



Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN DE EMPRESAS TURISTICAS Y HOTELERAS

TEMA: PROPONER NUEVAS FORMAS DE CONSUMO DE LA BEBIDA
AUTÓCTONA DE LA CIUDAD DE OTAVALO (CHICHA DEL YAMOR),
MEDIANTE SU USO EN EL ÁREA DE LA REPOSTERÍA

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONOMICAS

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN:

04. GESTIÓN SOSTENIBLE Y APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS
NATURALES.

AUTOR/A: RICARDO DAVID ORMAZA MEJIA

ASESOR/A: MSc. JUAN CARLOS ECHEVERRIA ALMEIDA

IBARRA, ENERO, 2021

CERTIFICACIÓN DE ASESOR

Ibarra, 29 enero 2021

Mst.

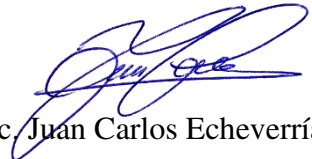
Juan Carlos Echeverría

ASESOR

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras (GESTURH), de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI); en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.

(f:)

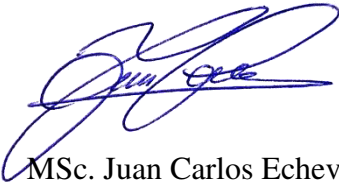


Msc. Juan Carlos Echeverría

C.C.: 1002081212

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El jurado examinador, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI):

(f): 
MSc. Juan Carlos Echeverría
C.C.: 1002081212

(f): 
Mst. Lorena Arellano
C.C.: 1001579802

(f): 
MSc. Ronny Soriano
C.C.: 0923906747

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Ricardo David Ormaza Mejía, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones, a título gratuito u oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 29 enero de 2021

f):

Ricardo David Ormaza Mejía

C.C.: 100318218-3

AUTORÍA

Yo, Ricardo David Ormaza Mejía, portador de la cédula de ciudadanía N°100318218-3, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

f):.....

Ricardo David Ormaza Mejía

C.C.:100318218-3

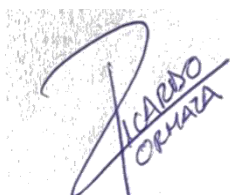
DECLARACIÓN y AUTORIZACIÓN

Yo: Ricardo David Ormaza Mejía, con CC 100318218-3, autor del trabajo de grado intitulado: “PROPONER NUEVAS FORMAS DE CONSUMO DE LA BEBIDA AUTÓCTONA DE LA CIUDAD DE OTAVALO (CHICHA DEL YAMOR), MEDIANTE SU USO EN EL ÁREA DE LA REPOSTERÍA”, previo a la obtención del título profesional de Licenciatura en Administración de Empresas Gastronómicas, en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras GESTURH.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede- Ibarra, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra a difundir a través del Repositorio Digital de la PUCESI el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ibarra, 29 de enero 2021



(f.).....

Ricardo David Ormaza Mejía

C.C.:100318218-3



DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación lo dedico: A mi querida familia, en especial a mi madre, Lupe Ormaza, por su paciencia amor y apoyo incondicional durante todo este proceso de formación profesional, porque a pesar que pueda existir adversidades en el camino ella nunca perdió la fe en mí y siempre estuvo a mi lado incondicionalmente lejos pero a su vez muy cerca, porque sin ella no hubiera sido posible alcanzar esta meta.

A mi sobrina Minahi Caiza quien fue mi inspiración, para mi abuelito Gonzalo Ormaza quien supo guiarme y ser como un padre para mí y finalmente a mi amigo Carlos Maldonado, quienes fueron mi soporte durante todo este proceso de formación profesional, finalmente al amor de mi vida que me apoyado durante toda mi vida estudiantil quien estuvo conmigo cuando más lo necesite dándome siempre palabras positivas para nunca darme por vencido y así poder culminar mi profesión.

De igual manera se la dedico a una persona única y genuina, me fue de gran apoyo durante mi carrera incluso en la realización de mi trabajo para titularme, Dios le bendiga a mi docente Msc. Lorena Arellano quien supo guiarme y brindarme su ayuda incondicionalmente.

RICARDO ORMAZA



AGRADECIMIENTO

Durante este avance de formación profesional fueron partícipes de este proyecto algunas personas a las que quiero agradecer y dejar constancia del mismo:

En primer lugar, a Dios por ser mi guía y quien ha iluminado mi vida.

A la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra, Escuela de Gastronomía y a todos los docentes de la misma.

A los productores de la chicha del Yamor de los establecimientos restauraneros ubicados en la ciudad de Otavalo en especial a la Srta. Ana Albuja Gerente propietaria del establecimiento restauranero el “Autentico Yamor de Yolanda Cabrera e Hija”.

A la MSc. Lorena Arellano, Docente de la PUCE-SI, de igual manera quiero agradecer a mi asesor de tesis al MSc. Juan Carlos Echeverría Almeida

Índice

CERTIFICACIÓN DE ASESOR	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iv
AUTORÍA	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
1.	
RESUMEN	xi
v	
2. ABSTRACT	xv
3. INTRODUCCIÓN	17
4. ESTADO DEL ARTE.-	19
4.1. Historia de la Cocina.....	19
4.1.1. Origen de la Cocina.....	19
4.1.2. Gastronomía	20
4.2. Gastronomía en Ecuador.....	20
4.2.1. Gastronomía de Imbabura	21
4.2.2. Gastronomía de Otavalo	24
4.2.3 Gastronomía Ancestral	26
4.2.4 Gastronomía Típica	27
4.2.5 Gastronomía Tradicional	28
4.2.6 Gastronomía Criolla	29
4.3. El Maíz.....	30
4.3.1. Historia del Maíz	30
4.3.2. Origen del Maíz en la Provincia de Imbabura.....	31
4.3.3. Características Botánicas y Potencialidades del Maíz	32
4.3.4. Tipos de Maíz.....	33

4.3.5. Características Morfológicas	35
4.3.6. Ciclo del Cultivo	36
4.3.7. Balance nutricional del Maíz.....	36
4.4 Historia de la Chicha.....	37
4.4.1. Historia de la Chicha en el Ecuador	41
4.4.2. Ingredientes y Elaboración de la Chicha del Yamor	42
4.5 Maíces de la Chicha del Yamor	43
4.5.1 Canguil	43
4.5.2 Morocho	44
4.5.3 Maíz Blanco	45
4.5.4 Chulpi	46
4.5.5 Maíz Amarillo	47
4.5.6 Maíz Negro.....	48
4.5.7 Maíz Germinado (JORA)	50
4.6 Instrumentaría que se usa en la Elaboración de la Chicha	51
5. Materiales y Métodos.....	53
5.1. Metodología.....	53
5.1.1. Método Inductivo	53
5.1.2. Método Deductivo	53
5.1.3. Método Analítico Sintético	53
5.1.4. Método Experimental	53
5.2. Técnicas.....	54

5.2.1. Encuesta.....	54
5.2.2. Entrevista.....	54
5.2.3. Observación.....	55
5.2.4. Focus Group	55
5.2.5. Análisis sensorial.....	55
5.3. Instrumentos	56
5.4. Población o Universo	56
5.4.1. Determinación de la muestra.....	56
6. Resultados y Discusión.....	57
6.1. Resultados	57
6.1.1. Análisis y Tabulación de las encuestas	58
6.1.2. Análisis e Interpretación de las entrevistas	74
6.1.2.1 Entrevistas dirigidas a propietarios restauranteros de comida típica en el cantón Otavalo que fabrican la chicha del Yamor.....	74
6.1.3. Análisis e Interpretación del grupo focal (Focus Group)	79
6.2 DISCUSIÓN.....	85
6.3. Propuesta	86
6.3.1. Descripción de la propuesta gastronómica.....	86
6.3.1.1. Proceso de preparación de la chicha del Yamor.....	87
6.3.2. Macro Localización.....	89
6.3.2.1 Características de la Provincia.....	90

6.3.3. Micro Localización.....	90
6.3.4. FODA.....	91
6.3.5. Estrategias FO, DA, FA, DO.....	91
6.3.6. Recetario.....	91
6.3.7. Código QR recetario	92
7. Conclusiones.....	93
8. Recomendaciones.....	94
9. Referencia Bibliográfica.....	95
10. Certificación Anti plagio	999
11. Anexos.....	100
Anexo 1: Encuesta.....	101
Anexo 2: Entrevista con los productores de la CHICHA DEL YAMOR.....	103
Anexo 3: ANALISIS SENSORIAL DE POSTRES.....	104
Anexo 4: RECETAS ESTÁNDAR.....	105
Anexo 5: Proceso de fermentación de la Chicha.....	117
Anexo 6: Degustación de los postres (Focus Group).....	118

Índice de tablas

Tabla 1: Clasificación taxonómica del maíz	33
Tabla 2: Características de los maíces	34
Tabla 3: Valores nutricionales del Maíz	37
Tabla 4: Utensilios utilizados para la chicha del Yamor	51
Tabla 5: Postres a base de la chicha del Yamor	80
Tabla 6: Sugerencias del análisis de los postres a base de la chicha del Yamor.....	83
Tabla 7: Elaboración de la chicha	87
Tabla 8: Estrategias FO, DA, FA, DO	91

Índice de figuras

Figura 1: Maíz germinado "Jora"	31
Figura 2: Partes del maíz	35
Figura 3: Ciclo del cultivo	36
Figura 4: Maíz Canguil.....	44
Figura 5: Maíz Morocho.....	45
Figura 6: Maíz Blanco.....	46
Figura 7: Maíz Chulpí.....	47
Figura 8: Maíz Amarillo	48
Figura 9: Maíz Negro "Racimo de uva"	49
Figura 10: Maíz Germinado "Jora"	50
Figura 11: Degustación de los postres	82
Figura 12: Análisis sensorial de los postres	82
Figura 13: Mapa de la provincia de Imbabura	89
Figura 14: Mapa de la ciudad de Otavalo y ubicación del establecimiento.....	90

1. RESUMEN

La chicha del Yamor es una bebida tradicional que se la toma sola o acompañada con el plato del mismo nombre el cual está compuesto por tortillas, mote blanco, encurtido, empanadas de mejido y fritada. Se la consume con mayor frecuencia en las fiestas de Otavalo en el mes de septiembre donde su principal objetivo es el agradecimiento a tres grandes deidades como: el dios *Inti*, dios *Alpu* y la *Pachamama quienes* participaron en la cosecha y siembra de los granos para la elaboración de la chicha. Esta bebida se elabora a partir de siete granos: maíz blanco, amarillo, negro, chulpi, canguil, morocho y jora (maíz germinado), los mismos que son seleccionados meticulosamente antes de convertirlos en harina para la preparación, la cual tiene una duración de 12 horas y tiende a finalizar al momento de que aparece la llamada “flor” muy característica de esta bebida; la flor es un líquido espeso de color amarillo que emerge a la superficie de la chicha el mismo que indica que su proceso de maduración está listo y es cuando ya puede ser mezclada con la panela.

El objetivo principal de este estudio es proponer nuevas formas de consumo de la bebida autóctona de la ciudad de Otavalo (Chicha del Yamor), mediante su uso en el área de la repostería. Esta investigación posee un enfoque mixto, el cual hace uso de encuestas, entrevistas, Focus Group y la observación de campo para la obtención de datos. La investigación se llevó a cabo en la ciudad de Otavalo, donde se identificó a los establecimientos restauranteros que ofertan comida típica y producen la chicha del Yamor, para motivarlos a diversificar su oferta gastronómica, produciendo y/o comercializando preparaciones con chicha del Yamor como valor agregado.

Finalmente se detalla ampliamente la línea de productos gastronómicos que se pueden elaborar con la chicha del Yamor como: helados, espumilla, tortas, salpicón, emborrinado, humitas, quimbolitos, entre otros, todos ellos de autoría del investigador.

PALABRAS CLAVE. - Chicha del Yamor, innovación culinaria, tradición, postres de autor

2. ABSTRACT

Yamor's chicha is a traditional drink that is drunk alone or with the dish of the same name, which is made up of tortillas, white mote, pickles, mejido empanadas, and fried pork. It is consumed more frequently in the Otavalo festivals on September where the main objective is to thank to three great deities such as: the god Inti, the god Alpu and the Pachamama who participated in the harvest and sowing of the grains for the elaboration of chicha. This drink is made from seven grains: white, yellow, black, chulpi, canguil, morocho and jora (sprouted corn), which are meticulously selected before turning into flour for the preparation, which lasts for twelve hours and tends to end when the so-called "flower" very characteristic of this drink appears; The flower is a thick yellow liquid that emerges on the surface of the chicha, the same that indicates that its ripening process is ready and that is when it can be mixed with the panela.

The main objective of this study is to propose new forms of consumption of the native drink of the city of Otavalo (Chicha of Yamor), through its use in the confectionery area. It is an applied research, with a mixed approach, which makes use of surveys, interviews, Focus Group and field observation to obtain database. The applied methods were inductive-deductive, analytical-synthetic and experimental. The research was carried out in the city of Otavalo, where the restaurant establishments that offer typical food and produce the chicha of Yamor were identified, to motivate them to diversify their gastronomic offer, producing and / or marketing preparations with chicha of Yamor as value aggregate.

Finally, the line of gastronomic products that can be made with chichi of Yamor is extensively detailed, such as: ice cream, foam, cakes, salpicón, drunk, humitas, and quimbolitos, among others, all of them authored by the researcher.

KEY WORDS: Chicha of Yamor, culinary innovation, tradition, signature desserts

3. INTRODUCCIÓN

En la actualidad se puede decir que la bebida del imperio incaico llamado en su entonces “*yamur aca*” se ha dejado de consumir de una manera cotidiana y esto se debe a que cuando los españoles introdujeron su gastronomía, lo hicieron con el objetivo de erradicar las costumbres y tradiciones del pueblo inca; el primer elemento que fue reemplazado fue la bebida de los incas por el licor, quedando en un segundo plano el “*asua*” donde ya no se la consumía con frecuencia y su elaboración ya no era exclusiva de las princesas que servían al rey y se las llamaba “*acllaconas*”, hermosas mujeres vírgenes quienes eran las únicas que podían elaborar esta bebida ya que al servir al rey eran consideradas puras y vírgenes y los dioses le concedían el privilegio de elaborar esta deliciosa bebida.

Hoy en día se evidencia que la Chicha del Yamor se ha dejado de consumir diariamente como lo hacían los antepasados; a pesar de ello, aún existen personas interesadas en rescatar, conservar y difundir el patrimonio culinario de las comunidades aledañas a la ciudad de Otavalo, territorios que aún conservan métodos particulares de alimentación así como la forma tradicional de elaboración de la chicha.

Este estudio se planteó como objetivo general: proponer nuevas formas de consumo de la bebida autóctona de la ciudad de Otavalo “Chicha del Yamor”, mediante su uso en el área de la repostería. Esto, con el fin de poner en valor la bebida icono del pueblo Otavaleño, mediante una rama de la gastronomía como es la repostería. La consecución del objetivo general implica el planteamiento de objetivos específicos los cuales ayudan al desarrollo apropiado de la investigación, los mismos que son: 1) Determinar una investigación documental que permita sentar las bases teóricas y científicas del uso de la Chicha del Yamor a través del estado del arte; 2) Elaborar una propuesta de postres tradicionales de la ciudad de Otavalo mediante la utilización de la Chicha del Yamor y 3) Socializar los postres preparados a base de la Chicha del Yamor a través de la realización de un Focus Group la misma que está dirigida a los productores y comensales de la bebida autóctona de la ciudad de Otavalo.

. Así mismo, este estudio plantea la siguiente interrogante: ¿La implementación de un recetario de postres tradicionales elaborado en base a la Chicha del Yamor en los emprendimientos que la expenden, diversificará la oferta de los servicios gastronómicos? La variable independiente es decir la casusa son los establecimientos que expenden la Chicha del Yamor, y la variable dependiente es decir el efecto es el recetario de preparaciones con chicha del Yamor.

La investigación está dividida en cinco apartados: en el primero se desarrolla el estado del arte, el cual contiene el resumen de investigaciones afines que se encontraron a través de buscadores académicos como *Google Scholar*, *Scopus*, repositorios de varias universidades, páginas web, entre otros. El segundo apartado contiene la metodología, parte medular del estudio, la cual a través de técnicas cuali-cuantitativas, aplicada en el desarrollo de la investigación, permite obtener datos en su mayoría cualitativos, recabados por medio de entrevistas y un Focus Group. Los datos cuantitativos se remiten a los resultados de las encuestas aplicadas. En el tercer apartado se encuentran los resultados de la investigación, los cuales se los representa a través de gráficos y análisis de las respuestas a cada pregunta planteada. El cuarto apartado desarrollo la discusión de resultados donde se contrastan los resultados de este estudio, con otros que reposan en el estado del arte. El quinto apartado se refiere a la propuesta que realiza el investigador, la cual incluye el recetario de preparaciones en base a chicha del Yamor. Por último este trabajo expone las conclusiones y recomendaciones respectivas.

4. ESTADO DEL ARTE.-

El presente estado del arte está formado por dos fases de suma importancia las cuales son; la fase heurística y la fase hermenéutica las mismas que tienen como objetivo la recopilación de información bibliográfica acerca del estudio de la Chicha del Yamor y su aplicación en diversas áreas de la gastronomía “repostería”, se encontró que no existe una fuente bibliográfica que manifieste el uso de esta bebida en la área de la repostería y de ahí surge la propuesta.

4.1. Historia de la Cocina

4.1.1. Origen de la Cocina

La cocina tiene sus inicios cuando se descubrió el fuego, de ahí surgen diversos cambios en la civilización, gracias a esos descubrimientos, hoy en día se pueden aplicar varias técnicas y métodos de cocción a los alimentos. En torno a esto, Monzó (2015) afirma:

La cocina nace como consecuencia del uso del fuego, es sin duda el hecho diferencial entre el homo erectus y el resto de sus congéneres. Cambios progresivos en la dieta de casi exclusivamente vegetariana a omnívora trajeron consigo un proceso evolutivo para lograr una inteligencia cada vez más compleja y única entre los primates, necesarias para obtener carne y grasa. (p. 15)

Cuando se dio este gran descubrimiento la cocina se forjó un buen camino dentro de la civilización, dando como resultado la creación de diversos platillos que van de acuerdo a las civilizaciones, creencias culturales y ancestrales. Además se puede decir que la gastronomía se ha convertido en un proceso, el mismo que ha logrado involucrarse en la historia de diferentes lugares, no solamente por satisfacción del comensal sino al contrario, ha permitido ser parte de su evolución y de continuas transformaciones que ha sufrido y no por el simple hecho de las conquistas de territorios, sino porque siempre ha estado implícita en los cambios de la humanidad.

4.1.2. Gastronomía

La gastronomía ha evolucionado a pasos agigantados, hoy por hoy ya no solo se trata de cocinar por cocinar, este hecho implica una serie de procesos como por ejemplo la creación y diseño de menús dentro de los establecimientos restauranteros.

Gutiérrez (2012) afirma que la gastronomía se ha convertido en el estudio de las diversas culturas que tiene el hombre con relación a los alimentos que ellos poseen. Sin embargo algunos piensan de una manera errónea, que solamente tiene relación con el arte de cocinar y de las diversas preparaciones sobre una mesa. La palabra que hoy en día se la conoce como gastronomía tiene su origen griego el mismo que no posee un significado que se lo va valide y por ende se lo denomina como una actividad interdisciplinaria. (p. 54)

En muchos casos, personas que estudian gastronomía son asociadas únicamente como quienes elaboran platillos con el objetivo de satisfacer al comensal, pero es algo erróneo debido a que un gastrónomo además de cocinar debe haber desarrollado varias habilidades blandas (*Soft – skills*) así como habilidades duras (*hard – skills*) todas ellas necesarias para su diario desempeño.

4.2. Gastronomía en Ecuador

La gastronomía ecuatoriana es bastante diversa debido a que cuenta con varias regiones geográficas, cada una de ellas con sus particularidades de clima, suelos, recursos; todo ello se refleja en la gastronomía regional ecuatoriana, la cual hace uso de los productos que le brinda el territorio. La cocina ecuatoriana propone preparaciones para todos los gustos, pues en su haber recoge multitud de preparaciones desde ancestrales, hasta lo más vanguardista.

Según Ministerio de Turismo [MINTUR] (2016):

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como Comida Criolla. (p. 1)

Cuando se habla de gastronomía ecuatoriana, se hace referencia a una amplia cultura gastronómica debido a que cada provincia cuenta con su identidad culinaria propia. Cada región pone en valor la materia prima que le brinda la tierra, mar, montaña, Amazonía, características que hacen que cada región tenga sus platos insignias, poniendo en valor, tanto los productos nativos, como los introducidos los cuales aportaron con el nacimiento de la cocina criolla ecuatoriana. La gastronomía ecuatoriana se ha convertido en base de distintas investigaciones tanto dentro como fuera del país, lo que conlleva a descubrir varios estilos de cocina activa que da apertura a la combinación de un sinnúmero de géneros logrando platillos con un realce único y genuino.

4.2.1. Gastronomía de Imbabura

A Imbabura, hoy día Geoparque Imbabura, se la conoce como la provincia de los lagos, esto se debe a sus hermosos y extensos recursos hídricos los que se pueden admirar a lo largo de su territorio. La riqueza de su patrimonio natural se complementa con el patrimonio cultural existente en todo el territorio, en el cual habitan varias comunidades indígenas que presumen de una cultura exquisita y propia; un rasgo de ello es su gastronomía.

Maldonado (2011) afirma que:

La gastronomía de la provincia de Imbabura tiende a ser diversa debido a la complejidad de tierras climáticas, que da como resultado la variedad de productos. En la actualidad se puede decir que los pueblos indígenas son aquellos que

preservaron la forma de preparar los alimentos mediante el uso de procesos tradicionales o ancestrales, generando una tonalidad diferente a los platos, podemos notar que todos los productos se los elaboraron en cocina de leña, generando una peculiaridad que es ese ahumado que a su vez genera un toque muy especial a los alimentos. (p. 23)

En Imbabura se pueden encontrar preparaciones genuinas debido a que aún se mantiene la forma tradicional de elaboración a pesar del mestizaje que sufrió la cocina ecuatoriana a la llega de los españoles, quienes a través de su gastronomía, introdujeron su cultura, costumbres y tradiciones.

La gastronomía de Imbabura de hecho tiene gran influencia española, esto se evidencia por ejemplo al momento de elaborar un plato típico, donde emergen las raíces de los españoles. Un ejemplo es la utilización del género cárnico conocido con el nombre de cerdo el mismo que fue introducido en la conquista y al que se le da diversos usos en la cocina como es el caso del hornado y la fritada.

Con respecto a lo enunciado, Maldonado (2011) menciona:

Esto no quiere decir que nuestro pueblo mestizo no posea gastronomía propia sin duda alguna influencia española dio muchos resultados por citar un ejemplo los famosos helados de paila, el arrope de mora, las nogadas, las empanada el morocho, el hornado y cómo olvidarnos del caldo de patas mus característicos de la zona de Imbabura, y en lo relacionado a bebidas, las famosas chichas como es la de jora en Cotacachi y la del Yamor en Otavalo, sin olvidar las delicias chichas de Zuleta, alargando un poco más el recorrido hablaríamos de los tomatillos de Pimampiro y los deliciosos ovos en Urcuqui y como no hablar en la actualidad de las famosas fritadas de Atuntaqui que nos ha dado el nombre peculiar a nivel nacional e internacional. El ser conocidos como la capital mundial de la fritada y finiquitaríamos hoy por hoy que Imbabura con los deliciosos pescados de Yahuarcocha se ha ganado el ser considerado como un destino turístico de los ecuatorianos. (p. 24)

Cómo bien es cierto se puede decir que la gastronomía de Imbabura tiende a ser amplia en todo sentido debido a que está conformada por diversos pueblos los mismos que mantienen sus costumbres y tradiciones al momento de preparar un plato, sin modificar las técnicas y métodos de cocción que conlleva cada uno de ellos; y, en otros casos se da paso a la sinergia entre géneros propios del territorio así como de los que fueron traídos de Europa, logrando fusiones que se las puede apreciar tanto en la cocina cotidiana, local, nacional, gourmet, entre otras.

La cocina de Imbabura además de poseer diversidad debido a los pueblos que lo conforman tiende a brindar diversos platillos los mismos que se lo elaboran a base de productos autóctonos de cada pueblo y a su vez de productos que fueron resultado de la conquista.

Así pues Maldonado (2011) afirma:

La cocina de los habitantes imbabureños se mantuvo inalterada en gran medida; no obstante, a ella se incorporaron los alimentos introducidos por los españoles, tanto vegetales como cárnicos, de estos últimos los provenientes de cerdos, ovejas, conejos y gallinas. Más, como consecuencia de la implementación del nuevo sistema socio-político, la cocina de los indios se pauperizo. (p. 25)

La gastronomía de Imbabura sufrió una “pauperización”, esto significa que su gastronomía se empobreció debido a que los conquistadores introdujeron sus costumbres alimentarias a los pueblos indígenas obligándoles a consumir los alimentos que ellos llevaban, dando como resultado que su cocina que desde hace ya mucho tiempo lo venían consumiendo quedara poco a poco en el olvido dando como resultado que su cocina se consumiera con mínima frecuencia dentro de contextos familiares, sin embargo esto se debió al sistema socio-político.

La gastronomía imbabureña además de ser rica por la diversidad de preparaciones, también es amplia en la gran diversidad de frutas que ofrece el campo, esto hace que la gastronomía de la provincia cuente con una gran variedad de frutas en ciertas estaciones del año.

La provincia de Imbabura ha fundamentado su gastronomía en una variedad de alimentos que van desde frutas tropicales hasta productos de la zona templada y fría como por ejemplo duraznos, aguacates, guabas, tomate de árbol, uvillas, entre otros, que forman parte de la dieta cotidiana de las comunidades indígenas de Otavalo ya que con esta infinidad de productos y en diferentes épocas del año pueden elaborar hasta cincuenta exquisitos platos y bebidas típicas como el champús con mote o la colada morada con harina de maíz, las arepas, el pan, las tortillas de tiesto, las humitas, entre otras. (Maldonado, 2011, pp. 25- 26)

Las frutas forman parte importante de la dieta diaria del hombre; gracias a ellas ha sido posible la creación de diversas preparaciones en especial postres y bebidas. La inmensa variedad frutal existente en el Geoparque Imbabura despierta la creatividad de los cocineros y maestros reposteros quienes las utilizan para innovar y ofrecer productos gastronómicos novedosos como helados de tuna, ovo, ají, motilón, chigualcán entre otras frutas casi desaparecidas como la guayabilla.

4.2.2. Gastronomía de Otavalo

Otavalo fue declarada por la Cámara Legislativa como la (Capital intercultural de Ecuador) en el año 2003. Otavalo se ha convertido en un cantón con enorme potencial por sus hermosos paisajes, una gran riqueza en el ámbito cultural y sin dejar a un lado su desarrollo comercial. Se encuentra ubicada a 100 km al norte de la capital de los ecuatorianos (Quito), la misma que está conformada por una totalidad de 90.517 habitantes, su altitud es de 2.556 msnm, cuenta con un clima templado. Otavalo es poseedor de una gastronomía genuina y privilegiada (Morales, 2015, pp. 28-29).

La gastronomía del pueblo otavaleño es diversa debido a que su gente ha conservado su cocina a pesar de la conquista española donde se les obligaba el uso de sus productos, los mismos que fueron reemplazados con el paso del tiempo.

Al respecto Maldonado (2011) menciona:

Su gastronomía conservada desde tiempos ancestrales, se fundamenta en el uso de granos como el tostado, el mote, y el chulpi; por ejemplo la chicha del Yamor se hace a base de granos madurados especialmente para la fecha, el vino ocre es una bebida a la que se le atribuyen poderes mágicos que es una mezcla de chicha de jora, variedad de granos germinados y miel de panela, el mismo que se deja reposar en un casco de arcilla hasta que se fermente, así su grado alcohólico será el adecuado, en las fiestas de Otavalo se sirve el plato típico más representativo que es la combinación de hornado, carne colorada, fritada acompañada de tortilla, mote y empanadas y es conocida como el plato del Yamor. (p. 29)

La ciudad de Otavalo al poseer una población indígena representativa, mantiene intactas algunas costumbres que se pueden evidenciar en ciertas festividades como: bodas, bautizos, día de difuntos, paseos familiares, por mencionar algunos, donde está presente la cultura gastronómica; existe un sin número de platos tradicionales que son elaborados por las diferentes comunidades perteneciente al pueblo Otavaleño, las mismas que son preparadas con técnicas y métodos que han sido transmitidos de generación en generación y que ponen en valor los productos nativos. Un claro ejemplo es el “Yamor”, nombre que lleva tanto el plato como la bebida (chicha), dato por demás curioso por no ser común que un solo nombre lo compartan dos platos tan diversos entre ellos.

La gastronomía de la ciudad de Otavalo tiende a ser diversa, pero hay un elemento esencial en la mayoría de recetas ancestrales que no puede faltar, el maíz, el cual es uno de los productos más consumidos, sea fresco, seco, cocinado, asado, molido, y de todas las maneras posibles; el maíz es el producto más consumido por los pueblos indígenas *kichwas*.

Narváez (2009) menciona que otros derivados del maíz son la colada morada, el tostado, chuchuca, champús. En el calendario anual de festividades, tienen espacios propios los eventos que forman parte de la cosmovisión andina, como el *Pawka Raymi* que se lo lleva a cabo en el mes de enero, Inti Raymi que se lo lleva a cabo en el mes de junio y el *Kulla Raymi* que se lo lleva a cabo en el mes de septiembre. (p. 75)

El maíz es el elemento omnipresente en la cocina imbabureña, en un solo menú pueden haber tres o más variedades de maíz que componen los platos, por ejemplo: en un plato de fritada se coloca mote, maíz tostado, y si de postre se sirve colada morada con tortillas de tiesto, se ha hecho uso de cinco formas de preparaciones de maíz. La gastronomía del pueblo Otavaleño sin duda alguna tiende a ser rica y diversa, esto se debe a que sus antepasados transmitieron su gastronomía de generación en generación los mismos que hasta hoy en día se puede degustar en ciertas comunidades del pueblo *kichwa* ya sea en una fiesta ceremonial o a su vez en su dieta diaria.

4.2.3 Gastronomía Ancestral

La cocina ancestral es diferente en cada pueblo ya que tiende a usar diversas materias primas para la elaboración de sus platillos. Es aquella que ha pasado de generación en generación sin haber sido alterada.

Morales (2015) afirma que:

La gastronomía ancestral es aquella que hace uso de técnicas antiguas las mismas que se expandieron por todo el mundo; un ejemplo claro se tiene en América debido a que los ingredientes que se usaba antes de la colonización ha sufrido un gran cambio y que hoy en día se lo está dejando a un lado. (p.31)

La gastronomía ancestral del pueblo ecuatoriano se ha ido perdiendo debido al avance de la ciencia donde ciertas técnicas de cocción se han dejado de usar y de la misma manera sucede con la materia prima donde ahora se tiende a usar sustitutos de los alimentos.

Para conocer la cocina ancestral de un determinado pueblo se debía en primer instancia conocer, cómo interactuaban con la naturaleza, debido a que ciertos pueblos no han presentan trato directo con el mundo exterior y de eso se ve reflejado en su gastronomía debido a que no ha sufrido pauperización por lo cual siguen consumiendo sus productos autóctonos los mismos que los han sembrado de generación en generaciones y los siguen

preparando con las mismas técnicas y métodos culinarios que sus ancestros les impartieron desde muy pequeños. Morales (2015) afirma:

Esto significa que, todos los países deberían recuperar la cocina ancestral ya que es importante que tengan el conocimiento de lo que se consumía para poder rescatar los alimentos que por el paso del tiempo son olvidados y da como resultado que no sean conocidos por las futuras generaciones y es imprescindible que tengan este conocimiento para que así reconozcan su pasado. (Morales, 2015, p. 31)

Esto da cuenta que si no se investiga, documenta y difunde apropiadamente la historia de los territorios, el resultado será la pérdida de la identidad y un desconocimiento total de la memoria histórica por parte de las nuevas generaciones. Es de suma importancia otorgar el valor que merece la gastronomía ancestral, ya que está perdiendo espacio en la población, la misma que debido a la globalización acoge como propia a comidas de otros países, comida pre elaborada, semillas transgénicas, dando como resultado que la cocina tradicional que forma parte de la identidad de un pueblo, desaparezca.

Al respecto, Morales (2015) menciona que la gastronomía de cada pueblo cuenta con una línea de tiempo la misma que se va erradicando debido a la incrustación de nuevas cocinas las mismas que han ido ganando territorio y dando como resultado que las personas adopten esta nueva cocina y así dejando a un lado sus orígenes los mismos que han sido consumidos de generación en generación.

Sin duda alguna se puede decir que la gastronomía de un pueblo no es totalmente genuina debido a que ha transcurrido el tiempo y su gastronomía ha sufrido conquistas de diversos pueblos dando como resultado que la cocina ancestral se la considere como un agregado de cocinas donde existe una gran combinación de culturas.

4.2.4 Gastronomía Típica

Cuando se habla de la gastronomía típica de un pueblo nos estamos refiriendo a la cocina propia que se la elabora en un país, la misma que la distingue del resto del país ya sea por

la utilización de sus productos autóctonos o métodos y técnicas de elaboración. En las investigaciones realizadas por Morales (2015) menciona que:

Pocos países tienen el privilegio de tener una gastronomía típica por la gran variedad de sabores, ingredientes y sazones, que hace de ella una comida exótica y única para diferentes gustos desde los más espontáneos hasta los más exigentes. Pocos países pueden ofrecer una selección tan completa de platos diferentes, basados en deleites y tradiciones de las distintas regiones del país. La variedad de climas, alturas, condiciones ambientales y periodos de cosecha que caracterizan a nuestro país, ha permitido el desarrollo de variados cultivos y la recolección de muchos productos silvestres. (p. 32)

Se puede mencionar que muchas cosas han cambiado mientras ha transcurrido el tiempo y para ello tenemos un ejemplo muy claro el mismo que podemos mencionar a continuación es que: la gastronomía hace revivir el viejo aire culinario tradicional, con preparaciones que son heredadas.

4.2.5 Gastronomía Tradicional

Cuando se habla de la gastronomía tradicional nos estamos refiriendo aquella gastronomía que está construida por todo un país, además la gastronomía tradicional se la puede definir como aquella que se forjaban en las casas de todas las personas y que hoy en día han formado una gran parte del folklore y por ende del patrimonio cultural de un país, nación, región o un cantón. Padilla (2006) concluye que:

Las cocinas constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida, de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. Así como también las cocinas están al centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores. (p. 2)

Cuando se habla de la gastronomía también se refiere a una correcta conservación de los alimentos y de la misma manera a su transformación, nuestros ancestros tenían ciertas técnicas y métodos de cocción y con el avance de la tecnología todo esto se ha ido reemplazando y dejando a un lado aquellos conocimientos; de igual manera se puede decir de los utensilios que se utilizaban bien antiguamente sea para cocinar, cortar o picar los alimentos; estos utensilios hoy en día tiene un gran valor entre ellos podemos encontrar: el tiesto el mismo que se lo usa hasta la actualidad para cocinar por ejemplo las tortillas de tiesto; la paila de bronce de igual manera es un utensilio muy característico que se lo utiliza para la elaboración de la fritada; finalmente se puede mencionar la piedra de moler cuya importancia radica en que por ella pasaban alimentos muy consumidos y con una gran identidad andina como el maíz, ají, caco, entre otros.

4.2.6 Gastronomía Criolla

La gastronomía criolla es aquella que tiene un toque fino y nació de la mezcla de productos nativos andinos con productos introducidos en la conquista.

Al respecto Holland (2014) menciona:

La gastronomía criolla fue acentuada en Nueva Orleans y tiene una descendencia directamente de los colonos franceses. Sin embargo esta gastronomía es refinada y menos rústica, además esta cocina fue creada por los criados debido a que mezclaban las influencias de los franceses coloniales (uso de la mantequilla, la nata, el ajo y las hierbas frescas, las salsas roux, y las sopas de pescados), con ingredientes diversos de ciertos lugares de las comunidades del crisol sureño. (p. 210)

Cuando se habla de la cocina criolla se hace referencia a la intensidad del producto de una región, el cual, al ser preparado sufre un cambio especial debido a que se lo modifica con

materias primas que fueron ciertamente introducidas por los conquistadores y de ahí parte el producto final dando como resultado una cocina delicada y fina.

La cocina criolla además de ser transmitida de madre a hija, es sin duda alguna aquella cocina que hace uso de productos autóctonos de un pueblo o una región con cierta influencia española. Al respecto Jordá (2011) menciona:

La cocina criolla, aparte de los diversos adobos para carnes, verduras y pescados, se basa en ciertos frutos de origen tropical, como puede ser el plátano, el ñame, la piña, las chayotas, el pimiento, la mandioca, el ron, el coco, los mangos, los frutos secos, los chiles, las coles, los aguacates, el palmito, la sémolas, la melaza de la caña de azúcar, el tomate, los boniatos, la cebolla, el arroz, los frijoles diversos y por contagio de otras culturas el curry. (p. 311)

Esta gastronomía se localiza en diversas partes del mundo, sin embargo la local se adaptó a fusionar productos de la zona con otros desconocidos que sin embargo, comparten ciertos rasgos en común: la mezcla de los sabores como son el dulce y salado, técnicas y métodos relativamente sencillas; un claro ejemplo es la fritura y el estofado, de igual manera podemos mencionar los adobos.

4.3. El Maíz

4.3.1. Historia del Maíz

El maíz es considerado hoy en día una de las semillas supremas en toda América; es uno de los granos más arcaicos cuyo inicio sigue siendo un gran misterio. Desde la visión de Echeverría y Muñoz (1988) afirman:

[...] Cuando Cristóbal Colón llegó al Nuevo Mundo en (1492), sus hombres encontraron en la isla de Cuba grandes campos con un extraño cereal hasta entonces desconocido en el Viejo Mundo, se trataba del maíz “*Zea Mays*” al cual los aborígenes de esta isla le designaban con el nombre de mais o mahis, y que lo consumían asado, cocinado, fresco, seco y hecho harina. (p. 29)

El maíz es una de las semillas que hoy en día se usa con mucha frecuencia como es el caso en la elaboración de platillos, postres o a su vez bebidas, un ejemplo claro es la chicha del Yamor y la chicha jora.



Figura 1: Maíz Germinado “Jora”

Fuente: Propia del autor

4.3.2. Origen del Maíz en la Provincia de Imbabura

Aparte de ser conocida como la provincia de los lagos, Imbabura tiene grandes extensiones dedicadas al cultivo del maíz. Cazar (2016) menciona que “ Imbabura es una de las provincias que mayor producción tiene cuando se habla del maíz, se sabe que hace más de 9000 años en Mesoamérica se domesticó el maíz” (p. 34). Este cereal se cultiva en los seis cantones de Imbabura, y es un elemento de consumo diario en la dieta del pueblo kichwa, el mismo que es utilizado de diversa formas.

El maíz además de ser el cereal más cultivado en Centroamérica, se ha convertido en uno de los cereales que mayor campo alimenticio ha ocupado en la dieta diaria del hombre; es la base de la comida del pueblo ecuatoriano, siendo uno de los cereales más sembrados en todo el país, además, se lo puede consumir de diversas maneras de acuerdo al tiempo de maduración del maíz. Cazar (2016) menciona que "... al recorrer las zonas aledañas al cantón Otavalo se puede apreciar durante todo el año que el producto que predomina en la zona es el maíz, huertos y chacras son parte del vivir diario de su gente" (p. 34). Este cereal es sembrado por los indígenas *kichwas* que habitan en las comunidades indígenas, quienes que trabajan la tierra arduamente para su cultivo brindando las condiciones óptimas al suelo para con ello obtener un producto de buena calidad.

Acerca del origen del maíz, Cazar (2016) menciona que:

En Santa Elena se tiene vestigios del maíz, convirtiéndose así las culturas alfareras y es así que el maíz se constituyó en el pilar del sostenimiento de estas culturas por los años 3500 a.C.; el proceso de transformación de la agricultura fue parte de las sociedades agrícolas incipientes, desarrollando técnicas agrícolas y de cultivo. (p. 34)

Cuando se habla del maíz se hace referencia a que es el principal sustento alimenticio para un pueblo, aparte de sostener la alimentación diaria de las familias, también lo comercializan lo que ayuda a dinamizar la economía local, local y nacional.

4.3.3. Características Botánicas y Potencialidades del Maíz

El maíz es una planta monoica, es un cereal, con flores unisexuales: la masculina ubicada en la parte superior de la planta y la femenina en la parte media. Su fecundación es alógama (cruzada). Las anteras, ubicadas en la flor masculina, al madurar dejan caer los granos de polen que transportados por el viento tienden a caer en los estigmas que son parte de la flor femenina para su polinización. (Cantero, 2013, p. 41)

Tabla 1
Clasificación taxonómica del maíz

Categoría	Ejemplo	Carácter distintivo
Reino	Vegetal	Planta anual
División o phylum	Tracheophyta	Sistema vascular
Subdivisión	Pterapsidae	Producción de flores
Clase	Angiosperma	Semilla cubierta
Subclase	Monocotiledóneae	Cotiledón único
Orden	Graminales	Tallo con nudos
Familia	Graminae	Grano-cereal
Tribu	Maydeae	Flores unisexuales
Género	Zea	Único
Especie	Mays	Maíz común

Fuente: Tomado de (Cantero, 2013, p. 41)

4.3.4. Tipos de Maíz

El maíz además de ser una fuente de ingreso muy grande para un pueblo cuenta con ciertos tipos y familiar los mismos que se cosecharán dependiendo de las condiciones del suelo y del clima. En cuanto a las variedades, Yánez, Zambrano & Caicedo (2013) opinan:

Entre las principales variedades nativas de maíz que se cultivan en la Sierra del Ecuador se tienen: cuzco ecuatoriano, canguil ecuatoriano, racimo de uva, chillos, huandango, morochon, patillo, chulpi y kcello, y entre las variedades mejoradas están: INIAP-122 “Chaucho mejorado”, INIAP-124 “Mishca mejorado”, INIAP-102 “blanco blandito mejorado”, INIAP-111 “Guagal mejorado”, INIAP-153 “Zhima mejorado”, INIAP-180, INIAP-182, INIAP-176 e INIAP-103. (p. 4)

La enorme variedad y versatilidad del maíz, ayuda a la elaboración y creación de diversos platos como las tortillas de tiesto, humitas, sopas, pan, entre otros, Además es elemento base para la elaboración de algunas bebidas como la colada morada, champús, y diferentes chichas.

El maíz nunca ha perdido su vigencia, gracias a ellos las preparaciones se han mantenido en el tiempo, y con ellas, las técnicas y utensilios apropiados para las distintas elaboraciones. En Ecuador se lo cultiva desde tiempos remotos y se ha logrado mantener y mejorar las variedades, especialmente en Cotacachi, donde existen al menos 34 variedades que se las puede apreciar, adquirir o degustar en la feria anual de las semillas, en el mes de agosto de cada año.

En cuanto al uso del maíz por nuestros antepasados, Basantes (2011) afirma:

Esto significa que, el principal cultivo era el maíz, en nuestro país los indios conocían cuatro tipos de variedades, los mismos que en la elaboración de chicha determinaban el color de la misma, así tenemos; al maíz blanco o “Yurágsara”, al maíz amarillo grueso y suave “Sapón”, al maíz perla nacarado y de consistencia cómea “Zhima” y por ultimo al maíz negro, rojo o violáceo “Cuscu”. (p. 9)

De esta manera se evidencia que la permanencia del maíz, ha sobrepasado toda prueba, tal es así que hoy se encuentran muchas variedades a lo largo de todo el Ecuador. Cada región obtiene granos de distinto tamaño, sabor, estructura, de acuerdo al tipo de suelo, clima y los minerales de la tierra donde crece.

Tabla 2
Características del maíz

Tipos de maíz	Características
Amarillo	Grande, blando
Blanco	Grande, largo, delicado
Canguil	Chico, algo duro, puntiagudo
Carapali	Mediano, blanco, con punta aguda y roja
Chulpi	Blanco, mediano, chupado, muy tierno y gustoso.
Negro	Grueso, grande, un tanto duro, blando
Tumbaque	Grueso, chato, pardo, blando
Morocho	Pequeño, medio, amarillo, durísimo, no apropiado para alimentación humana.

Fuente: (Cantero, 2013, p. 58)

4.3.5. Características Morfológicas

En las investigaciones realizadas por Estévez (2017) se menciona que el maíz está conformado de las siguientes características morfológicas; 1) raíces: tienen como misión servir como anclaje a la planta; 2) tallo: tiende alcanzar una altura de 4 metros el mismo que adquiere la forma de caña y no presenta ramificaciones; 3) hojas: por su parte son de gran tamaño y afiladas las mismas que se encuentran abrazando al tallo y a su vez están conformadas por vellosidades; 4) la inflorescencia: podemos encontrar tanto masculina como femenina; la masculina es aquella que está conformada de polen y la femenina es aquella que al ser fecundada por el polen genera un producto final denominado mazorca; y finalmente tenemos 5) el grano o también conocido como “pericarpio”, el mismo que está conformado por la proteína.

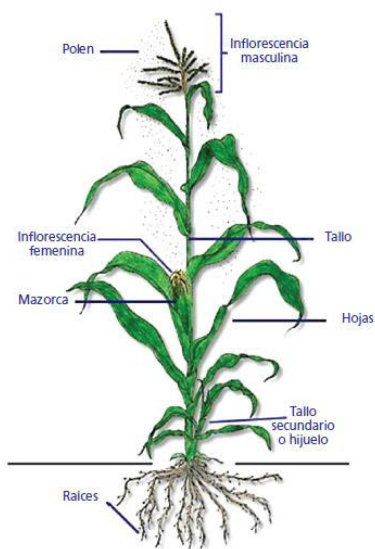


Figura 2: Partes del maíz

Fuente: (Yáñez, Zambrano, Caicedo y Heredia, 2013, p. 9)

4.3.6. Ciclo del Cultivo

Yáñez, Zambrano, Caicedo & Heredia (2013) explican que las plantas de maíz tienen un desarrollo igualitario pero sin embargo el crecimiento tiende a ser variado y esto se debe a que las plantas de maíz son diferentes tanto en su aspecto cuanto en la fecha que se lo siembre, sin dejar de lado la localización de los sembríos, ya que puede crecer tanto en climas cálidos como en fríos; por ejemplo, cuando se siembra el maíz a una altura apropiada, el ciclo de su cultivo es de 270 días y este tiempo corre desde la siembra hasta su cosecha.

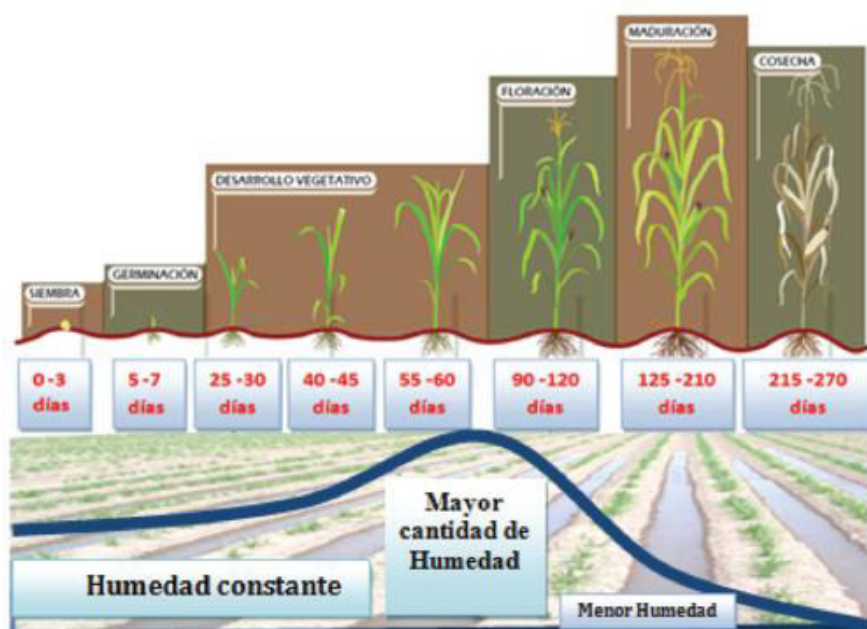


Figura 3: Ciclo del Cultivo

Fuente: (Yáñez, Zambrano, Caicedo y Heredia, 2013, p. 11)

4.3.7. Balance nutricional del Maíz

Este cereal además de ser el más consumido en el continente americano, aporta varios nutrientes. Al respecto Vanessa (2010) afirma que “el maíz contiene un alto contenido de almidón representando el 72%, además de poseer lípidos de la misma manera con un valor alto que es igual al 5% asociado principalmente al germen” (p.33). Por lo tanto, si se trata de aprovechar todas las cualidades y versatilidad del maíz, se lo puede usar tanto para

preparar diversidad de platos, como también en la fabricación de bebidas como la chicha y la cerveza.

Tabla 3

Valores nutricionales del maíz

100g de maíz aporta 265 calorías					
Hidratos de carbono	Proteínas	Grasas	Fibras	Vitaminas	Minerales
66 g	10 g	25 g	10 g	B1, B3 y A	Fosforo, magnesio, hierro, zinc y manganeso.

Fuente: (Pérez, 2019, p. 1)

4.4 Historia de la Chicha

Como se ha mencionado, el maíz es muy versátil y sirve para preparar infinidad de platos y bebidas; existe una gran variedad de éstas; las más conocidas son la de jora y la del Yamor. En relación al uso del maíz en la preparación de la chicha, Basantes (2011) afirma:

Esta bebida tradicional, no posee un origen propio, pero siendo nuestros pueblos sedentarios y principalmente agricultores, han destacado un producto nativo de América siendo este el maíz, cereal que en el siglo XV era el más cultivado y consumido en distintas formas en la época incásica, pero la más sobresaliente en las celebraciones y en la dieta de los personajes reales del imperio es “*yamur aca*”. (p. 5)

La chicha se encuentra en la gastronomía de los ecuatorianos desde hace tiempos inmemoriales; la preparación de la chicha se remonta al imperio incaico, donde se daba un uso de suma importancia y se lo elaboraba por un cierto tipo de mujeres jóvenes vírgenes que se dedicaban solo a la preparación de este elixir.

En cuanto a la preparación, Basantes (2011) aporta lo siguiente:

Aunque sus orígenes no están definidos se le otorga al Imperio Inca, entre el siglo XV-XVI. La chicha se la hace a partir de una fermentación del maíz, cebada y harina, esta es acompañada de azúcar y comienza el proceso de fermentación en los cantaros o “*pondos*”, especie de vasijas donde se almacenaba la chicha para su proceso de fermentación por un tiempo de cuatro a quince días. (p. 5)

Para lograr una fermentación adecuada, a la chicha se la almacena un tiempo determinado; esto permitirá que se genere una capa espesa de color amarillo, el mismo que se lo conoce como “la flor”, la cual tiene algunos usos cosméticos.

Esta bebida era sagrada en el periodo incaico, solo la bebían la dinastía y los invitados de esta; en relación a ello, Basantes (2011) menciona:

Entre sus usos se lo usaba como especie de sacrificio y de honra, agradeciendo a los dioses la riqueza del suelo y el poder de crear maíz, los reyes eran los principales consumidores de esta bebida, la misma que era preparada especialmente por las “*acllaconas*” (princesas que servían al rey Sapa Inca y su corte), las mismas que eran las más hermosas y vírgenes de todo el imperio inca. (pp. 6-7)

Esta bebida además de ser usada en ciertos rituales y ceremonias en el imperio inca tenía una peculiaridad, solo las mujeres vírgenes lo podían elaborar y brindar al imperio inca. Por lo tanto, esta bebida además de ser solo consumida por el rey y sus colaboradores de igual manera se la consideraba que tenía algo muy misterioso y que solo ellos eran dignos de su consumo.

La chicha es la invitada especial en las festividades locales; por ejemplo en pueblo Otavalo celebra sus fiestas del Yamor, ofreciendo chicha del mismo nombre. Esta es preparada y compartida en rituales de agradecimientos al sol y la tierra. En cuanto a la importancia de la chicha del Yamor, Basantes (2011) afirma:

[...] la chicha es considerada como una bebida sagrada en algunas fiestas ancestrales que se realizan hoy en día en nuestro país como: la fiesta del Yamor o la fiesta del Maíz, el Inti Raymi y otras fiestas populares que se realizan tanto en la sierra como

en la amazonia, considerando a la costa una región de igual importancia en la producción de chicha en especial en Manabí. (p. 1)

Cuando llega estas fiestas se realiza esta bebida con diversos granos, los mismos que varían la zona donde se la produzca, el pueblo otavaleño lo realiza con siete granos los mismos que pasan por un proceso de cocción de 12 horas, sin embargo otras bebidas como la chicha de jora, lleva solo la jora y menos tiempo de cocción.

La chicha o bebida de los dioses, adoptaba una variedad de nombres de acuerdo al sitio geográfico donde la se la elaboraba. En ese sentido el aporte de Basantes (2011) es:

La chicha tomaba muchos nombres, esto dependía de la región donde se la producía, así como: “*masato*” (nombre que utilizaban los aborígenes de Cumaná, Tolima, y Santander), “*itúa*” (para los quimbayas), “*aca, azúa, y soora*” (para los Ecuatorianos y Peruanos), pueblos y países donde la chicha tenía una importancia muy grande, tanto para su consumo como para sus costumbres y tradiciones. (p. 7)

Sin duda alguna este vocablo se lo emplea en países de América Latina con un ingrediente en particular que es el maíz, pero su preparación era diversa.

La gastronomía en América Latina tuvo influencia de los conquistadores españoles, el mismo que dio origen a una nueva cocina y también a su vez se originó el mestizaje del pueblo. Basantes (2011) menciona:

Tras la llegada de los españoles, la colonización y el comienzo del mestizaje se comenzó a incrementar el consumo de alcohol, la chicha empezó a ocupar un lugar más espiritual y ceremonial en el pueblo inca, pero también empezó su comercialización ya que en algunos pueblos existía un indígena que la transportaba y es así que también se la considero como una bebida comunicativa entre los distintos personajes importantes de la colonia. (pp. 7-8)

Esta bebida era la invitada insustituible en las celebraciones de las ceremonias religiosas que realizaba el pueblo inca, donde brindaban homenaje a su rey. Si bien en este momento esta bebida conocida como chicha dio un giro inesperado dentro del imperio, esto se debió a que ya no era consumido solamente por el rey inca y sus servidores, de la misma manera al momento de elaborar ya no era privilegio de las princesas.

En cuanto al consumo exclusivo de la chicha, Basantes (2011) afirma:

Esto significa que, poco a poco la chicha fue perdiendo su poder y comenzó a formar parte de una bebida del pueblo más ya no de la nobleza inca, y de igual manera su preparación ya no era preparada por princesas, ésta preparación la comenzaron a realizar las mujeres en especial las mujeres de edad avanzada y la realizaban en grandes cantidades, no solo para su familia sino también para la comunidad. (p. 8)

Cuando la chicha dejó de ser preparado por las princesas de la nobleza del inca, las mujeres mayores tomaron la responsabilidad de elaborarla; esta acción era el inicio de la conservación de una de las costumbres más antiguas que ha permanecido intacta hasta la actualidad. Al haber libertad para prepararla, se inició con su comercialización.

La receta de la chicha ha pasado de generación en generación; cada persona que prepara esta bebida, lo hace de acuerdo a una receta particular conservada y transmitida por sus antepasados. “Hoy en día la chicha no es de una elaboración común, y su elaboración ha sido enseñada de generación tras generación, siendo así que actualmente hay pocos pueblos y comunidades que practican la elaboración de la misma” (Basantes, 2011, p. 8). Cuando se visitan los pueblos indígenas *kichwas*, se puede apreciar diversas preparaciones de la chicha, varias de ellas usan al maíz; de igual manera se puede apreciar la manera de moler los granos, aún se mantiene la forma tradicional de moles a través del uso de la piedra de moler. En la actualidad el maíz se lo procesa en un molino manual.

4.4.1. Historia de la Chicha en el Ecuador

La chicha no solamente se la consumía en las festividades; también formaba parte la dieta diaria de los pueblos indígenas. Esto se lo consiguió porque los indígenas eran los principales productores del maíz; tenían amplios conocimientos de las variedades, suelo, clima y altura adecuada.

El origen de esta bebida en nuestro país se remonta al Tahuantinsuyo, gran parte de nuestra gastronomía se derivó tras guerras, conquista y trueque. La dieta se basaba en el consumo de intestinos de animales y de granos; así la chicha hace su aparición. En el Tahuantinsuyo se registra el mayor consumo de esta bebida la misma que se la servía para calmar la sed de los soldados incas. (Basantes, 2011, pp. 8-9)

Esta bebida además de formar parte de la alimentación del pueblo indígena, se convirtió en una fuente primordial para saciar la sed de los soldados que en su entonces se encontraban en guerra, debido a que tenían la creencia que esa bebida al pertenecer a los dioses les generaría la fuerza necesaria para seguir en el combate.

La chicha además de ser utilizada para ciertos rituales, servía igualmente para idolatrar a varios dioses. Un ejemplo es lo que menciona Basantes (2011): “la chicha se usaba para adorar a varios dioses así como el dios Inti, a la Pachamama y a los Apus, la misma que en sus ceremonias era la bebida indispensable para dar comienzo al culto” (p. 9). Cuando los indígenas querían agradecer por los productos que le daba la tierra, realizaban rituales de agradecimiento donde la principal protagonista era la chicha puesto que se cosechaba el principal ingrediente para prepararla que es el maíz.

El pueblo indígena era muy agradecido con sus dioses, una forma de adoración era ofrecer rituales donde intervenía la chicha de maíz. Al respecto del uso de la chicha en rituales de adoración, Basantes (2011) afirma que:

Además de ser esta bebida de suma importancia en esa época no solo para los rituales de agradecimiento a los dioses de la misma manera se lo usaba para empapar los Uznos; los cuales eran unas columnas de piedra que se las consagraba al sol y eran están levantadas para marcar los límites de las provincias, grabando así los territorios. (p. 9)

En lo que actualmente es territorio ecuatoriano, la chicha se elaboraba antes de la llegada de los españoles. Como se puede constatar en las investigaciones realizadas por Waldemar (2002) “la bebida predilecta fue el *asua* o *upi* o *acja* o *yamor tocto*, llamado comúnmente chicha desde 1532 palabra de origen antillano introducida por los invasores hispanos” (p. 39). Por lo tanto, el término que ha prevalecido es el traído en la conquista, lo cual demuestra que los términos autóctonos fueron desplazados por esta palabra.

4.4.2. Ingredientes y Elaboración de la Chicha del Yamor

Para la preparación de la chicha del Yamor, se debe utilizar siete granos y miel que resulta de la panela, ingredientes y técnicas de cocción que logran la obtención de ese sabor característico. En cuanto a los tipos de maíz que se usan para su elaboración, Melo (2016) señala:

La chicha se elabora con 7 granos: maíz negro, amarillo y blanco, chulpi, canguil, morocho y jora. A estos granos se los limpia con meticulosidad, después se los tuesta y muele para convertirlos en harina. A esta preparación se le agrega agua y se la cocina por casi 18 horas en las calderas para no correr el riesgos ni afectar el estómago de los comensales. (p. 1)

La chicha del Yamor requiere un proceso que en sus inicios sufre un proceso de selección de la materia prima, la misma que debe ser revisada meticulosamente para con ello dar una bebida no solo placentera al paladar de los consumidores sino que además sea de calidad.

4.5 Maíces de la Chicha del Yamor

La chicha del Yamor además de sintetizar y englobar todo el proceso agrícola previo a su obtención, se encuentra cargado una serie de connotaciones religiosas y místicas. A continuación se describe cada uno de los tipos de maíz que se utilizan para su elaboración.

4.5.1 Canguil

Uno de los maíces es el canguil; son granos pequeños los mismos que están formados por una cubierta dura y un corazón suave. “Al canguil se lo conoce también como reventón y en nuestro país solían ser comunes los canguiles que tenían un matiz diferente y esto se debía a los cruces de los maíces” (Cantero, 2013, p. 54). Este grano además de ser utilizados en la preparación de la chicha, forma parte de la dieta diaria del hombre, donde gracias a su ingenio ha dado un gran uso en el área de la gastronomía y de la misma manera en la industria de los alimentos.

En las investigaciones realizadas por España (2019) se menciona:

El canguil como se lo conoce comúnmente es aquel que tiene diversas formas y las podemos encontrar de formas redondas a las alargadas siendo de tamaño reducido. Cuando sometemos al calor a estos granos tienden a reventar donde como resultado es la salida del endospermo. Este maíz se lo suele consumir en grandes cantidades en el Himalaya. (p. 21)



Figura 4: Maíz Canguil

Fuente: (INIAP, 2013, p. 8)

4.5.2 Morocho

A decir de Cantero (2013):

El morocho es parejo al canguil pero con la diferencia que este posee unos granos grandes y sumamente duros. Esto dio origen cuando los campesinos realizaron selección genética donde el objetivo era buscar granos grandes partiendo del canguil, el matiz que adquiere puede ser amarillo o blanco; convirtiéndose el color blanco en la más consumida por el hombre. Si bien es cierto en nuestro país se muestra que el morocho se ha convertido en uno de los alimentos de suma importancia en la dieta de los niños para que crezcan fuertes y a su vez gocen de buena salud, este se lo consume en choclos, en chuchuca y además se lo cultiva en la región Sierra y Costa. (p. 55)

Balarezo (2014) por su parte menciona que a este maíz también se lo conoce con el nombre de morochón al que se lo encuentra a 2.410 msnm, siendo sus granos de color blanco de tipo morocho (duro). Su planta es de color rojo y de mediana estatura con una espiga grande y mucha ramificación; este maíz lo encontramos en las provincias de Carchi, Imbabura y Pichincha. (p. 10). Aparte de servir para la chicha del Yamor, el morocho se lo consume hervido hasta lograr que esté suave, al que se le agrega canela y panela.



Figura 5: Maíz Morocho
Fuente: propia del autor

4.5.3 Maíz Blanco

En las investigaciones realizadas por Cantero (2013) se menciona que:

El maíz blanco es muy común en las zonas tropicales de América, y en nuestro país se lo cultiva en diversas zonas. Estos maíces suelen ser en ciertos casos blandos con una coloración amarillenta. Aquí se puede dar un ejemplo muy claro el maíz llamado tusilla que se lo encuentra en Manabí, Guayas y Loja. Estos maíces se los consume tierno y una vez secos se los utiliza en la alimentación de los animales. (pp. 55-56)

Así mismo Guzmán (2017) menciona que “el maíz blanco produce mazorcas medianas, flexibles, delgadas y cilíndricas, además esta planta se adapta desde los 90 m.s.n.m. hasta los 1500 m.s.n.m” (p. 17).



Figura 6: Maíz Blanco
Fuente: Propia del autor

4.5.4 Chulpi

De igual manera como los maíces anteriormente mencionado el chulpi se lo siembra en la sierra y tiene cierta característica que lo diferencia de los demás. Cantero (2013) menciona:

El chulpi es un maíz que tiene una mazorca y grano sumamente pequeño, convirtiéndole suave cuando se lo lleva a tostar, con sabor dulce y una consistencia pastosa, además se lo puede consumir seco y también tostado ya que de esta forma es más blando y sabroso. (p. 55)

Sin embargo este grano a más de ser cultivada en la Sierra, sus granos adquieren una forma delgada el mismo que lo diferencia de la mischa tanto en su sabor como características.

INIAP (2013), en relación a otros nombres con los que se lo conoce, menciona lo siguiente:

Este maíz además de ser cultivado en ciertas partes de la Sierra también se lo conoce con el nombre de arrugado, semi-harinoso el mismo que tiene un color amarillo pálido, la altura de la planta alcanza 195cm y se utiliza para el consumo Humano como tostado. (p. 7)

Es muy común recibir chulpi, acompañando a algunos platos típicos de la sierra como los cevichochos, encebollado, churos, entre otro.



Figura 7: Maíz Chulpi
Fuente: Propia del autor.

4.5.5 Maíz Amarillo

En la investigación realizada por España (2019) se menciona que:

Este maíz es aquel que tiene granos suaves, redondos y duros y tiene una gran ventaja a comparación de otros maíces; y es que este maíz no presenta plagas y cuenta con una buena gestación, la misma que le permite desarrollarse en óptimas condiciones tanto en climas fríos y húmedos. Sin embargo este maíz es de suma importancia en la utiliza de fécula de maíz con el principal destino que es para el consumo humano y el resto se lo emplea como alimento para animales. Este maíz además presenta diversos matices. (p. 20)

Como bien es cierto este cereal es muy consumido y producido en nuestro país sin importar las condiciones de la tierra y de la misma manera sin importar el clima; este maíz es uno de los más resistentes a las plagas y esto se debe a que su grano es de corteza sumamente gruesa la misma que le permite un óptimo desarrollo.

En el mismo tema, INIAP (2014) menciona que:

Este maíz amarillo también conocido como “duro” en nuestro país es uno de los productos de suma importancia para nuestra economía, siendo una actividad con mayor actividad dinámica del sector agropecuario. (p. 1)

El maíz amarillo además de ser un ente de suma importancia en la economía del país también se ha convertido en el principal protagonista de ciertos platos en la gastronomía de los ecuatorianos como un ejemplo claro tenemos: las humitas, ensaladas frías, cremas, arepas criollas y entre otras.



Figura 8: Maíz Amarillo
Fuente: Propia del autor.

4.5.6 Maíz Negro

El maíz negro de igual manera juega un papel importante en la gastronomía Ecuatoriana debido a que gracias a él se preparan ciertos platillos un ejemplo muy claro tenemos en la utilización de la colada morada el día de finados.

Este maíz negro o también conocido como “maíz morado” es producto de una alteración genética que sufrió el maíz común que se dio hace miles de años de igual manera podemos decir que este maíz ya se cultivaba al sur de nuestro país y se lo conocía como “kuli sara”, de igual manera se lo cultiva en México y finalmente en

las tribus indígenas llamadas “Hobi y Navajo” que se encuentran ubicados en E.E.U.U. (Esquivel, 2019, p. 1)

Este maíz además de ser sufrir una alteración genética ha formado parte de la cultura gastronómica desde hace miles de años y su aparición ha hecho que nuestra cocina genere nuevos productos un ejemplo claro es en la utilización de la bebida del pueblo Otavaleño.

Según el INIAP (2017):

El maíz negro también conocido como “racimo de uva”, se adapta a las zonas maiceras de la región interandina, además este maíz es utilizado en la elaboración de harina siendo primordial para elaborar la colada morada y de la misma manera para la elaboración de la chicha morada. Sin embargo este maíz se lo utiliza en el área de la medicina debido a que contiene un alto contenido de antocianina el mismo que es un antioxidante natural previniendo así la degeneración de algunas células del cuerpo y finalmente esta antocianina aporta color a las bebidas dulces y confites. (p. 2-4)

Este cereal además de ser importante en la área de la gastronomía de la misma manera ha tomado fuerza en el área de la medicina ancestral donde se lo utiliza como un antioxidante de manera natural; el mismo que no genera ningún daño al organismo del hombre.



Figura 9: Maíz Negro “racimo de uva”

Fuente: Propia del autor.

4.5.7 Maíz Germinado (JORA)

Este maíz tiene una gran particularidad debido a que se lo debe dejar germinar para que proporcione el sabor auténtico de la chicha, además este maíz es una mezcla de diversas clases de maíces, como pueden ser: maíz morocho, zhima, zhubay o cuzco, blanco. Sin embargo el maíz que se utiliza para la elaboración de la chicha es el conocido también como cuzco ecuatoriano.

Esto significa que, este maíz lo encontramos a 2720 msnm. Es un grano de color blanco, grande, plano y harinoso, el mismo que se le envuelve en hojas de achira para que empiece a germinar y previamente se lo utilizara en la elaboración de la bebida de los dioses. Este maíz lo encontramos en las provincias de Imbabura, Pichincha, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar y Azuay. (Balarezo, 2014, p. 8)

Este maíz se lo cultiva en diversas zonas de nuestro país debido a que tiende adaptarse a diferentes condiciones del suelo, como resultado final se obtiene un maíz harinoso el mismo que está en óptimas condiciones para ser germinado en las hojas de archera o a su vez en las hojas de plátano las mismas que como resultado generaran un maíz sumamente germinado listo para la elaboración de la bebida fermentada o también conocida como “chicha”.



Figura 10: Maíz germinado “jora”




Fuente: Propia del autor.

4.6 Instrumentaría que se usa en la Elaboración de la Chicha

Para la elaboración de la bebida se requiere de ciertos utensilios para su elaboración, si bien es cierto en la entrevista que se llevó a cabo a la señora Yolanda Cabrera propietaria del restaurante “Auténtico yamor de Yolanda e hija” manifestó que los implementos de cocina que se utiliza para elaborar la chicha se ha ido modificando de acuerdo al pasar de los tiempos, debido que anteriormente los ancestros reposaban esta bebida en pundos y se los enterraban bajo tierra cubiertos de hojas de achira, en la actualidad estos métodos de conservación se han modificado, los que se pueden apreciar en la tabla 4.

Tabla 4

Utensilios utilizados para la chicha del yamor

Nombre del utensilio	Uso	Imagen
Cedazo de color negro	Este cedazo es utilizado en la primera tamizada que se le realiza a la chicha, donde separa la mayor parte de la harina debido a que cuenta con unas cerdas muy finas.	
Cedazo de color blanco	Este cedazo es utilizado en la segunda tamizada que se le realiza a la chicha, antes de su almacenamiento.	
Barril de roble	Es utilizado para enfriar la chicha y se conserva esta bebida antes de ser mezclada junto a la miel.	

Cuchara de madera

Es utilizada para mover la chicha en su proceso de cocción.



Arco

Este instrumento es utilizado como base para colocar los cedazos.



Ollas de aluminio

Son de número 100 donde se cocina la chicha en grandes cantidades.

Cocina de leña

Donde se realiza la cocción de la chicha y el tostado de los granos.



Fuente: Autentico Yamor de Yolanda Cabrera e hija

Elaboración: Propia del autor.

Si bien es cierto, hoy en día las personas que realizan esta bebida de los dioses conocida como “Chicha del Yamor”, han optado por el uso de ollas de aluminio, sin tomar en cuenta el costo que esto implica; ya que necesitan ollas con numeraciones extremadamente superiores a los 50 litros de capacidad; se usan estas ollas ya que así se consume menos cantidad de leña. También cabe mencionar que hoy en día se dejó a un lado las piedras de moler y en su reemplazo se encuentra los molinos que pueden ser electricos o manuales.

Luego de haber descrito la historia de la chicha del Yamor, sus ingredientes y utensilios, es necesario continuar con el siguiente apartado donde se muestra la metodología desarrollada para lograr recabar los datos necesarios para la consecución de los objetivos que se plantea esta investigación.

5. Materiales y Métodos

5.1. Metodología

La presente, es una investigación aplicada que pertenece a las Ciencias Sociales; se desarrolla desde un enfoque mixto puesto que hace uso de datos cuantitativos reflejados en los resultados de la aplicación de encuestas; y de datos cualitativos recabados a través de entrevistas y Focus Group. Los métodos que se utilizaron fueron los siguientes:

5.1.1. Método Inductivo

Este método permite la formación de hipótesis, investigación de leyes científicas y las demostraciones. Así también este método permite partir de casos particulares se eleva a conocimientos generales.

5.1.2. Método Deductivo

Este método permitió la obtención de información más relevante mediante libros, revistas, artículos científicos, textos PDF, entre otros, que abordan directamente el objeto de estudio.

5.1.3. Método Analítico Sintético

Este método ayudó a un análisis y estudio a fondo del objeto de estudio, desagregando sus partes, con la finalidad de observar los fenómenos y efectos resultantes de ellos, los cuales ayudaron al desarrollo de la propuesta de esta investigación.

5.1.4. Método Experimental

Es aquel método donde el investigador tiende a controlar las variables para la delimitación de ellas y está fundado en la metodología científica. A través de este método se recopiló información acerca de las posibles recetas que el investigador requiere como producto final

de la propuesta. Este método ayudó a documentar los experimentos realizados, hasta llegar al producto deseado. Las variables pueden ser medibles o a su vez manipulables por parte del investigador, sin embargo hubo la necesidad de colocar variables que puedan influir en la ejecución de la investigación (variables extrañas), las mismas que dieron resultados positivos; bien sea para aplicarlos en este estudio, o dejarlos como futura línea de investigación.

5.2. Técnicas

Al tratarse de una investigación con enfoque mixto, se aplicaron tres técnicas: encuesta, entrevista y Focus Group.

5.2.1. Encuesta

Para efectuar esta investigación se toma en cuenta varios parámetros como: tiempo prudencial, anonimidad para garantizar la confidencialidad, preguntas cerradas para que el encuestado tenga facilidad de marcar la alternativa o respuesta correcta; estas encuestas fueron aplicadas a turistas nacionales y extranjeros que visitan los establecimientos que ofertan la chicha del Yamor en la ciudad de Otavalo.

A continuación se presentan dos preguntas relevantes que contiene el instrumento de investigación, las cuales dieron información sobre la predisposición de la gente, a probar productos innovadores a base de chicha del Yamor. ¿Conoce usted productos elaborados a base de la chicha del Yamor?; ¿Estaría dispuesto a degustar preparaciones a base de la chicha del Yamor?

5.2.2. Entrevista

Se diseñó una entrevista semi estructurada, con preguntas abiertas para dar libertad y amplitud de respuesta del entrevistado. Para plantear las preguntas se tomó en cuenta indicadores preestablecidos dirigidos a los dueños de los establecimientos que ofertan la

chicha del Yamor en la ciudad de Otavalo; respuestas que brindaron información fidedigna, veraz y apropiada, para poder crear la propuesta.

5.2.3. Observación

La observación permitió el acercamiento y obtención de información primaria en los lugares que se oferta la bebida “Chicha del Yamor”, utilizando para ello una libreta de campo en el cual se tomaron apuntes de todas las características necesarias para la realización del proyecto, también una cámara para obtener fotografías que servirán como anexo para el proyecto final.

5.2.4. Focus Group

Esta es una herramienta que ayudó a obtener información primaria de parte de los expertos que preparan la chicha del Yamor. A través de sus testimonios, se pudo obtener pequeñas variaciones de preparación entre uno y otro, experiencias de cada uno, así como los muy particulares puntos de vista acerca de la chicha del Yamor y su importancia en la identidad otavaleña.

5.2.5. Análisis sensorial

Es una herramienta que se la aplicó a través de degustaciones de los nuevos productos en base a chicha del Yamor, para poder ajustar detalles de acuerdo al uso de los sentidos. Los comensales evaluaron a través de indicadores como: si es agradable a la vista, si tiene un agradable sabor al paladar, si tiene un olor característico, y por ultimo si la textura es la adecuada. Esto se lo hizo una ficha de evaluación sensorial donde constaron los nombres de los postres y su respectiva calificación. Las observaciones ayudaron a balancear la preparación y presentación de los productos. Así mismo se dio la oportunidad de colocar sugerencias de mejoras o variaciones que podía hacer el investigador, a los diversos productos.

5.3. Instrumentos

- Cuestionario
- Guion de entrevistas
- Cámara fotográfica
- Cuaderno de apuntes
- Teléfono Celular
- Libreta de apuntes

5.4. Población o Universo

Según el INEC (2010) menciona que: “la Provincia de Imbabura, cuenta con una población de 398.244 habitantes y el cantón otavalo cuenta con 104.874 habitantes” (p. 8).

5.4.1. Determinación de la muestra

Tamaño de la muestra: Para aplicar la encuesta y saber cuánto conoce la población de Otavalo acerca de la chicha del Yamor, se ha tomado como universo a los habitantes que oscila entre 18 y 70 años.

Para calcular el tamaño de la muestra de la población con el fin de optimizar tiempo y recursos se ha utilizado una fórmula matemática la cual permitirá determinar una representativa y técnica muestra del universo.

Se aplicó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N\sigma^2 Z^2}{(N-1)e^2 + \sigma^2 Z^2}$$

Dónde:

n= Tamaño de la muestra

d²= Varianza (0.25)

z = Nivel de confianza (1.96) o 95%

E= Error de estimación permitido (0.05) o 5%

N= Población o universo (población del cantón otavalo según INEC 2010)

(N-1) = Factor de corrección

(Suárez, 2012, p. 15).

Entonces:

$$n = \frac{(104874)(0,25)(3.8416)}{(104874-1)(0,025) + (0,25)(3.8416)}$$

n=383 Tamaño de la muestra

6. Resultados y Discusión

6.1. Resultados

Para que el análisis alcanzara el resultado esperado por parte del investigador, se generó tres modelos de levantamiento de información; encuestas, entrevistas y Focus Group.

En cuanto a las encuestas, se aplicó un cuestionario de quince preguntas cerradas, para poder recabar información precisa y para que sea más fácil su tabulación e interpretación. Las encuestas se aplicaron de forma indirecta, a través de la herramienta google encuestas, la cual consiste en subir las preguntas a una plataforma virtual y de ahí se comparte un link a la población de estudio que en este caso es la ciudad de Otavalo (el Jordán); esta herramienta además de ser útil al momento de encuestar ayuda también a la tabulación directa de la información recopilada por el encuestador, la encuesta está diseñada para recabar los aspectos más importantes para la ejecución del recetario.

Para precisar un análisis acertado de la investigación, se tomó como universo al pueblo Otavaleño; previo a ello se adquirió los datos otorgados en el último censo. Según el INEC (2010) menciona que: “la Provincia de Imbabura, cuenta con una población de 398.244 habitantes y el cantón Otavalo cuenta con 104.874 habitantes” (pág. 8).



El universo estudiado fue la ciudad de Otavalo, que cuenta con un total de 104. 873 habitantes los cuales se estudió un sector determinado llamado el Jordán; para ello fue de suma importancia la aplicación de la fórmula de muestreo el mismo que generó un total de trecientas ochenta y tres encuestas.

La fórmula de muestreo permitió tener mayor veracidad de la información, arrojando una proporción de error del 0,5% y con un nivel de confianza del 95%, generando un resultado de 338 encuestas por realizar.

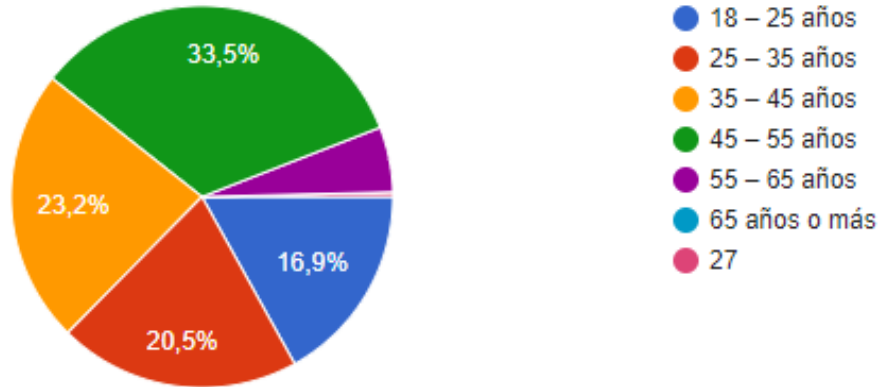
6.1.1. Análisis y Tabulación de las encuestas

Objetivo de las encuestas

La encuesta estuvo direccionada a la población de la parroquia de él Jordán cantón Otavalo, el mismo que está conformado por un total de: 104874 habitantes; este dato fue tomado desde la página web INEC que llevo a cabo el censo en el 2010 y fue realizado por el estudiante de noveno nivel de la carrera de gastronomía de la PUCE-SI, con la finalidad de recabar información referente a la chicha del Yamor aplicado en el área de la repostería, cabe recalcar que los resultados que se obtendrán serán utilizados con fines académicos.

Información general de los encuestados

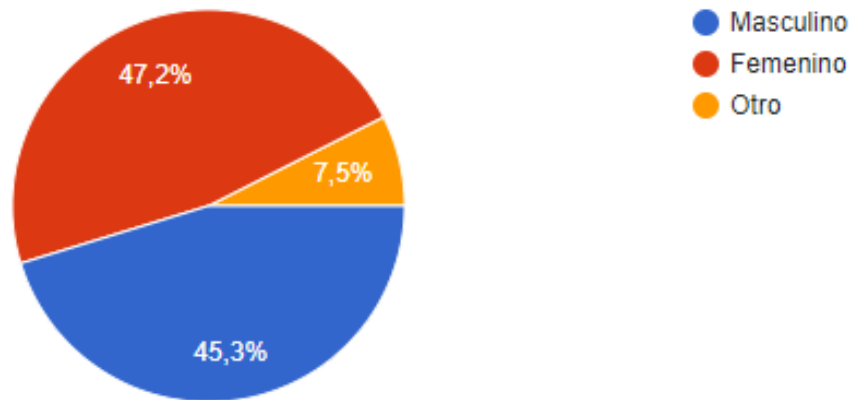
1. Edad



Análisis

Una vez ejecutada las encuestas a las personas que viven en el cantón Otavalo se pudo percibir que la mayor parte de la población está conformada por gente que posee una edad promedio la misma que ayudara con mayor eficacia al desarrollo del proyecto que se está ejecutando.

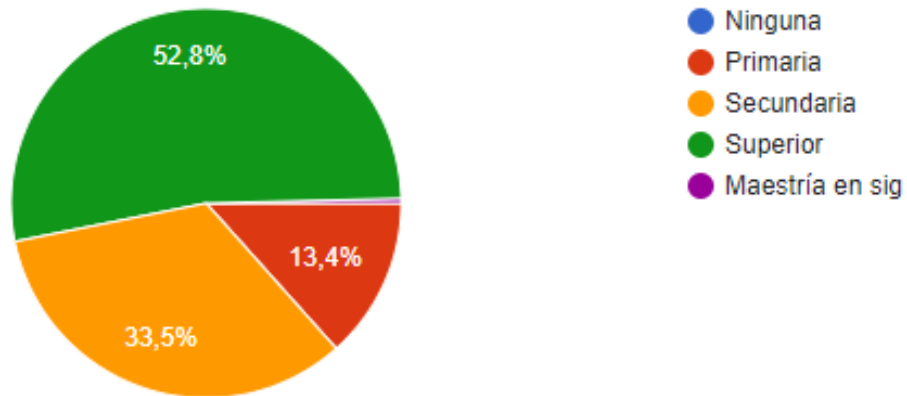
2. Género



Análisis

Una vez levantada la información, se llega a la conclusión que la mayor parte de los encuestados son mujeres indicando que el universo que se está estudiando está conformado en una pequeña cantidad al sexo masculino y sin dejar a un lado a los habitantes que tienen otras preferencias.

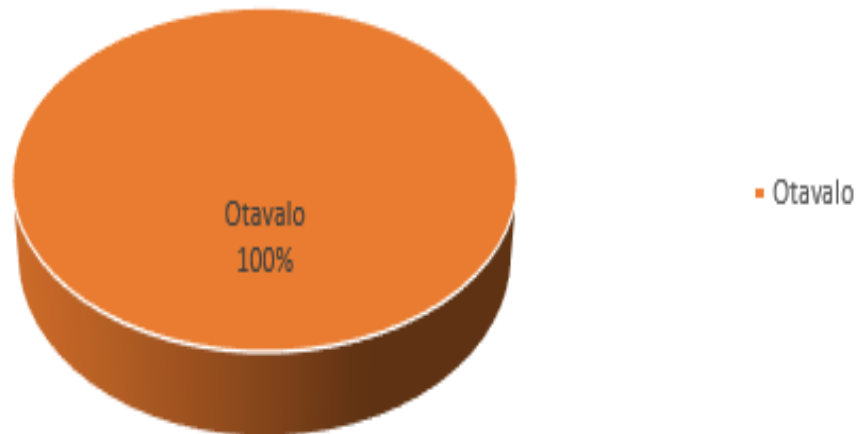
3. Nivel de educación



Análisis

En cuanto al nivel de instrucción que tiene el universo que se está estudiando indica que si existe un nivel de educación de los encuestados, lo que hace deducir que el conocimiento de la Chicha como elemento de identidad, está dentro de las personas que tienen en su mayoría estudios superiores y de secundaria.

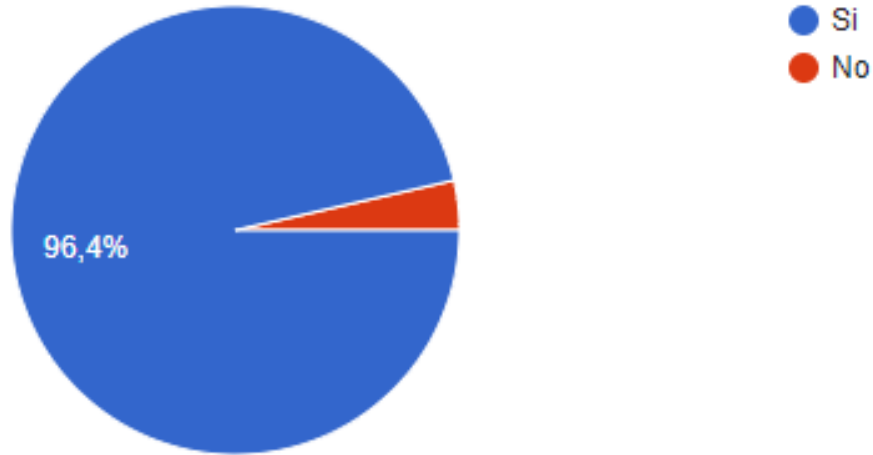
4. Comunidad de residencia



Análisis

La investigación se llevó a cabo a los pobladores de la ciudad de Otavalo donde se coincide que todos quienes respondieron a la encuesta son residentes fijos. Por tanto los resultados se muestran bastante fiables a la hora de concluir acerca del conocimiento de la chicha del Yamor.

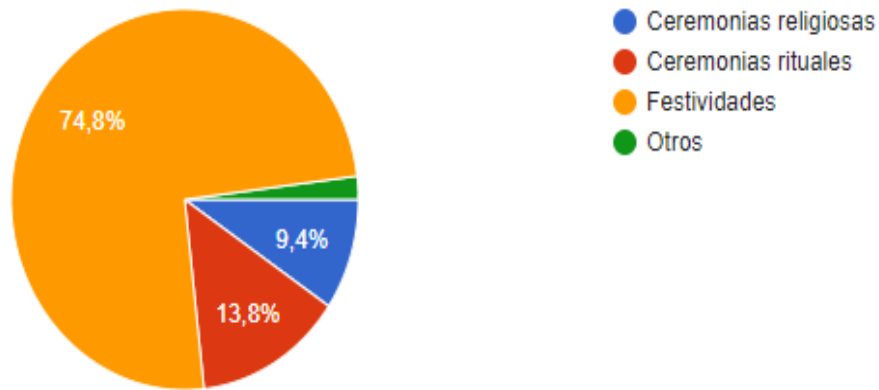
5. ¿Conoce usted cual es la bebida ancestral del pueblo Otavaleño?



Análisis

La chicha del Yamor además de ser parte de la cultura de los pobladores de la ciudad de Otavalo es muy reconocida por los moradores de la ciudad, cabe mencionar que su consumo en su mayoría se lo hace en las fiestas de su pueblo, sin quitar la posibilidad de encontrarla en otras fechas del año. Es así que esta bebida es muy utilizada por los moradores del cantón Otavalo para festividades tanto de los mestizos como los indígenas tales como: bautizos, matrimonios, primeras comuniones, entre otras.

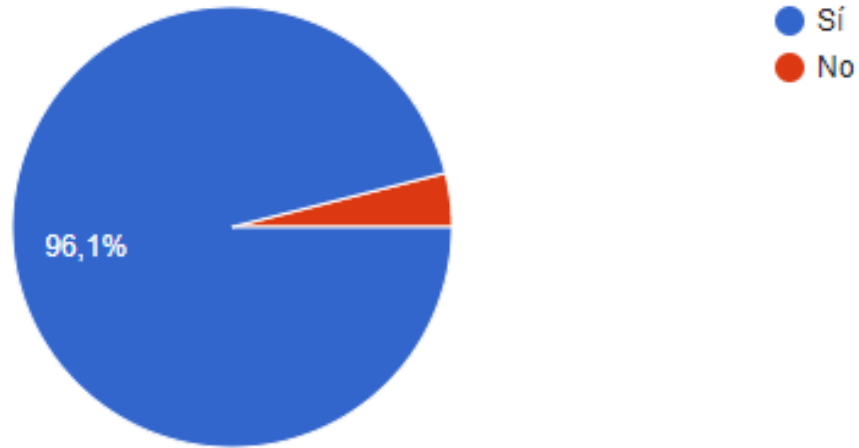
6. ¿Conoce usted en que ocasiones se consume la chicha del Yamor?



Análisis

La chicha o también llamada bebida de los dioses es aquella que ocupa un papel importante en las festividades del pueblo otavaleño, de igual manera esta bebida es utilizada en ciertos actos ceremoniales y religiosos donde él es el principal protagonista. Por tanto es curioso evidenciar que solo tres sitios la oferten incluso en las festividades, en definitiva esta bebida se ha convertido en el principal protagonista de toda festividad tanto indígena como la mestiza.

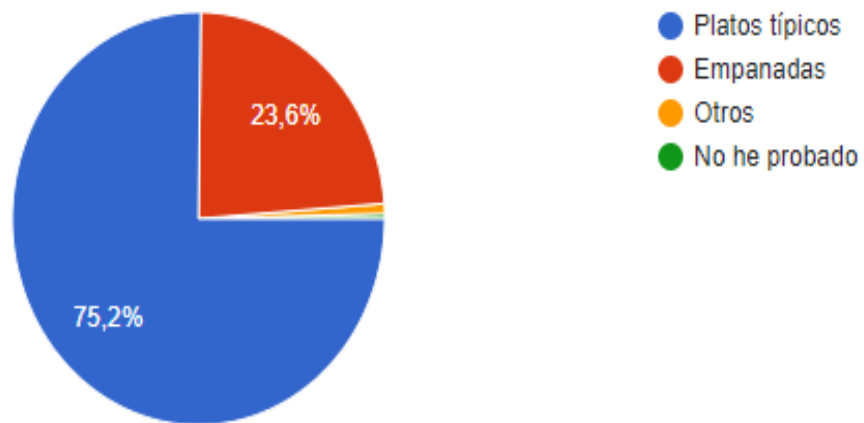
7. ¿Usted ha tomado la chicha del Yamor?



Análisis

Al ser un icono del pueblo Otavaleño, y de una gran carga identitaria, las respuestas evidencian el gran apego de la gente local por esta bebida. Es realmente una cantidad ínfima quienes no la han consumido; esto se debe a que esta bebida como es la Chicha en ciertas ocasiones se las tiende a reemplazar por bebidas alcohólicas o a su vez por gaseosas en las festividades.

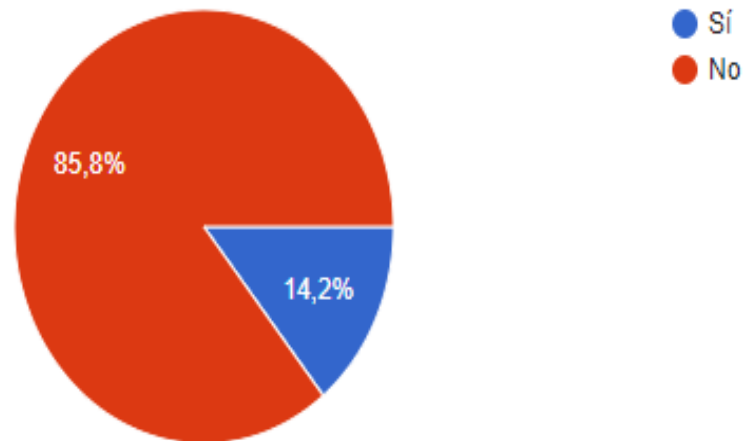
8. ¿Con qué suele acompañar la chicha del Yamor?



Análisis

En las festividades hay locales aunque pocos, que ofertan la chicha del Yamor; por lo tanto es el acompañante ideal del plato que lleva su mismo nombre. No obstante, puede ser el acompañante ideal de otros platos de la rica gastronomía de la ciudad de Otavalo.

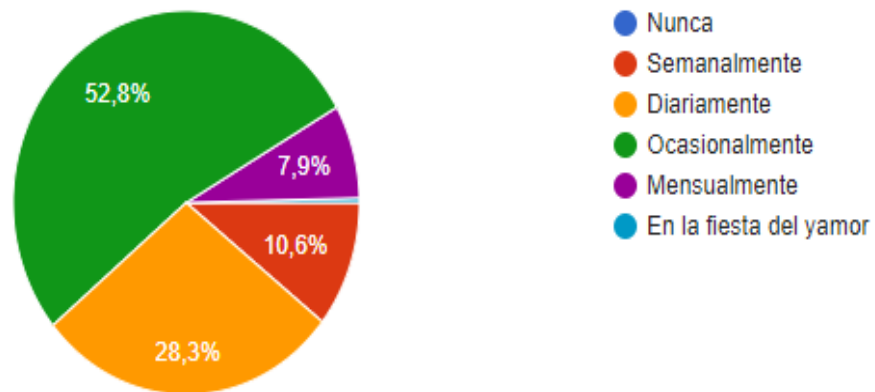
9. ¿Conoce usted preparaciones elaboradas a base de la chicha del Yamor?



Análisis

La respuesta es lo que se esperaba, pues, nadie ha emprendido un estudio como este, donde se quiera poner en valor la chicha del Yamor, a través de productos elaborados con este elixir. Cabe señalar que el porcentaje que responde que sí, es porque conocen a la chicha del Yamor como un aderezo para algunas preparaciones.

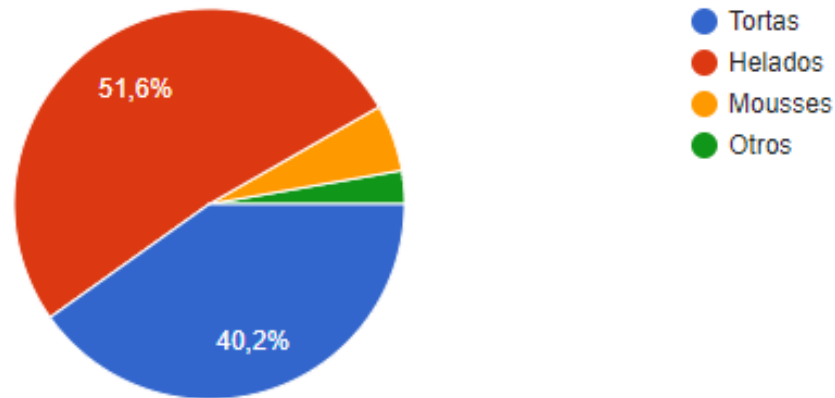
10. ¿Con que frecuencia usted consume postres?



Análisis

Se puede evidenciar que la repostería es un área de gran aceptación, ya que hay una gran proporción de encuestados que consumen postres a diario, lo que abre la posibilidad de que la propuesta de esta investigación, tenga la acogida esperada y de ahí se procederá a la ejecución de los postres dando un principal protagonismo a la bebida del pueblo Otavaleño.

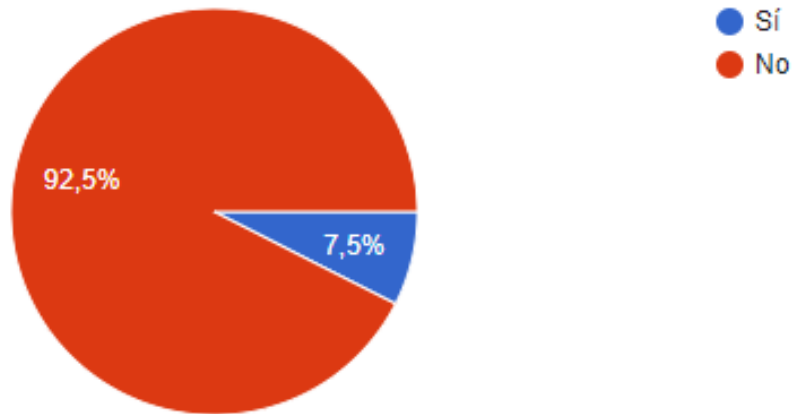
11. ¿Qué tipos de postres consume usted?



Análisis

La repostería ha ocupado un amplio campo en la gastronomía donde el principal objetivo es satisfacer el paladar del comensal por medio de la creación de diversos postres. Los helados y tortas son los que más salida tienen, por ende esa variable se tomó en cuenta a la hora de realizar la propuesta del presente trabajo.

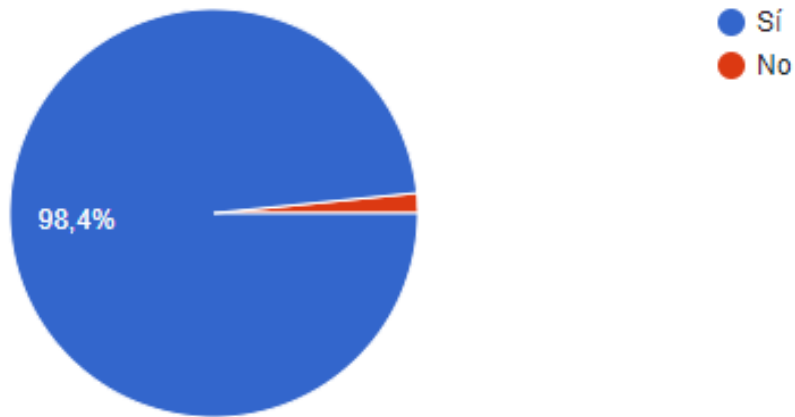
12. ¿Conoce usted establecimientos restauraneros que oferten postres a base de la chicha del Yamor?



Análisis

Los establecimientos restauraneros de la ciudad de Otavalo que ofertan la chicha del Yamor se encuentran limitados con respecto al uso adecuado de la bebida, esto puede deberse a que no cuentan con un capital suficiente para la ejecución de otros productos a base de la chicha, o porque la producción constante no se garantiza, ya que los establecimientos que la ofertan son muy pocos.

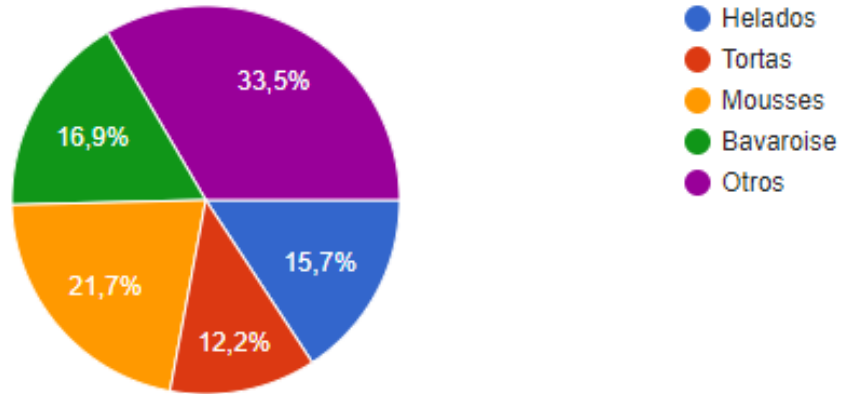
13. ¿Estaría usted dispuesto a degustar preparaciones a base de la chicha del Yamor?



Análisis

El tener un medio que permita obtener un acercamiento a estas preparaciones es de gran aceptación por la mayor parte de encuestados, esto determina la importancia que es para los pobladores la conservación de su memoria, a la vez que a través de la innovación de productos, se preserva el legado patrimonial para que perdure a través del tiempo.

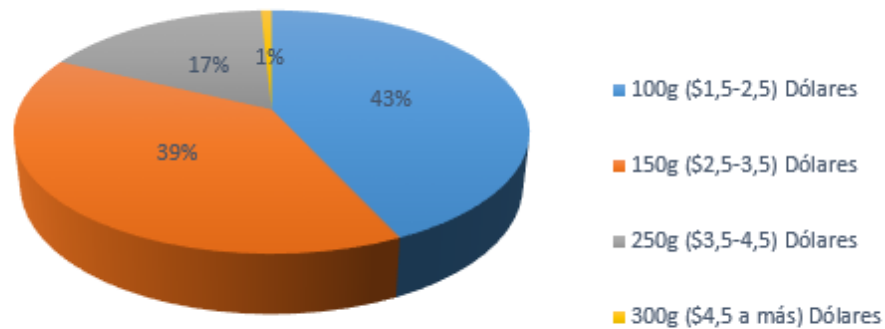
14. ¿Qué tipo de postres le gustaría degustar a base de la chicha?



Análisis

Las respuestas dan cuenta de la diversidad de gustos, no hay acuerdo en algún producto específico, por tanto estos datos ayudan a diversificar los productos en la propuesta, para lograr satisfacer las necesidades de un mercado por demás diverso; ello se ve reflejado en la elaboración de diversos postres tomando como base la bebida de los Otavaleños.

15. ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por un postre elaborado a base de la chicha del Yamor?



Análisis

Al generar un nuevo producto se debe estudiar en primera instancia la aceptación que tendrá entre los potenciales consumidores; por lo tanto una vez recogidos los datos, se evidencia que los productos deberían tener costos populares a los que pueda llegar la mayor cantidad de consumidores. El rango de \$1.50 a \$2.50 es muy conveniente porque se pueden crear productos de calidad que tendrán gran acogida.

Comentario final de las encuestas

Después de analizar todos los datos recabados, se procedió a delinear los posibles productos a incluir en el recetario, datos que necesitan ser alimentados con los resultados de las entrevistas así como el grupo focal; por lo que se realizó una nueva encuesta a los pobladores del cantón Otavalo esta vez con el objetivo de conocer cuales postres tradicionales de su gastronomía les gustaría degustar a base de la Chicha del Yamor y de ahí se obtuvieron los 12 postres los mismos que se los llevara a cabo y se plasmara en el recetario.

6.1.2. Análisis e Interpretación de las entrevistas

Las entrevistas se realizaron de manera personal, la misma que contó con seis preguntas abiertas donde el entrevistado tuvo la libertad de respuesta; en esta parte se contó con la ayuda de los tres grandes productores de la chicha del Yamor. La Sra. Yolanda Cabrera, Gerente propietario del establecimiento restaurantero el Auténtico yamor de Yolanda Cabrera e hija que además obtuvo dos reconocimientos por la cámara de turismo que fue en el año 2007 y 2017; la segunda pionera de esta bebida es la Sra. Susana Guerra, Gerente propietario del establecimiento restaurantero Ely, y finalmente él Sr. Ramiro Velazco, Gerente propietario del establecimiento restaurantero Sumack Yamor.

6.1.2.1 Entrevistas dirigidas a propietarios restauranteros de comida típica en el cantón Otavalo que fabrican la chicha del Yamor.

La presente encuesta se llevó a cabo a los tres grandes productores de la chicha del Yamor del cantón Otavalo; se dice grandes productores debido a que llevan por años produciendo la chicha, no solo cuando son fiestas de la ciudad de Otavalo sino que también la producen y ofertan todo el año.

Transcripción e interpretación de las entrevistas

P1. ¿Qué representa para usted la chicha del Yamor como bebida ancestral y legado cultural?

E1 Y E2. Supieron manifestar que les gustaría que la tradición se continuara por medio de sus hijas, de la misma manera manifestaron que estarían orgullosas que se les recordaran por

un gran legado que se les deja. E3. Supo manifestar que la receta de esta bebida solo la conoce su hermana y el, pero estaría gustoso que la familia continuara con esta tradición.

Análisis

Según las personas que fueron entrevistados reconocen que en el futuro la receta seguirá siendo replicada por algún familiar suyo, como lo hicieron sus antepasados para que siga con la tradición de la preparación de la chicha del Yamor, donde el objetivo principal será la conservación de la tradición y el origen del pueblo otavaleño.

P2. ¿Usted hace ya cuantos años se dedica usted a la preparación de la chicha del Yamor?

E1. Yo preparó la chicha ya casi cuarenta y ocho años aproximadamente conjuntamente con el motecito y la fritada que es el plato del Yamor

E2. Ya son treinta y cinco años que yo estoy dedicada a la preparación de la bebida del Yamor y el plato típico

E3. Ya estamos unos treinta años en la elaboración de la chicha del Yamor y el plato típico.

Análisis:

Son personas que tienen una larga trayectoria en la producción de la chicha del Yamor y elaboración de los platos típicos, de treinta a cuarenta y ocho años de experiencia, esto les convierte en tres grandes productores de la bebida donde se acompaña con el plato típico de la ciudad de Otavalo que no solamente se la oferta en las fiestas del Yamor, sino que también se las realiza los fines de semana y los feriados; un dato importante que se obtuvo por parte de la Sra. Yolanda Cabrera es que sus platos se comercializa dentro y fuera de la ciudad para que el comensal tenga la satisfacción de degustar sus platillos junto a su chicha.

P3. ¿Cuál fue el ente que le transmitió este conocimiento y hace cuantos años dio inicio a la preparación de esta bebida?

E1. La receta la obtuve mi madre María Rodríguez por cuanto gentes antiguas no han sabido preparar y como le digo ella me recomendó que aprendiera para que no muriera su costumbre. E2. Bueno yo he sido siempre un poquito curiosa en lo que es la cocina, entonces he ido aprendiendo de mis vecinas cuando vivía en el barrio Punyaro que viví una temporada allá, entonces iba viendo como preparaban y de ahí vino mi inquietud de hacer los productos y como sacar la chicha de la mejor manera. E3. Ha ido pasando de tradición a tradición según se sabía, se pasó a lo que es mi mamá y de ahí nos transmitió el conocimiento lo que es a mi hermana y mi persona y esperamos que de la misma manera se vaya pasando de generación a generación.

Análisis:

Las respuestas de la Sra. Yolanda Cabrera y el Sr. Ramiro Velasco concuerdan que la receta de la chicha del Yamor les fue transmitida por un familiar, donde el principal objetivo de sus antepasados era continuar con la tradición; mientras que la Sra. Susana Guerra indica haberla obtenida al ver prepararla a sus vecinas y colaborar en la preparación y de ahí surge la bebida que la diferencia de los demás que la preparan.

P4. ¿Puede usted exponer el proceso que se lleva a cabo para la elaboración de la chicha del Yamor?

E1. Es muy laboriosa en especial yo cojo los granos selectos, que no sean podridos, cuando ya tengo bastante lo limpio bien lo tuesto y lo convierto en harina para luego cocinar a base de doce horas, porque no todos los estómagos son iguales son unos delicados, entonces al yo cocinarle pienso que estoy dándole un producto bien preparado a mis clientes fieles tanto nacionales como extranjeros. E2. Se demora unas doce horas y se tiene que mantener en constante movimiento evitando que se riegue, hasta que salga la nata amarilla eso indica que

ya está lista para cernir y pasarla a los toneles que en mi caso son de plástico los mismos que son desinfectados antes de cada preparación y de la misma manera después de su uso.

E3. Doce horas aproximadamente desde las siete de la mañana que están, hasta las 8 de la noche que termina la cocción de la chicha.

Análisis:

Las tres personas coinciden en que el tiempo de cocción lleva aproximadamente de 12 horas, pero en realidad les toma un proceso de días debido a que primero se selecciona los mejores granos para luego tostarlos, los llevan a moler para que se conviertan en harina y de ahí proceder a darle la cocción por el periodo de 12 horas el mismo que tiende a culminar con la tamizada de la chicha y la salida de la flor.

P5. ¿Estaría usted de acuerdo que se realice un estudio para que la chicha del Yamor sea aplicable en el área de la repostería?

E1, E2, E3. La chicha del Yamor se puede adaptar a diversas preparaciones, sería bueno saber que una bebida como es la chicha sea usada en la gastronomía y mejor si es en el área de la repostería.

Análisis:

Se puede decir que las tres personas entrevistadas coinciden en la respuesta, debido a que la chicha la ven como una materia prima fácil de adaptarse al entorno que se la presente sin inconveniente alguno siempre y cuando se maneje de la mejor manera el proceso de fermentación ya que este impide la correcta ejecución de ciertas preparaciones en la gastronomía.

P6. ¿Para usted como generador de este gran legado cultural, que tan importante sería mantener esta bebida mediante la creación de diversos postres?

E1. Estaría bueno que se haga postres a base de esta bebida, pero mi hija no estudio gastronomía y no es muy apegada a la cocina ya que su profesión es administrar el local.

E2. Si estaría bueno que se cree postres a base de la chicha, pero no se cuenta con la sofisticada tecnología de hoy en día ya que son muy costosas y de primera no se vendería ya que se trataría de recuperar lo invertido. E3. Me gustaría elaborar postres a base de la chicha que yo elaboro, pero de la misma manera se corre el riesgo de que se pueda dañar debido a su fermentación rápida ya que al tener contacto con el dulce tiende a fermentarse en poco tiempo.

Análisis:

Las tres personas coinciden en la elaboración de postres a base de la bebida del pueblo otavaleño (Chicha del Yamor), de la misma manera se indica que el exceso de dulce podría acelerar el proceso de fermentación y así dañar el producto que se pretende elaborar, si bien es cierto el proceso de fermentación de la chicha se alcanza al tercer día. (El respaldo de ello consta en el anexo 5 de la p. 116).

Comentario final de las entrevistas

Los datos recabados fueron fundamentales para entender el respeto por el producto principal y que es el objeto de estudio de este trabajo, la importancia que le dan quienes elaboran y comercializan la Chicha del Yamor. Por otra parte, dieron datos importantes a tomar en cuenta a la hora de realizar los postres que se incluirán en el recetario, como por ejemplo la rápida fermentación que tiene la chicha y lo perecedero que podría resultar un postre elaborado con chicha si no se tiende a controlar adecuadamente es por ello que previamente se deberá hacer una prueba piloto donde indique el tiempo de fermentación tanto antes de usar la Chicha como después de ser aplicada en la repostería debido que al momento de incorporar un endulzante la Chica activa su proceso de fermentación generando ciertas alteraciones en las características organolépticas del producto final.

6.1.3. Análisis e Interpretación del grupo focal (Focus Group)

La tercera y última técnica aplicada para recabar información, fue la realización de un Focus Group, el cual ayudó a recopilar información técnica y de primera mano, la misma que fue proporcionada por trece personas expertas entre las cuales se encontraban tres grandes comercializadores de la chicha del Yamor de la ciudad de Otavalo, quienes dominan la técnica de la elaboración y proceso de fermentación de la chicha.

Entre otros datos obtenidos a través del grupo focal, están un perfil del posible consumidor de postres a base de chicha del Yamor: gustos del cliente, necesidades del mercado potencial, presentación, entre otros datos que ayudaron a delinear la propuesta. Los miembros del Focus Group fueron parte de una degustación de los posibles postres a incluir en el recetario. Sus impresiones fueron de gran ayuda para terminar de definir los productos a incluir en el recetario.

Finalizada la degustación de los postres propuestos, los comensales realizaron comentarios, preguntas y sugerencias de acuerdo a lo probado y observado en cada uno de los postres. De la misma manera hubo la participación de la Srta. Anita Albuja, Sr. Ramiro Velazco y la Sra. Susana Guerra quienes son los tres grandes comercializadores de la chicha del Yamor, quienes realizaron las siguientes preguntas:

1. ¿Cómo se llegó a controlar el proceso de fermentación de la chicha?
2. ¿Qué tiempo de duración tiene un postre a base de esta bebida?
3. ¿Se podría comercializar el ponche a nivel nacional?

También aportaron las siguientes sugerencias:




1. Que este proyecto no quede en las aulas de la Universidad, por lo que sería bueno realizar una feria gastronómica a nivel local donde el principal objetivo sea la creación de nuevos platos a base de la chicha del Yamor.
2. Los postres “Ponche, Come y bebe, humitas, Quimbolitos, helado y espumilla” deberían ser comercializados.

De acuerdo a los resultados que se obtuvieron en el Focus Group se puede concluir que: los postres que consiguieron mayor puntuación fueron: Ponche, Come y bebe, humitas, Quimbolitos, helado y espumilla los mismos que obtuvieron más acogido debido a su agradable aroma y sabor.

Sin embargo se puede decir que esto sirvió como una guía al momento de la realización del recetario debido a las sugerencias dadas por los personas que formaron parte del Focus Group ya que con su ayuda se pudo ajustar las características organolépticas de un postre como fue en el caso del postre número diez (Emborrajado), quien sugirieron que la chicha tenga un poco más de dulzor y que los plátanos se los deje macerar una noche entera para poder potencializar su sabor.

Tabla 5

Postres propuestos a base de la Chicha del Yamor (Bebida de los Dioses)

Número	Postre	Grafico
1	Ponche	
2	Come y Bebe	
3	Helado de Chicha	

4 Espumilla de Chicha



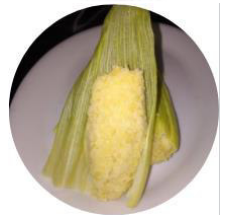
5 Torta de Chicha



6 Salpicón



7 Humita



8 Quimbolitos



9 Arroz de leche



10 Higos con queso



11 Emborrajado



12 Pristiño



Fuente: Propia del autor

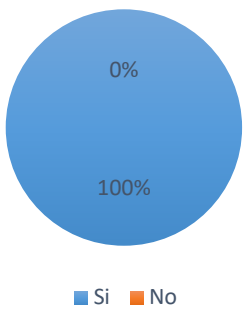
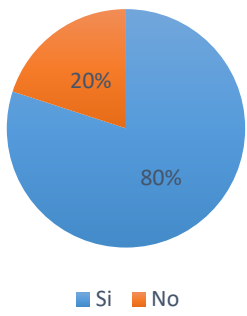


Figura 11: Degustación de los postres
Fuente: Propia del autor.

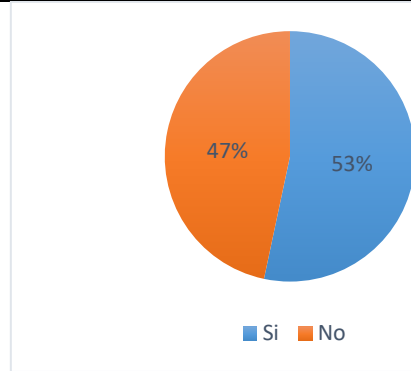


Figura 12: Análisis sensorial de los postres
Fuente: Propia del autor

Tabla 6
Sugerencias del análisis sensorial de los postres a base de la chicha del Yamor

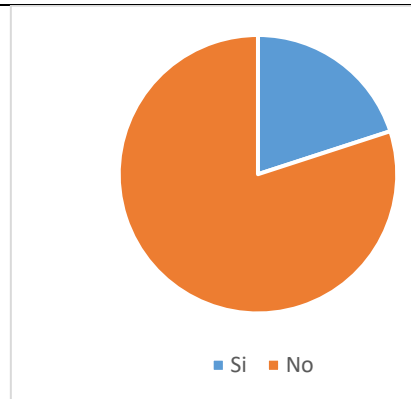
Sugerencia	Grafico	Análisis
1. La realización de los postres a base de la chicha son buena idea.	 <p>A pie chart with a blue segment labeled '100%' and an orange segment labeled '0%'. A legend below shows a blue square for 'Si' and an orange square for 'No'.</p>	<p>Una vez ejecutada la degustación de los postres los comensales manifestaron que la realización de los postres a base de la bebida del pueblo Otavaleño es un idea muy buena debido a que se está poniendo en conocimiento esta bebida y a su vez dándole un lugar en el área de la repostería debido a que no se encuentran fuentes fidedignas donde indique la elaboración de postres en base a esta bebida y de ahí partió la idea.</p>
2. Comercialización de los postres.	 <p>A pie chart with a blue segment labeled '80%' and an orange segment labeled '20%'. A legend below shows a blue square for 'Si' and an orange square for 'No'.</p>	<p>Una vez levantada la información, se llega a la conclusión que estos postres se los debería comercializar donde su principal objetivo sería ampliar el mercado a nivel cantonal y con un producto de origen Otavaleño, esto no lo realizan debido al tiempo que lleva la preparación de la chicha y de la misma manera el tiempo de fermentación ya que si no se lo maneja cuidadosamente puede llegar a fermentarse rápidamente el producto deseado; este es el motivo por el cual no realizan postres a base de la chicha.</p>

3. Falta de dulzor a los postres.



En cuanto a las características organolépticas de los postres juegan un papel importante al momento de la realización de las mismas, debido a que para ciertos comensales pueden faltar o no el dulzor ya que demasiado azúcar acelera la fermentación de la bebida impidiendo la correcta elaboración del postre.

4. Fermentación de la chicha en los postres.



Al generar un nuevo producto se debe estudiar en primera instancia el tiempo de fermentación que conlleva la bebida, si bien es cierto la chicha en primera instancia al no ser mezclada con la miel permanece en proceso de fermentación latente; pero al momento que la chicha entra en contacto con la miel el proceso de fermentación tiende a realizarse de una manera rápida.

Fuente: *Elaboración propia del autor.*

6.2 DISCUSIÓN

Según Castillo (2018) manifiesta que “la palabra chicha es el termino genérico utilizado para describir a toda bebida fermentada realizada a partir de diferentes productos orgánicos, por lo cual este término involucra todas las bebidas tradicionales indígenas con efectos embriagadores” (p. 13). La chicha del Yamor en lo concerniente a los ingredientes que la conforman se debe utilizar los siete granos y la miel de la panela para que obtenga ese sabor característico.

Como bien es cierto la bebida de la ciudad de Otavalo en su antigüedad se lo realizaba con un cierto número de granos, pues hoy en día esto ha sufrido un gran cambio y se debe a que los promotores de esta bebida le han modificado en su totalidad. Melo (2016) afirma que: “la chicha se elabora con 7 granos: maíz negro, amarillo, blanco, chulpi, canguil, morocho y jora. A estos granos se los limpia con meticulosidad, después se los tuesta y muele para convertirlos en harina se le agrega agua y panela” (p. 1). Sin embargo podemos decir que la preparación de la chicha del Yamor es lenta y se demora por lo general 12 horas en cocinarse tradicionalmente se la realiza en leña para que adquiere ese sabor típico y se la deja reposar en toneles de roble, esta preparación se ha mantenido desde tiempos de la colonia y su sabor es inconfundible cuando se la realiza de esta manera y añadiendo las siete variedades de maíces, según las abuelitas otavaleñas que degustan de la chicha aseguran que la receta, preparación y sabor más parecido que permanece hasta nuestros tiempos es de la señora Yolanda Cabrera que tiene su restaurante en el tradicional barrio San Blas.

Después de haber analizado las encuestas se puede concluir que existen varios productores de esta bebida en la ciudad de Otavalo, pero de la misma manera se notó que ninguno de ellos ha experimentado en la creación de un postre a base de esta bebida, esto se debe a que su principal objetivo ha sido la elaboración de la bebida solo en las épocas de fiestas del pueblo otavaleño, donde se suele esta bebida acompañar con el plato típico o a su vez de las empanadas con diferentes rellenos como son: de plátano o empanadas de arroz. De ahí la necesidad de crear postres a base de la chicha del yamor.

6.3. Propuesta

Propuesta para la aplicación de la chicha del Yamor en los establecimientos restauranteros de comida típica en el área de repostería de la ciudad de Otavalo.

La propuesta que se presenta a continuación pone en valor la cultura del pueblo indígena Otavaleño y de la misma manera garantiza el progreso turístico cultural y el reconocimiento de la ciudad, a través de la creación de un recetario, donde se dará protagonismo a la bebida de la ciudad por medio de la creación de postres.

En este sentido se puede decir que el Patrimonio Cultural Inmaterial es aquel que está conformado por aquellas manifestaciones y expresiones las cuales se han ido transmitiendo desde tiempos atrás el mismo que se lo conoce como un proceso que está en completo proceso dinámico.

6.3.1. Descripción de la propuesta gastronómica

El principal objetivo será lograr la aceptación de los diversos postres a base de la chicha del Yamor. Este recetario de postres está conformado por un elemento central icono de la gastronomía otavaleña como es la chicha del Yamor.

Una vez contrastada la información tanto de los encuestados, los entrevistados y aceptando y aplicando las sugerencias de los miembros del grupo focal, se hizo un análisis minucioso acerca de los postres que se adapten de mejor manera a la demanda evidenciada en las encuestas. Previo a la realización del recetario, estos productos fueron testeados a través de un análisis sensorial, a un número determinado de comensales, quienes por su sabiduría y experiencia estaban en la capacidad de evaluar cada uno de los postres, lo que consistió en dato final y complementario para la ejecución del recetario.

Antes de la preparación de las recetas, aparece información necesaria para poder desarrollar cada una de estas; por su parte la receta estándar incluirá los siguientes datos: ingredientes, cantidades necesarias a utilizar, procedimiento, precios y tiempo de

preparación, esto ayuda a respetar todos los parámetros antes mencionados y que la preparación sea estandarizada, idéntica y genuina.

Al tratarse de un recetario innovador, se intentó plasmar información que sirva tanto a las personas mayores, como a las futuras generaciones, quienes podrán encontrar una línea del tiempo, desde su origen, los cambios que sufrió a través del tiempo en cuanto a su preparación, la evolución, cambios que ha sufrido la preparación, el mestizaje, y por último, plasmar la oferta innovadora producto de los objetivos que se planteó esta investigación.

6.3.1.1. Proceso de preparación de la chicha del Yamor

Tabla 7

Elaboración de la chicha

Pasos	Descripción	Grafico
1. Escoger granos.	los Los ingredientes para la ejecución de la chicha del Yamor son los siete granos (maíz blanco, amarillo, rojo, morocho, canguil, chulpi y la jora); una vez adquirida la materia se procede a la selección del grano donde se descartara los granos que no sean de óptimos condiciones.	
2. Tostar los granos.	Los granos que sean óptimos para la chicha se lleva a tostar en una paila de barro y en cocina de leña moviendo constantemente hasta que de un color dorado.	

3. Molienda de los granos. Los granos una vez tostados se llevan al molino donde se conseguirá como producto final la harina.



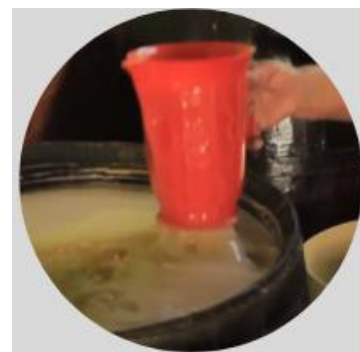
4. Cocción de la harina. Vierta la harina en un recipiente para disolverla completamente, luego lleve a cocción por un periodo de 12 horas sin olvidar de mover constantemente evitando que se pegue en la olla.



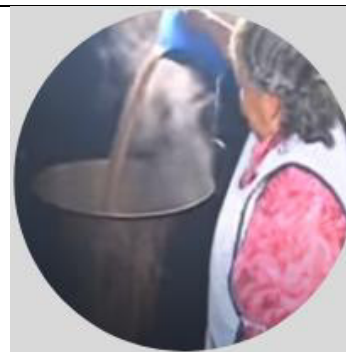
5. Tamizado de la chicha. Transcurrido las 12 horas de cocción de la chicha se procede a tamizar. El primer tamizado se lo realiza con un cedazo sumamente fino. El segundo y tercer tamizado se lo realiza con un cedazo mucho más fino.



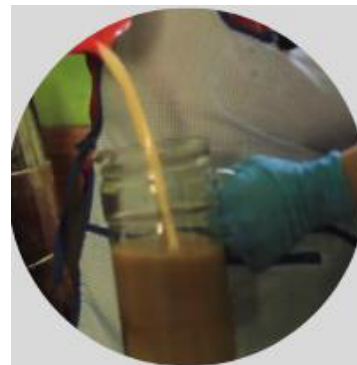
6. Almacenamiento de la chicha. Concluido el tamizado la bebida se almacena en los barriles de roble donde reposara hasta su mezcla.



7. Elaboración de la miel. En una olla coloque una cierta cantidad de agua y proceda a colocar el dulce, cocine a fuego lento.



8. Mezclado de la chicha con la miel. Mezcle la chicha con la miel a gusto del cliente y sirva.



Fuente: Propia del autor.

6.3.2. Macro Localización



Figura 13: Mapa de la provincia de Imbabura

Fuente: (Pino, 2020, pág. 1)

6.3.2.1 Características de la Provincia

Población.

Según el INEC (2010) menciona que: “la Provincia de Imbabura, cuenta con una población de 398.244 habitantes y el cantón otavalo cuenta con 104.874 habitantes, de los cuales 204.580 son mujeres y 193.664 son hombres” (p. 8).

Límites Provinciales.

Según el GAD Imbabura (2016) menciona que: “está limitada al norte con el Carchi, al sur con Pichincha, al este con Sucumbíos y al oeste con la provincia de Esmeraldas” (p. 1).

6.3.3. Micro Localización



Figura 14: Mapa de la ciudad de Otavalo y ubicación del establecimiento.
Fuente: Mapa de la ciudad de Otavalo, 09/10/2020 (Google Maps, 2017).

El restaurante “Autentico Yamor de Yolanda Cabrera e Hija”, se encuentran ubicado en las calles Sucre y Estévez Mora esquina a pocos pasos del complejo recreacional Sara ñusta.

El establecimiento ofrece a los turistas nacionales como extranjeros el plato típico, así como también la bebida de los dioses conocida como la chicha del Yamor.

6.3.4. FODA

6.3.5. Estrategias FO, DA, FA, DO.

Tabla 8

Estrategias FO, DA, FA, DO

ESTRATEGIAS FO	ESTRATEGIAS FA
<p>Crear arreglos de promoción y difusión de postres a base de la chicha del Yamor. Diseñar programas de difusión y degustación de estos postres. Promover entre los clientes los valores nutricionales de estos productos, mediante hojas volantes en el establecimiento restaurantero.</p>	<p>Desarrollar cursos de repostería donde se promueva nuevos usos de la bebida del pueblo otavaleño Crear una feria gastronómica conjuntamente con el Municipio de Otavalo donde el principal objetivo será mantener la tradición de la bebida del pueblo otavaleño.</p>
ESTRATEGIAS DO	ESTRATEGIAS DA
<p>Dar a conocer el valor nutricional de los postres a base de la chicha del Yamor a los comensales de los establecimientos restauranteros que oferten la chicha del Yamor. Diseño de un recetario basada en recetas mediante el uso de la chicha del Yamor para dar un realce a estas preparaciones.</p>	<p>Desarrollar ferias gastronómicas donde el protagonista principal sea la chicha del Yamor. Convenios con establecimientos restauranteros que elaboren la chicha del Yamor para ofertar los productos a base de la bebida.</p>

Fuente: Propia del autor.

6.3.6. Recetario

Innovación de postres a base de la Chicha del Yamor por medio de un recetario.

Un recetario es un escrito que tiende a recopilar un sin número de recetas de la gastronomía de un país; en ellas se describe detalladamente los pasos a seguir para llevar a cabo una preparación, a esta se le suma los ingredientes a utilizarse las mismas que se ven reflejadas por gramajes y el tiempo de preparación que conlleva. Estas



recetas están conformadas de un ingrediente general que es la chicha “Yamor” la misma que se ve reflejado en cada una de las preparaciones.

Al recetario se lo presentara de forma digital por medio de un código QR el mismo que se presenta a continuación el cual se subirá al repositorio virtual de la PUCE-SI.



7. Conclusiones

- Se desarrolló una investigación documental de fase heurística y hermenéutica donde se abordaron las bases teóricas y científicas acerca de la Chicha del Yamor por medio de la creación del estado del arte, para el cual se encontró información superficial acerca de la bebida del pueblo Otavaleño, desde sus inicios hasta su evolución.
- Se demostró por medio de la investigación bibliográfica que la bebida ancestral del pueblo Otavaleño contienen un alto contenido de nutrientes, además se pudo evidenciar que los productos andinos son muy fáciles de encontrar en las temporadas de abril – agosto de la misma manera se dice que su precio es razonable el mismo que le permite ser accesible.
- Se creó un recetario que cuenta con 12 preparaciones en base de la bebida del pueblo Otavaleño, donde el comensal tendrá la oportunidad de degustar su postre favorito “tradicional”, teniendo como protagonista la chicha lo mismo que genera un progreso de la gastronomía local por medio de la innovación.
- Se logró determinar la factibilidad de incorporar los diferentes postres en los establecimientos restauranteros de la ciudad de Otavalo, variando así su menú y a su vez poniendo en valor este importante elemento identitario de la gastronomía Otavaleña.

8. Recomendaciones

- Es recomendable que los diversos restaurantes que oferten la chicha del Yamor del pueblo Otavaleño propongan postres a base de la bebida ancestral debido a su valor nutricional, ya que fomentará el aspecto económico de la ciudad.
- Es necesario que los dueños de los establecimientos restauranteros que expenden la chicha del Yamor, manejen nuevas técnicas para la preparación de nuevos productos a base de la chicha de la misma manera, se aconseja la variación de dichas preparaciones para el consumo, ya que estas pueden fusionarse con diferentes productos.
- Se recomienda a los organismos encargados de fomentar y promover el ámbito Social, económico, ecológico, educativo y turístico del pueblo, no dejar de lado el trabajo investigativo, el impulso necesario para que el proyecto cumpla con las metas propuestas, fomentando las rectas andinas tradicionales de Otavalo, para obtener una mayor demanda y con esto generar más ingresos.
- Se recomienda a los futuros investigadores que se asemejen a este tipo de trabajo de investigación utilizar una metodología experimental la cual ayudará a tener la creación de nuevos productos a nivel gastronómico debido a la falta de antecedentes bibliográficos sobre la investigación.

9. Referencia Bibliográfica

- Balarezo, D. (2014). *Investigación del maíz blanco (shima) en la parroquia Rivera del cantón Azoguez, Provincia de Cañar y propuesta gastronómica (tesis)*. Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito- Ecuador. Recuperado el 22 de Marzo de 2020, de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11952/1/58807_1.pdf
- Basantes, K. J. (2011). INVESTIGACIÓN DE LA CHICHA DE MAÍZ, PROPIEDADES NUTRITIVAS Y PROPUESTA GASTRONOMÍA (tesis). *INVESTIGACIÓN DE LA CHICHA DE MAÍZ, PROPIEDADES NUTRITIVAS Y PROPUESTA GASTRONOMÍA (tesis)*. Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito, Pichincha , Ecuador . Recuperado el 15 de Marzo de 2020, de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11628/1/45449_1.pdf
- Cantero, A. (2013). *Sara Llakta "El libro del maíz"*. Quito, Pichincha , Ecuador . Recuperado el 27 de Febrero de 2020
- Castillo, C. (2018). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora elaborada en la sierra norte ecuatoriana (Imbabura y Pichincha)*. Universidad San Francisco de Quito, Quito, Pichincha, Ecuador. Recuperado el 11 de Mayo de 2020, de obtenido de: <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/7335/1/138692.pdf>
- Caviedes C., Mario. (1990). *INIAP Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias*. Recuperado el 20 de Marzo de 2020, de <https://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/2557/1/iniapscpl110.pdf>
- Cazar, A. V. (2016). *IMPORTANCIA DEL PATRIMONIO ALIMENTICIO DEL PUEBLO OTAVALO: LA CHICHA DEL YAMOR, COMO LEGADO PARA EL TURISMO CULTURAL INMATERIAL (tesis)*. Universidad Técnica del Norte, Ibarra, Imbabura , Ecuador . Recuperado el 14 de Marzo de 2020, de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/6469/1/PG%20490%20TESIS.pdf>
- España, G. A. (2019). *Caracterización de las variedades del maíz para el desarrollo del producto en la empresa Célica de la provincia de Loja (tesis)*. Universidad Técnica Particular de Loja, Loja. Recuperado el 20 de Marzo de 2020, de [file:///C:/Users/HP/Downloads/carcteriz,%20maiz%20para%20desarr.%20de%20productos%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/HP/Downloads/carcteriz,%20maiz%20para%20desarr.%20de%20productos%20(1).pdf)

Esquivel, C. (21 de Marzo de 2019). *Rincón Peruano*. Obtenido de Rincón Peruano: <https://rinconperuano.com/gastronomia/maiz-morado>

Estévez Tapia, A. S. (2017). *EVALUACIÓN DE LA DISPONIBILIDAD ENERGÉTICA EN EL RENDIMIENTO DE MAIZ (Zea mays L.) EN EL PERIODO FEBRERO-JUNIO 2017 (tesis)*. Universidad Central del Ecuador, Quito.

Gallardo, M. H. (2010). Manual técnico del cultivo del maíz. *Manual técnico del cultivo del maíz*, 110.

Gutiérrez, C. I. (2012). *Historia de la gastronomía*. México: RED TERCER MILENIO S.C. Recuperado el 10 de Marzo de 2020, de http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf

Guzmán, D. A. (2017). *ETAPAS FENOLÓGICAS DEL MAIZ (Zea mays L.) VAR. TUSILLA BAJO LAS CONDICIONES CLIMÁTICAS DEL CANTÓN CUMANDÁ, PROVINIA DE CHIMBORAZO* (tesis). Universidad Técnica de Ambato, Cumandá. Recuperado el 20 de Marzo de 2020, de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/25123/1/tesis%20029%20Ingenier%C3%ADa%20Agropecuaria%20-%20Guzman%20Dennys%20-%20cd%20029.pdf>

Holland, M. (2014). *El atlas comestible 'Una vuelta al mundo a través de 40 gastronomías'*. Londres: Roca. Recuperado el 15 de Marzo de 2020, de https://books.google.com.ec/books?id=1fKwBAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

Imbabura, G. A. (12 de Septiembre de 2016). *Prefectura de Imbabura*. Recuperado el 22 de Agosto de 2020, de <http://www.imbabura.gob.ec/imbabura/datos-generales.html>

INEC. (28 de Noviembre de 2010). *FASCÍCULO PROVINCIAL IMBABURA*. Obtenido de obtenido de: https://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Libros/Memorias/memorias_censo_2010.pdf

INEC. (28 de Noiembre de 2010). *FASCÍCULO PROVINCIAL IMBABURA*. Recuperado el 24 de Abril de 2020, de Memorias censo 2010: obtenido de: https://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Libros/Memorias/memorias_censo_2010.pdf

- INIAP. (Junio de 2002). *Ficha técnica de la variedad de maíz amarillo harinoso INIAP-124 “Mishca Mejorado” para las provincias de Pichincha, Cotopaxi y Tungurahua.* Recuperado el 30 de Marzo de 2020, de obtenido de: <https://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/3270/1/iniapscCD58.pdf>
- INIAP. (2013). Guía de producción de maíz para pequeños agricultores. En C. Z. Yáñez. Quito-Ecuador: INIAP. Recuperado el 20 de Marzo de 2020, de <file:///C:/Users/HP/Downloads/iniapscg96.pdf>
- INIAP. (2013). *GUÍA DE PRODUCCIÓN DE MAÍZ PARA PEQUEÑOS AGRICULTORES Y AGRICULTORAS.* Quito-Ecuador. Recuperado el 27 de Febrero de 2020
- INIAP. (2014). *INIAP.* Recuperado el 20 de Marzo de 2020, de Instituto Nacional de investigación Agropecuaria: <http://tecnologia.iniap.gob.ec/index.php/explore-2/mcereal/rmaizd>
- Jordá, M. J. (2011). *DICCIONARIO PRÁCTICO DE GASTRONOMÍA Y SALUD.* Madrid, Madrid , España: Díaz de Santos S.A. Recuperado el 15 de Marzo de 2020, de <https://books.google.com.ec/books?id=gNJs2yJndyC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>
- José, E. y. (1988). Maíz: Regalo de los Dioses. En E. y. José, *Colección Carrión* (pág. 29). Otavalo-Ecuador: Instituto Otavaleño de Antropología. Recuperado el 27 de Febrero de 2020, de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=54445>
- Maldonado, P. (2011). *ESTUDIO DE LA GASTRONOMIA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA, ANALISIS E INFLUENCIA DE LA MISMA EN EL DESARROLLO DE LA ZONA.* Obtenido de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/15947/1/45434_1.pdf
- Melo, R. (27 de Agosto de 2016). El Yamor, una celebración a la cosecha del maíz. *El Telégrafo*, pág. 1. Recuperado el 28 de Febrero de 2020, de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/662/1/el-yamor-un-homenaje-a-la-cosecha-del-maiz>
- Melo, R. (27 de Agosto de 2016). El Yamor, una celebración a la cosecha del maíz. *El Telegrafo*, pág. 1. Recuperado el 10 de Mayo de 2020, de obtenido: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/662/1/el-yamor-un-homenaje-a-la-cosecha-del-maiz>

Monzó, J. M. (2015). *Gastronomía, alimentación y nutrición*. Madrid- España: SÍNTESIS, S.A.

Morales, M. C. (2015). *GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO. (Tesis de licenciatura)*. UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE, Ibarra. Recuperado el 27 de Febrero de 2020, de file:///C:/Users/HP/Downloads/02%20LGAS%20002%20TESIS.pdf

Narváez, M. C. (2009). *Imbabura tierra preciosa*. Quito, Ecuador .

Otavalo, G. M. (21 de Agosto de 2017). *Google Maps*. Recuperado el 25 de Abril de 2020, de <https://maps.google.com/>

Padilla, C. (2006). *Cocinas Regionales . Principio y fundamento etnográfico, ponencia para el VII Congreso Internacional de Sociología Rural*, (pág. 2). Quito-Ecuador.

Pérez Ana, C. M. (2012). *Ecuador Tradiciones de ayer para la mesa de hoy*. Quito- Ecuador: Mariscal.

Pérez, C. (29 de Julio de 2019). *Maíz: propiedades, beneficios y valor nutricional. Natursan*, 1. Recuperado el 27 de Febrero de 2020, de Natursan: <https://www.natursan.net/valor-nutricional-maiz/>

Pino, E. (24 de Noviembre de 2020). *Enciclopedia del Ecuador*. Obtenido de <http://www.encyclopediadelecuador.com/geografia-del-ecuador/provincia-de-imbabura/>

Puente, A. C. (24 de Abril de 2014). *TURISMO COMUNITARIO* . Obtenido de TURISMO COMUNITARIO : <http://turismovisitantes.blogspot.com/2014/04/turismocomunitario.html>

Suaréz, M. (2012). *INTERAPRENDIZAJE DE ESTADÍSTICA BÁSICA*. Universidad Técnica del Norte, Ibarra. Recuperado el 18 de Abril de 2020, de obtenidode: file:///C:/Users/HP/Downloads/1_Interaprendizaje%20de%20Estad%C3%ADstica%20B%C3%A1sica.pdf

Turismo, M. d. (13 de Mayo de 2017). *Ministerio de Turismo*. Recuperado el 20 de Febrero de 2020, de Ministerio de Turismo: <http://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>

V. A. P. (2010). *Bebidas Fermentadas*. Cali, Cali, Colombia : ReCiTeIA. Recuperado el 08 de 03 de 2020, de <https://books.google.com.ec/books?id=KPq3cpWyMLQC&printsec=frontcover&q=bebidas+fermentadas&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjLgtaroYzoAhULTKwKHYZRC4IQ6AEIJzAA#v=onepage&q&f=false>

Waldemar, E. S. (2002). La bebida del Inca . *YAMOR DE ORO* , 39.

Yáñez G., Carlos. (2017). *INIAP-199 “Racimo de Uva”:* *Variedad de maíz negro*. Recuperado el 20 de Marzo de 2020, de recuperado de: <https://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/4618/6/iniapscpd20.pdf>

Yáñez, C. Z. (2013). Guía de producción de maíz para pequeños agricultores. En C. Z. Yáñez, *INIAP, Programa de Maíz (Guia No96)*. Quito - Ecuador: INIAP. Recuperado el 19 de Marzo de 2020, de <file:///C:/Users/HP/Downloads/iniapscg96.pdf>

10. Certificación Anti plagio

11. Anexos

Anexo 1: Encuesta



Objetivo: La presente encuesta esta direccionada a la población de la parroquia de él Jordán cantón Otavalo, realizada por el estudiante de noveno nivel de la carrera de gastronomía de la PUCE-SI, con la finalidad de recabar información referente a la chicha del Yamor aplicado en el área de la repostería, cabe recalcar que los resultados que se obtendrán serán utilizados con fines académicos. De ante mano agradecemos su completa colaboración.

CUESTIONARIO

Fecha:.....Lugar:.....

1. Edad

18 – 25 años	25 – 35 años	35 – 45 años	45 – 55 años	55 – 65 años	65 años o más

2. Genero

Masculino	Femenino	Otro

3. Nivel de educación

Ninguna	Primaria	Secundaria	Superior

4. Comunidad de residencia

--

5. ¿Conoce usted cual es la bebida ancestral del pueblo Otavaleño?

Si	No

6. ¿Conoce usted en que ocasiones se consume la chicha del yamor?

Ceremonias religiosas	Festividades	Ceremonias rituales	Otros

¿Conoce alguna otra ocasión más? Escriba a continuación. (Otros)

.....

7. ¿Usted ha tomado la chicha del yamor?

Si	No

8. ¿Con que suele acompañar la chicha del yamor?

Plato típico	Empanadas	Otro

Describa, en caso de ser su respuesta otro

.....

9. ¿Conoce usted preparaciones elaboradas a base de la chicha del yamor?

Si	No

Describa, en caso de ser su respuesta positiva

.....

10. ¿Con que frecuencia usted consume postres?

Nunca	Diariamente	Semanalmente	Ocasionalmente	Mensualmente

11. ¿Qué tipos de postres consume usted?

Tortas	Helados	Mousse	Otros
--------	---------	--------	-------

Describa, en caso de ser su respuesta otros

.....

12. Conoce usted establecimientos restauraneros que oferten postres a base de la chicha del yamor?

Si	No

13. ¿Estaría usted dispuesto a degustar preparaciones a base de la chicha del yamor?

Si	No

14. ¿Qué tipo de postres le gustaría degustar a base de la chicha?

Helados	Tortas	Mousse	Bavaroise	Otros

Describa, en caso de ser su respuesta otros

.....

15. ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por un postre elaborado a base de la chicha del yamor?

100g 1,5 – 2,5 dólares	150g 2,5 - 3,5 dólares	250g 3,5 - 4,5 dólares	300g 4,5 dólares a más

Anexo 2: Entrevista con los productores de la CHICHA DEL YAMOR

Objetivo

La presente encuesta es realizada por el estudiante Ricardo Ormaza de la carrera de gastronomía de la PUCESI, con la finalidad de recabar información referente a: la chicha del Yamor aplicado en el área de la repostería, los resultados que se obtendrán serán utilizados con fines académicos de ante mano agradecemos su completa colaboración.

Nombre de la persona entrevistada:

Fecha:

- 1. ¿Qué representa la chicha del yamor como bebida ancestral y legado cultural?**
- 2. ¿Hace cuantos años se dedica a la elaboración de esta bebida ancestral?**
- 3. ¿Cuál fue la persona que trasmitió este conocimiento y hace cuantos años empieza la fabricación de esta bebida?**
- 4. ¿Podría usted explicar el proceso de elaboración de la chicha del yamor?**
- 5. ¿Estaría de acuerdo en que se realice un estudio para que la chicha del yamor sea aplicable en el área de la repostería?**
- 6. ¿Para usted como promotor/a de este legado cultural, que tan importante sería mantener este bebida mediante la creación de diversos postres?**

Anexo 3: ANALISIS SENSORIAL DE POSTRES



Objetivo: Conocer la percepción y los mecanismos de respuesta que tienen los comensales ante un nuevo producto que se está elaborando a base de la chicha del yamor, mediante las sensaciones sensoriales que tiene las personas frente a un alimento; el mismo que servirá como pauta para la ejecución del recetario.

Indicaciones de evaluación:

Puntuación: 5 excelente, 3 bueno, 1 regular.

1. Características organolépticas

Postres	Vista	Olor	Sabor	Textura
Ponche				
Espumilla				
Helado				
Torta				
Salpicón				
Humita				
Quimbolitos				
Arroz con leche				
Higos con queso				
Emborrajado				
Come y bebe				
Pristiño				

Observaciones:

.....

.....




CODIGO: GREC001

**ESCUELA EN GESTIÓN EN EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"**
CARRERA:

 Hotelería


 Gastronomía
RECETA ESTÁNDAR # 003

NOMBRE DEL PLATO: HELADO DE CHICHA				Porción Estándar (g.): 56,66		No-PAX: 15	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO		
150	ml	Leche evaporada	0,010	1,500			
100	ml	Leche condensada	0,003	0,320			
50	ml	Vinagre blanco	0,002	0,075			
50	g	Azúcar	0,001	0,055			
500	ml	Chicha del Yamor	0,001	0,625			
				COSTO TOTAL: 2,575066079			
				COSTO PORCIÓN: 0,64376652			
PROCEDIMIENTO				ÁREA		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) Otro	
1. Enfríar la leche evaporada por al menos 1 hora en el refrigerador.				FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/>		5 15 20 30 45 60 1,20 H.	
2. Batir la leche evaporada hasta que doble el volumen.				GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			
3. Incorporar la leche condensada poco a poco en la preparación.				INSTRUMENTACIÓN			
4. Hierva el vinagre con el azúcar hasta alcanzar un almibar.				Bowl			
5. Incorpore a la mezcla la chicha y el almibar sin dejar de batir, hasta que consiga una mezcla homogénea.				Batidora			
6. Congele durante 1 hora.				Recipiente			
NOMBRE DEL DOCENTE:				NOMBRE DEL ALUMNO: Ricardo Ormaza			

	ESCUELA EN GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"	CODIGO: GREC001 CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>
---	--	---


RECETA ESTÁNDAR # 004

NOMBRE DEL PLATO: ESPUMILLA DE CHICHA	Porción Estándar (g.): 49,86	No-PAX: 15
---------------------------------------	------------------------------	------------

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
500	ml	Chicha del Yamor (sin miel)	0,001	0,625	
30	g	Colapez (Gelatina sin sabor)	0,039	1,157	
8	u	Huevo (Claros)	0,100	0,800	
200	g	Azúcar en polvo	0,002	0,400	
10	ml	Esencia de vainilla	0,010	0,100	
				COSTO TOTAL:	3,082142857
				COSTO PORCIÓN:	0,770535714

PROCEDIMIENTO 1. En una olla pequeña coloque la chicha junto con la gelatina sin sabor y lleve al fuego hasta que de un hervor. Luego deje enfriar y reserve. 2. En un recipiente coloque las claras de huevo y batir a punto de nieve, añada el azúcar en polvo y continuar batiendo. 3. Incorpore a la mezcla poco a poco la chicha sin dejar de batir hasta lograr que este homogénea y esponjoso. 4. A la mezcla incorpore la esencia de vainilla. 5. Sirva en conos de galletas o en copas 6. Decoración: se puede decorar con grajeas o arropo de mora.	<table style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;"> ÁREA FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/> </td> <td style="text-align: center;"> TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) 5 15 20 30 45 60 <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> H. </td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"> GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"> INSTRUMENTACIÓN </td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> Bowl Olla Batidora Cuchara </td> <td></td> </tr> </table>	ÁREA FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) 5 15 20 30 45 60 <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> H.	GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		INSTRUMENTACIÓN		Bowl Olla Batidora Cuchara	
ÁREA FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) 5 15 20 30 45 60 <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> H.								
GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>									
INSTRUMENTACIÓN									
Bowl Olla Batidora Cuchara									
NOMBRE DEL DOCENTE:	NOMBRE DEL ALUMNO: Ricardo Ormaza								


**ESCUELA EN GESTIÓN EN EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"**
CARRERA:
 Hotelería
 Gastronomía
RECETA ESTÁNDAR # 006
NOMBRE DEL PLATO: SALPICÓN DE CHICHA
Porción Estándar (g.): 73,33
No-PAX: 15

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
1000	ml	Chicha	0,001	1,250	
100	g	Hielo	0,005	0,500	
COSTO TOTAL:				1,75	
COSTO PORCIÓN:				0,4375	

PROCEDIMIENTO

1. En un recipiente coloque la chicha sin miel e incorpore la miel hasta obtener una coloración parda la misma que indicará que la chicha contiene el dulzor exacto para proceder al siguiente paso

2. Coloque en la cubitera la chicha y lleve al congelador por un lapso de 1 hora.

3. Saque los cubos de hielo formados en la cubitera y lleve a la licuadora.


Procese cuidadosamente sin desacerlos por completo y sirva en un vaso.

ÁREA
 FRÍA CALIENTE
TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
 5 15 20 30 45 60 1.3 H. Otro
GRADO DE DIFICULTAD: Baja Media Alta
INSTRUMENTACIÓN

	Cubitera		
	Bolw		
	Cuchara de madera		
	Licuadora		
	Vaso		

NOMBRE DEL DOCENTE:
NOMBRE DEL ALUMNO: Ricardo David Ormaza Mejia


**ESCUELA EN GESTIÓN EN EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"**
CARRERA:
 Hotelería
 Gastronomía
RECETA ESTÁNDAR # 008
NOMBRE DEL PLATO: QUIMBOLITO DE CHICHA
Porción Estándar (g.): 20,13
No-PAX: 15

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
30	g	Azúcar	0,001	0,033	
30	g	Mantequilla	0,002	0,050	
2	u	Huevos (Yemas)	0,150	0,300	
60	g	Harina de maíz	0,001	0,079	
60	g	Harina de trigo	0,001	0,079	
5	g	Polvo de hornear	0,018	0,088	
50	ml	Chicha (Sin miel)	0,001	0,063	
15	u	Hojas de archira	0,133	2,000	
50	g	Pasas	0,005	0,225	
				COSTO TOTAL:	2,91618943
				COSTO PORCIÓN:	0,72904736

PROCEDIMIENTO	ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)	Otro
1. Batir el azúcar, mantequilla, y las yemas hasta que consiga una consistencia cremosa.	FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input checked="" type="checkbox"/> H.	
2. Agregar a la mezcla poco a poco las harinas, el polvo de hornear y finalmente la chicha.	GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
3. Con movimientos envolventes incorpore las claras de huevo a punto de nieve a la masa.	INSTRUMENTACIÓN		
4. Ponga en cada hoja 100 g de masa, decore con pasas y cierre bien el quimbolito.	Bolw	Espatula de goma	
5. Cocinar a vapor durante media hora hasta que estén firmes.	Cuchara	Olla tamalera	
6. Deje enfriar y sirva.			
NOMBRE DEL DOCENTE:	NOMBRE DEL ALUMNO: Ricardo Ormaza		



ESCUELA EN GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"


CARRERA:

 Hotelería

 Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR # 011

NOMBRE DEL PLATO: EMBORRAJADO DE CHICHA
Porción Estándar (g.): 19,13
No-PAX: 15

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
90	g	Harina	0,001	0,119	
2	g	Polvo de hornear	0,018	0,035	
1	u	Huevo	0,150	0,150	
15	g	Sal	0,003	0,045	
125	ml	Chicha	0,001	0,156	
4	u	Plátanos (Sedas)	0,050	0,200	
50	ml	Aceite	0,001	0,050	
				COSTO TOTAL:	0,75519273
				COSTO PORCIÓN:	0,18879818

PROCEDIMIENTO

1. En un recipiente hondo tamizar la harina junto al polvo de hornear, haga un volcán en el centro.
2. Incorpore la sal, el huevo y la chicha y mezcle completamente sin que quede grumos.
3. Corte el plátano en la mitad y de ahí en laminas super finas las mismas que se las bañara completamente con la preparación ya realizada anteriormente.
4. Coloque en un sartén hon el aceite y caliente, luego proceda a freír los plátanos bañados anteriormente.
5. Retire el exceso de aceite con toallas de cocina y sirva

NOMBRE DEL DOCENTE:
ÁREA

 FRÍA

 CALIENTE
TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
 5

 15

 20

 30

 45

 60

 Otro H.

GRADO DE DIFICULTAD: Baja Media Alta
INSTRUMENTACIÓN

Bolw

Espumadera

Varilla metálica

Cuchillo

Sartén

NOMBRE DEL ALUMNO: Ricardo Ormaza

Anexo 5: Proceso de fermentación de la Chicha



Anexo 6: Degustación de los postres (Focus Group)

