras chichas de distintas regiones del país lo cual ayuda a que sea una bebida mucho más refrescante y que tanto niños como adultos la puedan consumir sin mayor problema. Además, algunos expresaron que en su preparación utilizan algo conocido como hilo fino que provoca que tenga una textura muy sedosa para las personas que la prueban, esto hace que sin lugar a duda todos coincidan que el sabor de su bebida es lo que la hace tan especial para todos.

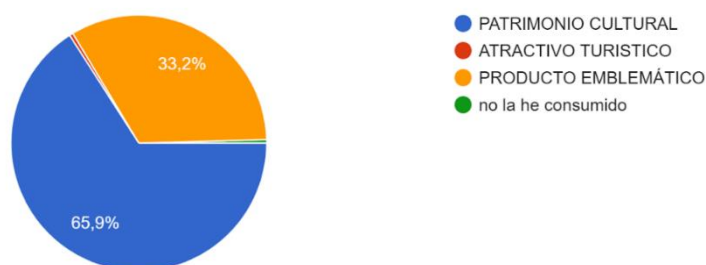
Ilustración 18: ¿Considera que la chicha de maíz ha influido en la identidad cultural de Manabí?



*Nota** Elaboración propia mediante información obtenida de las encuestas, Barros, Cusco, 2023.

Como ya se mencionó anteriormente, el hecho de que aún se le siga considerando para festividades y ceremonias según sus pobladores es una razón importante para considerarla parte de su identidad cultural. En cuanto a las personas que creen lo contrario, según sus opiniones coinciden en que su distribución y su difícil acceso en el día a día provoca que crean que no ha influido en su cultura ya que consideran que al ser algo que ha marcado Manabí debería ser tomado mucho más en cuenta y creerían que esta bebida no solo debería formar parte de las fiestas como tal. Estos son factores que para ellos influyen mucho en la decisión de considerarla o no como su identidad cultural a diferencia de otros platillos que si lo consideran así porque son fáciles de preparar y encontrar.

Ilustración 19: ¿Qué valores turísticos gastronómicos cree usted que tiene la chicha de maíz de Manabí?

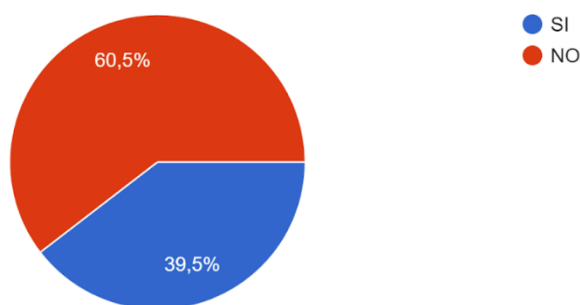


*Nota** Elaboración propia mediante información obtenida de las encuestas, Barros, Cusco, 2023.

Como se esperaba, los resultados de esta interrogante nos demuestran que un gran porcentaje de los encuestados consideran a la bebida como parte de un patrimonio cultural aún existente en la provincia. Además, también está presente un porcentaje bastante representativo que la considera como un producto emblemático de Manabí. Al comparar esto, surgió una problemática sobre si la falta de conocimiento de la historia y origen de esta chicha tal vez pudiese afectar la visión o concepto que estos tienen sobre este producto.

Para tal efecto, indagamos en el asunto llegando a la respuesta de algunos participantes, en donde nos decían que al ser un producto que siempre está presente en las festividades, la chicha de maíz de Manabí tiene un alto valor turismo gastronómico y por lo tanto se lo tendría que apreciar como un producto emblemático y a la vez ser catalogado como un patrimonio cultural por todos.

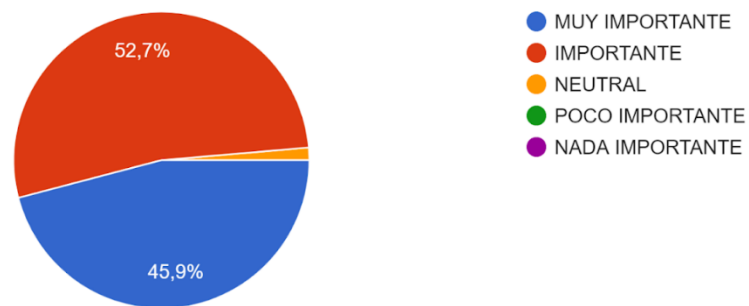
Ilustración 20: *¿Considera que la chicha de maíz es importante para la economía local de Manabí?*



*Nota** Elaboración propia mediante información obtenida de las encuestas, Barros, Cusco, 2023.

De cierta manera hay una opinión dividida con respecto a su importancia en la economía para la provincia, pero esto se debe a que al ser un producto que no es muy vendido en el día a día y a la vez que se encuentre presente en las festividades se genere estas respuestas. Sin embargo, las opiniones sobre este tema son diversas ya que, aunque no forme parte de la economía eso no lo hace menos importante para Manabí como se demuestra en la siguiente pregunta.

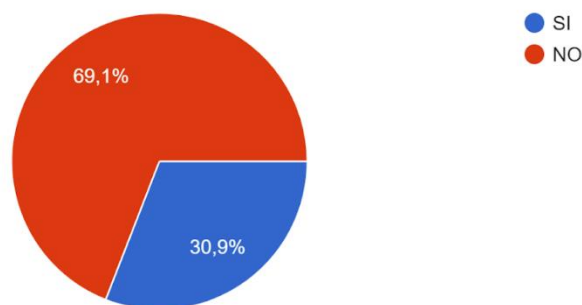
Ilustración 21: *¿Cuán importante cree usted el mantener la tradición de la chicha de maíz en la gastronomía de la provincia de Manabí?*



*Nota** Elaboración propia mediante información obtenida de las encuestas, Barros, Cusco, 2023.

Complementando la respuesta de la pregunta anterior aquí se evidencia que todos coinciden en que, es importante mantener esta tradición como parte de la gastronomía manabita debido a su recurrente presencia en las festividades típicas, y a pesar de no saber su origen con exactitud el hecho de reconocerla como parte de su identidad gastronómica es algo que nos da a entender cómo la bebida está marcada con firmeza en la esencia de Manabí.

Ilustración 22: ¿Ha participado en actividades turísticas o culturales relacionadas con la chicha de maíz en la provincia de Manabí?



*Nota** Elaboración propia mediante información obtenida de las encuestas, Barros, Cusco, 2023

Complementando la respuesta de la pregunta anterior aquí se evidencia que todos coinciden en que, es importante mantener esta tradición como parte de la gastronomía manabita debido a su recurrente presencia en las festividades típicas, y a pesar de no saber su origen con exactitud el hecho de reconocerla como parte de su identidad gastronómica es algo que nos da a entender cómo la bebida está marcada con firmeza en la esencia de Manabí.

Si planteamos una comparativa entre toda la investigación realizada y las respuestas de las encuestas podemos evidenciar que de igual forma la falta de información y la falta de puntos de venta de la bebida han sido un factor clave para la desaparición progresiva de la bebida, sin embargo, también como se menciona en el capítulo dos sobre sus propiedades este ha sido parte importante para que en casa las personas puedan seguir consumiéndola y sobre todo enseñándola como herencia familiar a sus predecesores ya que para muchos de ellos es considerada un alimento que cuenta con muchos nutrientes y gracias a las mismas ayuda en parte a controlar enfermedades. De la misma forma parte importante que ya ha sido mencionada, son las festividades tanto tradicionales como religiosas que contribuyen, gracias a sus organizadores o también conocidos como priostes, a que la bebida siga siendo conocida y consumida, con el pasar de los años la cantidad que se prepara ya no es la misma según nos supieron comentar las personas encuestadas, pero ha sido la cantidad necesaria para trascender en el tiempo.

Conclusiones

Como parte del desarrollo del presente trabajo se pudo constatar que la presencia de la preparación de la chicha de maíz amarillo propia de Manabí es parte importante en su historia, ha sido tomada como parte de rituales religiosos y también como una bebida tradicional en sus festividades, sin embargo, el pasar de los años no está siendo favorable para esta receta tradicional.

Parte importante de que esta bebida está desapareciendo no se debe precisamente por un desconocimiento o falta de información, sino que la principal razón según lo hemos podido constatar en los resultados de las encuestas y entrevistas, es la falta de lugares que la vendan, ya que el público cree que el tema de bebidas más industrializadas como las gaseosas o jugos envasados han ganado terreno en los últimos años y por su gran facilidad a la hora de conseguirlas provocó que la chicha de maíz deje de ser una opción recurrente. No obstante, muchas personas gracias a la herencia de conocimientos y costumbres familiares conocen la bebida y aun la saben preparar en su casa ya sea por motivo de alguna celebración u ocasión especial, o como parte de una dieta saludable.

De igual manera se pudo constatar que parte importante para que se haya podido mantener dicha tradición en el paso de los años ha sido la herencia familiar, en todas las entrevistas y encuestas realizadas las personas han mencionado que sus padres o abuelas han sido quienes les han hecho conocer la bebida y sobre todo les han enseñado a preparar, la chicha para ellos tenía un valor nutritivo grande como ya se ha mencionado y por ello han optado por seguir dando a sus hijos y nietos como parte de su dieta alimenticia. Aunque esto ayude a mantener las tradiciones y costumbres no puede asegurar que sea consumida de la misma forma en la que lo era antes tal como apuntan los resultados de las encuestas.

También, se evidenció cómo las autoridades no se preocupan por mantener viva una tradición tan importante que sin bien es cierto en las fiestas populares de Manabí aun la ofrecen a sus asistentes no es algo que promuevan las autoridades. Son gracias a los priostes de cada una de estas fiestas los que la preparan y la sirven en estas festividades como parte de su cultura. Muchas de las personas se basaban en esta falta de apoyo para mencionar que no es parte de su cultura, ellos afirmaban que sí ni las mismas autoridades se preocupaban por una bebida cultural manabita debe ser porque capaz y solo no es parte de la historia de la provincia y solo es algo que ha sido una costumbre, pero gracias a toda la investigación presentada se constató que efectivamente lleva siendo parte de su cultura desde ya muchísimos años atrás cosa que las autoridades no hacen mención ni en libros ni periódicos.

Recomendaciones

Después de finalizar la etapa de investigación y análisis de la información recolectada para este trabajo de titulación, se opta por presentar las siguientes recomendaciones para preservar esta bebida tan importante a nivel cultural.

Primero, se recomienda el apoyo a los artesanos que aún se mantienen laborando mediante la producción y venta de esta bebida, así como a los propietarios de establecimientos gastronómicos que ofrecen en su menú esta bebida. Por parte de las autoridades locales, nacionales, y ciudadanía en general.

Segundo, puesto que en la actualidad se ha popularizado el consumo de bebidas industrializadas a bajo coste como es el caso de las gaseosas y avenas se recomienda crear proyectos para impulsar los emprendimientos locales basados en la chicha de maíz para que esta no se vea opacada en su comercialización, así como en su popularidad en el mercado.

Una tercera iniciativa que debería tomarse es el hecho de seguir apoyando a las personas que día a día van con su barrica de madera a pararse fuera de los edificios municipales con gran afluencia de gente para vender la chicha tradicional manabita, y de igual manera a los escasos puestos de comida en los mercados que aún optan por acompañar la comida de sus negocios con esta bebida. Los restaurantes y los puntos turísticos juegan un papel importante a la hora de conservar su gastronomía, es algo muy difícil de creer que todos decidan incluir incluso bebidas como la avena polaca en sus menús y no algo que es parte de Manabí, la mayoría de personas coincide en que es importante que se tomen medidas para que los mismos entes reguladores generen el interés por nuestras costumbres y tradiciones, y que los ciudadanos empecemos a valorar todo lo que nuestro país nos ha dado, sabiendo cuán importante es este al igual que otros alimentos tanto en nuestra cultura gastronómica, así como en nuestra identidad.

Referencias

- Administrador. (2014, julio 19). Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador [CONAIE]. SALASAKA. <https://conaie.org/2014/07/19/salasaka/>.
- Aguilar, A. (2020, 20 de agosto). Té de hojas de naranjo, cuáles son sus propiedades medicinales. <https://www.gastrolabweb.com/bebidas/2020/8/20/te-de-hojas-de-naranjo-cuales-son-sus-propiedades-medicinales-1568.html>.
- Analuisa Aroca Iván Alberto y Guillen Traverso Boris Renato (2017): "Fiestas de San Pedro y San Pablo, contribución al turismo desde la ciudadela Primero de Mayo", Revista Turydes: Turismo y Desarrollo, n. 22 (junio 2017). En línea: <http://www.eumed.net/rev/turydes/22/fiesta-sanpedro.html>
- Arriaza, B., Ogalde, J., Chacama, J., Standen, V., Huamán, L. y Villanueva, F. (2015). ESTUDIO DE ALMIDONES EN QUEROS DE MADERA DEL NORTE DE CHILE RELACIONADOS CON EL CONSUMO DE CHICHA DURANTE EL HORIZONTE INCA. *Estudios Atacameños*, (50). https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-10432015000100004.
- BIASUTTI, C. Galiñanes, V. (2001). La germinación de semillas de maíz (*Zea mays* L.) bajo estrés hídrico. Relaciones entre caracteres de plántula con el rendimiento a campo. *Revista Agro ciencia* (17). pp 37 – 44.
- Borja, A. (2019). La Yumbada de Cotocollao como manifestación de identidad cultural de la parroquia de Cotocollao, de la ciudad de Quito [Tesis de pregrado, Universidad Central del Ecuador]. Repositorio Digital. <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/20049>.
- CARVAJAL, L. Insuasti, M. (2010). Elaboración de cerveza artesanal utilizando cebada (*Hordeum vulgare*) y yuca (*Manihot Esculenta* Crantz). Tesis previa a la obtención del título de Ingeniero Industrial. Universidad Técnica del Norte.
- Casa de las Culturas. (2020, 21 de septiembre). OBRA DEL DÍA: LA CHICHA DEL YAMOR. <https://casadelacultura.gob.ec/postnoticias/obra-del-dia-la-chicha-del-yamor/>.
- CEIBONEWS. (2021, marzo 15). MANABÍ. La ferviente fe que ocasiona la Virgen del Monserrat <https://ceibonews.com/manabi-la-ferviente-fe-que-ocasiona-la-virgen-del-monserrat/>.

Centro Cultural Jipijapa. (2017, 19 de agosto). Monumento el Choclo en Jipijapa. <https://centroculturaljipijapa.wordpress.com/2017/08/19/monumento-el-choclo-en-jipijapa/>.

Chicha, bebida ceremonial y milenaria – Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2015). Gob.ec. <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/chicha-bebida-ceremonial-y-milenaria/>

Chicha, bebida típica que se hace en jipijapa. (2019, septiembre 18). El Universo. <https://www.eluniverso.com/noticias/2019/09/20/nota/7525543/chicha-bebida-tipica-que-se-hace-jipijapa/>.

COLAGIOIA, E. Davidovich, L. (2009). La cerveza indiana: ensayo de etnobotánica, bromatología, e historia cultural precolombina. Universidad Nacional del Mar del Plata. Revista Nexos N° 26. pp. 39 – 44.

Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador [CONAIE]. (2014). SALASAKA. <https://conaie.org/2014/07/19/salasaka/>.

Contreras Molina, C. M., & Astudillo Pillaga, M. A. (2007). "Conservación y comercialización de la chicha de maíz en envases de vidrio, a partir de maíz morocho". Cuenca - Ecuador: Tesis.

Crónica, D. (2022, julio 29). La patrona de Chaguarpamba, Virgen de las Nieves, inició sus fiestas. Crónica. <https://cronica.com.ec/2022/07/29/la-patrona-de-chaguarpamba-virgen-de-las-nieves-inicio-sus-fiestas/>

Cultura Chorrera, origen de Guayaquil (2019, septiembre 29). El Telégrafo. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/cultura-chorrera-guayaquil>.

Dávila Chicaiza, A. L. (2014). "Elaboración de chicha de jora y establecer un tipo de envase para promover su consumo en restaurantes de la ciudad de Riobamba 2012." Tesis de pregrado, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

De Florio Ramírez, E. (2012). "Elaboración de chicha de maíz (Inka Beer) a nivel de planta piloto, utilizando tecnología cervecera". Tacna - Perú: Tesis.

di Salvia, D. (2013). La Pachamama en la época incaica y post-incaica: una visión andina a partir de las crónicas peruanas coloniales (siglos XVI y XVII). Revista Española de Antropología Americana, 43 (1), https://doi.org/10.5209/rev_REAA.2013.v43.n1.42302.

Editorial. (2020, noviembre 5). CARACTERÍSTICAS DE LA HIERBALUISA. Botanical-online. <https://www.botanical-online.com/botanica/hierba-luisa-caracteristicas>.

El Heraldo. (2020, junio 15). Higos, parte de la dieta ancestral. <https://www.elheraldo.com.ec/higos-parte-de-la-dieta-ancestral/>

El Universo. (2014, agosto 4). Tradición y devoción en fiestas religiosas. <https://www.eluniverso.com/vida-estilo/2014/08/04/nota/3318451/tradicion-devocion-fiestas-religiosas>.

Fernández, A. (2018, junio 24). Pachamama: el festival de la Madre Tierra. La vanguardia. <https://www.lavanguardia.com/vida/junior-report/20180724/45947692106/festival-pachamama-madre-tierra-naturaleza-suramerica.html>.

FLANCY, C. (2003). Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos. Segunda edición: Iragra S.A, pp 572 – 576.

Flores, M (2022). Legado cultural e histórico de las culturas preincaicas: Valdivia, Machalilla y Chorrera [Tesis de pregrado, Universidad Central del Ecuador]. Repositorio Digital. <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/28869>

GARCÍA, F. (2011). Latencia de yemas y semillas. Universidad Politécnica de Valencia, Unidad Docente. Publicado el 23 de enero de 2011. Disponible en internet: http://www.euita.upv.es/varios/biologia/Temas/tema_16.htm#Introducción.

GMFH Editing Team. (2019, febrero 6). Los alimentos fermentados y sus múltiples ventajas. Gut Microbiota for Health. <https://www.gutmicrobiotaforhealth.com/es/los-alimentos-fermentados-y-sus-multiples-ventajas/>

HARMON, W. (2012). The complete idiot's guide to Fermenting foods (1ª ed.). Estados Unidos de América: Alpha Books. pp. 7 – 23.

Holm, O. (1986). Cultura Manteño-Huancavilca. CROMOS S.A.

Homobona, J. I. (1990). Fiesta, tradición e identidad local. España.

<http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/28199>.

Jiménez, K. (2020). Revalorización de la chicha de maíz en la cocina étnica del pueblo Salasaka. Tungurahua, Ecuador. Universidad y Sociedad, 13(3).

http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202021000300418#B16.

LEÓN, R. Zapata, A. (2008). Producción doméstica de la chicha. Revista Chicha Peruana, una bebida, una cultura. (1). pp. 52 – 64.

MANABÍ. La ferviente fe que ocasiona la Virgen del Monserrat (2021, marzo 15). CEIBONEWS. <https://ceibonews.com/manabi-la-ferviente-fe-que-ocasiona-la-virgen-del-monserrat/>.

Marcillo, G. (2018). Estudio sobre la elaboración artesanal de la chicha de maíz criollo amarillo seco (*Zea mays* L) del cantón San Lorenzo de Jipijapa, provincia de Manabí [Tesis de pregrado, Universidad de Guayaquil]. Repositorio Institucional de la Universidad de Guayaquil.

Mena, J. (2007). Terrazas de cultivo. APACHITA, (2). <https://revistas.arqueo-ecuatoriana.ec/es/apachita/apachita-2/19-terrazas-de-cultivo>

Mendoza, J. (2020). La importancia del encebollado en la gastronomía de Manabí. Investigación Gastronómica, 8(1), 45-56.

Minchala, B. (2017). Técnicas e ingredientes de la Gastronomía Prehispánica de la región interandina ecuatoriana aplicada a la cocina contemporánea. [Tesis de pregrado, Universidad de Cuenca]. Repositorio Institucional Universidad de Cuenca.

Naranjo, M. (2002). Diccionario de Mitos y Leyendas Equipo NAYA. Obtenido de Cultura Popular E Identidad: La Fiesta De San Pedro Y San Pablo En La Provincia De Manabí - ECUADOR.: http://www.cuco.com.ar/fiesta_de_san_pedro_y_san_pablo.htm

Naranjo, P. (Ed). (2018). CONQUISTA Y COMIDA: CONSECUENCIAS DEL ENCUENTRO DE DOS MUNDOS. Universidad Nacional Autónoma de México. https://historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/323_06_04_comida_andina.pdf.

Ortiz, L. (2018). Gastronomía Ecuatoriana: Historia, tradición y sabor. Abya Yala.

Perú.Travel. (2020, 13 de mayo). Chicha de jora: el néctar de los incas. <https://www.peru.travel/pe/noticias/chicha-de-jora-el-nectar-de-los-incas>.

Peru.travel. (2020, mayo 13). Chicha de jora: el néctar de los incas. <https://www.peru.travel/pe/noticias/chicha-de-jora-el-nectar-de-los-incas>

- Pizano, O., Zuleta, L., Jaramillo, L., & Rey, G. (2004). Fiestas la otra cara del Patrimonio. Valoración de su impacto económico y socio cultural. Bogotá: Convenio Andrés Bello.
- Pomasqui Benavides, J. K. (2012). "Parámetros óptimos en la fermentación alcohólica para industrializar la chicha de maíz en la procesadora de alimentos y bebidas kutacachi Sara Mama. Riobamba – ecuador: Tesis
- Pozo. C. (2016). Estudio de las fiestas tradicionales para impulsar el turismo cultural de la comunidad agua blanca ubicada en el cantón Puerto López, provincia de Manabí. [Tesis para obtener el título profesional de: Ingeniera en Administración de Empresas Turísticas y Conservación Ambiental]. Repositorio digital de la Universidad Tecnológica Equinoccial. https://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/15907/1/65995_1.pdf
- Redacción Intercultural. (2019, septiembre 19). Cultura Chorrera, origen de Guayaquil. El Telégrafo. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/cultura-chorrera-guayaquil>.
- Redacción. (2020, julio 5). ¿Qué enfermedades cura la hierbaluisa? El Universo. <https://www.eluniverso.com/larevista/2020/07/05/nota/7894254/que-enfermedades-cura-hierba-luisa/>.
- Regalado, L. (2019). MANABÍ Y SU COMIDA MILENARIA. Ulearn.
- RODRÍGUEZ, J. Bartosik, R. (2006). Secado de granos. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. pp. 1-4
- Rodríguez, M. (14 de septiembre del 2014). San Pedro y San Pablo, una fiesta religiosa con esencia manaba. El telégrafo. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/larga/1/san-pedro-y-san-pablo-una-fiesta-religiosa-con-esencia-manaba-galeria>.
- SALCEDO, R. (2011). Operación de separación sólido – líquido. Primera edición, pp 6 – 14.
- Sánchez, J. (2019, 3 de febrero). Culmina la fiesta del chigualo. MANABÍ BICENTENARIO 2024. <https://joselias2022.com/2019/02/03/culmina-la-fiesta-del-chigualo/comment-page-1/>
- Sempértégui. P. (2017). Perspectivas para la industrialización de la chicha de jora. [Trabajo de graduación previo a la obtención del título de Ingeniero en Alimentos]. Repositorio

digital de la Universidad del Azuay.
<https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/3315/1/10085.PDF>.

Silva, A. (2013). Análisis semiótico de las festividades de San Pedro y San Pablo, en el imaginario social de los riobambeños. [Tesis para obtener el título profesional de: Licenciado en Ciencias de la Comunicación Social]. Repositorio digital de la Universidad Nacional de Chimborazo.
<http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/6177>

Suarez, P. (2013). Características organolépticas y determinación de parámetros físico-químicos de la chicha de jora preparada por método tradicional y muk'eado. [Tesis para obtener el título profesional de: Licenciado en Nutrición]. Repositorio digital de la Universidad César Vallejo.
<https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/7785/TESIS-%20PAUL%20SEB44.ASTIAN%20SUAREZ%20VENTURA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

Telégrafo, E. (2012, septiembre 15). Manabí vive la Flor de Septiembre. El Telégrafo.
<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/zoo/1/manabi-vive-la-flor-de-septiembre>

Tirado, J., Zambrano, M. (2021) EFECTOS FÍSICOQUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL KÉFIR Y BIOCOPUESTOS DE HIERBALUISA (CYMBOPOGON CITRATUS) Y CHAYA (CNIDOSCULOS CHAYAMANSA) EN UNA BEBIDA. [Tesis de maestría, ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA AGROPECUARIA DE MANABÍ MANUEL FÉLIX LÓPEZ]. Archivo digital.
<https://repositorio.esпам.edu.ec/bitstream/42000/1580/1/TTMAI22D.pdf>.

Torrco, I. (2017). SAN ROQUE, EL PEREGRINO ANTIPESTÍFERO DE MONTPELIER. ICONOGRAFÍA MEDIEVAL. Vol. IX. <https://www.ucm.es/data/cont/docs/621-2017-12-24-7.%20San%20Roque.pdf>.

Túpac Yupanqui habría descubierto casualmente la chicha (2017, septiembre 14). La Hora.
<https://www.lahora.com.ec/secciones/tupac-yupanqui-habria-descubierto-casualmente-la-chicha/#:~:text=Preparaci%C3%B3n, donde%20se%20almacenan%20los%20granos>).

UNESCO. (1982). PATRIMONIO CULTURAL. México.

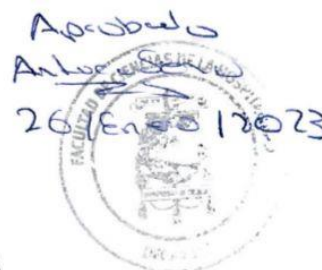
Velasco, A. (2017). Sabores de Manabí: la cocina afroecuatoriana. Manabí Libro.

Zambrano, R. (2019). Chicha de maíz: una bebida tradicional en la provincia de Manabí. *Gastronomía Tradicional Ecuatoriana*, 5(2), 78-91.

Zhañay, M. (2013). Diseño de medallones con características precolombinas de la Cultura Chorrera [Tesis de pregrado, Universidad de Cuenca] Repositorio Institucional. <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/352>.

Anexos

Anexo A: *Diseño de Trabajo de titulación aprobado.*



UCUENCA

CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Diseño de Proyecto de Investigación:

**IMPORTANCIA CULTURAL GASTRONÓMICA DE LA CHICHA DE MAÍZ Y SU
CONTRIBUCIÓN EN LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA
DE MANABÍ.**

Línea de Investigación:

Producción, servicio e innovación gastronómica

Trabajo de Integración Curricular previo a la obtención del título de Licenciado en
Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas.

Autores:

Diego Hernán Barros Guamán

CI: 0106030240

Correo electrónico: diegobg485@gmail.com

Kevin Teodoro Cusco Morocho

CI: 0107282402

Correo electrónico: kevin.cusco@ucuenca.edu.ec

Director: Lcda. Maricruz Iñiguez Sánchez, Mg.

CI: 1713587309

Cuenca, Ecuador

04/01/2023



ÍNDICE

DESCRIPCIÓN	2
1. TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	2
2. NOMBRE DEL ESTUDIANTE	2
3. RESUMEN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	2
4. PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	4
5. MARCO TEÓRICO	4
6. OBJETIVOS	9
7. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN	10
8. TALENTO HUMANO	11
9. RECURSOS MATERIALES	12
10. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	13
11. PRESUPUESTO	14
11. ESQUEMA	15
12. ANEXOS	19

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

DESCRIPCIÓN

La importancia cultural gastronómica de la chicha de maíz y su contribución en la identidad gastronómica de la provincia de Manabí será un trabajo investigativo que pretenda dar a conocer la importancia cultural de esta bebida ancestral con el pueblo manabita para de esta manera desarrollar a futuro soluciones que permitan el desarrollo tanto del sector gastronómico como del turístico de las diferentes localidades.

1. TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

IMPORTANCIA CULTURAL GASTRONÓMICA DE LA CHICHA DE MAÍZ Y SU CONTRIBUCIÓN EN LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE MANABÍ.

2. NOMBRE DEL ESTUDIANTE

Diego Hernán Barros Guamán (diegobg485@gmail.com)

Kevin Teodoro Cusco Morocho (kevin.cusco@ucuenca.edu.ec)

3. RESUMEN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

A través de los rastros de la historia del Ecuador se ha podido establecer el maíz como un producto base en la alimentación de las distintas culturas o civilizaciones que se han asentado y originado en las regiones de Costa, Sierra y Oriente. Es importante resaltar que muchas de las distintas culturas nativas del país han hecho propio el uso del maíz con su producción y consumo en diferentes platos y bebidas como tal es el caso de la chicha, la cual estuvo presente en ceremonias y en el diario vivir de los antiguos pueblos.



Con la finalidad de analizar la importancia cultural gastronómica de la chicha de maíz y su contribución en la identidad gastronómica de la provincia de Manabí el presente trabajo será de orden investigativo con el cual se busca definir la importancia de dicho producto a través de las diferentes manifestaciones culturales en la provincia, así como determinar las principales características de esta preparación de la provincia de Manabí y a su vez poder identificar de los valores turístico gastronómicos de la chicha de maíz que llegan a ser parte de la identidad de esta provincia.

Esto se llevará a cabo mediante la aplicación de diferentes técnicas de recopilación de información que favorezcan al estudio, tales como: entrevistas a licenciados o ingenieros en turismo además de historiadores que nos pueden brindar un punto de vista diferente sobre su relevancia. Por otra parte, se realizaron encuestas digitales sobre la cultura popular de la provincia a un segmento de estudiantes y profesores de la escuela de gastronomía Iche, comerciantes, dueños de establecimientos gastronómicos tradicionales, y personas naturales. Seguido del análisis en diferentes medios virtuales y físicos como bibliotecas, museos, y organismos pertinentes necesarios para obtener los resultados previstos. Con esto se espera generar un estudio que determine la importancia de esta bebida a nivel cultural y la influencia generada en las cocinas del pueblo manabita que ha permitido que estos conocimientos trasciendan y puedan ser considerados como patrimonio inmaterial del Ecuador.

4. PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Según Rosas, T (2012) Desde épocas incaicas, las culturas y pueblos del actual Ecuador presentaban un gran conjunto de conocimientos y saberes ancestrales en el sector alimentario, incluyendo sus bebidas, que no solo se mostraban como un producto para cubrir las necesidades primarias del ser humano como lo son comer y beber, sino que también cada elemento creado por nuestros pueblos antiguos como lo fueron las culturas manta, chorrera y valdivia compartían pequeñas muestras de la esencia o identidad de cada cultura con el fin de transmitir parte de estas a su alrededor, compartiendo estos sabores y saberes buscando trascender en la historia.

La falta de interés de nuevas generaciones en productos tradicionales del Ecuador, no solo en el consumo, sino también en su preparación, genera una problemática ya que a raíz de esto se han llegado a perder prácticas ancestrales de nuestro país; sin embargo, se busca que por medio del presente trabajo se recopile información pertinente que sirva como base a futuros proyectos de recuperación de tradiciones y costumbres involucradas con la elaboración y consumo de la chicha de maíz de Manabí, y el Ecuador.

5. MARCO TEÓRICO

Ecuador es un país lleno de historia y cultura, es un país lleno de diversidad tanto en temas biológicos como etnográficos, es así que se impone ante el mundo como un pequeño paraíso lleno de riquezas por explorar. Jennings (2004) menciona que, "el término chicha es generalmente utilizado para referirse a las bebidas indígenas que son fermentadas y realizadas con productos orgánicos", a la vez Echeverri (2006) nos cuenta que de esta manera "este término también involucra a todas las bebidas tradicionales que tienen efectos embriagadores en las personas.



No obstante, Gómez (2009) en su investigación presenta que se desconoce el origen exacto de donde proviene este nombre, pero en Ecuador esta palabra fue introducida con la llegada de los españoles en la conquista ya que antes de su llegada el nombre utilizado era de "azua" el cual era un término quíchua.

De igual manera Padilla, M (2010) habla sobre que hoy en día, se pueden apreciar algunos de los productos que se consideran como patrimonio alimentario y que son parte de la herencia de nuestras culturas antiguas, como, por ejemplo: las bebidas ancestrales. La "chicha" y el "guarapo" son considerados por algunos cronistas e historiadores como las bebidas más importantes en la historia del Ecuador, puesto que son bebidas que formaron parte fundamental de las culturas antiguas de la Costa, Sierra y Oriente al ser productos que prescindían del maíz y la caña. Estos son alimentos que se pueden producir con gran facilidad gracias a los variados suelos y ecosistemas que se posee, es por eso que en Ecuador al tener una gran diversidad de biomas puede compartir en común la elaboración y consumo de dichas bebidas con pequeñas modificaciones dependiendo de la zona en la que se produzca, así como de su gente.

Saenz (2020) se refiere a esta una bebida consumida por excelencia por nuestros pueblos indígenas, esta bebida elaborada a base de diversos tipos de maíz, es una de las cuales se tiene más reseñas o menciones históricas ya que su consumo era prescindible en ciertos rituales de algunas de las altas familias de grupos y culturas indígenas.

Según el diario La Hora (2017) su origen se atribuye al: "descubrimiento del inca Túpac Yupanqui, cuando las lluvias habían deteriorado los silos, fermentándose los humedecidos granos de maíz. Para evitar desechar el maíz, el inca ordenaba la distribución

de la malta fermentada para aprovecharla en forma de mote (maíz cocido en agua), pero, dadas las características desagradables que presentaba, se optó por descartarla. No obstante, según MansbiNoticias (2019) los primeros vestigios de esta bebida se encontraron en el periodo formativo de la cultura Valdivia (entre 3.500 a. C. y 1.500 d. C.), asentada en la península de Santa Elena. Ahí se hallaron evidencias de maíz en vasijas de barro.

Para poder comprender un poco más de lo que representa la chicha, Andrade (2012) menciona que en el Ecuador se consume principalmente en la serranía y Amazonía ecuatoriana, sin embargo, también se la hace en menor cantidad en la costa. La chicha es una bebida típica de las comunidades indígenas, quienes la consumen en sus principales fiestas y celebraciones, como las de la Mama Negra y el Carnaval, entre otras.

Además, Marcillo (2018) hace referencia a que, en la Costa, a pesar de que su consumo es más reducido que en otras regiones, se considera una preparación ceremonial o de fiesta. Antes, no había celebración en la que esta bebida no se consumiera; sin embargo, de a poco, la tradición se ha ido perdiendo.

Valarezo (S.F) ratifica que es importante resaltar la relevancia que tienen las costumbres y festividades del Ecuador y que actualmente se han ido perdiendo. Pasó de ser algo tradicional tener dichas preparaciones en todas las festividades, a ser algo poco convencional o no habitual encontrarlas en dichas ocasiones. Sin tomar en cuenta que las nuevas generaciones desconocen a fondo la forma de elaborar esta bebida, haciendo que con el pasar del tiempo, simplemente esto quede en el olvido o que sea un producto difícil de encontrar en el mercado.



La chicha es una bebida fermentada a base de agua, cereales o tubérculos tales como maíz, trigo, papa, o yuca los cuales son imprescindibles para la fermentación, además de aromatizantes como hierbas y frutas y endulzantes como el azúcar, la miel y otros edulcorantes . Por lo que podemos encontrarlas en el país preparadas con varios ingredientes.

Vásquez & Dacosta (2007) describen a la fermentación como una "bionreacción" que permite degradar azúcares en alcohol y dióxido de carbono. La conversión se representa mediante la fórmula: $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$. En donde las levaduras y ciertas bacterias son las principales protagonistas en los procesos de fermentación para las moléculas de glucosa en dos moléculas de alcohol y dos moléculas de dióxido de carbono. Este proceso está presente tanto artesanal como industrialmente en los procesos de elaboración de bebidas del tipo agudos como lo es en el caso de las chichas, pero en la última década se ha observado ciertas implementaciones de técnicas para mejorar propiedades y características organolépticas, así como físicas químicas de estos productos, como por ejemplo el método de carbonatación natural o gasificación natural. Según El Diario (2014) antiguamente para su preparación, los indios y campesinos masticaban los granos de maíz hasta triturarlos, para después mezclarlos con otros ingredientes y cocerlos para consumirlos como una bebida con alto valor alimenticio. De esta manera fue denominada en su origen como la bebida sagrada en algunas culturas de Manabí y otros pueblos ecuatorianos. En la provincia de Manabí en el cantón Jaramijó todos los años se realizan pequeños festivales de la chicha, con el objetivo de recuperar la tradición ancestral de elaborado, consumir y disfrutar de la chicha de maíz amarillo,

también conocido como "la chicha de la santa". "Enriquecida de aromas y sabores, se la consume normalmente en celebraciones como onomásticos, y en celebraciones de los santos patronos, esta es una bebida de tipo refrigerio, preparada con maíz criollo amarillo, molido, hervido en agua y hojas de higo o hierba luisa, o limoncillo y canela, pasada la masa por un lienzo, agregada, hielo y esencia de sabores como azúcar, guineo o rosas, en donde puede variar en ingredientes enriquecedores dependiendo de la fecha o lugar, y es brindada como un acto de bienvenida a los asistentes." Parra (1995) hace énfasis a que, si bien su elaboración varía dependiendo de cada zona de la provincia, los conocimientos heredados de generación en generación forman parte de un conjunto de elementos que podrían definirlos como parte del patrimonio inmaterial del Ecuador.

Ya que, como lo mencionan Guerrero y otros (2020): "el patrimonio cultural inmaterial es una construcción social y colectiva, que se transmite de generación en generación, desde un tejer en lo cotidiano de sentidos, luidos y haceres como parte del vivir humano: una identidad que conforma un multiverso mundo de las culturas y cuál piezas del gran rompecabezas se suman entre las diferentes culturas hacia la construcción de la interculturalidad que respete y aprecie las diversas manifestaciones de identidad de los pueblos."



6. OBJETIVOS

Objetivo General:

Analizar la importancia cultural gastronómica de la chicha de maíz y su contribución en la identidad gastronómica de la provincia de Manabí.

Objetivos Específicos:

- Indagar la relevancia de la chicha de maíz en las diversas expresiones culturales de la región, utilizando estudios de revisión bibliográfica.
- Identificar las características esenciales de este producto en la región basándonos en las técnicas de elaboración ancestrales.
- Determinar los valores turístico gastronómicos de la chicha de maíz que participan en la identidad cultural de la localidad mediante datos bibliográficos y encuestas.

7. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

El presente trabajo a desarrollar utilizará una metodología de investigación tanto cualitativa como cuantitativa, esto con el fin de obtener la información pertinente para poder resolver las necesidades de cada objetivo. Se pretende utilizar una técnica de muestreo probabilístico como lo es por conglomerados que nos ayude en la selección de personas con las que trabajaremos las encuestas debido a que contamos con una población muy extensa, al usar este método de muestreo podemos tomar un grupo de personas aleatorio aprovechando la división cantonal de Manabí, de esta manera podríamos manejarnos con 220 encuestas que se dividirían en 10 por cada cantón de esta provincia.

Se prevé tener un alcance investigativo que cuente con buenas bases para futuros proyectos, de esta manera cada participante que sea escogido para nuestras entrevistas serán personas que conozcan sobre la historia de Manabí, para ello nos podemos ayudar en oficinas municipales, museos y diferentes entidades públicas que se encargan de brindar información a turistas sobre la cultura y tradiciones de la provincia.

A su vez para la tabulación y el desarrollo de las encuestas se pretende utilizar herramientas digitales como la aplicación del software SPSS el cual facilita el análisis de datos tanto cualitativos como cuantitativos de una manera en la que podemos crear una comparación mucho más eficiente, además de generar diferentes gráficos de los datos recolectados dependiendo de nuestras necesidades, inclusive pudiendo comparar una pregunta con otra permitiéndonos ver diferentes variables que pudieran hacer que cambien las respuestas, o resultados. Por otro lado, Google Forms nos permite crear encuestas de manera gratuita y nos brinda la facilidad de poderlas editar las veces que sea necesario y con la finalidad de generar una encuesta mucho más acorde a nuestra investigación.



Para la primera parte se llevará a cabo una modalidad cualitativa por medio de una revisión bibliográfica por medio de la recopilación de información de libros, revistas y artículos científicos con el propósito de analizar dichos datos y así, reconocer la importancia cultural de la chicha de maíz en la provincia.

Para la segunda parte se investigará las cualidades organolépticas del mismo modo que los diferentes métodos de preparación y recetas tradicionales de la chicha de maíz, con el fin de determinar las principales características que la hacen destacar de otras bebidas populares en la provincia de Manabí.

Para finalizar, se pretende que se lleve a cabo una metodología mixta la cual estará basada en el seguimiento y análisis de diferentes textos científicos, datos estadísticos, y escritos históricos obtenidos mediante organismos municipales, y medios electrónicos; sumado a las diferentes encuestas que se realizarán a personas que cumplan con los perfiles de conocimiento cultural de la chicha de maíz y la gastronomía de Manabí, además de personas residentes de la provincia con la finalidad de recopilar y estudiar la información que demuestre la importancia de la chicha en dicha localidad así como su trascendencia en el pasar de los años.

8. TALENTO HUMANO

Señalar la dedicación por parte del director y de los estudiantes para la realización del proyecto de investigación y valorar la misma. Hay que considerar que el trabajo de investigación durará seis meses.

Recurso	Dedicación	Valor Total \$
Directora	1 hora/semana/6 meses	\$300
Estudiantes	15 horas por semana (por estudiante) /6 meses	\$1.908
Total		\$2.208

9. RECURSOS MATERIALES

Especificar los equipos, materiales y suministros que se necesitarán para el trabajo investigativo. Especificar los recursos materiales con los que cuenta la Universidad u otras Instituciones y que pueden ser facilitados para la investigación.

Cantidad	Rubro	Valor \$
Varios	Material de oficina (hojas, carpetas, lápices, etc.)	15.00
2	computadores	0.00
1	Cámara	0.00
2	Libros	30.00
TOTAL		45.00



10. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
IMPORTANCIA CULTURAL GASTRONÓMICA DE LA CHICHA DE MAÍZ Y SU
CONTRIBUCIÓN EN LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA
DE MANABÍ.

Actividades	Meses					
	1	2	3	4	5	6
1. Recolección de información	x	x	x	x		
2. Análisis de información						
2. Viaje a Manta	x		x			
3. Visitas a museos	x			x		
4. Visitas a bibliotecas	x		x	x		
5. Integración de la información de acuerdo a los objetivos				x	x	x
6. Redacción del trabajo	x	x	x	x	x	x
7. Tutorías y correcciones	x	x	x	x	x	x
8. Análisis de datos				x	x	x
9. Revisión final						x

II. PRESUPUESTO

Detallar los gastos de la investigación en cada uno de los rubros. Los estudiantes requieren explicitar el costo real de la investigación.

IMPORTANCIA CULTURAL GASTRONÓMICA DE LA CHICHA DE MAÍZ Y SU CONTRIBUCIÓN EN LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE MANABÍ.

Concepto	Aporte del estudiante \$	Otros aportes \$	Valor total \$
Talento Humano			\$2.208,00
Directora		\$300,00	
Estudiantes	\$1.908,00		
Gastos de Movilización			\$638,00
Transporte (bus urbano e interprovincial)	\$198,00		
Subsistencias	\$80,00		
Alojamiento	\$360,00		
Gastos de la investigación			\$75,00
Material de escritorio	\$15,00		
Bibliografía	\$30,00		
Internet	\$30,00		
Equipos, laboratorios y maquinaria			
Computador y accesorios	\$0,00		
Otros			\$16,00
Otros	\$16,00		
TOTAL	\$2.637,00	\$300,00	\$2.937,00



II. ESQUEMA

- Índice
- Abstract / Resumen
- Agradecimiento
- Dedicatoria
- Introducción

Capítulo 1

Importancia de la chicha de maíz a través de las diferentes manifestaciones culturales

1.1 Conceptos básicos en la gastronomía patrimonial del Ecuador.

1.1.1 Origen de la Chicha de maíz.

1.1.2 Historia de la Chicha de maíz.

1.1.3 Gastronomía en la provincia de Manabí.

1.2 La cultura Valdivia y la chicha de maíz.

1.2.1 La cultura Cotacollao.

1.2.2 La cultura Machalilla.

1.2.3 La cultura Chorrera.

1.3 El maíz y su importancia en la población de Salsaka.

1.4 La chicha y su presencia en el reinado inca de Tupac Yupanqui.

Capítulo 2

Características principales de la chicha de maíz.

2.1 Características organolépticas y beneficios nutricionales de la chicha de maíz.

2.2 Métodos y técnicas de preparación y conservación patrimoniales

2.2.1 Ingredientes básicos en la elaboración de la chicha de maíz.

2.2.2 Métodos de producción y conservación

Capítulo 3

Participación de la chicha de maíz en el sector turístico y gastronómico en la provincia de Manabí.

3.1 La chicha como un ritual en festividades de la Pacha Mama.

3.2 Festividades: fiestas, música y cocina

3.2.1 Fiestas de San Pedro y San Pablo

3.2.2 El Chiliguano

3.2.3 Fiesta de la Virgen de Monserrate

3.2.4 Fiesta Flor de Septiembre

3.2.5 Fiesta de San Isidro

3.2.6 Fiesta de San Roque

3.2.7 Fiesta del Mentubio

3.2.8 Fiesta de la virgen de las Nieves



- **Resultados**
- **Conclusión**
- **Bibliografía**

Marcillo, G. P. (2018). Variedades de chichas en el Ecuador. In Estudio sobre la elaboración artesanal de la chicha de maíz criollo amarillo seco (*Zea mays* L.) del cantón San Lorenzo de Jipijapa, provincia de Manabí (pp. 19-20).

Victoria D. Andrade S. (2012). La producción y comercialización de chicha de maíz con calidad en el servicio de abastecimiento del mercado internacional, cantón Santa Ana periodo 2012. [Tesina de Grado, Universidad Estatal del sur de Manabí]. Repositorio Digital UNESUM.
<http://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/437>

Carla S. Azanza C. & David A. Chacón V. (2018). Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora elaborada en la sierra norte ecuatoriana (Imbabura y Pichincha). [Trabajo de titulación presentado como requisito para la obtención del título de Licenciado en Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas]. Universidad San Francisco de Quito USFQ.

Echeverri, A. M. Á. (2006). La chicha: entre bálsamo y veneno. Contribución al estudio del vino amarillo en la región central del Nuevo Reino de Granada, siglo XVIII. *Historia y sociedad*, (12), 161-190.

Jennings, J. (2004). La chichera y El patron: Chicha and the energetics of feasting in the prehistoric Andes. *Archeological Papers of the American Anthropological Association*, 14(1), 241-259.

- Gomes, F., Lacerda, I., Libkind, D., Lopes, C., Carvajal, E. J., & Rosa, C. A. (2009). Traditional foods and beverages from South America: microbial communities and production 64 strategies. *Industrial Fermentation: Food Processes, Nutrient Sources and Production Strategies*, 79-114.
- Echeverri, A. M. A. (2006). La chicha: entre bálsamo y veneno. Contribución al estudio del vino amarillo en la región central del Nuevo Reino de Granada, siglo XVIII. *Historia y sociedad*, (12), 161-190.
- Bransuela, P. (03 de Diciembre de 2018). *El Farmacéutico*. Obtenido de Vinos pét-nat: https://www.elfarmacutico.es/archivo/vinos-pet-nat_109625_102.html
- Guerrero, P., Rubio, M., Velasco, D. L., Angueta, G., Acosta, S., Chali, J., . . . Ojeda, M. (2020). *Patrimonio Inmaterial en el Ecuador*. Quito: Editorial Universitaria Abya-Yala.
- La Hora. (14 de Septiembre de 2017). Túpac Yupanqui habría descubierto casualmente la chicha. *Diario La Hora*, pág. 1.
- ManabíNoticias. (20 de Septiembre de 2019). *Manabí Noticias*. Obtenido de La chicha de Jipijapa, una delicia de la gastronomía manabita: <https://manabinoticias.com/la-chicha-de-jipijapa-una-delicia-de-la-gastronomia-manabita/>
- Teresa, R. (2012). *Análisis de la chicha de jora como elemento de identidad gastronómica y cultural de la ciudad de Cuenca*. Cuenca: Universidad de Cuenca.



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

Cuenca: Universidad de Cuenca.

Sanz, C. A. (2020, abril 8). Chicha, la versátil bebida de los indígenas

Latinoamericanos. Loopulo, <https://loopulo.com/conocer/chicha-bebida-indigenas/>

Vásquez, H., & Dacosta, O. (Mayo de 2007). *SciELO*. Obtenido de Fermentación

alcohólica: Una opción para la producción de energía renovable a partir de desechos agrícolas:

https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-77432007000400004

Valarezo, J. P. (s/f). La fiesta popular tradicional del Ecuador. Edu.ec. Recuperado

el 16 de enero de 2023, de

<https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52864.pdf>

12. ANEXOS

Se recomienda incluir avales de la empresa o institución en donde se desarrolla el Proyecto de Investigación.

Anexo B: Ejemplos de encuestas realizadas

Encuesta sobre la chicha de maíz en la provincia de Manabí

Nombre: *Ubal Merchán*

Edad: *58*

- ¿Ha consumido chicha de maíz en alguna ocasión?
 Si No
- ¿Conoce la historia o el origen de la chicha de maíz en la provincia de Manabí?
 Si No
- ¿Considera que la chicha de maíz es parte de la cultura gastronómica de Manabí?
 Si su respuesta es No, explique por qué.
 Si No
 Porque:
- ¿En qué ocasiones ha consumido chicha de maíz?
 Ceremonias Fiestas tradicionales Eventos sociales
 En la vida cotidiana Nunca la he consumido
- ¿Qué características de la chicha de maíz cree usted que la hacen única en la provincia de Manabí?
 Sabor Aroma Su grado alcohólico
 Su textura
 Otro (especificar):
- ¿Considera que la chicha de maíz ha influido en la identidad cultural de Manabí?
 Si No
- ¿Qué valores turístico gastronómicos cree usted que tiene la chicha de maíz en Manabí? Patrimonio cultural
 Atractivo turístico
 Producto emblemático
 Otro (especificar).....
- ¿Qué acciones cree usted que han contribuido a mantener la tradición de la chicha de maíz en Manabí a lo largo de los años?
Las fiestas de pueblo y la herencia familiar son muy importantes

Nota* Anverso del primer ejemplo de encuesta realizada en Manta, Barros, Cusco, 2023.

9. ¿Ha observado cambios en la forma de producción o consumo de la chicha de maíz en los últimos años? Si su respuesta es sí, explique cuales son

Si No

ahora como que la manera de hacer con toda la tecnología es más rapido pero el sabor no es el mismo

10. ¿Considera que la chicha de maíz es importante para la economía local en Manabí?

Si No

11. ¿Cuán importante cree usted el mantener la tradición de la chicha de maíz en la gastronomía de la provincia de Manabí?

Muy importante Importante Neutral
Poco importante Nada importante

12. ¿Considera que la chicha de maíz ha influido en la cocina local y en la creación de nuevos platos o productos gastronómicos?

Si No

13. ¿Ha participado en actividades turísticas o culturales relacionadas con la chicha de maíz en la provincia de Manabí?

Si No

14. ¿Qué cree que se deba hacer para promover y preservar la chicha de maíz como patrimonio cultural en la provincia de Manabí?

Que se venda en más lugares la bebida

Nota* Reverso del primer ejemplo de encuesta realizada en Manta, Barros, Cusco, 2023.

Encuesta sobre la chicha de maíz en la provincia de Manabí

Nombre: Eddy Zamora

Edad: 49

1. ¿Ha consumido chicha de maíz en alguna ocasión?
 Si No
2. ¿Conoce la historia o el origen de la chicha de maíz en la provincia de Manabí?
 Si No
3. ¿Considera que la chicha de maíz es parte de la cultura gastronómica de Manabí?
 Si su respuesta es No, explique por qué.
 Si No
 Porque:
4. ¿En qué ocasiones ha consumido chicha de maíz?
 Ceremonias Fiestas tradicionales Eventos sociales
 En la vida cotidiana Nunca la he consumido
5. ¿Qué características de la chicha de maíz cree usted que la hacen única en la provincia de Manabí?
 Sabor Aroma Su grado alcohólico
 Su textura
 Otro (especificar):
6. ¿Considera que la chicha de maíz ha influido en la identidad cultural de Manabí?
 Si No
7. ¿Qué valores turístico gastronómicos cree usted que tiene la chicha de maíz en Manabí? Patrimonio cultural
 Atractivo turístico
 Producto emblemático
 Otro (especificar).....
8. ¿Qué acciones cree usted que han contribuido a mantener la tradición de la chicha de maíz en Manabí a lo largo de los años?
a lo mejor la herencia familiar de nuestros antepasados

*Nota** Anverso del segundo ejemplo de encuesta realizada en Manta, Barros, Cusco, 2023.

9. ¿Ha observado cambios en la forma de producción o consumo de la chicha de maíz en los últimos años? Si su respuesta es sí, explique cuales son

Si No

el saber ha variado con el uso de la pinya

10. ¿Considera que la chicha de maíz es importante para la economía local en Manabí?

Si No

11. ¿Cuán importante cree usted el mantener la tradición de la chicha de maíz en la gastronomía de la provincia de Manabí?

Muy importante Importante Neutral
 Poco importante Nada importante

12. ¿Considera que la chicha de maíz ha influido en la cocina local y en la creación de nuevos platos o productos gastronómicos?

Si No

13. ¿Ha participado en actividades turísticas o culturales relacionadas con la chicha de maíz en la provincia de Manabí?

Si No

14. ¿Qué cree que se deba hacer para promover y preservar la chicha de maíz como patrimonio cultural en la provincia de Manabí?

Que las mismas familias continuen con estas tradiciones

Nota* Reverso del segundo ejemplo de encuesta realizada en Manta, Barros, Cusco, 2023.

Anexo C: Evidencia de entrevistas realizadas



*Nota** Fotografía tomada durante la entrevista a comerciante de bebidas en Manta, Barros, Cusco, 2023.



*Nota** Fotografía tomada durante la entrevista a comerciante en Rocafuerte, Barros, Cusco, 2023.



*Nota** Fotografías tomada durante la entrevista a comerciantes en la playa el murciélago, Barros, Cusco, 2023.



*Nota** Fotografía tomada durante la entrevista a comerciante de bebidas en Portoviejo, Barros, Cusco, 2023.



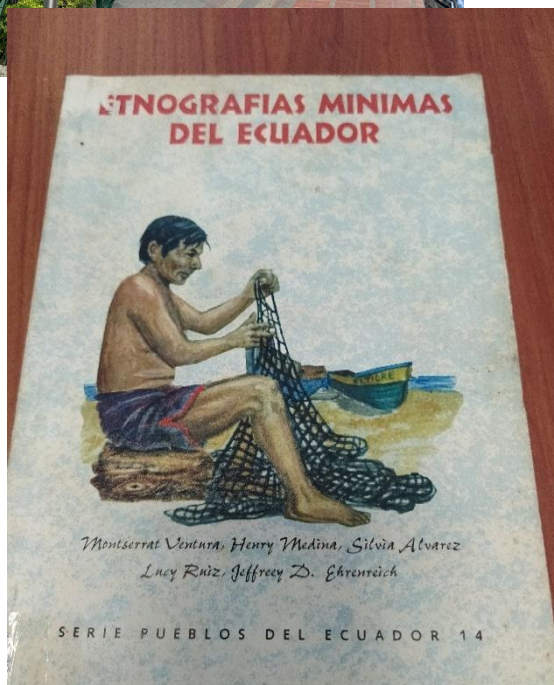
*Nota** Fotografías tomadas durante la entrevista a comerciante de bebidas y guía turístico, Barros, Cusco, 2023.

Anexo D: *Visita a Museos*



*Nota** Fotografías tomada durante la visita al museo municipal etnográfico CANCEBÍ, Barros, Cusco, 2023.

Anexo E: Visita a bibliotecas y centros de información



*Nota** Fotografías tomadas durante la visita a bibliotecas, municipios, y centros culturales, Barros, Cusco, 2023.