



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
ECONÓMICAS

CARRERA: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

INFORME FINAL DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN
CURRICULAR, PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

TEMA:

“CHICHA DE YUCA (*MANIHOT ESCULENTA CRANTZ*) BEBIDA
FERMENTADA DE LA NACIONALIDAD KICHWA DE LA AMAZONÍA
DEL ECUADOR”.

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado en
Gastronomía.

Línea de investigación: Gestión, producción, productividad, innovación y desarrollo
socio económico.

Autor: Paredes Reascos Angelo Ulises.

Director: MSc. Falcón Gordillo Santiago Israel

Ibarra-2024



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

La Universidad Técnica del Norte dentro del proyecto Repositorio Digital Institucional, determinó la necesidad de disponer de textos completos en formato digital con la finalidad de apoyar los procesos de investigación, docencia y extensión de la Universidad.

Por medio del presente documento dejo sentada mi voluntad de participar en este proyecto, para lo cual pongo a disposición la siguiente información.

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	1004428874		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Paredes Reascos Angelo Ulises		
DIRECCIÓN:	Antigua vía urcuqui y Rodrigo Miño		
EMAIL:	auparedesr@utn.edu.ec		
TELÉFONO FIJO:	2510536	TELF. MÓVIL:	0962309943

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	“Chicha de Yuca (Manihot esculenta Crantz) bebida fermentada de la nacionalidad Kichwa de la Amazonía del Ecuador”.
AUTOR:	Paredes Reascos Angelo Ulises
FECHA:	19/11/2024
CARRERA/PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> GRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
TITULO POR EL QUE OPTA:	Licenciado en Gastronomía
DIRECTOR:	MSc. Falcón Gordillo Santiago Israel

AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

Yo, Paredes Reascos Angelo Ulises, con cédula de identidad Nro. 1004428874, en calidad de autor y titular de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de integración curricular descrito anteriormente, hago entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144.

Ibarra, a los diecinueve días del mes de noviembre de 2024

EL AUTOR: Paredes Reascos Angelo Ulises

Firma



Nombre: Paredes Reascos Angelo Ulises

C.C.: 1004428874

CONSTANCIAS

El autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es original y que es el titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los diecinueve días, del mes de noviembre de 2024

EL AUTOR: Paredes Reascos Angelo Ulises

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Angelo P', with a stylized flourish underneath.

Firma

Nombre: Paredes Reascos Angelo Ulises

C.C.: 1004428874

CERTIFICACIÓN DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

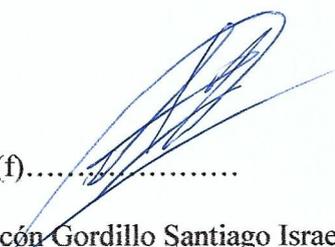
Ibarra, 18 de noviembre de 2024

MSc. Falcón Gordillo Santiago Israel

DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final del trabajo de Integración Curricular, el mismo que se ajusta a las normas vigentes de la Universidad Técnica del Norte; en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.

(f).....

MSc. Falcón Gordillo Santiago Israel

C.C.: 1002614160

APROBACIÓN DEL COMITÉ CALIFICADOR

El Comité Calificado del trabajo de Integración Curricular “**Chicha de Yuca (*Manihot esculenta* Crantz) bebida fermentada de la nacionalidad Kichwa de la Amazonía del-Ecuador**” elaborado por Paredes Reascos Angelo Ulises, previo a la obtención del título de: Licenciado en Gastronomía, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Universidad Técnica del Norte:

(f):

MSc. Falcón Gordillo Santiago Israel

C.C.: 1002614160

(f):

MSc. Guevara Aroca Francisco Xavier

C.C.: 0201870441

DEDICATORIA

A mi familia, por su apoyo incondicional durante el transcurso de mi formación profesional. A mis profesores, por ser guías durante el proceso de aprendizaje. Y a todas las amistades que se forjaron en el camino, quienes contribuyeron con experiencias inspiradoras de superación y éxito personal al inicio de mi vida adulta.

AGRADECIMIENTO

Expreso mi profundo agradecimiento a mi director, Msc. Santiago Falcón, a mi tutor, Msc. Francisco Guevara, y a mi profesora de titulación, Msc. Sandra Guevara, por su gran ánimo y apoyo durante el desarrollo de este trabajo de titulación.

Agradezco también a las mujeres y personas indígenas del Oriente ecuatoriano que brindaron su tiempo para compartir sus experiencias y contribuir al desarrollo de esta investigación.

Finalmente, agradezco a la Universidad Técnica del Norte por brindarme la oportunidad de formarme en la carrera de Gastronomía, proporcionando el entorno profesional adecuado.

RESUMEN

La chicha de yuca es una bebida tradicional que representa la cultura y el estilo de vida de los pueblos indígenas en la Amazonía ecuatoriana, consumida a diario por diversas comunidades. Este estudio tiene como objetivo caracterizar cultural y gastronómicamente la chicha de yuca de la ciudad de Arajuno, preparada por la nacionalidad Kichwa. La investigación se fundamenta en la importancia de preservar esta bebida ancestral, cuyo proceso de elaboración está íntimamente ligado a la fermentación. La fermentación de la chicha de yuca se logra gracias a las enzimas presentes en la saliva, que descomponen los almidones de la yuca, transformándolos en azúcares fermentables. Este método, transmitido de generación en generación, refleja la sabiduría ancestral y el conocimiento práctico de las comunidades indígenas sobre los alimentos y su conservación. La yuca, un tubérculo básico en la dieta amazónica, es el ingrediente principal de la chicha, y su preparación, que incluye la masticación por las mujeres de la comunidad, es un acto cultural profundo que simboliza la colaboración y el rol de la mujer en la preservación de las tradiciones. Los resultados más relevantes incluyen un análisis detallado del proceso de elaboración de la chicha de yuca, desde la selección de materia prima hasta la participación comunitaria en su preparación, destacando su transmisión generacional. Esta investigación no solo aporta conocimiento teórico, sino que realza el valor de este producto dentro de la cultura indígena, reconociéndolo como un símbolo de identidad que fortalece las tradiciones amazónicas en el Ecuador.

Palabras clave: Bebida Fermentada, Bebida Masticada, Chicha de Yuca, Oriente ecuatoriano, Pueblos indígenas, Recetas ecuatorianas.

ABSTRACT

Chicha de yuca is a traditional beverage that represents the culture and lifestyle of the indigenous peoples in the Ecuadorian Amazon, consumed daily by various communities. This study aims to culturally and gastronomically characterize the chicha de yuca from the city of Arajuno, prepared by the Kichwa nationality. The research is based on the importance of preserving this ancestral beverage, whose production process is closely linked to fermentation. The fermentation of chicha de yuca is achieved through the enzymes present in saliva, which break down the starches in the yuca, transforming them into fermentable sugars. This method, passed down from generation to generation, reflects the ancestral wisdom and practical knowledge of indigenous communities regarding food and preservation. Yuca, a staple tuber in the Amazonian diet, is the main ingredient in chicha, and its preparation, which includes the chewing of yuca by the women of the community, is a profound cultural act that symbolizes collaboration and the role of women in the preservation of traditions. The most relevant results include a detailed analysis of the chicha de yuca production process, from the selection of raw materials to community participation in its preparation, highlighting its generational transmission. This research not only provides theoretical knowledge but also enhances the value of this product within indigenous culture, recognizing it as a symbol of identity that strengthens Amazonian traditions on the Ecuador.

Keywords: Chicha de Yuca, Chewed Beverage, Fermented Beverage, Ecuadorian Amazon, Indigenous Peoples, Ecuadorian Recipes.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Introducción	15
Chicha de Yuca en Latinoamérica	15
La Chicha de Yuca en el Ecuador	17
Objetivos	20
Objetivo General	20
Objetivos Específicos.....	20
Capítulo 1: Marco Teórico.....	21
Cultura.....	21
Pueblos Indígenas	21
Bebidas.....	23
Bebida Fermentada	23
Fermentación.....	26
Tipos de Fermentos.....	27
Fermentación Alcohólica	27
Fermentación Láctica.....	28
Fermentación Acética	29
La Saliva Como Fermento	29
Bebida Fermentada con Saliva en la Amazonía	30
La Yuca (Manihot esculenta Crantz)	31
Capítulo 2: Materiales y Métodos.....	32
Tipo de Investigación.....	32

	12
Técnica e Instrumento.....	33
Preguntas de Investigación y/o Hipótesis	34
Matriz de Operacionalización de Variables	35
Área de Estudio.....	38
Participantes.....	38
Procedimiento y Análisis de Datos	39
Capítulo 3: Resultados y Discusión	42
Chicha de Yuca	42
Datos Generales de los Entrevistados	42
Preguntas de la Entrevista.....	43
Materiales y Herramientas	49
Proceso de Elaboración.....	51
Datos Adicionales Obtenidos en el Proceso de Elaboración	52
Conclusiones y Agradecimientos de las Entrevistas.....	55
Receta de Chicha de Yuca	55
Discusión.....	57
Capítulo 4: Propuesta.....	58
Título de la Propuesta	58
Objetivos de la Propuesta.....	58
Viabilidad de la Propuesta	58
Beneficios de la Propuesta	59
Recetas Propuestas.....	60
1. Cerdo Horneado con Reducción de Chicha de Yuca.....	60
2. Pan de Masa Madre con Infusión de Chicha de Yuca	61
3. Sabayón de Vino Rosado con Toque de Chicha de Yuca.....	63

Conclusiones	64
Recomendaciones	65
Glosario.....	65
Referencias Bibliográficas	66
Anexos	66

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Matriz de Operacionalización de Variables.....	35
Tabla 2: Datos generales de los entrevistados.	42
Tabla 3: Importancia de la chicha de Yuca.....	43
Tabla 4: Significado cultural en celebraciones.	45
Tabla 5: Transmisión de conocimiento.....	46
Tabla 6: Cantidad de chicha elaborada.	48
Tabla 7: Herramientas para la chicha de Yuca.	50
Tabla 8: Proceso de elaboración de la chicha de Yuca.	51
Tabla 9: Textura de la chicha de Yuca.	53
Tabla 10: Tiempo de fermentación.	54
Tabla 11: Receta de la Chicha de Yuca.	56
Tabla 12: Receta de Cerdo Horneado.	60
Tabla 13: Receta Pan de Masa Madre.	62
Tabla 14: Receta de Sabayón.....	63
Tabla 15: Anexo 1.....	75
Tabla 16: Fuentes de información.	100

ÍNDICE DE FIGURAS

Ilustración 1: Cantones de la provincia de Pastaza,	38
Ilustración 2: Población estudiada según edad.....	43
Ilustración 3: Transmisión de conocimiento.	47
Ilustración 4: ¿Cuáles son los ingredientes principales para hacer la chicha de yuca?	49
Ilustración 5: Entrevista Cunchucuy.	102
Ilustración 6: Entrevista Oriente 2.....	103
Ilustración 7: Entrevista Oriente 3.	104
Ilustración 8: Entrevista Oriente 5.	105
Ilustración 9: Entrevista Oriente 6.....	106
Ilustración 10: Entrevista Oriente 7.	107
Ilustración 11: Entrevista oriente 8.	108
Ilustración 12: Entrevista Oriente 9.	109
Ilustración 13: Entrevista Oriente 10.	110
Ilustración 14: Entrevista Oriente 11.	111

Introducción

Las preparaciones alimenticias de los pueblos indígenas en el Ecuador forman parte del patrimonio cultural debido a los productos de la zona utilizados de manera específica por cada grupo en la Amazonía, reflejando su estilo de vida a través de las técnicas y sabores que ofrecen como en el caso de la chicha de yuca, bebida fermentada usada por las comunidades Kichwas Amazónicas.

Chicha de Yuca en Latinoamérica

Almeida Silva et al., (2013) analizó “*Ritual mapimaí: criacao do mundo dos paiter suruí*”. Su objetivo fue describir los símbolos representativos del ritual Mapimaí en la cultura de Paiter Suruí donde la chicha de yuca juega un papel importante al ser la bebida que junto con el anfitrión guían el evento que tiene como intención ser un ritual de fortalecer la unión entre Paiter Suruí.

La metodología que empleó para obtener la información fue la revisión de textos bibliográficos, observaciones empíricas de la realidad, entrevistas y grabaciones de imagen y video que se registraron en todas las etapas que compone el ritual.

En definitiva, el análisis realizado visualiza la importancia de las representaciones del mundo, caracterizado desde las distintas culturas que a través de sus valores buscan obtener un mejor planeta tratando de comprender por medio de sus símbolos las representaciones internas del ser humano.

Concluyo que, si hay relación entre la chicha de yuca y las tradiciones arraigadas a cada cultura, por ello la importancia de investigar sobre esta bebida específica.

Rebaza-Cardenas et al., (2023) analizó “*Masato de Yuca y Chicha de siete semillas two traditional vegetables fermented beverages from Perú as source of the isocelation of potencial probiotic bacteria*”.

El objetivo principal de esta investigación fué explorar los beneficios de los probióticos presentes en dos bebidas peruanas, el Masato de yuca típico de las comunidades amazónicas y la chicha de siete semillas.

La metodología que emplearon fue aislar en laboratorio las bacterias ácido lácticas de las bebidas siguiendo el protocolo de Nayoga.

Como resultado el trabajo presento que de un número inicial de 33 aislados se encontraron 16 cepas con *Lactiplantibacillus plantarum* y *Limosilactobacillus fermentum* que se sometieron a una simulación in vitro gastrointestinal obteniendo así resultados beneficiosos para el cuerpo mejores a los probióticos comerciales como el 299v.

Se concluye como resultado que las bebidas fermentadas de yuca en países como el Perú son beneficiosos para el cuerpo y por ello hay relevancia en la investigación de la chicha de yuca local.

Por otro lado, Arriaza et al., (2015) analizó el “*Estudio de almidones en quero de madera del norte de Chile relacionados con el consumo de chicha durante el horizonte Inca*”.

Su objetivo principal fue estudiar los micro restos botánicos extraídos de las paredes internas de 17 queros de madera relacionados con el consumo de chicha durante el periodo incaico para demostrar que lo escrito en las crónicas difiere sobre su realidad.

La metodología empleada fue llevar las muestras a laboratorio donde se sometieron a gravimetría separando los granos de almidón y observándolos por montaje directo.

El resultado obtenido arrojó datos positivos para la presencia de granos de maíz (*Zea mays*), frijol (*Phaseolus vulgaris*), pallar (*Phaseolus lunatus*) y Yuca (*Manihot esculenta*) entre otras especies de las cuales algunas presentaron signos de fermentación concluyendo la existencia de variantes en el protocolo de elaboración de la chicha y su consumo asociándolo a aspectos nutritivos o de ritualidades.

Se concluye acerca de las distintas formas de preparar la chicha de yuca influye también en el resultado de su cultura por ello es importante documentar el proceso de elaboración sobre chicha de yuca en el Ecuador.

Campuzano Cifuentes & Llano Restrepo, (2014) investigó “*Una bebida fermentada a través de la historia*”.

Su objetivo principal es relatar la historia de Colombia donde se transforman sus tradiciones alimenticias y sociales con los cambios y reformas provocados por la conquista española.

La metodología usada es la revisión bibliográfica publicada por cronistas que recopilan fracciones de la historia, los que se usan para armar una visión general de los cambios en el consumo de bebidas tradicionales hasta la actualidad.

Los resultados arrojaron evidencias que demuestran el consumo diario de la chicha tanto en eventos festivos como bebida y en días regulares alimento, sin embargo, se eliminó su consumo reemplazándolo por la cerveza debido a las creencias que manifestaban los españoles y el intento por regularizar las bebidas alcohólicas.

La importancia de investigar sobre la chicha de Yuca reside en el fortalecimiento de bebidas propias de cada sector permitiendo la permanencia en el tiempo sin que se pierdan por el reemplazo de bebidas actuales y que logren ser competitivas frente al cambio y desarrollo social o logren superar al consumo de bebidas sintéticas presentes en el ámbito comercial.

La Chicha de Yuca en el Ecuador

Altamirano Cunalata, (2019) analizó el “*Rescate gastronómico cultural en el cantón “YANTZAZA” de la provincia de Zamora Chinchipe*”.

Su objetivo fue realizar un estudio de los productos nativos del Cantón Yantzaza para el desarrollo del plato y bebida típica que identifique a la cultura de su región.

Como metodología utilizo un enfoque mixto realizando encuestas y cuestionarios de entrevista para levantar la información referente a los conocimientos de los pobladores del sector.

Como resultado respecto a las bebidas típicas en la Amazonía obtuvo que el 51% de la población no las conoce y el 17% piensa que no existe lo que representa un porcentaje elevado de la población y por ello propone y recomienda la investigación y desarrollo de esta bebida.

Se concluye que los trabajos previos realizados por los ecuatorianos ya muestran signos de preocupación por la pérdida cultural en la alimentación y recomienda se continúe con la investigación en este caso de la chicha de yuca.

Gusqui Morocho, (2012) *“Estudio antropológico culinario en la nacionalidad Shuar ecuatoriana y su difusión en los turistas extranjeros, 2011-2012”*.

Su objetivo principal fue desarrollar un estudio culinario de la nacionalidad Shuar y su difusión en los turistas extranjeros estudiando así los alimentos locales, sus rituales y procesos; logrando conocer así las técnicas ancestrales usadas por los pobladores Shuar de modo que se pueda con dicha información diseñar las estrategias de promoción para la cultura gastronómica Shuar.

La metodología empleada fue un estudio descriptivo no experimental realizado a 17 nativos en el que se mide las variables de disponibilidad de alimentos, platos típicos, rituales y técnicas gastronómicas.

Entre los resultados se obtuvo que los productos que consumen debido a su disponibilidad se encuentran las bebidas como la chicha de yuca y la de chonta que se ocupan en rituales como la fiesta de la chonta.

La importancia de continuar estudiando bebidas como la chicha de yuca radica en la intención de colaborar con las comunidades para que no se pierdan las tradiciones ancestrales respetando su cultura y conservando su buen vivir.

Rugel Pérez, (2012) analizó el “*Desarrollo de productos turístico-gastronómicos del cantón Tena, provincia de Napo. 2011*”.

Su objetivo fue desarrollar productos turísticos gastronómicos del cantón tena en la provincia de napo.

La metodología empleada fue un estudio descriptivo transversal mediante la aplicación de encuestas a extranjeros sobre sus gustos alimenticios de los platos típicos de la zona.

Dentro de los resultados se obtuvo en porcentajes las preferencias de consumo de las distintas ofertas gastronómicas de la zona, apartado en el cual las bebidas reciben porcentajes de aceptación correspondiendo el 43% en el caso de la chicha de yuca y 35% de aceptación con la chicha de chonta.

Se concluye que la chicha de yuca tiene mayor aceptación en zonas del oriente como Tena y por ello es importante investigar sobre esta bebida para el mejoramiento del servicio y la conservación gastronómica de Arajuno junto con sus productos autóctonos.

Chimbo & Shiguango Inmunda, (2011) analizó “*Entrevista a la señora María Chimbo, partera Kichwa*”. Siendo este análisis parte del objetivo del proyecto de documentación de la lengua Kichwa Amazónica que registra las prácticas culturales.

La metodología utilizada fueron entrevistas realizadas por investigadores traductores que realizan transcripciones de las historias y vivencias de los participantes Kichwas.

Los resultados obtenidos son que las mujeres con distintas profesiones como en este caso partera, cumplen de igual modo con actividades del hogar como trabajar en la chacra de yuca para posteriormente elaborar la chicha.

Se concluye que es relevante realizar la investigación sobre la chicha de yuca ya que los conocimientos existentes son de difícil acceso por condiciones como el idioma y la disminución de personas practicantes de la actividad tradicional como parte de su cultura.

Se ha seleccionado el tema sobre la chicha de yuca en vista de que desde el punto de vista teórico los estudios existentes presentan sesgos en la información y sobre todo en el sector del oriente ecuatoriano por ello esta investigación aporta llenando los vacíos actuales sobre la chicha de yuca (*Manihot esculenta crantz*) que se prepara en la nacionalidad kichwa de Arajuno Pastaza-Ecuador. Desde el punto de vista práctico como solución se levanta información referente el proceso de elaboración de esta bebida que beneficia tanto a las personas de la comunidad como al turismo local y extranjero de la zona los cuales visitan el sector para conocer y probar la chicha de yuca junto con su cultura. La metodología empleada en el trabajo fue cuestionarios, entrevistas que se realizan a cada una de las mujeres que elaboran la chicha de yuca (*Manihot esculenta crantz*) para obtener los datos de todo el proceso de elaboración de la bebida tradicional.

Objetivos

Objetivo General

Caracterizar cultural y gastronómicamente la bebida fermentada “Chicha de yuca” de la ciudad de Arajuno, preparada por la nacionalidad Kichwa en la Amazonía del Ecuador.

Objetivos Específicos

- 1) Identificar la relevancia cultural de la Chicha de yuca para la nacionalidad Kichwa de Arajuno. Mediante la revisión bibliográfica sobre bebidas fermentadas en América Latina.
- 2) Codificar las técnicas culinarias tradicionales de la Chicha de yuca, preparada en la comunidad Kichwa de Arajuno, mediante levantamiento de información en la comunidad.
- 3) Proponer alternativas de uso de la Chicha de yuca codificada en la cocina moderna de la región sierra del Ecuador.

Capítulo 1: Marco Teórico

Cultura

Moreno-Durán R. H, (1997). Analiza que la cultura es la herencia o legado dentro de un gran trasfondo de sensibilidad que abarca los hábitos enraizados como la tradición y la moda que también pueden ser de carácter espiritual siendo estos aportes de antepasados aspectos nobles y barbáricos.

Rowan & Ramos Cebrián, (2023). Menciona que la cultura es una palabra difícil de describir relatando cómo varios autores citan la dificultad de darle una definición acertada. Una de las aproximaciones es la utilizada en el mundo desde el punto de vista de las diferentes disciplinas como el conjunto de las distintas actividades que se realizan de forma específica, dando a la palabra riqueza en su significado y una suma de contradicciones.

Carrasco, (2008). Menciona que nuevamente se dificulta la definición de cultura ya que influyen varios aspectos mismos que cambian de acuerdo con el país destacando como principal característica la lengua que se habla, los valores culturales, las celebraciones de los distintos santos y las características del sistema judicial.

Pueblos Indígenas

(González et al., 2022) Menciona que los pueblos indígenas en todo el mundo comparten experiencias y características comunes influenciadas por la colonización, hecho que abarca la historia general, la identidad grupal, la transmisión generacional de sus conocimientos y creencias, así como los impactos de la actualidad como resultado de su proceso de desarrollo.

En la constitución del Ecuador se menciona que el presente país es un estado plurinacional siendo las 17 nacionalidades con sus respectivos pueblos parte del territorio nacional quienes gozan de igualdad de derechos. Secretaría de Derechos Humanos, (2021).

(Coronado Vergara, 2019) Sin embargo Ecuador al ser un país con gran diversidad cuenta con pueblos indígenas que se aíslan de la sociedad rompiendo vínculos de comunicación debido a sus características de vida dentro de la selva donde realizan su vida.

(Crespo-Berti et al., 2022) Los pueblos y nacionalidades indígenas en el Ecuador preservan sus culturas tradicionales mediante sus creencias y costumbres por lo cual representan un gran impacto social.

(Rivadeneira-Yépez et al., 2024). La Cultura de pueblos indígenas dentro de su identidad representa logros y transformaciones, desafíos y obstáculos de manera poco uniforme en el ámbito internacional por ello su importancia radica en la autoidentificación siendo las formas organizativas las que denotan que un pueblo indígena cuenta con una historia común formada por comunidades en un territorio específico previo a la llegada de conquistas en donde sus prácticas lingüísticas, religiosas y culturales forman su identidad ancestral, Gálvez Ruiz et al., (2005), haciendo referencia a que un pueblo indígena es quien en un país independiente se distinguen por sus condiciones y están regidos total o parcialmente por sus propias costumbres, tradiciones o una legislación especial.

Pazmiño Linzán et al., (2022). Siendo “el conocimiento, pensamiento, retratos mentales o símbolo que se forman acerca de un conjunto de personas con ciertas particularidades” se lo puede conocer con la palabra de estereotipo que es lo que define a un pueblo y su cultura.

Cárdenas Marín & Vallejos Roa, (2022). El movimiento indígena en América latina es entre los hitos más importantes en la historia contemporánea siendo reconocidos con el paso del tiempo en los sectores políticos, económicos y sociales como un pueblo con capacidades de promoción, protección y respeto por los derechos humanos.

Fiallo Monedero, (2014). Cuenta la historia sobre como las comunidades indígenas alzan su voz para ser parte del reconocimiento colectivo en la que como ciudadanos se incluya

la complejidad de su red social organizativa, la forma de sus autoridades locales y también se tome en cuenta la red de comercio que utilizan.

Bebidas

Las bebidas satisfacen necesidades individuales del organismo requeridos por la parte física de las personas Moreno-Quintero et al., (2023). Por lo general tienen el propósito de hidratar y ser un líquido que calme la sed del consumidor, misma que presenta distintas capacidades de absorción en el estómago dependiendo de la cantidad de componentes orgánicos presentes (Valarezo Tenesaca et al., 2023). Las bebidas tradicionales son ricas en nutrientes como carbohidratos, proteínas, minerales y vitaminas destacando también sus propiedades probióticas (Cuevas-Guevara et al., (2023). Siendo así que internacionalmente los distintos países reconocen y protegen la propiedad intelectual o llamada denominación de origen de modo que se preserve a los productos agroalimentarios manufacturados según su zona geográfica siendo estas las bebidas típicas (Clark Mendivil et al., 2021). Mismas que al ser elaboradas a base de distintos vegetales, frutas y cereales muestran una tendencia creciente en su consumo debido a que a más de hidratar son consideradas también bebidas funcionales refiriéndose a las bebidas que aparte de su contenido nutritivo básico aportan mayores beneficios fisiológicos para la salud (Enriquez Paredes & Ore Areche, 2021).

Bebida Fermentada

Arias García, (2008). Las bebidas fermentadas actualmente se obtienen en procesos industriales o tradicionales, datos históricos demuestran el desarrollo de las mismas con el paso del tiempo en el Neolítico americano con civilizaciones precolombinas mesoamericanas y andinas donde principalmente se elaboraban a través del método tradicional hasta 1942 donde la llegada de los europeos introducen nuevas técnicas de fermentación en estas poblaciones aisladas aportando la producción de vino y las distintas bebidas destiladas existentes. Gurian, (2023). Para obtener una idea clara del cómo se obtiene una bebida fermentada, a mediados del

siglo XVIII en África utilizaban los granos que se mojaban sobre hojas de plátano, se los secaba al sol para posteriormente producir harina en un mortero, tamizarla y añadirle agua hirviendo para producir la bebida que se almacenaba en una barrica hasta que tenga el fermento adecuado para su consumo, este proceso produjo la mejor bebida de negros en Costa de Mina en su tiempo.

Antonena, (1940). Dicho en otras palabras, las bebidas fermentadas son el conjunto de elementos como el agua, las distintas materias extractivas, los principios aromáticos, los distintos colorantes ya sean propios o agregados y el alcohol etílico como sus principales componentes. Además, también puede incluir sustancias adicionales consideradas como impurezas desde el punto de vista técnico, mismas que aportan a las cualidades organolépticas como el olor, sabor y textura obteniendo como resultado una bebida fermentada.

Saade Granados & Calvo Isaza, (2001). Sin embargo la chicha, bebida fermentada que fue una de las más populares hasta finales del siglo XIX en países como Colombia perdió popularidad desde que se publicó que el componente principal de la chicha es una tomaína presente en los cadáveres en descomposición difundiendo que lo se está tomando es una bebida de muerto, actualmente se puede explicar que la fermentación es un proceso natural presente en todos los organismos vivos que provoca la aceleración en la transformación de energía común a todas las reacciones químicas, Aguilar-Centeno et al., (2021), las cuales están compuestas por microorganismos específicos mencionados anteriormente que brindan las características sensoriales específicas así como también confieren la capacidad de prolongar su conservación en el tiempo debido a los niveles bajos de pH presentes en la bebida fermentada, estos conocimientos se transmitieron a través de los agricultores en países como África, Asia y Europa en el siglo XVIII que aprendieron a distinguirlos gracias a las condiciones climáticas en los meses de calor, Barbosa Câmara et al., (2022), también es importante destacar que a más de ayudar con la conservación se puede afirmar como en otros países ya se conocía también

los beneficios de ingerir bebidas fermentadas, al Noreste de china por el año 220 a.C. se originó la kombucha, bebida fermentada a base de hojas y flores de distintos tipos de Té, misma que se popularizo fácilmente en Japón en el 414 d.C. gracias a sus beneficios como un medicamento y en el resto del mundo como una bebida alcohólica con presencia de microorganismos que aportan todos los beneficios de los probióticos gracias a la composición química de ácidos orgánicos, vitaminas, aminoácidos, azúcares y lípidos que se destacan por prevenir enfermedades como el cáncer, la hipoglucemia, ser anti inflamatorios, antimicrobianos y también favorecer reduciendo los problemas relacionados con el envejecimiento. (Suhre & Hickert, 2023). Además estudios recientes sobre dietas saludables demuestran que los productos azucarados y con aditivos artificiales disminuyen la calidad de vida de los consumidores por lo que se enfatiza la importancia de contribuir junto con iniciativas que incentiven el consumo de bebidas con tecnología de fermentación debido a que proporcionan grandes cantidades de metabolitos de utilidad para los seres humanos y no necesitan refrigeración causando gran impacto en las regiones con menos recursos como algunos sectores en Brasil, contribuyendo también al crecimiento económico. Cerero-Calvo et al., (2022). En México se puede evidenciar como las bebidas fermentadas en la actualidad contribuyen muchos más beneficios que en la antigüedad pues se han mejorado los procesos y los sabores resultantes de los productos obteniendo así una gran variedad de derivados como el Tequila, lías, mezcal, bacanora y sotol que forman parte del grupo de los destilados, y pulque, tejuino, tepache, colonche, pozol, tuba, axokot, y taberna que representan al grupo de los no destilados, demostrando que se puede obtener productos fermentados beneficiosos para la salud sin perder las tradiciones y culturas. Da Purificação Costa & Timóteo dos Santos, (2020). Otros estudios demuestran la diversificación de las bebidas fermentadas con las que ahora, con los cambios en el consumo de productos de origen animal, se ha investigado el uso de productos vegetales para obtener fermentos que antes se los hacía de origen de animales como el kéfir elaborado

de lactosa, el desarrollo de estas bebidas vegetales amplía el público general de consumo siendo estas las personas tanto veganas como intolerantes a la lactosa las beneficiadas.

Fermentación

La fermentación es una reacción bioquímica y una expresión de identidad culinaria de diversas civilizaciones que descubrieron la coevolución entre las bacterias y el cuerpo humano, mencionando como ejemplo se encontró algunos tipos de bacterias fermentativas en los intestinos humanos, descubriendo que se hallan distintos tipos de estas dependiendo la ubicación geográfica y la alimentación, entonces ¿cuán importante es la cultura? En ese caso hay países que prohíben las bebidas fermentadas sin embargo la vida se ha desarrollado en un entorno en donde los alimentos contienen cierto porcentaje de alcohol siendo los alimentos fermentados no precisamente una invención de la humanidad sino un fenómeno natural en el que muchas de las funciones fisiológicas mejoran, protegen y conservan los alimentos (Ellix Katz, 2012). La diversidad de bebidas fermentadas es amplia y abarca desde kombucha y kéfir hasta chicha y pulque (Patricia Garcia-Arce & Castro-Muñoz, 2021), cada una con sus propias características distintivas, pero todas compartiendo el denominador común de ser el resultado de la acción beneficiosa de microorganismos durante el proceso fermentativo.

Los fermentos son procesos bioquímicos que involucran la descomposición de sustancias orgánicas mediante la acción de microorganismos como levaduras y bacterias que descomponen las azúcares en compuestos más simples generando sustancias finales como el alcohol y dióxido de carbono, dentro de la Fermentación interviene el FAN (Free Amino Nitrogen) durante su proceso, requiriendo cantidades específicas por litro para que sea óptima, estos niveles ayudan en el tiempo de fermentación permitiendo que no se generen microorganismos indeseados o se produzcan fermentos incompletos Gómez Pamies, (2019).

La clasificación de los fermentos es variada y abarca distintas categorías según los resultados que se busquen, entre ello, Priyashantha et al., (2021) los fermentos lácticos,

utilizados en la producción de productos lácteos como el yogur y el queso, y los fermentos alcohólicos, clave en la elaboración de bebidas alcohólicas, como el vino o la cerveza que son apreciadas por su sabor complejo y sus efectos relajantes, sin embargo, la moderación es la clave (Patricia Garcia-Arce & Castro-Muñoz, 2021). En contraste, las bebidas no alcohólicas, como el agua y los jugos naturales, son esenciales para la hidratación y el bienestar general (Romo-Romo et al., 2022), su consumo adecuado es fundamental para mantener las funciones corporales adecuadas, otorgando a los líquidos roles cruciales en el funcionamiento de los organismos.

Tipos de Fermentos

Los fermentos naturales son aquellos que se producen espontáneamente debido a la presencia de microorganismos presentes de forma natural en el ambiente o en los ingredientes utilizados. Un ejemplo clásico es el proceso de fermentación de la masa madre en la elaboración del pan, donde las levaduras presentes en el entorno y en la harina interactúan para producir dióxido de carbono, haciendo que la masa fermente y se eleve volviendo a los fermentos naturales espejos de la diversidad microbiana que nos rodea (Neela & Fanta, 2020). Los fermentos artificiales son aquellos en los que se introducen conscientemente cepas específicas de microorganismos para dirigir y controlar el proceso fermentativo. Un ejemplo común es la adición de cultivos iniciadores en la producción de yogur, donde se introducen bacterias lácticas para catalizar la fermentación láctica. En este caso Priyashantha et al., (2021), la ciencia y la técnica se unen para controlar la transformación de los alimentos, aunque artificiales en términos de intervención humana, estos fermentos son fundamentales para la producción eficiente y reproducible de una variedad de alimentos fermentados.

Fermentación Alcohólica

La fermentación alcohólica es la base de muchas bebidas alcohólicas, como vinos, cervezas y licores como hidromiel. (Valenzuela Huamán et al., 2021) Se puede realizar por los

componentes que se encuentran en las frutas y verduras, los microorganismos, comúnmente levaduras, convierten los azúcares en alcohol y dióxido de carbono. Su proceso inicia con las levaduras que consumen los azúcares presentes en jugos de frutas o cereales, liberando alcohol y gas carbónico. (Herrera et al., 2019) La duración y las condiciones de fermentación influyen en el perfil de sabor del producto final siendo las características fisicoquímicas distintas de acuerdo con la materia prima utilizada y el microorganismo para la fermentación, para ejemplificar se obtiene una bebida con fermentación alcohólica que puede llegar hasta los once grados de alcohol en una fermentación de cinco semanas con cítricos como materia prima. García et al., (2023) Otros productos obtenidos con la fermentación alcohólica es el chocolate y licor de almendras que se produce al transformarse la glucosa presente en la pulpa de los granos de cacao en etanol gracias a las levaduras anaeróbicas que degradan la semillas para dar paso químicamente al mejor chocolate del mundo.

Fermentación Láctica

Las bacterias lácticas convierten los azúcares en ácido láctico, preservando los alimentos y generando sabores únicos, su proceso inicia con las bacterias como el *Lactobacillus* que fermentan azúcares, creando un ambiente ácido que inhibe el crecimiento de bacterias dañinas y proporciona características sensoriales distintivas. Aguilar-Centeno et al., (2021) La fermentación láctica se produce con el BAL (bacterias ácido lácticas) que es su principal metabolito o único producto de fermentación en los productos a base de lactosa, mismo que produce el ácido láctico, una vez fermentada la leche se puede obtener los sub productos como yogurt, queso, chucrut o mantequilla por ello es de suma importancia que la calidad de la materia prima cumpla con las normas vigentes según las normativas legales de cada sector, un factor adicional es que si bien la fermentación contribuye a prolongar la vida de los productos la pasteurización al sanitizar el producto final también afecta a los microorganismos beneficiosos llamados termodúricos reduciendo así la vida útil de los productos lácteos.

Fermentación Acética

La fermentación acética es clave en la producción de vinagre, un condimento fundamental en la cocina y el alcohol etílico. Bacterias acetobacterias transforman el alcohol en ácido acético, su proceso inicia con las acetobacterias que oxidan el alcohol en presencia de oxígeno, generando vinagre. Este proceso puede ocurrir de forma natural o ser controlado en entornos industriales. (Carlisle, 1950) La presencia del acetaldehído se demostró por primera vez en 1899 haciendo de intermediario para la formación del ácido acético en la formación del alcohol etílico mismo que se afirmó posteriormente en 1919 demostrando que durante la fermentación acética se produce una reacción aeróbica oxidando al acetaldehído y obteniendo como reacción dos productos los cuales son el alcohol etílico y el ácido acético. (Levitski & Álvarez-Ossorio Pastor, 1999) Sin embargo en el estudio microbiológico, biotecnológico y químico se ha mejorado el proceso considerando las condiciones físico-químicas del entorno de fermentación como el pH, la temperatura, oxigenación y fuerza iónica que han mejorado la producción de ácido acético y etanol. Rodríguez Barahona & Sarabia Trujillo, (2012) Con las mejoras en la producción el uso alimenticio y en medicina se ha incrementado produciendo variedades de vinagres en el contexto alimenticio de distintas frutas en lo que se ha comprobado que se obtiene mejores calidades y en menores tiempos de producción de acuerdo a la cantidad de oxígeno introducida durante el proceso.

La Saliva Como Fermento

La saliva, un fluido producido por las glándulas salivales en la boca, contiene enzimas como la amilasa que descomponen los carbohidratos, iniciando así un proceso de fermentación, este fenómeno, aunque no tan evidente como otros procesos fermentativos, es un ejemplo de la actividad microbiana presente en el cuerpo humano. (María & Echeverri, 2006) La saliva es un importante agente digestivo en el contexto de las bebidas, ha desempeñado un papel histórico en la tradición de la fermentación, la masticación y posteriormente escupir granos y

tubérculos, como el maíz o la yuca, antes de su procesamiento, era una práctica común en diversas culturas indígenas.

Este proceso no solo facilitaba la digestión al pre-digerir los almidones a través de la acción de la amilasa en la saliva, sino que también introducía microorganismos presentes en la boca al medio de fermentación, (María & Echeverri, 2006) por ello la saliva es una herramienta ancestral en la transformación de alimentos, aunque este método ha sido reemplazado en gran medida por procesos más controlados, refleja la conexión histórica y biológica entre el cuerpo humano y la fermentación de alimentos como un proceso bioquímico clave en la producción de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Además, se examinan detalladamente los roles y las interacciones de microorganismos presentes en la saliva influyendo en las características organolépticas de las bebidas resultantes caracterizadas por la presencia de enzimas salivales específicas que pueden afectar la composición química y sensorial de las bebidas durante el proceso fermentativo, esto proporciona una perspectiva valiosa sobre la conexión entre la fermentación y el aporte de la saliva en la elaboración de bebidas, ofreciendo importantes aspectos microbiológicos y bioquímicos involucrados.

Bebida Fermentada con Saliva en la Amazonía

La chicha, es una bebida ancestral (Fierro Mosquera, Grijalva Aldaz, Díaz Muñoz, & Valdés Alarcon, 2021) preparada de diferentes formas por la riqueza en la Amazonía que aprovecha la materia prima presente en el entorno aportando diversidad de sabores a lo largo del tiempo en la preparación de esta bebida que toma formas diversas en cada rincón del continente. En la amplitud de la Amazonia, la chicha de yuca surge como una expresión única de riqueza en la biodiversidad local y la destreza ancestral en la fermentación, donde también se utilizaba el mosto para otras elaboraciones como pan o aguardiente. En la elaboración de la chicha amazónica, la yuca (*Manihot esculenta*) se erige como una protagonista vital. Este tubérculo, también conocido como mandioca, casabe o tapioca en diferentes regiones, ha sido

cultivado durante siglos por comunidades indígenas en la Amazonia. La yuca es una fuente de almidones fundamentales para la preparación de la chicha, y su variedad amazónica posee propiedades particulares que la hacen destacar en el arte de la fermentación.

La Yuca (*Manihot esculenta* Crantz)

Los tubérculos son órganos subterráneos de algunas plantas que almacenan nutrientes y sirven como fuente importante de carbohidratos en la dieta humana. Entre los tubérculos destacados en la zona del Oriente Ecuatoriano se encuentra la yuca (*Manihot esculenta*), conocida por sus características únicas y su importancia en la alimentación local. La yuca es una fuente rica de almidón, proporcionando una fuente valiosa de energía, la yuca es la reina de los tubérculos, destacando su prominencia en la región y su contribución a la dieta cotidiana (Muñoz-Conforme et al., 2017). Además de su contenido nutricional, la yuca es apreciada por su resistencia a condiciones adversas de crecimiento, como la sequía y suelos poco fértiles, esta adaptabilidad la convierte en un cultivo crucial para comunidades en el Oriente Ecuatoriano, (Silalahi & Wakhidah, 2023) los alimentos básicos son los alimentos que garantizan la subsistencia de las poblaciones, subrayando el papel esencial de tubérculos como la yuca en la seguridad alimentaria de la región. Además de la yuca, otros tubérculos presentes en el Oriente Ecuatoriano, como la malanga y el ñame, contribuyen a la diversidad culinaria y nutricional de la región.

La yuca (*Manihot esculenta*) también conocido como mandioca o casava, pertenece a la familia Euphorbiaceae y se destaca por su capacidad de adaptación a suelos pobres y condiciones climáticas adversas. Su amplia distribución geográfica y su papel fundamental en la seguridad alimentaria lo posicionan como un cultivo estratégico en muchas comunidades. Desde una perspectiva morfológica, la yuca se caracteriza por un sistema de raíces tuberosas que almacenan almidones en forma de glucosa, constituyendo la parte comestible del vegetal. Las variedades de yuca exhiben una diversidad de colores de piel y pulpa, así como tamaños y

formas que contribuyen a su variabilidad genética. Desde un punto de vista nutricional, la yuca se presenta como una fuente significativa de calorías, siendo una fuente importante de energía para las poblaciones que la consumen regularmente. No obstante, su composición nutricional también revela limitaciones en cuanto a contenido proteico y vitamínico, aspectos que requieren consideración en dietas equilibradas.

La yuca amazónica es rica en amilosa y amilopectina, dos tipos de almidones que desempeñan un papel crucial en el proceso de fermentación. Estos almidones son descompuestos por enzimas presentes en la saliva o en el entorno, convirtiéndolos en azúcares fermentables. Algunas variedades de yuca en la Amazonia son naturalmente más dulces que otras, lo que contribuye a la complejidad de sabores en la chicha final. Estas variedades dulces de yuca aportan azúcares naturales que alimentan a los microorganismos durante la fermentación.

A pesar de su importancia, el cultivo de yuca enfrenta desafíos significativos, como la susceptibilidad a plagas y enfermedades. No obstante, la yuca también presenta oportunidades en términos de mejora genética para aumentar su resistencia a condiciones adversas y la optimización de prácticas agronómicas sostenibles ya que ha evolucionado para prosperar en los suelos de la selva tropical, lo que le confiere propiedades únicas. Su capacidad para resistir condiciones climáticas adversas y su resistencia a plagas la convierten en una opción sostenible y valiosa para las comunidades que dependen de ella.

Capítulo 2: Materiales y Métodos

Tipo de Investigación

La investigación tiene un enfoque cualitativo. Según (Hernández Sampieri et al., 2014) esta “se basa en la lógica y en el proceso inductivo” parte de lo particular y al obtener datos de un caso y analizarlos repitiendo el proceso la cantidad de veces necesarias se llega a una conclusión general, por esto la recolección de datos no es estandarizada y varía según los datos

obtenidos. A través de un estudio de caso individual se realizó entrevistas. Este tipo de estudio tuvo una cuidadosa planificación y diseño, dado que no hay una estructura establecida y varía con cada uno de los resultados.

El diseño de la investigación es de tipo estudio de casos cualitativos el cual se realiza sobre una unidad social siendo este el grupo de mujeres kichwas que preparan chicha de Yuca para sus familias centrando la investigación en este aspecto particular específico de modo que se recoja la información existente de acuerdo con las condiciones y las variables importantes que determinan las características específicas. Universidad Técnica del Norte, (2023). A su vez el diseño de la de investigación es de tipo no experimental de corte transversal, tiene como objetivo el describir las variables por lo cual no se permite intervenir en su ambiente natural en el que se desarrolla, no se manipulará las variables Hernández Sampieri et al., (2014).

En el presente trabajo para la investigación se usa el alcance exploratorio-descriptivo, este diseño puede abarcar amplios temas como la historia, geografía y subsistemas políticos, educativos y lo que es importante la cultura de un sistema social, mismo que está compuesto por funciones sociales, símbolos y rituales. Adicionalmente tiene como objetivo describir y analizar alimentación, técnicas, ideas, conocimientos y prácticas de comunidades y culturas (Salgado Lévano, 2007). Por lo general este tipo de estudio investiga los fenómenos sobre los que se tiene dudas, preparando el terreno para estudios más amplios, al ser descriptivo también busca especificar las características de los hechos en un contexto determinado por lo que caracteriza así al fenómeno y lo cuantifica de acuerdo con su situación Universidad Técnica del Norte, (2023).

Técnica e Instrumento

Las técnicas utilizadas fueron; análisis bibliográfico para el desarrollo del primer objetivo específico y la entrevista para el desarrollo del segundo objetivo específico, para lo cual se utilizó como instrumentos las fichas bibliográficas y la guía de entrevista semiestructurada respectivamente, ver anexo 1 donde abordamos temas sobre la cultura y chicha. Esta técnica de

investigación se diseñó para realizarse en forma presencial utilizando audio o video para la evidencia de las entrevistas.

Para el cumplimiento del tercer objetivo específico se revisó textos culinarios como guía, la técnica empleada es la redacción de distintas preparaciones utilizando el instrumento de receta estándar de la Universidad Técnica del Norte, el contenido de las mismas es un conjunto de saberes previos tomado de los textos culinarios y la combinación de los resultados obtenidos en esta investigación.

Preguntas de Investigación y/o Hipótesis

¿Cuáles son las características culturales y gastronómicas de la bebida fermentada chicha de yuca que se prepara en Arajuno, por las nacionalidades Kichwas en la Amazonía del Ecuador?

Matriz de Operacionalización de Variables

Tabla 1:
Matriz de Operacionalización de Variables

Objetivo General	Objetivo Específico	Variables	Indicadores	Técnicas	Fuentes de Información
Caracterizar cultural y gastronómicamente la bebida fermentada “Chicha de yuca” de la ciudad de Arajuno, preparada por la nacionalidad Kichwa en la Amazonía del Ecuador.	Identificar la relevancia cultural de la Chicha de yuca para la nacionalidad Kichwa de Arajuno. Mediante la revisión bibliográfica sobre bebidas fermentadas en América Latina.	Factores históricos culturales sobre el uso de la chicha de yuca. Investigaciones académicas que hayan generado teoría culinaria sobre el tema. Importancia cultural de la chicha en la comunidad Kichwa de Arajuno.	Consumo de Chicha de Yuca. Cultura, cultura Kichwa. Bebida, bebida fermentada, Fermento y sus tipos.	Revisión documental.	Repositorios de Investigación de distintas Universidades. Artículos científicos y de investigación publicados en distintas revistas de alimentos, historia, Química, psicología, Tecnología e innovación, política e ingeniería. Páginas Web

oficiales del País como
GADS y Ministerios.

<p>Codificar las técnicas culinarias tradicionales de la Chicha de yuca, preparada en la comunidad Kichwa de Arajuno, mediante levantamiento de información en la comunidad.</p>	<p>Población que elabora la chicha de Yuca.</p> <p>Procesos de elaboración</p> <p>Consumo de la bebida.</p>	<p>Género, Rango de edad, ubicación geográfica.</p> <p>Materiales e ingredientes. Paso a paso de producción.</p> <p>Frecuencia de consumo y cantidad.</p> <p>Datos adicionales: Cuando no es posible elaborar la bebida.</p>	<p>Levantamiento de información bibliográfica mediante fichas de investigación.</p> <p>Entrevistas.</p>	<p>Mujeres kichwas pertenecientes a la población de Pastaza que cuenten con la mayoría de edad.</p>
<p>Proponer alternativas de uso de la Chicha de yuca</p>	<p>Producto</p>	<p>Nombre</p>	<p>Recetas estándar UTN</p>	<p>El autor</p>

codificada en la cocina

moderna de la región

sierra del Ecuador.

Plaza

Títulos y subtítulos

Detalle de

Precio

ingredientes en texto

y números.

Distribución

Procedimiento paso a

paso. Imagen del

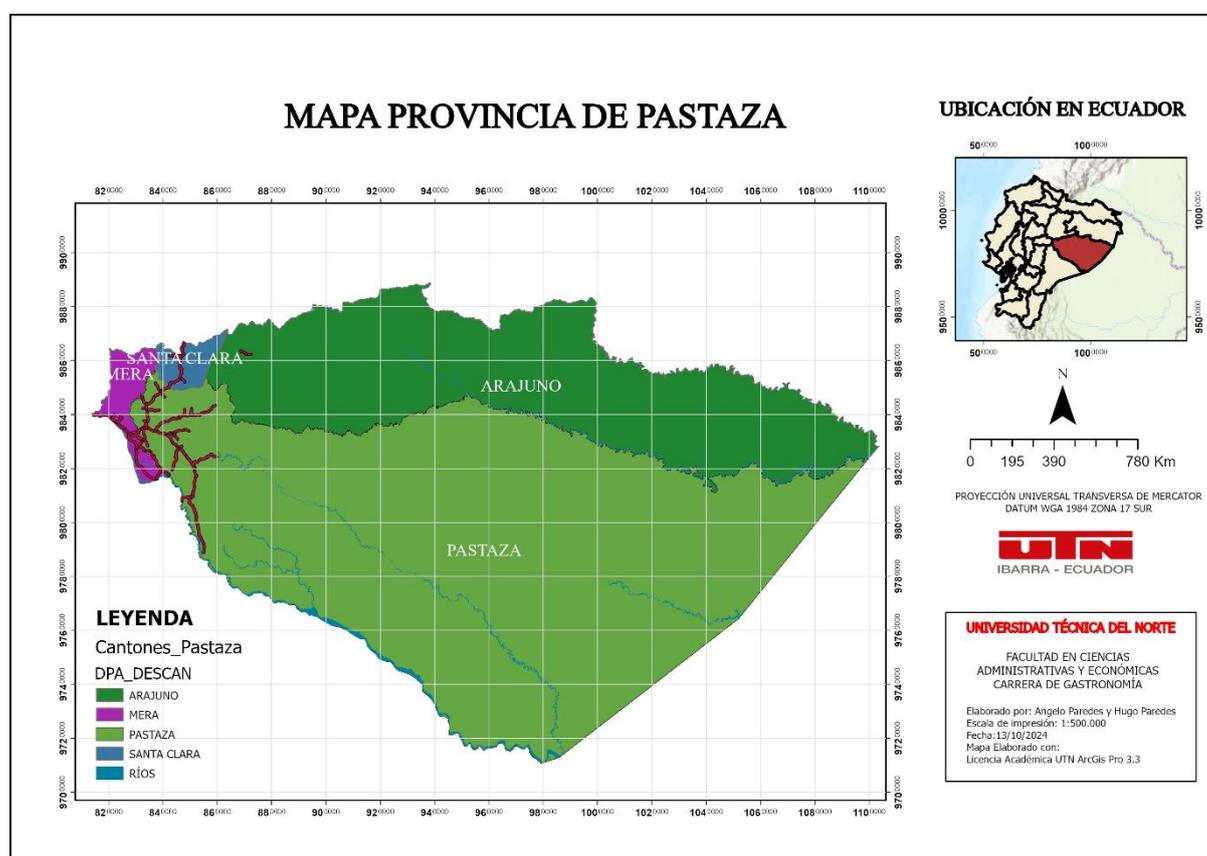
producto terminado.

Esta ficha técnica proporciona una estructura para la recolección de datos culturales bibliográficos, para la entrevista asegurando la documentación completa y precisa de los saberes ancestrales relacionados con la chicha de yuca y para la propuesta de uso del producto chicha de yuca.

Área de Estudio.

Se desarrollo en el territorio ecuatoriano, dentro de la región amazónica provincia de Pastaza ubicada en la zona central de la región, con límites al norte; Napo y Orellana y al sur con Morona Santiago a 60 kilómetros del Puyo. La provincia de Pastaza fue creada en 1959 y se encuentra dividida en cuatro cantones: Arajuno, Pastaza, Mera y Santa Clara los cuales juntos suman una extensión de 29 643 Km² aproximadamente y un microclima cálido húmedo tropical con precipitaciones anuales de 2 000 a 4 000 mm (Gobierno Provincial de Pastaza, 2024).

Ilustración 1: Cantones de la provincia de Pastaza,



Elaborado: Por el autor.

Participantes

La población de estudio está compuesta por los habitantes, personas Kichwas que representan el 86% de la comunidad y cantón Arajuno, de la provincia de Pastaza donde las

mujeres corresponden al 47%. Su cabecera cantonal es la ciudad de Arajuno. Su población es de 6 395 habitantes de los cuales 3 943 son mujeres de las distintas comunidades incluyendo a la ciudad de Arajuno las cuales contienen grupos étnicos como el Kichwa, Waorani y Shuar, su distribución política representa el 86%, 10% y 4% en el mismo orden GAD Municipal Arajuno, (2024). A quienes se les pidió la apertura y consentimiento para poder realizar las entrevistas. En función de la disponibilidad de las mujeres kichwas con las que se coordinó para utilizar el muestreo y la conveniencia.

El muestreo es de tipo no estadístico por juicio, en vista de que los datos que se obtienen se realizaron por conveniencia del investigador de acuerdo a parámetros establecidos en los que las familias consideradas para la investigación pertenecen a sectores variados adentro de la selva ecuatoriana en Pastaza. Los candidatos entrevistados fueron mujeres hijas, madres de familia o abuelas que tienen la mayoría de edad y desempeñan un papel importante en el sustentamiento económico de la familia, cada una perteneciente a distintas familias conocedoras del proceso de elaboración de chicha de Yuca.

Procedimiento y Análisis de Datos

1. Identificar y documentar la relevancia alimentaria de la Chicha de yuca en el pueblo Kichwa de Arajuno.

Se analizó la información con respecto al uso alimentario de la yuca en la Amazonía, información obtenida de artículos científicos que hacen referente a el uso de bebidas fermentadas como la chicha, la implementación de procesos eficientes en la producción de bebidas fermentadas y datos históricos sobre uso de la chicha encontrado en restos de las civilizaciones del continente latinoamericano, también en tesis donde se explica los datos culturales en los distintos rituales sobre la elaboración y consumo de chicha haciendo referencia a su elaboración tradicional y la elaboración industrializada y en libros donde se explica a detalle el proceso molecular de transformación de la materia prima y convertirse en una bebida fermentada con distintos porcentajes de nutrientes,

minerales, endulzantes y porcentajes de grado alcohólico, estas fuentes de información se detallan en la tabla “Fuentes de Información”, ver anexos tabla 16.

Para la recolección de esta información relacionada al proceso de elaboración y fermentación de bebidas “chichas” se utilizó herramientas computacionales como los motores de búsqueda y los programas académicos de inteligencia artificial diseñados para captar con precisión documentos académicos, una vez analizado el contenido de los distintos documentos revisados se realizó la selección de la información de mayor relevancia para esta investigación misma que fue agregada a este documento de manera parafraseada en cada uno de los temas y subtemas correspondientes hasta obtener un texto académico con estructura e ideas claras.

2. Documentar las técnicas tradicionales de fermentación de la Chicha de yuca.

Para la identificación de los procesos que comprende la elaboración de la chicha de Yuca en las familias de las nacionalidades kichwas amazónicas se realizó entrevistas guiadas en la que participa un entrevistado y un moderador que dirige la entrevista con la “Ficha de entrevista” elaborada para esta investigación la cual se encuentra adjunta en Anexos 01, tabla número 15. El levantamiento de la información consistió en contactarse con representantes de las comunidades de Arajuno, representantes de distintas familias y grupos cercanos de afinidad al entrevistador mismos que daban la apertura para realizar el acercamiento con cada una de las mujeres participantes en esta investigación, una vez iniciado el dialogo se fijaron fechas en las que se realizó visitas presenciales para la obtención de los datos, para empezar la entrevista se socializó a cada una de las participantes la dinámica de la entrevista en donde se explicó que iniciaría con una breve presentación del entrevistador seguido se continuaría con cada una de las preguntas elaboradas en el instrumento dando espacio y tiempo para que las participantes respondan y finalmente un agradecimiento por el tiempo y la ayuda brindada. Antes de iniciar con la entrevista se solicitó si existe la posibilidad de grabar en formato de video, audio o

imágenes todo el proceso con la finalidad de contar con un respaldo y facilitar el análisis de la información obtenida misma que se transcribió del formato audiovisual a texto para finalmente comparar las variables y obtener el promedio de los resultados encontrados.

Con la información obtenida se realizó la clasificación inicial de los datos generales como nombres, edades, comunidad y ocupación de las participantes, seguido se analizó una a una las preguntas comparando las respuestas de las entrevistas de forma que se obtenga datos en común que todas las participantes mencionaron y datos diferenciados que solo mencionaban algunas de las participantes, esto para analizar la información de manera cruzada con las variables generales y relacionarlo sea con la edad, el sector geográfico o la experiencia previa de cada una. De esta manera se continuo con cada uno de los ítems de la entrevista hasta obtener un análisis completo, con los resultados que muestran similitudes y diferencias culturales, prácticas de elaboración, instrumentos de elaboración, ingredientes utilizados y modo de consumo se elaboró una tabla que reúne las características principales que unifican la elaboración de la chicha de yuca y se le añadió comentarios de variaciones que se pueden realizar, también se redactó un párrafo detallado explicando las razones por las que se ha llegado a este producto que es una “Receta Base” de la elaboración de chicha de Yuca en Arajuno Pastaza por las distintas comunidades indígenas presentes.

3. Proponer el uso de la Chicha de yuca en la cocina moderna.

Para el uso de la chicha de yuca como ingrediente se planteó varias recetas bases en el que la chicha de yuca contribuya de manera significativa en el sabor y el resultado final de la preparación. En el capítulo de la propuesta se asignó un título, se estableció los objetivos de la propuesta, la viabilidad de la propuesta, los beneficios y el diseño de las recetas con uso de la chicha de yuca. Son cuatro recetas planteadas en las que se ejemplifica la variación de la misma con uso de la chicha, en el caso del plato fuerte se seleccionó la carne de cerdo horneada, para ello se redactó la receta estándar en el que incluye la chicha de yuca como ingrediente, otra

preparación fue el pan elaborado con fermento de chicha y como postre, Sabayón de chicha de yuca, se adjunta la receta de cada preparación y se añade también una descripción de datos adicionales y recomendaciones que se pueden realizar en cada una de las ejemplificaciones con el uso de la chicha de yuca.

Capítulo 3: Resultados y Discusión

Chicha de Yuca

A través de las entrevistas realizadas se detalla la información recopilada en cada una de ellas analizando las preguntas y condensando la información finalmente en una matriz acerca de la Chicha de Yuca de modo que se caracterice cultural y gastronómicamente la bebida fermentada.

Datos Generales de los Entrevistados

Respuestas de los participantes

Tabla 2:
Datos generales de los entrevistados.

Participante	Nacionalidad	Residencia	Edad	Ocupación
Cunchucuy Yadira	Kichwa	Morete Cocha	25 años	Trabajadora independiente.
Martínez Estefanía	Shuar	Pastaza	23 años	Ama de casa, estudiante, trabajadora independiente.
Guatatupe Fabiola	Kichwa	Unión Base	67 años	Trabajadora independiente.
Verónica	Shiwiar	Puyo	25 años	Trabajadora independiente.
Nango Ana y Maguaya Eliana	Andoa	Parroquia Montalvo	20 años	Estudiantes.

Análisis. - Las entrevistas, realizadas en Puyo, Pastaza, en dos fechas distintas durante el año 2024, incluyeron a individuos que desempeñan diferentes roles en la sociedad. Las entrevistadas representan a diversas nacionalidades entre estas Kichwa, Shuar, Shiwiar y Andoa, enriqueciendo con diversidad cultural la elaboración de la bebida estudiada. Las edades

de los participantes van desde los 20 hasta los 67 años, abarcan tanto a jóvenes como a adultos mayores, esto proporcionando una perspectiva amplia sobre la chicha de yuca y sus prácticas asociadas en diferentes etapas de la vida. Las ocupaciones varían, desde trabajadoras independientes, amas de casa y estudiantes, influyendo en sus formas de consumo y preparación de esta bebida tradicional. Estos indicadores evidencian que la preparación de la chicha mantiene su relevancia cultural con el paso del tiempo y se adapta a las condiciones o estilo de vida de cada individuo de las comunidades haciendo énfasis en las nuevas generaciones como podemos observar en la ilustración 2 de la población estudiada.

Ilustración 2: Población estudiada según edad.



Preguntas de la Entrevista

Tabla 3:
Importancia de la chicha de Yuca.

Respuestas de los participantes	¿Qué es chicha de yuca y cuáles son los motivos por los que es importante en su comunidad?
Respuesta 1:	Es una bebida que es para todas las personas indígenas sin discriminar la nacionalidad a la que pertenecen.
Respuesta 2:	Es un alimento de características espesas similares a una papilla, se la puede consumir con cuchara de modo que no está diseñada para ser una bebida de carácter alcohólico.

Respuesta 3:	Es una bebida que se lo prepara de carácter alcohólico para brindar a las personas mayormente en fiestas.
Respuesta 4:	Es una bebida para compartir con los demás por lo que se la elabora con bajos niveles de alcohol y con altos niveles de alcohol que es la mayormente consumida.
Respuesta 5:	Es una bebida que se sirve en las festividades y también se la toma todos los días en cualquier hora. Como parte de las tradiciones que representan la base de la cultura.

Análisis. - La chicha de yuca y su importancia en la comunidad refleja principalmente que es una bebida con distintas características diferenciadas según la comunidad, la finalidad con la que se elabora y su modo de consumo. Partiendo de estas premisas destacamos que algunas comunidades la utilizan exclusivamente como una bebida hidratante, otras como una bebida embriagante y otras como alimento de consumo diario que se puede acompañar o no con las comidas diarias si estas existiesen, el segundo factor referente a la finalidad se enlaza con un propósito característico de cada nacionalidad y es su cultura, esto se debe a que las comunidades que preparan la chicha para alimentar a los distintos miembros de la familia elaboran con ciertas características diferenciadas como menor liquides y leve porcentaje alcohólico lo que la vuelve apta para su consumo en cualquier edad; por el contrario si se elabora con la finalidad de brindar a la comunidad sea por motivo de celebración o por mingas, la bebida puede tornarse sumamente líquida y con porcentajes de alcohol notorios. Estos factores determinan el modo de consumo de la chicha para cada uno de los individuos, al realizar estas consideraciones se evidencia cambios en la preparación de la chicha de yuca por lo que se obtienen resultados de la bebida con distinta viscosidad, distinto aporte nutricional, diferenciación en su sabor y variados porcentajes de alcohol. La primera respuesta subraya la inclusividad de la chicha de yuca, enfatizando que es una bebida que une a todas las personas indígenas independientemente de su nacionalidad, lo cual destaca su función como un elemento unificador en la diversidad cultural de las comunidades. La cuarta respuesta menciona la dualidad en la elaboración de la chicha, con versiones tanto de bajos como de altos niveles de alcohol, y destaca su función social como una bebida de compartir, lo que resalta su papel en

la cohesión social y las celebraciones. Finalmente, la quinta respuesta refuerza su importancia como parte integral de la cultura y las tradiciones de la comunidad ilustrando la complejidad y la multifuncionalidad de la chicha de yuca, que varía desde un elemento de unión cultural hasta una bebida festiva con diferentes niveles de alcohol.

Respuestas de los participantes.

Tabla 4:
Significado cultural en celebraciones.

Respuestas de los participantes.	¿Qué significado cultural tiene la chicha de yuca en eventos o celebraciones tradicionales?
Respuesta 1:	Es un símbolo que representa a las personas indígenas siendo una bebida significativa que forma parte de la vida del indígena desde que nace hasta que muere.
Respuesta 2:	En la comunidad shuar mayormente se la consume compartiendo en cada uno de los hogares y con invitados participantes.
Respuesta 3:	Es una bebida embriagante, se la utiliza en las celebraciones y festividades de la comunidad sea en eventos particulares pequeños como cumpleaños o de gran asistencia de invitados.
Respuesta 4:	Representa una bebida alcohólica para brindar y compartir con las personas invitadas en las celebraciones.
Respuesta 5:	Las festividades son el símbolo de la nacionalidad por lo que la chicha se la sirve como bebida en cada una de estas que se realizan con los participantes de la comunidad o entre familias.

Análisis. – La primera respuesta destaca la chicha de yuca como un símbolo integral de la identidad indígena, marcando su presencia desde el nacimiento hasta la muerte. Este aspecto enfatiza que la bebida no solo tiene un rol en los eventos y celebraciones, sino que está profundamente arraigada en el ciclo de vida y en la cosmovisión de las comunidades indígenas. La segunda respuesta aporta una perspectiva específica de la comunidad shuar, donde la chicha de yuca se comparte en el ámbito doméstico y con invitados, subrayando su función como un medio de hospitalidad y cohesión social dentro de la comunidad. La tercera, cuarta y quinta respuesta indican que la chicha de yuca, en su versión embriagante, se utiliza en diferentes contextos festivos, reafirmando su función como un elemento de unión y camaradería en eventos sociales. Finalmente se asocia la chicha de yuca directamente con las festividades, destacando que su presencia en estos eventos es un reflejo de la identidad nacional y cultural,

sirviendo como una bebida central en las reuniones comunitarias y familiares mostrando la bebida como un componente vital de la cultura, que simboliza la identidad, la hospitalidad y la cohesión tanto en celebraciones como en la vida cotidiana de las comunidades indígenas.

Respuestas de los participantes.

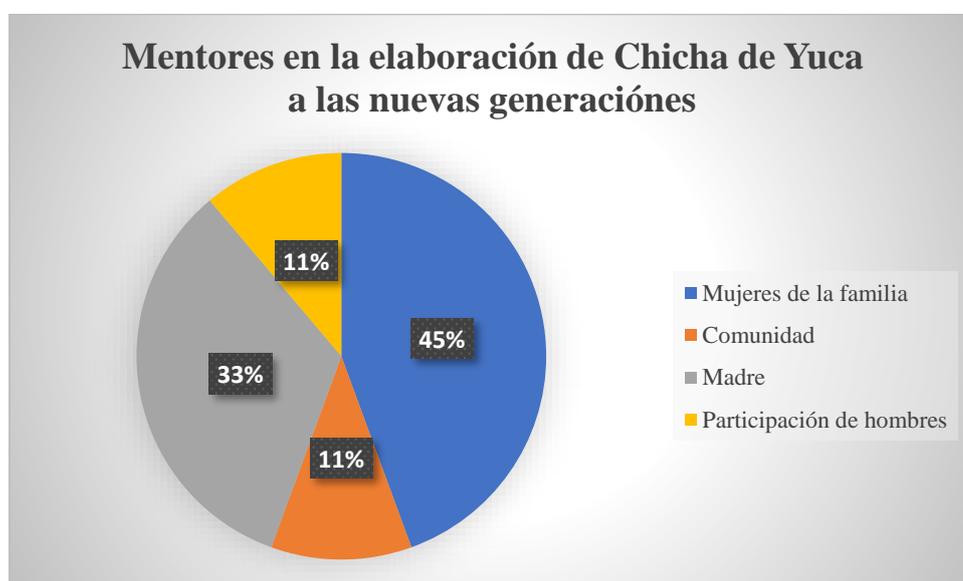
Tabla 5:
Transmisión de conocimiento.

Respuestas de los participantes.	¿Cómo ha sido transmitido el conocimiento sobre la elaboración de chicha de yuca a lo largo del tiempo?
Respuesta 1:	El consumo de chicha se lo realiza desde temprana edad, las niñas indígenas van aprendiendo desde los nueve años de edad hasta los quince años ya iniciada la pubertad en ese periodo de edad las mujeres indígenas ya saben elaborar una chicha. Este proceso e transmitido por la mujer adulta representante de la familia siendo la mama, la hermana mayor, abuela o mujer disponible en orden de afinidad. No es actividad de hombres.
Respuesta 2:	Las niñas aprenden al estar junto a la madre entre los nueve y diez años de edad, la madre representa la principal figura para aprender a realizar la chicha de yuca y las distintas actividades relacionadas a la mujer como la elaboración de vasijas y medicina. No es actividad de hombres, pero ahora ya se los incluye en partes del proceso.
Respuesta 3:	Se lo aprende por las familiares mujeres.
Respuesta 4:	Es un aprendizaje de comunidades que es transmitido en general por toda la comunidad. Principalmente por el núcleo del grupo social.
Respuesta 5:	Es adquirido en la niñez al ver a sus familiares mujeres realizar las actividades de la chicha también la madre influye en gran medida en la catedra sobre la preparación de esta bebida fermentada.

Análisis. – La primera, segunda, tercera y quinta respuesta concuerdan que el proceso de aprendizaje comienza a una edad temprana de la infancia, entre los nueve y quince años, cuando las niñas indígenas aprenden a elaborar la chicha de yuca por medio de observación y bajo la guía de las mujeres adultas de la familia, principalmente la madre, seguido por la hermana mayor o la abuela. Este enfoque refleja una transmisión de conocimientos que está íntimamente ligada al rol de género en las comunidades indígenas, donde la elaboración de la chicha es una tarea tradicionalmente asignada a las mujeres, consolidando la transmisión de este saber cómo una práctica predominantemente femenina. Sin embargo, se menciona que, en

tiempos recientes, los hombres han comenzado a involucrarse en ciertas partes del proceso, lo que indica una evolución en las prácticas tradicionales. La cuarta respuesta amplía el contexto al señalar que el conocimiento se transmite no solo dentro de las familias, sino también a nivel comunitario, destacando el rol del grupo social en la preservación y transmisión de las tradiciones relacionadas con la chicha de yuca. En conjunto, estas respuestas revelan que la elaboración de la chicha de yuca es una tradición transmitida a través de generaciones dentro del ámbito familiar, con un papel crucial desempeñado por las mujeres y una reciente apertura hacia una mayor participación masculina en el proceso como se muestra en la ilustración 3.

Ilustración 3: *Transmisión de conocimiento.*



Respuestas de los participantes.

Tabla 6:
Cantidad de chicha elaborada.

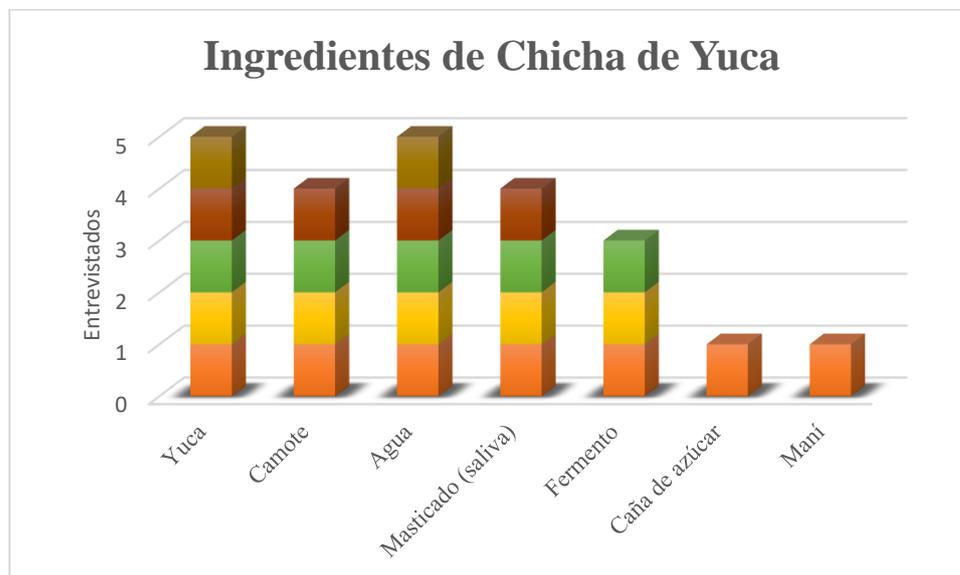
Respuestas de los participantes.	¿Para cuantas personas se suele preparar la chicha?
Respuesta 1:	La familia indígena tradicional está conformada por un promedio de seis personas por lo que la chicha se tiene que preparar en grandes cantidades para brindar chicha tanto a la familia como a las visitas. La frecuencia de elaboración es pasando un día o dos dependiendo del abastecimiento de chicha en el balde.
Respuesta 2:	Se prepara para la familia en la que constan seis integrantes.
Respuesta 3:	En la familia son seis personas, pero cuando es para una fiesta se prepara en grandes cantidades. La frecuencia de elaboración es una vez cada semana o cada quince días.
Respuesta 4:	Para una familia pequeña menor a seis personas, se prepara poca cantidad de chicha la cual se la elabora con una frecuencia de cuatro a siete días dependiendo el consumo de la familia. Exceptuando las festividades donde se realiza en grandes cantidades mínimo dos valdes.
Respuesta 5:	Para la cantidad de personas que está dentro de la familia, el cabeza de hogar, los hijos y el consumo personal.

Análisis. – De acuerdo con las respuestas obtenidas, la preparación de la chicha en las familias ecuatorianas, particularmente en comunidades indígenas, está relacionada directamente con el tamaño del núcleo familiar, que generalmente consta de seis personas. Todas las respuestas coinciden en que la cantidad de chicha elaborada se adapta a este número, aunque la frecuencia de su preparación varía. En situaciones cotidianas, la preparación se realiza cada uno o dos días (respuesta 1), o con una frecuencia de entre cuatro y siete días (respuesta 4), según el consumo de la familia. Sin embargo, en contextos festivos o cuando se espera la visita de otros miembros de la comunidad, la cantidad aumenta significativamente, elaborándose grandes cantidades para asegurar el abastecimiento tanto para los familiares como para los invitados (respuestas 1, 3, y 4). Este patrón refleja no solo una adaptación a las necesidades diarias, sino también una fuerte tradición de hospitalidad y celebración dentro de las comunidades.

Materiales y Herramientas

Respuestas de los participantes.

Ilustración 4: ¿Cuáles son los ingredientes principales para hacer la chicha de yuca?



Análisis. – Las respuestas reflejan una clara coincidencia en que los ingredientes esenciales para la elaboración de la chicha de yuca son la yuca y el agua, siendo estos los componentes básicos en todas las respuestas. Sin embargo, la receta varía levemente según la tradición o la comunidad, incorporando otros elementos como el camote (respuestas 1, 2, 3 y 4) y el fermento, que puede ser la misma yuca masticada o "chicha fuerte" (respuestas 2, 3 y 5). En el proceso tradicional, algunas respuestas mencionan la importancia del masticado (respuestas 1, 2 y 4), que añade un componente cultural al proceso de fermentación, ya que la saliva juega un rol fundamental en descomponer los carbohidratos para el proceso de fermentación. En algunas variantes, se añade caña de azúcar (respuesta 2), lo cual sugiere una posible variante más dulce de la bebida e incluso maní (respuesta 4). Estas variaciones reflejan la riqueza cultural en torno a la elaboración de la chicha, donde la tradición y la comunidad influyen en los ingredientes exactos utilizados.

Respuestas de los participantes.

Tabla 7:
Herramientas para la chicha de Yuca.

Respuestas de los participantes.	¿Cuáles son las herramientas o recipientes que utilizan en el proceso?
Respuesta 1:	Leña, batan, olla, pitón (una especie de raíz con espinas que se usa como rallador).
Respuesta 2:	Chignia (olla para cocinar), Amancu (recipiente de barro similar a un plato hondo), leña y cucharas naturales elaboradas de las fibras como chonta o guadua.
Respuesta 3:	Olla, leña, badea y maso.
Respuesta 4:	Leña, olla, valdes, mocawa.
Respuesta 5:	Palo para aplastar o caña, tinaja, valdes, mocawa o pilche.

Análisis. – El proceso de elaboración de la chicha de yuca se lleva a cabo con una variedad de herramientas y recipientes tradicionales, muchas de las cuales están profundamente arraigadas en las costumbres indígenas y locales. Un elemento constante es el uso de leña como fuente de energía para cocinar (respuestas 1, 2, 3 y 4), lo que resalta la importancia del fuego en la cocción de los ingredientes. Además, todas las respuestas mencionan el uso de ollas o recipientes grandes para cocinar, como la chignia (respuesta 2) o simplemente ollas comunes (respuestas 1, 3, 4).

Otros recipientes tradicionales incluyen el amancu (una especie de plato de barro), y la mocawa o pilche (recipiente típico que sirve para beber la chicha). También se utilizan herramientas específicas como el pitón (rallador hecho de raíces con espinas), la badea y el maso o palo para aplastar, todos utilizados para procesar la yuca y los ingredientes.

El uso de estas herramientas refleja no solo una funcionalidad práctica, sino también una continuidad de las tradiciones ancestrales en el proceso de elaboración de la chicha, donde los utensilios naturales como las cucharas de chonta o guadua (respuesta 2) tienen un valor cultural significativo. Un factor a considerar es la implementación de utensilios actuales influenciados por el comercio que se incrementa de forma exponencial en las nuevas generaciones.

Proceso de Elaboración

Respuestas de los participantes.

Tabla 8:
Proceso de elaboración de la chicha de Yuca.

Respuestas de los participantes	¿Cuál es el paso a paso tradicional para hacer chicha de yuca?
Todos los participantes	1. Recolección y obtención de Yuca.
Todos los participantes	2. Limpieza de la yuca, incluye el pelado y el lavado.
Todos los participantes	3. En una olla colocar agua y calentar.
Todos los participantes	4. Agregar la yuca pelada y cocinar hasta que suavice.
Respuesta 3	4.1. Agregar también el camote en la misma olla. Esto por la edad de la mujer en vista de que a mayor edad se pierde la dentadura y se dificulta el masticado.
Respuesta 4	4.2. Agregar maní negro para aportar esencia.
Todos los participantes	5. En una batea u olla de barro aplastar la yuca en porciones mientras se encuentra caliente hasta tener toda la yuca aplastada.
Todos los participantes	6. Mientras se aplasta, tomar porciones pequeñas de yuca entera y llevarlas a la boca para ser masticadas y devueltas a la mezcla principal. Repetir con toda la yuca. Este paso se puede obviar si se incorporó camote a la mezcla.
Respuesta 1	6.1. En este punto se puede añadir camote rallado o masticado para incrementar el grado de fermentación de la bebida.
Todos los participantes	7. Ir retirando las venas visibles de la yuca aplastada y desecharlas.
Todos los participantes	8. Amasar toda la mezcla.
Respuesta 1	8.1. Añadir fermento, que es una chicha madura que se ha elaborado anteriormente, para esto debe estar fría la masa o haber reposado un día. Mezclar con la mano.
Respuesta 2	8.2. Añadir más fermento, camote o jugo de caña de azúcar.
Todos los participantes	9. Fermentar de uno a tres días mínimos para chicha dulce y hasta una semana para chicha fermentada, dependiendo el gusto y apishcar la chicha, que significa mezclar con agua para que esté lista para consumir. Añadir la cantidad de agua ideal evitando que se torne demasiado líquida.
Todos los participantes	10. Este último paso hacerlo solamente la cantidad a consumir ya que de esta manera se acelera el proceso de fermentación.
Todos los participantes	11. Una vez listo se debe obtener la textura deseada como una masa sopoza.
Todos los participantes	12. Pasar toda la preparación a una tinaja o recipiente destinado a la fermentación.
Todos los participantes	13. Servir los recipientes de acuerdo a la comunidad, mocawa, muit, amancu o pilche.
Respuesta 2	13.1. Se puede añadir azúcar y agua al gusto.

Análisis. – El proceso tradicional para hacer chicha de yuca sigue una serie de pasos comunes entre las comunidades, con algunas variaciones según las prácticas locales. En general, el primer paso es cosechar la yuca, ya sea de la chacra o comprada en el mercado (respuestas 1 y 4). Luego, la yuca se pela, lava y cocina hasta que esté suave (todas las respuestas coinciden en este paso). Posteriormente, se pasa a aplastar la yuca, ya sea manualmente o con herramientas tradicionales como el batan o el maso (Todas las respuestas).

Uno de los aspectos culturales clave en la preparación es el masticado de la yuca por parte de las mujeres, que se menciona en la mayoría de las respuestas (respuestas 1, 2, 3 y 5). Este proceso tiene una función biológica, ya que la saliva ayuda a la fermentación. En algunos casos, el masticado puede omitirse si se utiliza camote como fermento (respuestas 3 y 4). Luego, la mezcla se fermenta por uno o más días, dependiendo del grado de fermentación deseado, que puede ir desde una bebida dulce y suave hasta una más fuerte y alcohólica (respuestas 3, 4 y 5).

Finalmente, la chicha se sirve en recipientes tradicionales como mocahuas, pilches o amancus (todas las respuestas). El proceso refleja no solo un método de preparación alimentaria, sino una práctica comunitaria y cultural, donde la participación de la familia y el uso de técnicas ancestrales son fundamentales. Además, la chicha se ajusta tanto al consumo cotidiano como a celebraciones especiales, lo que refuerza su rol en la vida social y cultural de las comunidades.

Datos Adicionales Obtenidos en el Proceso de Elaboración

Análisis. – Detalles adicionales sobre la chicha de yuca destacando variantes y consideraciones en su elaboración, se menciona la producción de ujuyacu y vinillo, que son versiones más concentradas y fermentadas de la chicha. El ujuyacu, utilizado en actividades comunitarias como las mingas, es un producto sedimentado y con alto grado de fermentación (respuesta 1), mientras que el vinillo es una chicha fuerte con ocho días de fermentación,

reservada para ocasiones especiales (respuesta 2). Además, se hace referencia a la champura, una bebida alcohólica que se elabora con yuca secada al sol (respuesta 3).

Otro aspecto relevante es la importancia de la manipulación adecuada de la yuca. Se recomienda evitar sobre cocinarla, dejarla cruda, o cambiar de recipiente mientras está caliente para evitar que se vuelva babosa (respuesta 1 y 5). También se sugiere cortar las partes dañadas de la yuca para no desperdiciar el resto (respuesta 3).

Por otro lado, se menciona una advertencia relacionada con la salud: las personas con diabetes deben evitar consumir chicha fuerte debido a su alto contenido de azúcares y alcohol (respuesta 4). Esto subraya la importancia de considerar el impacto de esta bebida en la salud y su consumo moderado.

Respuestas de los participantes.

Tabla 9:
Textura de la chicha de Yuca.

Respuestas de los participantes.	¿Cómo distingue cuando el triturado masticado está en su punto?
Respuesta 1:	Cuando no haya presencia de trozos grandes de yuca, tratar en la posibilidad de que se desaparezcan y al momento de amasar no se noten. Masa lisa y homogénea.
Respuesta 2:	Cuando este cocinado y todo se ha masticado.
Respuesta 3:	Cuando toda la yuca se ha aplastado.
Respuesta 4:	Hay que mirar que la chicha no quede muy soposa es decir líquida.
Respuesta 5:	Cuando masticas la yuca hasta que este suave.

Análisis. – Las respuestas coinciden en que el triturado masticado de la yuca está en su punto cuando la masa adquiere una textura homogénea y suave, sin la presencia de trozos grandes de yuca. Específicamente, se menciona que al amasar no deben notarse grumos ni partes sin triturar, resultando en una masa lisa (respuesta 1). El proceso de masticado o aplastado debe continuar hasta que toda la yuca esté completamente triturada (respuestas 2, 3 y 5), lo que garantiza que la fermentación será uniforme y adecuada. Adicionalmente, es importante evitar que la mezcla se vuelva demasiado líquida, lo que podría afectar la

consistencia final de la chicha (respuesta 4). Estos detalles reflejan la importancia del control de la textura durante la preparación, ya que una masa bien triturada asegura la calidad del producto final, favoreciendo tanto el proceso de fermentación como la experiencia de consumo.

Respuestas de los participantes.

Tabla 10:
Tiempo de fermentación.

Respuestas de los participantes.	¿Cuánto tiempo lleva el proceso de fermentación de la chicha de yuca?
Respuesta 1:	Se lo puede conservar hasta máximo una semana considerando que tan rápido se maduró la chicha.
Respuesta 2:	Se fermenta por un día para consumirla y en algunos casos hasta tres días máximo.
Respuesta 3:	Se toma chicha dulce con dos días de fermentación, chicha fuerte con cuatro días de fermentación y a los ocho días chicha con grados altos de licor de donde se extrae el vinillo.
Respuesta 4:	Se fermenta dos días para tomar chicha dulce y cuatro días para tomar chicha de grado alcohólico.
Respuesta 5:	De un día para el otro y máximo una semana considerando que a la semana presenta altos niveles de fermentación.

Análisis. – El proceso de fermentación de la chicha de yuca varía dependiendo del grado de fermentación deseado, aunque las respuestas coinciden en que el tiempo mínimo de fermentación es de un día. Para consumirla como chicha dulce, la fermentación suele durar entre uno y dos días (respuestas 2, 3, 4 y 5). Si se busca una chicha con un mayor contenido alcohólico, el tiempo de fermentación se extiende a cuatro días (respuestas 3 y 4), y puede llegar hasta ocho días para obtener una bebida más fuerte con alto grado de alcohol, de la cual se extrae el vinillo (respuesta 3).

Aunque se puede fermentar por más tiempo, la mayoría de las respuestas indican que el tiempo máximo de fermentación es de una semana (respuestas 1 y 5), momento en el que la chicha alcanza un alto grado alcohólico y un nivel avanzado de maduración. Este proceso de fermentación gradual permite obtener diferentes tipos de chicha según la ocasión y el gusto,

desde una bebida dulce y ligera hasta una con mayor contenido alcohólico, adaptándose tanto al consumo diario como a las celebraciones.

Conclusiones y Agradecimientos de las Entrevistas

La chicha de yuca es una bebida ancestral profundamente arraigada en la cultura ecuatoriana, especialmente en las comunidades indígenas. Su preparación no solo varía en ingredientes y técnicas, sino también en su grado de fermentación y textura, adaptándose a las preferencias de cada comensal, ya que puede consumirse en forma líquida o espesa. Tradicionalmente, se toma desde las primeras horas del día, incluso en ayunas, ya que tiene la capacidad de saciar el hambre. Además, es una bebida que refleja una conexión profunda entre los saberes tradicionales y el entorno comunitario, donde el proceso de elaboración involucra a las mujeres de la familia, pero con la advertencia de que quienes padecen enfermedades deben abstenerse de participar, ya que esto podría afectar tanto el sabor como la salud de quienes consumen la chicha. A la chicha se le puede añadir maní negro entero y cocinado para aportar sabor.

Receta de Chicha de Yuca

Con los datos obtenidos se obtiene la siguiente receta que sirve como base para la elaboración de chicha de yuca tradicional de las distintas comunidades indígenas en la Amazonía del Ecuador, de la información condensada se puede obtener una visión clara sobre cuáles son las características culturales y gastronómica de la bebida fermentada chicha de Yuca que se prepara por las distintas nacionalidades kichwas habitantes en Arajuno – Ecuador.

Tabla 11:
Receta de la Chicha de Yuca.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

Estudiantes: Paredes Angelo.

Fecha: 8 de septiembre del 2024

RECETA ESTANDAR

NOMBRE DEL PLATO: Chicha de Yuca

CATEGORIA: Bebida Tradicional

PAX: 6

UTENSILIOS: Leña,, Ollas (chignia), amancu, mocahua o pilche, pitón (rallador), badea y maso o palo de aplastar.

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 7 DÍAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 25 a 31 °C

PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM

TÉCNICA APLICADA: Tradicional



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PCC	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO
Chicha de Yuca						
Yuca	45,350	kg	Correcto lavado del alimento.		Pelada y sin tierra.	Corteza
Agua	C/s	C/s	Cocinar suficientemente.		Limpia en lo posible.	
Ensima de la saliva	C/s	C/s	Correcta salud de la persona que prepara.		Boca limpia.	
Camote (opcional)	1	U	Correcto lavado del alimento.	X	Lavado y rallado.	Cascara
Fermento	C/s	C/s	Mantenimiento correcto de la temperatura.	X	Chicha pre elaborada con 7 días de anticipación.	
Caña de azucar (opcional)	C/s	C/s	Correcto lavado del alimento.	X	Extraer el jugo.	Bagazo
Mani negro (opcional)	C/s	C/s	Correcto lavado del alimento.	X	Entero.	
PROCEDIMIENTO			Reseña Histórica del Plato			

Chicha de Yuca

- Cosechar la yuca de la chacra o comprarla en un mercado.
- Pelar la yuca y lavarla.
- En una olla grande verter la yuca y añadir la cantidad de agua suficiente hasta cubrir por completo la yuca.
- Opcional, añadir un camote rallado a la preparación.
- Cocinar la yuca hasta que este suave.
- Mientras la yuca está caliente en un batan o recipiente grande colocar porciones pequeñas de yuca y aplastar con un mazo hasta tener una masa con toda la preparación. Si se añadió camote también incorporarlo.
- Añadir la encima de la saliva, tomar pedazos de yuca y masticarlos por completo e incorporarlo nuevamente en el batán junto con el resto de la yuca, realizar este paso con toda la masa de yuca.
- Si se añadió camote se puede omitir el paso anterior.
- Retirar las venas de la yuca aplastada y dejar enfriar.
- Cuando la masa esta fría añadir el fermento de chicha madura de siete u ocho días, opcional se puede añadir jugo de caña para incrementar la velocidad de la fermentación o mani cocinado.
- Mezclar con la mano toda la preparación, la consistencia debe ser una masa semi líquida.
- Almacenar en una tinaja o recipiente destinado para la fermentación.
- Dejar fermentar de un día a dos.
- Si se desea una bebida embriagante ideal para celebraciones fermentar de cuatro a 7 días.
- Para consumir mesclar la chicha fermentada con agua al gusto.

La chicha es una bebida tradicional consumida por las diversas nacionalidades indígenas del Ecuador, constituyendo un elemento fundamental de la cultura y las tradiciones de estas comunidades. Su contenido alcohólico varía dependiendo del contexto en el que se consume. La chicha simboliza la identidad, hospitalidad y cohesión tanto en las celebraciones como en la vida cotidiana de las comunidades indígenas. Su preparación se transmite de generación en generación, a través del aprendizaje impartido a las niñas indígenas bajo la guía de mujeres adultas de la familia, como la madre, la hermana mayor o la abuela, quienes, a su vez, aprendieron de la misma manera. Aunque históricamente ha sido una actividad propia de las mujeres, en la actualidad, los hombres han comenzado a participar en algunas etapas del proceso de elaboración de esta bebida. En las familias indígenas, que generalmente están conformadas por seis personas, la cantidad de chicha producida se ajusta a este número, teniendo en cuenta el nivel de fermentación. La chicha se prepara con una frecuencia de uno a dos días para que sea adecuada para el consumo de todas las edades, y de cuatro a siete días cuando se celebra una ocasión especial o el consumo familiar es más elevado.

MONTAJE

Para el emplatado servir la chicha en un pilche, mocahua, muit o amancu dependiendo la nacionalidad. En el caso de chicha fermentada por más de cuatro días para festividades se puede utilizar macahuas pequeñas para poder brindar a todas las personas.

BIBLIOGRAFÍA

Paredes Angelo, Chicha de Yuca (*Manihot esculenta* Crantz), bebida fermentada en la nacionalidad kichwa de la Amazonía del Ecuador.

Discusión

El consumo de chicha de Yuca en el oriente ecuatoriano forma parte de la herencia cultural de las nacionalidades indígenas, como menciona (Sión Saltos et al., 2024) que gracias a que se mantiene la tradición del consumo de esta bebida las comunidades indígenas van legando los saberes y conocimientos de generación en generación definiendo una cosmovisión de ver al mundo con sus elementos y fenómenos naturales. La chicha es una bebida fermentada de carácter artesanal por su elaboración rústica y a mano por parte de las mujeres de las comunidades indígenas misma que sirve para brindar y compartir con familiares e integrantes de los pueblos indígenas en eventos como mingas y festividades, (De la Cruz Cushcagua, 2019) coincide en su investigación con chicha de jora, que este tipo de bebidas milenarias se consideran un licor sagrado indispensable para los actos sociales como mingas, rituales, eventos culturales y ceremonias por lo se pretende aportar un valor agregado a este tipo de bebidas. Mismo autor concuerda en el proceso de elaboración de la chicha, en que primero se selecciona la materia prima que se triturrará, enfriará, fermentará y envasará, luego añade procesos que difieren en el de la chicha de yuca, esto por la particularidad de que utiliza granos de maíz y por el hecho de que es una chicha destinada a la exportación por lo que agrega el proceso de esterilizado. Sin embargo, el resultado es una chicha de un ingrediente principal que se somete a varios procesos como cocción, triturado o aplastado y un periodo de fermentación antes de servirlo como una bebida.

En el caso de la chicha de yuca obtenemos una bebida que cambia su sabor de dulce y tierno a fuerte y fermentado dependiendo la cantidad de días que se mantuvo en etapa de fermentación, este aporte brinda la particularidad a la chicha de yuca de cambiar varias de sus propiedades organolépticas añadiendo también los grados alcohólicos al fermentarse por más de cuatro días, (Fierro Mosquera, Grijalva Aldaz, Díaz Muñoz, & Valdés, 2021) menciona que en Ecuador las chichas son bebidas fermentadas consideradas sagradas y de carácter no

destilado elaboradas con distintos cereales, frutas o ingredientes de la zona que se fermentan en pundos para mejorar las características organolépticas distintivas a partir de ingredientes básicos aportando cualidades propias.

Capítulo 4: Propuesta

Título de la Propuesta

“Incorporación de la Chicha de Yuca en la Cocina Moderna de la Región Sierra del Ecuador: Innovación Gastronómica a través de la Tradición.”

Objetivos de la Propuesta

El objetivo principal de esta investigación es proponer alternativas para la incorporación de la chicha de yuca, una bebida tradicional de las culturas indígenas del Ecuador, en la cocina moderna de la región Sierra. Esta integración busca preservar y revalorizar los conocimientos ancestrales, al tiempo que se generan nuevas experiencias gastronómicas mediante la adaptación de la chicha como ingrediente en recetas contemporáneas.

Los objetivos específicos son:

1. Desarrollar recetas innovadoras que utilicen la chicha de yuca como ingrediente central, explorando su potencial en platos típicos y vanguardistas.
2. Promover el rescate cultural de un ingrediente tradicional, presentando opciones viables y atractivas tanto para restaurantes de alta cocina como para el público general.

Viabilidad de la Propuesta

La viabilidad de la propuesta se sustenta en varios factores:

1. Accesibilidad del ingrediente: La chicha de yuca es un producto autóctono y fácilmente disponible en varias regiones del Ecuador. Su bajo costo y sencilla preparación permiten que se integre de manera sostenible en diversas propuestas culinarias.

2. Adaptabilidad de la cocina moderna: La cocina moderna es flexible y puede incorporar ingredientes tradicionales a través de técnicas innovadoras. La chicha de yuca, al ser un fermento natural, aporta sabores y texturas únicas que se alinean con las tendencias actuales de la gastronomía, como el uso de productos fermentados y locales.

3. Estudios previos y pruebas de recetas: La investigación incluye el desarrollo de recetas estandarizadas que han sido probadas y analizadas previamente. Esto asegura que el uso de la chicha de yuca sea técnicamente viable y que los resultados sean consistentes y replicables.

4. Infraestructura y recursos disponibles: Los métodos para la elaboración de la chicha de yuca, así como para su incorporación en recetas de la cocina moderna, no requieren equipamiento especializado, lo que facilita su implementación tanto en cocinas tradicionales como en espacios de alta gastronomía.

Beneficios de la Propuesta

Esta investigación aporta beneficios tanto a nivel cultural como gastronómico:

1. Preservación cultural: Al utilizar un ingrediente autóctono como la chicha de yuca, se fomenta la preservación de las tradiciones ancestrales indígenas, revitalizando su presencia en la gastronomía contemporánea. Esto contribuye a la identidad cultural del Ecuador y permite que el conocimiento tradicional se mantenga relevante.

2. Innovación gastronómica: La chicha de yuca, como ingrediente fermentado, abre nuevas posibilidades en el desarrollo de sabores y texturas. Su uso en la cocina moderna permite experimentar con platos que combinan tradición e innovación, destacando el potencial culinario del Ecuador a nivel internacional.

3. Diversificación del menú: Las recetas desarrolladas en este estudio ofrecen opciones nuevas y variadas para restaurantes y chefs que deseen incluir ingredientes autóctonos de manera creativa, enriqueciendo la oferta gastronómica de la región Sierra del Ecuador.

4. Impacto económico: Fomentar el uso de ingredientes locales como la chicha de yuca puede incentivar el desarrollo económico de las comunidades productoras, generando una cadena de valor que vincule la producción agrícola con la gastronomía de alta calidad.

Recetas Propuestas

1. Cerdo Horneado con Reducción de Chicha de Yuca

Este plato combina la técnica tradicional de horneado lento del cerdo con una reducción de chicha de yuca que aporta un equilibrio ácido y dulce, resaltando los sabores naturales del cerdo. La chicha actúa como un marinador natural que ablanda la carne, brindando una textura jugosa y una capa de sabores complejos.

Tabla 12:
Receta de Cerdo Horneado.

Ingredientes	Cantidad	Procedimiento
Cerdo (pierna o paleta)	2.5 kg	1. Precalentar el horno a 180°C.
Ajo	6 Uds.	2. Machacar los dientes de ajo y mezclarlos con sal, pimienta, comino y orégano.
Sal	0.012 kg	3. Frotar la carne con esta mezcla, asegurándose de cubrir toda la superficie.
Pimienta	0.006 kg	
Comino	0.004 kg	4. Dejar reposar la carne en refrigeración por al menos 2 horas o idealmente durante toda la noche para intensificar los sabores.
Orégano seco	0.008 kg	
Cebolla paiteña	2 Uds.	5. En una bandeja para hornear, colocar la carne y añadir las cebollas cortadas en cuartos alrededor de la carne.
Vino blanco (reemplazar con Chicha de Yuca)	200 ml	6. Rociar el cerdo con Chicha e Yuca y el jugo de naranja.
Jugo de naranja	200 ml	7. Cubrir con papel aluminio y hornear durante aproximadamente 3 horas o hasta que la carne esté tierna.
Aceite de oliva	12 ml	8. Retirar el papel aluminio en los últimos 30 minutos de cocción para permitir que la piel del cerdo se dore y se vuelva crujiente.
Agua (opcional)	100 ml	

-
9. Sacar del horno, dejar reposar la carne durante 15 minutos antes de cortar y servir.
 10. Opcionalmente, se puede acompañar con papas horneadas o vegetales salteados.
 11. Si se desea, añadir un poco de agua en la bandeja para evitar que la carne se seque durante la cocción.

Esta receta es una condensación de varias fuentes de cocina tradicional ecuatoriana y española, (Abascal & Rico Mar, 2024), SHINE, (2023). Estos recursos coinciden en los ingredientes básicos y técnicas en la preparación del cerdo horneado clásico.

Las recetas clásicas de cerdo horneado revelan patrones comunes en cuanto a los ingredientes y técnicas. En la mayoría de las recetas, se utiliza una mezcla de especias (ajo, comino, orégano, sal y pimienta) para marinar la carne, lo que le otorga un sabor profundo. Es frecuente también el uso de líquidos ácidos como el vino blanco o el jugo de naranja, que ayudan a ablandar la carne y agregar complejidad a los sabores.

El proceso de cocción a baja temperatura y por un tiempo prolongado es clave para lograr que el cerdo quede tierno y jugoso, mientras que el dorado final proporciona una textura crujiente. El reposo de la carne antes de servirla también es fundamental para mantener los jugos y evitar que la carne se seque.

2. Pan de Masa Madre con Infusión de Chicha de Yuca

La fermentación natural de la chicha de yuca se incorpora a la preparación del pan de masa madre, sustituyendo parte del agua por chicha. Esto produce una miga ligera con un sutil toque ácido que complementa la profundidad de los sabores fermentados del pan. Esta receta es ideal para acompañar platos principales o servir como aperitivo.

Tabla 13:
Receta Pan de Masa Madre.

Ingrediente	Cantidad	Proceso
Harina de Trigo	500 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar la harina con agua inicialmente y dejar reposar 30-60 minutos (autólisis). 2. Añadir Chicha de Yuca y sal. Mezclar bien. 3. Amasar durante 10-15 minutos hasta que sea suave y elástica. 4. Colocar en un recipiente engrasado, cubrir y fermentar 3-4 horas. 5. Realizar pliegues suaves durante la fermentación. (opcional) 6. Sacar, dar forma y colocar en cesto enharinado para fermentación final. 7. Cubrir y dejar fermentar 2-3 horas hasta duplicar el tamaño. 8. Calentar el horno a 230°C con bandeja o piedra para hornear. 9. Voltar sobre la bandeja caliente, hacer cortes y hornear 30-35 minutos. 10. Enfriar sobre rejilla antes de cortar y servir.
Agua	350-380 ml	
Masa madre Activa (sustituir con la chicha de yuca)	100-150 g	
Sal	10 g	

El pan de masa madre suele tener un sabor complejo debido a la fermentación natural donde desarrolla sabores ácidos y dulces, por lo general la miga suele ser elástica proporcionando capacidad de absorción de sabores. Su corteza es crujiente y dorada resultado de las altas temperaturas en el horneado, normalmente tiende a mantenerse fresco por más tiempo debido a la acidez natural que actúa como conservante natural. Comparado con el pan comercial el pan de masa madre puede ser más nutritivo y digestible debido a la predigestión

de gluten y fitatos durante la fermentación Forkish, (2012), Reinhart, (2001) y (Robertson, 2010).

3. *Sabayón de Vino Rosado con Toque de Chicha de Yuca*

Este postre clásico se reinventa al incorporar la chicha de yuca en la preparación del sabayón, junto con el vino rosado. El resultado es una crema suave y esponjosa con notas frutales y ligeramente ácidas, creando una experiencia única para el paladar.

Tabla 14:
Receta de Sabayón.

Ingredientes	Cantidad	Procedimiento
Yemas de huevo	4 Uds.	1. Colocar las yemas de huevo en un bol resistente al calor.
Azúcar	100 g	2. Añadir el azúcar y batir con un batidor de mano o eléctrico hasta que la mezcla esté suave y haya duplicado su volumen.
Vino rosado (sustituir con la Chicha de Yuca)	120 ml	3. Añadir la chicha de yuca gradualmente mientras se sigue batiendo.
Vainilla (opcional)	6 g	4. Colocar el bol sobre una olla con agua hirviendo (baño maría), asegurándose de que el bol no toque el agua.
Canela en polvo (opcional)	2 a 3 g	5. Continuar batiendo la mezcla a baño maría, asegurando que no se sobrecaliente para evitar que las yemas se cocinen demasiado rápido.
Agua (para baño maría)	Cantidad suficiente	6. Batir constantemente hasta que la mezcla esté espesa y cremosa, alrededor de 10 minutos.
Frutas frescas (para servir)	Al gusto	7. Retirar del fuego y servir inmediatamente, acompañado de frutas frescas o galletas crujientes.

Esta receta es una síntesis de técnicas tradicionales encontradas en Blume, (2007), Phaidon Press Limited, (2015).

El sabayón es un postre clásico de origen italiano, conocido por su suavidad y su consistencia aireada. El vino rosado es un ingrediente distintivo que aporta un sabor afrutado y delicado, ideal para una versión moderna de este tradicional postre, al sustituirlo por la chicha obtenemos el sabor característico que aporta la chicha de Yuca. La combinación de yemas de huevo y azúcar es batida hasta lograr una textura cremosa, mientras que la chicha tierna se incorpora para darle una nota dulce.

El método de cocción a baño maría es esencial para evitar que las yemas de huevo se coagulen demasiado rápido, lo que podría arruinar la textura suave y esponjosa característica del sabayón. El batido constante también permite que la mezcla gane aire, obteniendo una consistencia ligera y brillante.

Conclusiones

La chicha de Yuca para las comunidades indígenas de la Amazonía ecuatoriana forma parte de su identidad y estilo de vida, hecho que se puede confirmar al observar bebidas similares o iguales en otros países latinoamericanos o de distintas partes del globo terráqueo en donde los ingredientes, el proceso de elaboración, sus rituales y celebraciones se vinculan íntimamente con el ser humano. La región de procedencia de la bebida provoca que varíen aspectos específicos en su composición, mismos que vuelven a esta preparación única y parte integral de la historia de la humanidad en el origen y evolución de las bebidas fermentadas. También es importante destacar el aporte nutricional que presenta la chicha para las comunidades ya que está directamente relacionada con la alimentación diaria.

La chicha de yuca es una bebida preparada específicamente por mujeres, mismas que se encargan de transmitir esta práctica a la siguiente generación, en consecuencia se plasmó en una estructura específica siguiendo los lineamientos de una receta estándar dicho conocimiento, obteniendo el nombre de la bebida, el tipo de preparación, los ingredientes principalmente utilizados, las herramientas adecuadas para la elaboración tradicional de la bebida, el paso a

paso o procedimiento a realizar, el emplatado o modo de uso y una ilustración de la preparación lista para consumir en su respectivo menaje. También se encontró datos adicionales sobre la preparación los cuales recomiendan evitar el consumo a personas con diabetes o evitar la preparación a mujeres que presenten cualquier virus.

Las alternativas propuestas constan de tres preparaciones con su respectiva receta en la que la chicha de yuca es un factor clave como ingrediente, se obtiene un alimento distinto debido a la variación en sus ingredientes. En este sentido se confirma que el uso de la chicha de yuca se puede aplicar a la cocina moderna como un ingrediente, lo que permite inferir una interpretación más amplia del hallazgo de esta investigación, así mismo se evidencia el potencial en otras preparaciones distintas a las que se le puede incluir el uso de la chicha de yuca.

Recomendaciones

Se recomienda profundizar la investigación del uso de la chicha de Yuca en el Ecuador, también relacionarlo con la influencia económica local y su impacto en el beneficio de las familias indígenas y los turistas.

Se sugiere investigar los productos derivados que se obtienen de la chicha de yuca, su elaboración, características y usos.

Glosario

Autólisis. – Proceso por el cual las células se degradan por acción de sus propias enzimas.

Minga. - Trabajo agrícola colectivo y gratuito con fines de utilidad social.

Mocahua. – Recipiente de barro elaborado por las mujeres indígenas de la Amazonía Ecuatoriana.

Batan. – Badea grande elaborada de madera utilizada como recipiente para triturar almidones como la yuca. Esta puede tener varias formas desde ovalada similar a una canoa hasta completamente redonda.

Referencias Bibliográficas

- Abascal, P., & Rico Mar, V. (2024). *Celebrando con Paulina Abascal* (S. A. de C. V. (MX) Ediciones Larousse, Ed.).
- Aguilar-Centeno, M. C., Ozuna-López, C., & Rodríguez-Hernández, G. (2021). BEBIDAS FERMENTADAS DE LECHE DE VACA O CABRA: COMPARACIÓN FÍSICOQUÍMICA, SENSORIAL Y DE VIABILIDAD PROBIÓTICA. *Revista Ciencia e Innovación Agroalimentaria de la Universidad de Guanajuato*, 2(2), 38–57. <https://doi.org/10.15174/CIA.V2I2.43>
- Almeida Silva, A., Maretto, L. C., Medeiros, A. F., Cardozo, I. B., Suruí, A. N., & Floriani, N. (2013). *RITUAL MAPIMAÍ: CRIAÇÃO DO MUNDO DOS PAITER SURUÍ* I RITUAL MAPIMAÍ: CREATING THE WORLD OF THE PAITER SURUI RITUAL MAPIMAÍ: CREACIÓN DEL MUNDO DE LOS PAITER SURUI.*
- Altamirano Cunalata, E. V. (2019). *RESCTE GASTRONÓMICO CULTURAL EN EL CANTÓN “YANTZAZA” DE LA PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE.*
- Antonena, C. M. (1940). El furfurool en las bebidas fermentadas y alcohólicas. *Universidad Nacional de la Plata*. <https://doi.org/10.35537/10915/144701>
- Arias García, J. A. (2008). Diversidad genética en las especies del complejo *Saccharomyces sensu stricto* de fermentaciones tradicionales. *Diversidad genética en las especies del complejo Saccharomyces sensu stricto de fermentaciones tradicionales.*, 62, 183–209. <https://doi.org/10.13039/501100011033>
- Arriaza, B., Ogalde, J. P., Chacama, J., Standen, V., Huamán, L., & Villanueva, F. (2015). *ESTUDIO DE ALMIDONES EN QUEEROS DE MADERA DEL NORTE DE CHILE*

RELACIONADOS CON EL CONSUMO DE CHICHA DURANTE EL HORIZONTE INCA.

- Barbosa Câmara, G., Matias Do Prado, G., Machado De Sousa, P. H., Nascimento Lima, A. R., De Souza Oliveira, L., Azevedo Furtado, J., & Ribeiro Da Silva, L. M. (2022). Potential applicability of fruit co-product in the development of kombucha fermented beverages: a review study. *Research, Society and Development*, *11*(5), e33811525846–e33811525846. <https://doi.org/10.33448/RSD-V11I5.25846>
- Blume. (2007). *Le Cordon Bleu Guia Completa De Las Tecnicas Culinarias (Spanish Edition Complete Cooking Techniques)*. <https://archive.org/details/le-cordon-bleu-guia-completa-de-las-tecnicas-culinarias-spanish-edition-complete-cooking-techniques>
- Campuzano Cifuentes, M., & Llano Restrepo, M. C. (2014). *UNA BEBIDA FERMENTADA A TRAVÉS DE LA HISTORIA*.
- Cárdenas Marín, N., & Vallejos Roa, L. (2022). Multiculturalismo y pueblos indígenas: análisis de los estándares de la Corte Interamericana de Derechos Humanos relativos a territorios indígenas. *Revista de Derecho Político*, *114*, 359–385. <https://doi.org/10.5944/RDP.114.2022.34155>
- Carlisle, R. A. (1950). *Algunos factores que afectan la fermentación acética*. [Universidad de Buenos Aires. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales]. https://bibliotecadigital.exactas.uba.ar/greenstone3/exa/collection/tesis/document/tesis_n0642_Carlisle
- Carrasco, A. S. (2008). Evaluación de los componentes culturales del currículum: hacia una definición de cultura mediante el diálogo con los alumnos. *dialnet.unirioja.es*. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3192756.pdf>
- Cerero-Calvo, C., Sánchez-Medina, M. A., Pérez-Santiago, A. D., Matías-Pérez, D., & García-Montalvo, I. A. (2022). Probióticos presentes en bebidas fermentadas mexicanas. *TIP*

Revista Especializada en Ciencias Químico-Biológicas, 25(0).

<https://doi.org/10.22201/FESZ.23958723E.2022.436>

Chimbo, M., & Shiguango Inmunda, E. H. (2011). *Entrevista a la señora María Chimbo, partera kichwa*. <http://languages.flacso.edu.ec/handle/57000/158>

Clark Mendivil, Y., Esparza García, I. G., & Rodríguez García, M. del P. (2021). Bacanora: Una bebida regional con denominación de origen que impulsa el turismo de reuniones. *Revista de Investigación Académica Sin Frontera: Facultad Interdisciplinaria de Ciencias Económicas Administrativas - Departamento de Ciencias Económico Administrativas-Campus Navojoa*, 35, 23–23. <https://doi.org/10.46589/RDIASF.VI35.393>

Coronado Vergara, D. L. (2019). *Estudio sobre la protección y garantía de los derechos de los pueblos indígenas en aislamiento voluntario en Ecuador frente a los conflictos socioambientales en la zona extractiva de la Amazonía*. <https://repositorio.puce.edu.ec/handle/123456789/39969>

Crespo-Berti, L. A., Oñate-Cuadrado, J. C., Leyes-Preciado, M. A., & Lima-Serrano, J. L. (2022). Evolución histórica y social de los derechos de pueblos y nacionalidades indígenas en Ecuador. *IUSTITIA SOCIALIS*, 7(2), 959–967. <https://doi.org/10.35381/racji.v7i2.2349>

Cuevas-Guevara, M. de L., Mendoza-Gamiño, H., Espitia-Orozco, F. J., & Ramos-Del Villar, I. N. (2023). Comparación sensorial de una bebida fermentada de Maíz (Tejuino) y una bebida fermentada de sorgo rojo. *Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos*, 8(1), 387–391. <https://doi.org/10.29105/idcyta.v8i1.52>

Da Purificação Costa, I., & Timóteo dos Santos, N. S. (2020). BEBIDAS FERMENTADAS COM KEFIR A PARTIR DE EXTRATOS VEGETAIS. *Revista Eletrônica Perspectivas*

da Ciência e Tecnologia - ISSN: 1984-5693, 12. <https://doi.org/10.22407/1984-5693.2020.V12.P.40-54>

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

Enriquez Paredes, I., & Ore Areche, F. (2021). Elaboración de una bebida funcional a base de malta de *Amaranthus caudatus* L. y pulpa de *Hylocereus triangularis*. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 5(3), 3353–3366. https://doi.org/10.37811/CL_RCM.V5I3.536

Ferreira Gurian, G. (2023). Bebidas fermentadas brasileiras: considerações histórico-semânticas sobre aluás. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, 18(2), e20220087. <https://doi.org/10.1590/2178-2547-BGOELDI-2022-0087>

Fiallo Monedero, L. (2014). El tránsito hacia el multiculturalismo en Ecuador desde la perspectiva de los derechos de los pueblos y nacionalidades indígenas: Un estudio constitucional. *Revista Cálamo*, 1, 123–136. <https://doi.org/10.61243/CALAMO.1.335>

Fierro Mosquera, D. G., Grijalva Aldaz, O., Díaz Muñoz, G., & Valdés Alarcon, M. (2021). APLICACIÓN DE LA CHICHA COMO PRE FERMENTOS EN LA PANIFICACIÓN ARTESANAL. *Revista de investigación Enlace Universitario*, 20 (1). <https://doi.org/10.33789/enlace.20.1.90>

Fierro Mosquera, D. G., Grijalva Aldaz, O. M., Díaz Muñoz, G. A., & Valdés, M. E. (2021). APLICACIÓN DE LA CHICHA COMO PRE FERMENTOS EN LA PANIFICACIÓN ARTESANAL. *Enlace Universitario*, 20. <https://doi.org/10.33789/enlace.20.1.90>

Forkish, K. (2012). *Lour water salt yeast: the fundamentals of artisan bread and pizza.* En *Berkeley: TenSpeedPress* (Número 97). Berkeley: TenSpeedPress. <https://archive.org/details/flourwatersaltye0000fork>

- GAD Municipal Arajuno. (2024). *Historia Arajuno _ GADMIPA ARAJUNO*. arajuno.gob.ec.
<https://arajuno.gob.ec/historia>
- Gálvez Ruiz, X., Acle Tomasini, M., & Sosa Suárez, M. (2005). *Convenio 196 de la OIT sobre Pueblos Indígenas y Tribales em Países Independientes - Cuadernos de legislación Indígena*. <http://www.cdi.gob.mx>
- García, M. E., Pazmiño Vallejo, R. A., Troya Carrera, D. B., & Gaibor Chávez, J. (2023). Study of kinetics of alcoholic fermentation of cacao in a wooden box. *Bionatura*, 8(4).
<https://doi.org/10.21931/RB/2023.08.04.6>
- Gobierno Provincial de Pastaza. (2024). *Información de la Provincia de Pastaza – Gobierno Provincial de Pastaza*. <https://pastaza.gob.ec/pastaza/informacion/informacion-de-la-provincia-de-pastaza/>
- Gómez Pamies, L. C. (2019). Mejoramiento de los Parámetros en la Elaboración de una Bebida Fermentada de Sorgo Símil Cerveza. *AJEA (Actas De Jornadas Y Eventos Académicos De UTN)*, 4. <https://doi.org/10.33414/AJEA.4.400.2019>
- González, R., Carvacho, H., & Jiménez-Moya, G. (2022). Psicología y Pueblos Indígenas. *Annual review of psychology*, 73, S1–S32. <https://doi.org/10.1146/ANNUREV-PSYCH-092421-034141>
- Gusqui Morocho, M. A. (2012). *ESTUDIO ANTROPOLÓGICO CULINARIO EN LA NACIONALIDAD SHUAR ECUATORIANA Y SU DIFUSIÓN EN LOS TURISTAS EXTRAANJEROS, 2011-2012*.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. del P. (2014). *Metodología de la investigación 6 edición* (McGRAW-Hill, Vol. 6).
- Herrera, J., León, L., Torres, Y., Cano, N., Herrera, A., & Cuenca, M. (2019). EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE LEVADURA COMERCIAL PARA EL PROCESO DE

FERMENTACIÓN ALCOHOLICA DE HIDROMIEL. *Revista Especializada de Ingeniería*. <https://doi.org/https://doi.org/10.22490/25394088.3651>

Levitski, K., & Álvarez-Ossorio Pastor, M. del C. (1999). Fermentación acética : estudio de las enzimas implicadas en el proceso. Inmovilización en alginato para la mejora de la producción. *Depósito de Investigación Universidad de Sevilla*. <https://idus.us.es/handle/11441/66362>

María, A., & Echeverri, A. (2006). La chicha: entre bálsamo y veneno. En *REVISTA HISTORIA Y SOCIEDAD NO* (Vol. 12). <https://doi.org/oai:repositorio.unal.edu.co:unal/33419>

Moreno-Durán R. H. (1997). Por una nueva definición de cultura ante el cambio de siglo. *Revista Colombiana de Psicología (Ejemplar dedicado a: Símbolo, pensamiento y lenguaje)*, 5–6, 232–237. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4895331&info=resumen&idioma=SPA>

Moreno-Quintero, M. E., Toyo-Díaz, M. J., & Quintero-Ramírez, M. C. (2023). Aceptabilidad y análisis nutricional de una bebida proteica elaborada a base de hojas de Moringa. *Agroecología Global. Revista Electrónica de Ciencias del Agro y Mar*, 5(9), 43–59. <https://doi.org/10.35381/A.G.V5I9.2577>

Muñoz-Conforme, X., Hinostroza-García, F., & Mendoza-García, M. (2017). La yuca en Ecuador: su origen y diversidad genética. *INIAP-Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias*. https://www.uagraria.edu.ec/publicaciones/revistas_cientificas/16/058-2017.pdf

Neela, S., & Fanta, S. W. (2020). Injera (An Ethnic, Traditional Staple Food of Ethiopia): A review on Traditional Practice to Scientific Developments. *Journal of Ethnic Foods*, 7, 32. <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00069-x>

- Patricia Garcia-Arce, Z., & Castro-Muñoz, R. (2021). Exploring the potentialities of the Mexican fermented beverage: Pulque. *Journal of Ethnic Foods*, 8, 35. <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00111-6>
- Pazmiño Linzán, J. F., Echeverría Ruiz, C. del R., & Avilés Mena, S. A. (2022). LA PERCEPCIÓN SOCIAL Y EL ESTEREOTIPO DE LAS NACIONALIDADES Y PUEBLOS INDIGENAS Y SU INFLUENCIA EN ECUADOR. *MQRInvestigar*, 6(3), 407–429. <https://doi.org/10.56048/mqr20225.6.3.2022.407-429>
- Phaidon Press Limited. (2015). *Escuela de cocina italiana: pasta*. Phaidon. <https://latam.casadellibro.com/libro-escuela-de-cocina-italiana-pasta/9780714870892/2615194>
- Priyashantha, H., Ranadheera, C. S., Rasika, D. M. D., & Vidanarachchi, J. K. (2021). Traditional Sri Lankan fermented buffalo (*Bubalus bubalis*) milk gel (Meekiri): technology, microbiology and quality characteristics. *J. Ethn. Food*, 8, 27. <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00105-4>
- Rebaza-Cardenas, T. D., Silva-Cajaleón, K., Sabater, C., Delgado, S., Montes-Villanueva, N. D., & Ruas-Madiedo, P. (2023). “Masato de Yuca” and “Chicha de Siete Semillas” Two Traditional Vegetable Fermented Beverages from Peru as Source for the Isolation of Potential Probiotic Bacteria. *Probiotics and Antimicrobial Proteins*, 15, 300–311. <https://doi.org/10.1007/s12602-021-09836-x>
- Reinhart, Peter. (2001). *The bread baker's apprentice: mastering the art of extraordinary bread*. 304. https://books.google.com/books/about/The_Bread_Baker_s_Apprentice.html?hl=es&id=htveL1MPqYMC
- Rivadeneira-Yépez, R. M., Villena-Álvarez, K. M., & Álvarez-Hernández, S. D. R. (2024). Participación Política de los Pueblos Indígenas en el Ecuador: Perspectiva del Pueblo

- Kichwa Otavalo. *HOLOPRAXIS. Revista de Ciencia, Tecnología e Innovación*, 8(1), 148–168. <https://doi.org/10.61154/HOLOPRAXIS.V8I1.3461>
- Robertson, C. (2010). Tartine bread. *ChronicleBooks*.
<https://archive.org/details/tartinebread0000robe>
- Rodríguez Barahona, C. M., & Sarabia Trujillo, C. I. (2012). *Efecto del método de fermentación acética en las características físico-químicas y sensoriales en vinagre de naranja agria (Citrus x aurantium) y piña (Ananas comosus)* [Departamento de Agroindustria Alimentaria].
<https://bdigital.zamorano.edu/server/api/core/bitstreams/d7b0bb42-ffb0-4325-8798-d18df3f0cead/content>
- Romo-Romo, A., Brito-Córdova, G. X., Aguilar-Salinas, C. A., Cano-García de León, C., Farías-Name, D. E., Reyes-Lara, L., Jiménez-Rossainz, J. M., del Moral-Vidal, L. P., Gómez-Pérez, F. J., Almeda-Valdés, P., Romo-Romo, A., Brito-Córdova, G. X., Aguilar-Salinas, C. A., Cano-García de León, C., Farías-Name, D. E., Reyes-Lara, L., Jiménez-Rossainz, J. M., del Moral-Vidal, L. P., Gómez-Pérez, F. J., & Almeda-Valdés, P. (2022). Creencias sobre el consumo de edulcorantes no nutritivos en consumidores, no consumidores y profesionales de la salud: estudio transversal comparativo. *Nutrición Hospitalaria*, 39(5), 1086–1092. <https://doi.org/10.20960/NH.04046>
- Rowan, J., & Ramos Cebrián, S. (2023, marzo). *La cultura como colonia, instrucción y cultivo. De cómo las diferentes nociones de cultura afectan a las políticas culturales*. Revista de investigación de artes visuales. <https://doi.org/https://doi.org/10.4995/aniav.2023.19143>
- Rugel Pérez, D. J. (2012). *DESARROLLO DE PRODUCTOS TURÍSTICO-GASTRONÓMICOS DEL CANTÓN TENA, PROVINCIA DE NAPO. 2011.*

- Saade Granados, M., & Calvo Isaza, Ó. I. (2001). Jarabe de flor venenosa: la chicha y el surgimiento de una patología colombiana. *Journal of Iberian and Latin American Research*, 7(2), 19–38. <https://doi.org/10.1080/13260219.2001.10430029>
- Salgado Lévano, A. C. (2007). Investigación cualitativa: diseños, evaluación del rigor metodológico y retos. *Liberabit*, 13(13), 71–78. http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1729-48272007000100009&lng=es&nrm=iso&tlng=es
- Secretaría de Derechos Humanos. (2021). *LA CONSTITUCIÓN Y LOS DERECHOS DE LAS NACIONALIDADES Y PUEBLOS. 1.*
- SHINE. (2023). *MASTERCHEF. EL ARTE DE LA COCINA ESPAÑOLA* (Espasa, Ed.). <https://www.casadellibro.com/libro-masterchef-el-arte-de-la-cocina-espanola/9788467069020/13531168?msocid=34b1b1e45f3d659626a4a54b5e276481>
- Silalahi, M., & Wakhidah, A. Z. (2023). The food plants trade in the Kranggan Mas traditional market, West Java Province, Indonesia: food security and local cuisine. *Silalahi and Wakhidah Journal of Ethnic Foods*, 10, 27. <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00192-5>
- Sión Saltos, G. J., Velásquez Camposano, M. R., & Rodríguez Pincay, I. R. (2024). La cosmovisión en torno al consumo de la chicha de maíz en Ecuador. *Revista Científica Multidisciplinaria SAPIENTIAE*. ISSN: 2600-6030, 7(14), 111–127. <https://doi.org/10.56124/SAPIENTIAE.V7I14.0008>
- Suhre, T., & Hickert, L. R. (2023). Homemade production of fermented beverages: a biotechnological alternative to improve health in brazilian poor communities. *Research, Society and Development*, 12(4), e18312441128–e18312441128. <https://doi.org/10.33448/RSD-V12I4.41128>
- Universidad Técnica del Norte. (2023). *Guía Operativa de la Unidad de Integración Curricular para las Carreras de Grado de la Universidad Técnica del Norte.*

Valarezo Tenesaca, E. I., Astudillo Echeverría, J. S., Ordoñez Paladínez, V. D., Miranda Monserrate, B. E., Romero Mariño, J. R., & Granda Morocho, O. A. (2023). Elaboración de una Bebida Hidratante a Base de Suero Lácteo y Pulpa de Fresa. *Avances Investigación en Ingeniería*, 20(1 (Enero-Junio)). <https://doi.org/10.18041/1794-4953/AVANCES.1.10105>

Valenzuela Huamán, C. J., Velazque Rojas, L., Cordova Villavicencio, C. J., & Cutimpo Paucar, T. D. L. F. (2021). Fermentación alcohólica por *Saccharomyces cerevisiae* y cuantificación de flavonoides del zumo de Citrus x clementina (naranja). *Revista Colombiana de Ciencias Químico-Farmacéuticas(Colombia)*, 50(3), 677–684. <https://doi.org/10.15446/rcciquifa.v50n1.100225>

Anexos

Tabla 15:
Anexo 1

FICHA TÉCNICA DE ENTREVISTA

Título de la Entrevista:

“Chicha de Yuca (Manihot esculenta Crantz) bebida fermentada en la nacionalidad Kichwa de la Amazonía del-Ecuador”.

1. Entrevistado

Nombre:	[Nombre del entrevistado]	Estudiante
Ubicación:	[Lugar de residencia o comunidad]	Empleado/a
	Jóvenes (18-29 años)	Trabajador/a independiente
Edad:	Adultos jóvenes (30-49 años)	Ocupación: Desempleado/a
	Adultos medios (50-64 años)	Jubilado/a
	Adultos mayores (65 años o más)	Otra (especificar)

2. Fecha y Lugar de la Entrevista

Fecha:	[Fecha de la entrevista]	Lugar:	[Ubicación de la entrevista]
---------------	--------------------------	---------------	------------------------------

3. Propósito de la Entrevista

Caracterizar cultural y gastronómicamente la bebida fermentada “Chicha de yuca” de la ciudad de Arajuno, preparada por la nacionalidad Kichwa en la Amazonía del Ecuador.

4. Preguntas de la Entrevista

4.1. Introducción

¿Qué es chicha de yuca y cuáles son los motivos por los que es importante en su comunidad?

¿Qué significado cultural tiene la chicha de yuca en eventos o celebraciones tradicionales?

Símbolo de Comunión y Unidad

¿Cómo ha sido transmitido el conocimiento sobre la elaboración de chicha de yuca a lo largo del tiempo?

Transmisión Generacional:

¿Para cuantas personas se suele preparar la chicha?

Una sola persona.

4.2. Materiales y Herramientas

¿Cuáles son los ingredientes principales para hacer chicha de yuca?

Yuca: Raíces de yuca fresca y de alta calidad.

¿Cuáles son las herramientas o recipientes que utilizan en el proceso?

Leña, cocina, fuentes de calor

4.3. Proceso de Elaboración

¿Cuál es el paso a paso tradicional para hacer chicha de yuca?

1. Selección y Preparación de la Yuca:
2. Lavado, limpieza y pelado de la Yuca
3. Cocido y Enfriado:
4. Triturado y Extracción del Jugo:
5. Agregado de Endulzantes y Agentes de Fermentación:
6. Fermentación y control:
7. Filtrado y Almacenamiento:
8. Presentación Tradicional:
9. Otros, añadir y especificar.

4.1. ¿Cómo distingue cuando el triturado masticado esta en su punto?

Masa lisa y homogénea

5.1. ¿Cuánto tiempo lleva el proceso de fermentación de la chicha de yuca?

Menos de 72 horas.

5. Conclusiones y Agradecimientos:

6. Notas Adicionales

Grabación o Documentación: [Nombre del archivo] [Enlace del archivo]

Firma del Entrevistador: [Firma mía o de quien me ayude]

FICHA TÉCNICA DE ENTREVISTA 01

Título de la Entrevista:

“Chicha de Yuca (Manihot esculenta Crantz) bebida fermentada en la nacionalidad Kichwa de la Amazonía del-Ecuador”.

1. Entrevistado

Nombre: Yadira Cunchucuy

Ocupación: Trabajadora independiente

Ubicación: Morete cocha, nacionalidad kichwa

Edad: Jóvenes, 25 años

2. Fecha y Lugar de la Entrevista

Fecha: 4 de mayo del 2024

Lugar: Puyo, Pastaza.

3. Propósito de la Entrevista

Caracterizar cultural y gastronómicamente la bebida fermentada “Chicha de yuca” en la ciudad de Arajuno, preparada por la nacionalidad Kichwa en la Amazonía del Ecuador.

4. Preguntas de la Entrevista

4.1. Introducción

¿Qué es chicha de yuca y cuáles son los motivos por los que es importante en su comunidad?

Yo creo que la chicha en si es una bebida que es para los que somos indígenas para todos, no específicamente de la nacionalidad kichwa, tendríamos que especificar esa parte, es una bebida que es para todos los indígenas que se conoce realmente.

¿Qué significado cultural tiene la chicha de yuca en eventos o celebraciones tradicionales?

En sí la chicha para nosotros los que somos indígenas antiguamente no se conocía la azúcar, lo que era las coladas, los refrescos, nada de eso, entonces para nosotros siempre y desde siempre a sido toda la vida la chicha, para nosotros esa es nuestra bebida, para niños,

bebés, desde que empiezan a tomar, empiezan a ingerir cosas entonces la chicha es como algo representativo para todos los indígenas esa es nuestra bebida que va a ser desde que nacemos hasta que morimos, igual es esencial para nosotros, para nosotros es como nuestra fuente de vida en este caso. Es un símbolo porque ustedes podrán tener como la gente blanca tienen lo que es la cola (gaseosa) entonces nosotros tenemos para la vida lo que es la chicha de yuca, la chicha de chonta.

¿Cómo ha sido transmitido el conocimiento sobre la elaboración de chicha de yuca a lo largo del tiempo?

Edad en la que aprenden

La chicha se los enseña desde muy pequeños, hasta los bebés desde que empiezan a caminar y todo eso, ya se los enseña desde ahí. Pero en mi caso yo cuando lo aprendía hacer así que se diga ya puedo preparar yo solita la chicha yo lo aprendí muy tarde lo aprendí a los 15 años por lo que vivía acá en la ciudad, pero por lo general las niñas de diez, nueve años adentro hasta menos también me imagino, tengo primitas que ya lo saben hacer a partir de los nueve años ya lo hacen solas, por ejemplo tengo mi hermanita que tiene catorce años ella lo aprendió a hacer a los doce yo lo aprendí a los quince, entonces por lo general las mujeres desde muy temprana edad se les enseña desde muy pequeñas a hacer.

Quien enseña la preparación

Por lo general aquí va desde la mamá, pero ahora si tienes hermanas mayores, en si todas tienen que enseñarlas, cualquier mujer te tiene que enseñar, pero si vamos hablando de familia tiene que ser la mamá o la hermana mayor, las mayores. Solo las mujeres, la chicha, bueno no se en otras culturas como será, pero hasta donde yo tengo entendido, hasta donde a mí enseñaron y hasta donde me ha enseñado mi abuelita los hombres no tienen ahí que participar, no participan los hombres solo las mujeres. Es por cultura y porque no se ve como que normal que un hombre te ayude a hacer la chicha siempre ha sido costumbre de mujeres.

Transmisión Generacional

Si hablamos en el tema de indígenas por lo general lo característico de una familia es de seis a doce personas.

¿Para cuantas personas se suele preparar la chicha?

La chicha se lo prepara para bastante gente porque a veces vienen a visitarte es como brindarle un vasito de jugo porque le das un pilche de chicha, entonces por lo general es para mucha gente, ósea tiene que ser un balde grande tu siempre tienes que tener tu baldecito ahí de chicha.

Frecuencia de elaboración

En mi caso yo hablo de cuando vivía con mi abuela lo hacíamos pasando un día porque ósea se consume a cada rato, no podremos comer, pero tenemos que tener la chicha ahí. Pasando un día a veces hasta pasando dos días dependiendo de cómo este el abastecimiento del balde de la chicha. Pero si hablamos ahora lo que se llama las mingas o algunas fiestas tienes que hacer más. Hacemos entre varias mujeres nos juntamos todas y hacemos todas y si es para la case con las que están en la casa, pero en mi caso yo lo hago sola ósea no me gusta que me venga a ayudar ósea que me den lavando, pelando y todo eso, pero ya el rato de preparar aplastar ósea si quieren ayúdenme aplastando, pero ya lo que toca elaborar me gusta solo a mí.

4.2. Materiales y Herramientas

¿Cuáles son los ingredientes principales para hacer chicha de yuca?

Aparte de lo que sería la leña, la yuca es el camote, no sé muy bien no estoy muy enterada pero yo hasta donde tengo entendido el camote sirve para fermentar la chicha entonces el camote y la yuca y el maso que es como un tipo un palito largo que se le aplasta la yuca, (recipiente donde se aplasta la yuca) se le dice batan tiene diferentes formas decía mi abuelita que dependiendo de la cultura que llegas por ejemplo en mi comunidad estamos mezclados ahí hay Huaoranis hay Shuaras hay achuarens zaparas kichwas estamos mezclados entonces y decía

que dependiendo de la nacionalidad tú tienes la forma de tu batan entonces en cambio en la costumbre de nosotros es redondita es como en madera así circular grande redonda y ahí le metemos la yuca para que sea más fácil aplastarlo el bátan pero se le dice batan, hay otros que lo tienen en forma de canoita, la leña se la usa cualquier leña con tal que este seca y se prenda rápido.. encima de la leña se lo pone la olla, ahorita si lo hablamos actualmente una olla normal que se lo encuentra pero antiguamente se tenía su olla de barro ahí se hacía, ahorita en cualquier olla que sirva para cocinar y que sea grande para llenar por que por lo general se hace cantidades grandes tiene que ser por lo menos un quintal ósea bastante, se ocupa agua, la yuca , camote, bueno yo no el camote pero según mi abuelita hay diferentes formas según tú lo quieres preparar por ejemplo hay personas yo tengo primas que utilizan no sé cómo se lo llame pero nosotros le decimos pitón es como una palma así tomatito no sé cómo se llama en sí pero le decimos pitón, entonces eso si ellos raspan eso y el rato de preparar la chicha le meten para que se fermente más y sea más fuerte entonces aquí las mueres como que se ingenian y ellas ya saben con qué mezclarle para que la chicha se fuerte, mientras más fuerte mejor, destaca la mujer en eso. Cada mujer tiene su forma de preparar por ejemplo si uno quiere la chicha normalita que no se fermente rápido porque eso también es un factor de que si se fermente rápido tú tienes que acabarlo rápido ahora no puedes tener tú la chicha ahí amontonado y que siga fermentándose por días como hace en la zona lo que es adentro hace mucho calor y se fermenta rápido entonces se acaba rápido ban a la chacra otra vez y salen entonces según mi abuelita según mi mama decían que no lo masticaban muy bien con el camote ya lo hacían para que no se fermente tanto mi mama decía que ella no utilizaba mucho camote, mi mama no utilizaba camote un poquito de camote apenas a mí me hacía rallar un poquito nada más porque decía que mientras más camote le metas más rápido se fermente entonces no se conservaba mucho tiempo en cambio ahora si le pones poquito ya duraba un poquito más vuelta mi abuelita

en cambio ella no masticaba mucho pero le metía camote, un poco más camote para que se endulce más rápido.

Fermento

Se espera un día y se consume, es como que si lo hice hoy día esperamos un día, al día siguiente ósea hoy día en la tarde ya lo elaboramos porque se demora un poquito dejamos toda la noche y al día siguiente en la mañana ya lo consumimos pero es un poquito dulce casi que a la gente por lo general no le gusta muy dulce lo que es tierno nosotros le decimos tierno por lo que está recién hechito y al segundo día tercer día ya es como que consumible, es por ejemplo como cuando esta tiernito como le decimos esta dulce y no es tan agradable para la gente es como que ya un poquito sería desabrido que se le quite ese dulce ahí es como que ya está bien, no se le añade nada está la yuca y el camote para que coja ese saborcito de la azúcar por eso hay que mascararlo, se lo mastica y se lo mastica y se lo mastica entonces ahí uno también como que a veces se da de cuenta que tomamos la chicha de algún familiar y vemos como que esta como demasiado desabrido decimos ahí es que no mastico muy bien pero si está demasiado dulce a no es que si mastico bien y ha metido mucho camote.

Cantidades

Haber una canasta no sé cuánto lleva, pero por lo general nosotros siempre ponemos una o dos canastas y las canastas son grandes si es una canasta de este porte ya solo una canasta, pero si es una canasta pequeña van dos de esas obviamente que vas a consumirla toda todita todita y todo, todo, todo hay que masticar no es que cogemos una partecita, y ya, no la chicha la haces una masa grande y la masticas la masticas es para endulzarle.

4.3. Proceso de Elaboración

¿Cuál es el paso a paso tradicional para hacer chicha de yuca?

Vamos desde el inicio por lo general vamos a la chacra, sacamos la yuca, llegamos , la pelamos, la lavamos, hasta eso ya tenemos la olla ahí paradita en la candela, cogemos y la

metemos en la olla, la olla ya está con agua toda no caliente pero ya la tienes lista, la metes ahí y vamos a esperar que la yuca este sueve, tampoco la cocinamos tanto hasta hacerse sopa, no tampoco es así, es como ya vemos que esta suavcita ya la sacamos y en ese rato cogemos la batea ya tenemos lista le metemos la yuca, le sacamos por porciones porque tampoco podemos sacar de golpe todo eso porque a veces no se avanza ósea a aplastar y se enfría y la yuca es como que se endurece a veces hay tipos de yucas que se ponen duras así y le vamos sacando por porciones por porciones y le vamos aplastando lo más rápido que podemos aplastar tenemos que aplastar todita la yuca rápido, rápido, de ahí cuando ya sacamos toda le acabamos de aplastar empezamos a masticar pero al rato de estar aplastando ya vamos masticando vamos masticando y vamos aplastando pero eso tiene que ser una masa grande así ya todo, todo intentar lo más, lo mucho que podamos que este ya aplastada la yuca. La yuca que vamos aplastando la ponemos ahí mismo por eso la batea es grande incluso hay unas que son hasta más grande que la olla entonces cogemos, la mía no es mucho es hasta acá, pero tiene que ser más grande que la olla un espacio así maso menos, entonces sacamos la yuca en este lado y la aplastamos, aplastamos y vamos poniendo en esta esquina esta esquina hasta acabar de aplastar todo, entonces así vamos acabando todo, en caso de poner camote, el camote en otro recipiente porque ahora ya como tenemos esta facilidad de rallarlo antes solo se lo masticaba lo pelábamos y lo masticábamos ahora se lo ralla que es más fácil porque a veces en la chicha como que no se ve muy bien que tu masticas y el camote también a veces no se mastica bien entonces se ve clarito las cositas del camote entonces como por estética por lo menos ya lo rayamos ya no se ve tanto entonces aparte ya tenemos que tener hasta so todo listo y vamos masticando vamos aplastando vamos poniéndole acá y ya.

Textura adecuada comprobación.

Ya sabemos que está bien cuando ya no vemos a veces hay como que unos pedacitos de yuca grande por lo menos tenemos que reducirle a un poquito que no se vea mucho porque

eso es un desperdicio , intentar lo posible que desaparezca y unos pedacitos que se vean ahí, no tampoco que se desaparezca en la boca porque no se va a desaparecer y ya sabemos que esta cuando al rato de amasar todo ya vemos que todos esos trocitos ya están así y la chicha esta dulce, esta dulcecita y decimos ahí no es que ya está. Al ultimo después de hacer todo eso se ve clarito las venitas (de la yuca) las sacamos, sacamos toditas las venitas, lo más que podemos, sacamos y botamos, por lo general al último ahorita ósea como que decimos ya lo vamos aplastando, al último vas y sacas las venitas lo que más puedas no a veces no se avanza todo, pero si se bota esas venitas es que al rato de aplastarle ya la venita queda solita ahí le sacas y le botas, le sacas y le botas.

Ya acabamos de aplastar tenemos que ver que, es otro dato importante para que salga bien, la yuca la chicha de yuca nunca se lo va a poner en otro recipiente jamás, frio porque tenemos que ver que este frio, esperar que se enfrié porque cuando se lo mete caliente, se lo guarda caliente se queda baboso entonces como que no se daña pero la contextura cambia es como que queda babosito entonces ya no es agradable esa sensación entonces intentamos lo más que podemos que se enfrié esa chicha, se enfrié. Aparte para que la chicha se fermente rápido a parte nosotros vamos a conseguir fermento que es una chicha madura que ya este hecho, le cogemos y le mezclamos, le mezclamos así todita la chicha para que se fermente más rápido porque si uno no utiliza ósea el camote tampoco es que ahí lo hace fermentar de la noche a la mañana porque si nosotros no utilizamos lo que es ese fermento, la chicha tara en fermentarse, tarda en hacerse, entonces va a estar días dulce así dulce como que fuera una chicha tiernita va estar días así entonces para que se fermente rápido uno o al siguiente día en la tarde que ya este entonces utilizamos adicional chicha fermentada. Se le añade dependiendo de la cantidad que tú ves por ejemplo puede ser un matecito así de un pilche de fermento y le hechas, le mezclamos ahí mismo con la mano, aquí no utilizamos cucharas lo que todo, bueno yo hablo por mi caso, a mí no me enseñaron que con cucharita nada entonces yo con la mano

rápido, rápido lo que si la yuca caliente de la olla si la sacamos con una cucharita o con algo porque nos pelamos de ahí con la mano le mecemos bien que este frio, ya topamos que este frio ahí le ponemos en un valde o a veces en las tinajas en lo que se tenga. Entonces ya está como soposito algo así se queda la masa no es como que se queda seco sino soposito porque masticamos, por ejemplo a veces yo hablo por mi abuelita ya es mayorcita, ella ya no avanza a hacerlo todo entonces ella una cierta cantidad lo que más puede, lo hace pero eso si tiene que estar aplastado, lo mastica entonces lo mezcla y no sabe tan dulce, dulce, dulce, entonces mi mama decía que por lo general mientras más se mastique más se fermenta y más fuerte es la chicha, porque a la gente por lo general le va a gustar la chicha fuerte entonces decían que son métodos que uno utiliza por ejemplo mi mama mucho camote no utilizaba mucho decía que no para que no se fermente rápido para que dure más pero ella solo masticaba y utilizaba una porción de camote poquita y masticaba y solo ella hacia dulce hasta que se haga todito dulce. Entones mientras voy poniendo la yuca yo cojo un pedazo me meto a la boca y sigo masticando, entonces si un trocito (de yuca) cojo me meto a la boca mastico estoy aquí yo mastica, mastica sigo aplastando sigo aplastando boto, cojo otro pedazo y así. En la boca tiene que ser, ya veo que esta suabito, suabito, suabito, hecho líquido y boto y sigo otra vez, sigo otra vez.

Ahora que ya está en la tinaja por ejemplo aquí vamos y hay gente que le gusta sacar el ujuyaco, hay gente que le gusta por lo general se saca para las mingas, porque ese líquido fuerte como que podemos decir, la esencia fuerte, fuerte, fuerte ese es más fuerte que la chicha, entonces para eso hay otro método, entonces a cierto espacio de la tinaja o el balde que se utiliza se le pone unos palitos, ahí aquí tú puedes poner unos palitos de yuca mismo, puedes poner por lo general si ven la hoja de plátano, esa hoja de plátano, la de guineo utilizamos nosotros, le cogemos le aplastamos que quede al tope del recipiente donde estamos poniendo y encima ponemos la masa y abajo se concentra el líquido y eso por las esquinas sale y arriba al rato de que ya se fermenta al siguiente día, en dos días, arriba va a haber el líquido. Abajo

se concentra el líquido y arriba solo está la masa y ese es el ujuyacu, a veces se lo pone palitos de caña así para que se haga medio dulce más rico, el ujuyacu es como el fermento de la masa que se fermenta abajo y sale por las esquinitas, entonces uno como que le hace un huequito así y sale el ujuyacu y sacas, sacas, sacas, así se saca el ujuyacu, el tradicional ujuyacu que es el más fuerte. Y si no le haces el ujuyacu solo queda la masita ya al siguiente día ya se puede consumir y se toma, Como sabe decir mi abuelita, nosotros decimos le apishca significa como que le mezcla con agua y que se fermente para tener listo para yo que se un evento que se va a programar, las mingas un día antes se tiene que en la noche coger y batir todita esa masa, que quede líquido agua con más agua ahí sí que se quede agua pero es ya es como que cuando ya vemos que la chicha esta como que un poquito fuertecita, le mezclamos y en la noche se le tiene preparado listo para el día siguiente ya solo coger y servir ósea ya preparadito, eso se tiene que consumir lo más que se pueda porque eso se fermenta rápido en cambio la masita se lo tiene ahí nomas.

Tiempo de conservación

Ahí le puedes tener, pero no mucho tiempo exagerado una semana talvez, si, si es que no se maduró rápido, pero si es que se maduró lento se lo puede tener pero hay veces que se daña también en un caso entonces vuelta el que ya decimos el batido eso se lo consume ya. Se lo prepara Con agua es que no se come se prepara, tiene que ser líquido a tu gusto por ejemplo hay gente que no le gusta que sea como que muy pastoso y hay gente que le gusta que sea como soposito y hay gente que no, es a tu gusto, por lo general en mi caso nosotros primero tomamos la chicha antes de comer, a veces hasta ni se cómo se pasa solo con la chicha, a las 6 de la mañana ya estamos tomando ya. Luego al medio día y ya comes algo por ahí picas en la tarde por ejemplo lo que es en las comunidades del interior a veces solo comen una vez o dos veces ya a las 4 o 5 de la tarde comerás algo por ahí tomas chicha y tienes que tomar hasta que te llenes y te vas a dormir. Huy es que por eso la chicha es sagrado como nuestra fuente de vida,

no podremos comer, pero tenemos chicha, a los niños a beses no comen, pero ellos comen la masita.

4.1. ¿Cómo distingue cuando el triturado masticado está en su punto?

Masa lisa y homogénea

5. Conclusiones y Agradecimientos:

La chicha de Yuca y su elaboración son la base de una de las bebidas que se consumen debido a las condiciones presentes en cada uno de los pueblos y nacionalidades indígenas del Ecuador notando como el desarrollo de la civilización influye en el estilo de vida de las mismas. También es grato tener la colaboración de cada una de las mujeres de las distintas nacionalidades.

6. Notas Adicionales

Grabación o Documentación: [Entrevista 1](#)

Firma del Entrevistador: Angelo Paredes

FICHA TÉCNICA DE ENTREVISTA 02

Título de la Entrevista:

“Chicha de Yuca (Manihot esculenta Crantz) bebida fermentada en la nacionalidad Kichwa de la Amazonía del-Ecuador”.

1. Entrevistado

Nombre: Estefany Martínez

Ocupación: Ama de casa, estudiante y trabajadora independiente.

Ubicación: Pastaza, nacionalidad shuar

Edad: Jóvenes, 23 años

2. Fecha y Lugar de la Entrevista

Fecha: 9 de agosto del 2024

Lugar: Puyo, Pastaza.

3. Propósito de la Entrevista

Caracterizar cultural y gastronómicamente la bebida fermentada “Chicha de yuca” en la ciudad de Arajuno, preparada por la nacionalidad Kichwa en la Amazonía del Ecuador.

4. Preguntas de la Entrevista

4.1. Introducción

¿Qué es chicha de yuca y cuáles son los motivos por los que es importante en su comunidad?

La historia, historia de la chicha si no te podría ayudar, pero lo que sí se, es que en mi cultura la chicha no es para embriagarse ni nada por el estilo, sería casi como una papilla la chicha, como para alimento, porque para nosotros la chicha de la cultura shuar es super espesa, super, super espesa, no es líquida, como quien dice bebible, esto es como quien dice con una cucharita usted puede consumirla.

(Materiales) Las cucharas son elaboradas con las fibras naturales, puede ser de la guadua, las mismas hojas de la paja toquilla, o si no hay una planta que sabe tener como hojitas, la semilla sabe ser como hojitas, no tengo aquí para mostrarte y esa se le ocupaba también así mismo.

¿Qué significado cultural tiene la chicha de yuca en eventos o celebraciones tradicionales?

La comunidad Shuar no es mucho de fiestas, la chicha es mayormente consumida en las familias dentro de cada uno de los hogares compartiendo la bebida con los participantes invitados.

¿Cómo ha sido transmitido el conocimiento sobre la elaboración de chicha de yuca a lo largo del tiempo?

Edad en la que aprenden

Desde pequeña mismo ya a los nueve, diez años o antes mismo ya estaba alado en la cocina con mi mami.

Quien enseña la preparación

Claro mi mami más que nada, sí, ella ha sido la que me ha enseñado más que nada también lo que son las vasijas y la medicina que aquí tengo [...]

Transmisión Generacional

Lo que sí, es que solo las mujeres pueden estar haciendo la chicha, hombres no, pero ya actualmente si les metemos nomas a los hombres que hagan la chicha, que muelan más que sea de ahí si la masticada, mujeres y la mezcla. Si se le deja fermentar en si para el siguiente día ya está, pero no sé, nos ha agarrado como quien dice el cuarto de hora que se le prepararía hoy, de aquí unos dos, tres días ya está lista para tomar, se le tienen que poner un buen fermento para que se haga rápido, de ahí se hace bien la chicha así, el fermento es lo que se le añade y también masticar bien porque si no se le mastica bien no se endulza eso como debe ser. El fermento es el camote o también la caña de azúcar puede ser, el juguito nomas. Entonces ahí ya tiene como quien dice su propio efecto, si se la hace bien ya para el siguiente día ya está listo ya, eso ya esta y se puede consumir totalmente, de ahí o sino está bien masticado o ahí echado mal el fermento todavía se va a demorar un poquito, pero si se va a hacer la chicha.

¿Para cuantas personas se suele preparar la chicha?

En la familia somos seis, bueno actualmente nosotros no le hacemos así espeso, le hacemos así aguado para tomar, si hacemos bastante ¿cuánto será? Alrededor de unos diez litros, quince litros, una de esas (vasija del tamaño de una poma de agua) con una canasta de yuca tenemos ya para hacer.

4.2. Materiales y Herramientas

¿Cuáles son los ingredientes principales para hacer chicha de yuca?

Amancu (recipiente como plato hondo de barro), Chignia (olla de barro para cocinar), leña, yuca, agua, camote, saliva, fermento y caña de azúcar, también las cucharas elaboradas a partir de fibras naturales como la chonta, guadua u hojas.

Fermento

Es la saliva, la caña de azúcar y el camote.

4.3. Proceso de Elaboración

¿Cuál es el paso a paso tradicional para hacer chicha de yuca?

Hay que estar ahí aplastando la yuca y masticando, mastica y bota ahí mismo, otra vez aplasta, aplasta, aplasta. Entonces la yuca ya cuando esta cocinada le ponen directo a la olla en la que se le va a hacer, la olla de barro y ahí mientras se le va aplastando con el no recuerdo como se llama este, maso, se le va aplastando, va cogiendo poquito, poquito o así enterito va, pero ya cocinado, masticando, masticando. Todo tiene que ser masticado y ahí ya después de que ya este todo se le mueve la mezcla bien y se deja para el siguiente día.

Materiales

Este de aquí es para poner la yuca ya lista, digo la chicha ya lista. Esta se llama chignia en la que se puede cocinar la yuca o comidas y bebidas así, en cambio en esta solo es para almacenar porque la una resiste el calor y la otra no porque esta cerita que tiene se podría diluir, igual es natural, esta de un árbol se le saca toda la, el brillo que se le pone ahí, lo de adentro es la cera de la abeja puesto ahí. Min 8:36

Ya cuando esta la yuca aplastada y todo si se le pone el agua porque eso va a fermentar pues, le ponemos el fermento que se le añade más el agua y eso se le deja ahí hasta el siguiente día, ahí para el siguiente día todito eso se hace como masita como papilla algo así y eso ya se consume nomas. Si gusta se le puede añadir azúcar o hecho agua, del recipiente directo. Nosotros no tenemos mocahua, lo que nosotros tenemos son los muit, amancu, las del kichwa puedes ver clarito la diferencia con la mocahua, tienen figuras pintadas en cambio la de la

cultura shuar es sencillo, solo son así sencillas, tienen figuras por fuera como esta de acá tiene figuritas por fuera los amancu y en estos ponemos la chicha o la guayusa que nosotros preparamos y ahí se le sirve nomas.

Consumo de chicha

Se la consume cuando realizamos festejos, es que nosotros no somos como quien dice muy fiesteros, somos más de reunir a la familia así cerrado

Textura adecuada comprobación.

La chicha tiene que estar espesa similar a la textura de la papilla ligeramente más líquida.

¿Cómo distingue cuando el triturado masticado está en su punto?

Cuando este cocinado y todo este masticado.

5. Conclusiones y Agradecimientos:

Enfermos no podemos hacer la chicha con ninguna enfermedad no sabría decirte yo pero ninguna mujer enferma o menstruando debería hacer porque bueno en si la menstruación decían que arruinaba hasta la cacería o algunos rituales no se puede hacer por la menstruación, ese es una de ahí enferma con gripe, dolor de cabeza tampoco valdría que hagan porque ósea en una puede enfermar a toda la comuna viendo que está enferma de ahí en otra pues no quedaría bien la chicha.

6. Notas Adicionales

Grabación o Documentación: [Entrevista 2](#)

Firma del Entrevistador: Angelo Paredes

FICHA TÉCNICA DE ENTREVISTA 03

Título de la Entrevista:

“Chicha de Yuca (Manihot esculenta Crantz) bebida fermentada en la nacionalidad Kichwa de la Amazonía del-Ecuador”.

1. Entrevistado

Nombre: Fabiola Guatatupe

Ocupación: Trabajadora independiente

Ubicación: Comunidad unión base, nacionalidad kichwa

Edad: Adulto mayor, 67 años

2. Fecha y Lugar de la Entrevista

Fecha: 9 de agosto del 2024

Lugar: Puyo, Pastaza.

3. Propósito de la Entrevista

Caracterizar cultural y gastronómicamente la bebida fermentada “Chicha de yuca” en la ciudad de Arajuno, preparada por la nacionalidad Kichwa en la Amazonía del Ecuador.

4. Preguntas de la Entrevista

4.1. Introducción

¿Qué es chicha de yuca y cuáles son los motivos por los que es importante en su comunidad?

La chicha de yuca es preferida junto con la de chonta, (elaboración) se prepara con camote, rallamos camote, le cocinamos yuca, con agüita mismo de cocinado rallamos camote y con agua de yuca mismo batimos y en batan aplastamos, ahí queda dulce, se fermenta una semana, ahí sale fuerte en ocho días es bien fuerte, si quiere tomar dulce ya como decir hoy, mañana, a los dos días ya está dulce ya, y aes normal tomar dulce de ahí ya pasado los tres días ya esta fuerte, peor en ocho días ya, se prefiere tomar dulce, se prepara un balde cada quince días o cada una semana, así, en la familia somos seis y dura más o menos una semana, por la edad a veces se le mastica y a veces solo camote porque no se puede (masticar). En fiestas cada una se coje para hacer chicha, si es que hago yo con mis hijas que me ayuden, yo no puedo decir a mi hermana que me ayude, ella hace aparte por el sabor de cada uno, cuando uno mismo

se hace uno ya se sabe que sabor se hace, cuando se hace así amontonado ahí no se sabe de cual mismo salió así, a veces sale medio desabrido, a veces sale más dulce. Se cocina en leña y en las mocahuas grandes se pone chicha o el vinillo, se pone aparte de la chicha espesa se pone vinillo y ahí se le da listito y en esta pequeña se la hace tomar vinillo pero solo en esos dan cuando toma todo o a veces solo una persona toma todo, para que no nos acabe rápido cogemos con pequeño y con eso brinda y así ya va haciendo alcanzar como unas cinco personas, en este grande solo en una persona va a tomar todo o algunos quieren poco toman por eso ese se utiliza en vinillo o en chicha también, el vinillo se hace de la chica, se hace como decir el tacho que cocinamos y hacemos chicha ponemos caña primero, después ponemos hoja y ahí encima ponemos la yuca, ahí es que queda así (en forma de cernidor) y ahí se junta el vinillo, entonces nosotros juntamos todo el vinillo y si quiere ahí junta con el bagazo y entonces si usted quiere toma ahí junto y si quiere compartir con este pequeñito, el vinillo es más fuerte, ese se saca a los ocho días, solo para ocasiones especiales cuando hay alguna fiesta, programa así, a veces como decir yo cuando un cumpleaños y así se sirve en poma y el bagazo se le saca a aparte y el resto ya se le hace chicha, se le mezcla con la mano y el vinillo yale damos como a usted y con eso está tomando poquito, poquito.

¿Qué significado cultural tiene la chicha de yuca en eventos o celebraciones tradicionales?

Es una bebida embriagante que se utiliza para las celebraciones y festividades de la comunidad, también en cumpleaños y eventos en donde asiste una gran cantidad de invitados.

¿Para cuantas personas se suele preparar la chicha?

Se lo prepara para bastante, en la familia somos seis, pero si es para una fiesta se hace bastante.

Frecuencia de elaboración

Se lo prepara cada semana o cada quince días dependiendo del consumo.

4.2. Materiales y Herramientas

¿Cuáles son los ingredientes principales para hacer chicha de yuca?

La yuca, el camote y la olla con la leña.

Fermento

A los dos días ya está dulce y desde el cuarto día ya es fuerte, normalmente a los 8 días ya es demasiado fuerte y se extrae el vinillo.

4.3. Proceso de Elaboración

¿Cuál es el paso a paso tradicional para hacer chicha de yuca?

Se ralla camote y se pone a cocinar la yuca, cuando la yuca esta cocinada con ese mismo agua se aplasta y se prepara añadiendo el camote y masticando si es necesario dependiendo la posibilidad de la mujer, una vez aplastado todo se mezcla bien con la mano y se deja fermentar por dos a ocho días, pasado los ocho días de fermento se puede poner la yuca en una poma sobre caña y hojas de plátano o Maito para poder cernir el vinillo que viene ser la parte fuerte de la chicha de yuca y luego ya se lo puede consumir sirviendo en las mocahuas.

5. Conclusiones y Agradecimientos

La chicha de yuca es una bebida elaborada individualmente por cada una de las mujeres para poder distinguir la diferencia de sabores considerando la sencilles o fuerza del mismo siendo esto entre dulce y fuerte sabor a alcohol, también podemos destacar que a partir de la chicha de yuca se pueden obtener otras elaboraciones de mayor fuerza alcohólica como el vinillo mencionado en la entrevista. Se agradece la participación y colaboración de los distintos saberes de cada una de las mujeres.

6. Notas Adicionales

Grabación o Documentación: [Entrevista 3](#)

Firma del Entrevistador: Angelo Paredes

FICHA TÉCNICA DE ENTREVISTA 04

Título de la Entrevista:

“Chicha de Yuca (Manihot esculenta Crantz) bebida fermentada en la nacionalidad Kichwa de la Amazonía del-Ecuador”.

1. Entrevistado

Nombre: Verónica

Ocupación: Trabajadora independiente

Ubicación: Puyo, nacionalidad shiwiar

Edad: Jóvenes, 25 años

2. Fecha y Lugar de la Entrevista

Fecha: 9 de agosto del 2024

Lugar: Puyo, Pastaza.

3. Propósito de la Entrevista

Caracterizar cultural y gastronómicamente la bebida fermentada “Chicha de yuca” en la ciudad de Arajuno, preparada por la nacionalidad Kichwa en la Amazonía del Ecuador.

4. Preguntas de la Entrevista

4.1. Introducción

¿Qué es chicha de yuca y cuáles son los motivos por los que es importante en su comunidad?

El masticado se mantiene, pero como vuelvo y repito venimos de un mundo de interculturalidad y hay que saber compartir también con los demás, porque algunos le soy sincero muchos dicen ¡ha es que es masticada, no queremos!, (refiriéndose a turistas) y eso es como discriminar a la cultura, entonces yo para no hacer sentir mal a la gente entonces busco mejor es también para compartir y tomar. Como a la mayoría les gusta dulce, entonces a mi gente les gusta chicha fuerte. Vera aquí hay que saber dos cosas, saber que la chicha que esta

dañando también le hacen chicha y la chicha la yuca normal también se le hace la chicha, entonces para eso hay que saber separarlo, entonces yo en mi caso hago solo yuca buena y si la yuca esta como digamos dañándose, se le corta el pedazo que esta añado y se le bota, se le puede ocupar, pero la yuca ya dañada como le digo el champura se llama se hace con la yuca como que le sacan al sol, le hacen secar maso menos y ahí le preparan, es como el vinillo si es fuerte, tiene un sabor muy especial.

¿Qué significado cultural tiene la chicha de yuca en eventos o celebraciones tradicionales?

En mi comunidad sacamos el ujuyacu, el ujuyacu le sacamos, eso más que el vinillo es fuertísimo, más que el trago y es saludable, toman umm es para compartir, se lo brinda yo por ejemplo cuando hay eventos, en las comunidades, naturalmente yo saco el ujuyacu porque en si la chicha, la yuca, baja el jugo todito y si yo dejo para dos, tres días, ya es obvio que se podría. Criterio personal, es una bebida embriagante en las celebraciones.

¿Para cuantas personas se suele preparar la chicha? – Frecuencia de elaboración

Bueno yo como soy muy poco en la familia calculando por ejemplo digamos que a la chacra me voy con un saco de, una canasta, mejor dicho, eso me dura, me dura unos cuatro días, cinco días, una semana, dependiendo como le consuma, pero si yo consumo para hacer minga para hacer de convidar obviamente tengo que tener dos baldes de chicha para muchas personas que pueden venir.

4.2. Materiales y Herramientas

Chicha de Yuca con camote y maní, el camote es para que le endulce y le de sabor a la chicha, ya no le mastico porque le pongo el camote rallado, la esencia del maní y la yuca la masa. (Cocción) Todo en leña en olla normal porque el de barro ya no se utiliza en esta temporada porque realmente, antiguamente sí utilizaban, pero ahora todos cocinamos en la olla grande. Verá he un quintal de yuca aquí como es en la ciudad no puedo traer como en la

comunidad compro en el mercado un quintal de yuca es super grande me salen dos valdes de las grandotas, las negras que tengo aquí, este es para exhibir (balde de once litros) y también para seguir poniendo.

4.3. Proceso de Elaboración

¿Cuál es el paso a paso tradicional para hacer chicha de yuca?

Al maní se lo cocina, ósea no se le pone cualquier maní, se usa el maní negro, ese es el que se cocina de ahí se le pone a la chicha y eso le da la esencia, maní entero y bien cocinado es el secreto para que el maní rebase, no hay que poner el maní sin cocinarlo, solo cuando se va a servir y ya se puede tomar. La chicha lleva la yuca, el camote, el maní, y nada más, no se le pone azúcar porque recuerde el azúcar no es tan bueno porque se le puede hinchar el estómago y también puede hacer daño a las personas que tienen diabetes entonces por eso. Esta es más natural ósea si hacen masticado, pero en este caso nos cuidamos mucho por eso no ponemos, en mi comunidad si le mastican, si le masticamos la yuca y la esencia de la yuca es masticar, pero es estas ferias buscamos la manera que todos puedan probarla y saborearla, si es en la comunidad masticamos, compartimos, tomamos, todo. (Tiempo de fermento) este está suave, más fermentado es esta, esta es más fuerte se puede chumar, es que verá yo traje chicha dulce y chicha fuerte porque algunos les encanta la chicha fuerte y a otros les encanta chicha dulce entonces traigo dos a la vez, la chicha fuerte esta unos cuatro días, la masa guardada y sale el ujuacu, el ujuacu entonces con eso se le mezcla y sale fuerte, esta mezclado la masa del ujuacu con chicha, la una de cuatro días y la otra de dos días, la chicha es tierna y hecha al siguiente día. (Para obtenerlo) Yo le pongo lo que es en caña y en las hojas de plátano, sí con eso le saco, para que quede líquido tenemos que esperar una semana, una semana o cuatro días, si ahí está bajando todo. (Para el sabor) Depende veras tienes que ver si la chicha esta especita porque no puedes hacerle aguado porque sale muy simple, se hace con agua, sino que tienes que saber calcular la masa porque si pones bastante eso se hace sosisimo. (Punto

adecuado de la yuca en cocción) Tienes que verle si ya está suave, si ya está suave, hay muchos casos que nos pasa, últimamente en esta temporada han estado habiendo yucas duras que así le metas leña no se cocinan, tienes que hacerle hervir bien, bien y ahí como que medio le vez que esta suave y lo demás ya está suave, le aplastas nomas, sale y en la badea.

4.3.1. ¿Cómo distingue cuando el triturado masticado está en su punto?

Tiene que saber medir que no esté muy soso la masa.

5. Conclusiones y Agradecimientos

La chicha tiene varias formas de prepararse en la que varía la cantidad de ingredientes sin embargo mantiene una base en su elaboración incluyendo a la yuca como ingrediente principal la cual se fermenta por un mínimo de dos días para obtener su característico sabor.

6. Notas Adicionales

Recomendación cuando no preparar. Bueno las personas que se les puede recomendar en las comunidades como en donde , cualquier lugar que quieran hacer la chicha cuando están enfermos con tos, con fiebre, sí, no es recomendable que hagan la chicha porque se puede contagiar algún virus, entonces las personas que están sanas pueden hacer la chicha, compartir y tomar, y una recomendación también las personas que tienen diabetes no pueden tomar chicha muy fuerte porque eso le puede hacer daño, pero chicha como esta no le hace daño, es saludable, es vitamínico, pero vuelvo y repito chicha fuerte es ya para chumarse, no pueden tomar si tienen diabetes.

Grabación o Documentación: [Entrevista 4](#)

Firma del Entrevistador: Angelo Paredes

FICHA TÉCNICA DE ENTREVISTA 05

Título de la Entrevista:

“Chicha de Yuca (Manihot esculenta Crantz) bebida fermentada en la nacionalidad Kichwa de la Amazonía del-Ecuador”.

1. Entrevistado

Nombre: Ana Nango, Eliana Maguaya.

Ocupación: Estudiante

Ubicación: Parroquia Montalvo, nacionalidad Andoa

Edad: Jóvenes, 20 años

2. Fecha y Lugar de la Entrevista

Fecha: 4 de mayo del 2024

Lugar: Puyo, Pastaza.

3. Propósito de la Entrevista

Caracterizar cultural y gastronómicamente la bebida fermentada “Chicha de yuca” en la ciudad de Arajuno, preparada por la nacionalidad Kichwa en la Amazonía del Ecuador.

4. Preguntas de la Entrevista

4.1. Introducción

¿Qué es chicha de yuca y cuáles son los motivos por los que es importante en su comunidad?

La nacionalidad se basa en su chicha, en su cerámica, en sus aves, la cultura, sus tradiciones como pueden ver y estoy con mi compañera, las mujeres nos identificamos con la boa que en nuestro idioma significa huajaque y los hombres se identifican con el tigre que en nuestro idioma es atarqui. Nuestro sustento como nacionalidad es la chicha y lo que serían los pescados todo eso, pero la nacionalidad Andoa para elaborar la chicha primero cosechan la yuca que el tiempo de crecimiento se lo deja por un año y ahí se lo puede cosechar, y la chicha se lo puede tomar en cualquier momento, días de festejo, posteriormente lo hacen desayuno, almuerzo y merienda es chicha y chicha, todos los días es chicha, la nacionalidad Andoa lo toma todos los días y en cualquier hora. En las festividades se da la chicha como bebida y de alimento se da las carnes de mono, los pescados, el uchumanga en general que está elaborado

de pescado y ají, y también las naranjillas, se hace con la yuca el ají y el plátano, y así todo general. Nuestras festividades inicia por el aniversario de la nacionalidad Andoa, también se hace el yandachina, que es una festividad que lo hacemos puede ser en familia o en comunidad para realizar un festejo, también se hace la toma de vara, que es un palo que se da a la nacionalidad, posteriormente se elige a un participante entre muchos y esa persona está encargada de realizar un festejo, el festejo se lo realiza tres años, ósea pasan tres años y de ahí se va pasando la vara que sería un símbolo de la nacionalidad. (Proceso de chicha) Se lo cosecha, luego se lo pela y se lo cocina, no hay que cocinar demasiado porque la yuca queda duro, se lo cosecha, se lo mastica y hasta que la chicha quede la consistencia suave, se lo deja y para el día siguiente se lo mezcla con agua y ya. Se lo cocina solo en agua, se lo mastica y se aplasta con un palo o la caña. Posteriormente la nacionalidad lo conservamos en la tinaja, pero más grande, también se lo conserva en valdes, aunque en la tinaja se lo conserva se hace más fuerte la chicha, en vasijas o en valdes. Va solo la yuca masticada y de aquí se lo saca para hacer ya bebida. Se le añade agua, se lo coje poco y en una mocawa o en un pilche se lo pone agua y ya está listo solo así chicha. El sabor tiene que ser dulce y en si no hay que quemarlo porque cuando la chicha sale quemada el sabor es horrible y tiene que estar dulce o a veces si lo masticas con camote la chicha sale más fermentada, el dulce ya es natural. (tiempo de almacenamiento) Por una semana, ya en una semana la chicha queda fuerte, he solo puedes conservar una semana y de ahí con la chicha que ya esta fuerte para realizar otra vez la chicha, se coje la chicha fuerte y se lo mezcla con la chicha recién hecha para que quede más umm... la chicha de un día y ya se lo podría tomar directo. La serpiente es un símbolo de nuestros animales ancestros, como mi compañera dijo la nacionalidad Anoa se caracteriza por la boa porque en si no se da por nuestra cosmovisión nos da fuerza, nos da valentía y en sí la comunidad Andoa no tiene miedo a la Boa o al tigre porque son nuestros ancestros, sus espíritus en si está en nuestra comunidad. El tigre porque no tiene miedo al momento del caceriar, el

hombre por ejemplo así como a la mujer nos hizo soñar así mismo e al hombre a diferencia de que este come de aquí para que el tigre no le muerda, no le cace y entonces ya el tigre ya tiene miedo al hombre al momento que se va a caceriar por eso es que el hombre en si se representa como tigre porque entre tigre no se pueden comer y a la mujer por la fuera y la sabiduría que tiene la boa en este caso a las mujeres, la sabiduría que les dio para crear la cerámica, coger y hacer la mocawa por ejemplo aquí la tinaja y para poder pintar, representa la sabiduría, la fuerza.

5. Conclusiones y Agradecimientos:

6. Notas Adicionales

Grabación o Documentación: [Entrevista 5](#)

Firma del Entrevistador: Angelo Paredes

Todas las Entrevistas

Anexo carpeta de Entrevistas Piloto, entrevistas de la uno a la cinco e imágenes.

[Entrevistas Tesis](#)

Tabla 16:
Fuentes de información.

Fuentes de investigación	Tipo de documento
arajuno.gob.ec	
Secretaría Técnica de la Circunscripción Especial Amazónica	Revistas especializadas.
INIAP-Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias	Repositorios
Dialnet.unirioja.es	Universitarios Digitales.
Liberabit	Libros digitales.
Bionatura	Páginas web.
Depósito de Investigación Universidad de Sevilla	

Research, Society and Development

Revista Colombiana de Ciencias Químico-Farmacéuticas

Revista Especializada en Ciencias Químico-Biológicas

Probiotics and Antimicrobial Proteins

Journal of Ethnic Foods

Tamang Journal of Ethnic Foods

Revista Historia y Sociedad

Revista de investigación de Artes Visuales

Ciencia Latina Revista Multidisciplinar

Revista de Investigación Académica Sin Frontera

Agroecología Global. Revista Electrónica de Ciencias del

Agro y Mar

Revista Cálamo

Revista de Derecho Político

Revista Colombiana de Psicología

HOLOPRAXIS Revista de Ciencia, Tecnología e Innovación

Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas

Revista especializada de Ingeniería

Journal of Iberian and Latin American Research

Universidad Nacional de la Plata

Revista de investigación Enlace Universitario

Revista Ciencia e Innovación Agroalimentaria de la

Universidad de Guanajuato

Imágenes

Ilustración 5: *Entrevista Cunchucuy.*



Ilustración 6: Entrevista Oriente 2.



Ilustración 7: *Entrevista Oriente 3.*



Ilustración 8: *Entrevista Oriente 5.*



Ilustración 9: Entrevista Oriente 6.



Ilustración 10: *Entrevista Oriente 7.*



Ilustración 11: *Entrevista oriente 8.*



Ilustración 12: *Entrevista Oriente 9.*



Ilustración 13: Entrevista Oriente 10.



Ilustración 14: Entrevista Oriente 11.

