



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
INSTITUTO DE POSGRADO
MAESTRÍA EN ECOTURISMO EN ÁREAS PROTEGIDAS**

**“ IMPORTANCIA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL PUEBLO OTAVALO:
LA CHICHA DEL YAMOR, COMO LEGADO PARA EL TURISMO CULTURAL
INMATERIAL”**

Trabajo de investigación previo a obtener el grado de Magister en Ecoturismo en Áreas
Protegidas.

Autor: Alex Vallejos Cazar.

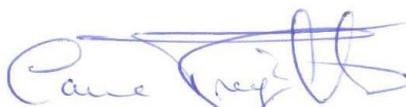
Tutor: PhD Carmen Trujillo

Ibarra-Ecuador 2016.

APROBACIÓN DEL TUTOR

En calidad de tutor del trabajo de grado, presentado por el Ing. **ALEX FRANCISCO VALLEJOS CAZAR**, para optar por el título de Magister en Ecoturismo en Áreas Protegidas, doy fe de que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra, a los quince días del mes de febrero del 2017.



Dra. Carmen Trujillo, (Msc.)

C.C. 100154741-1

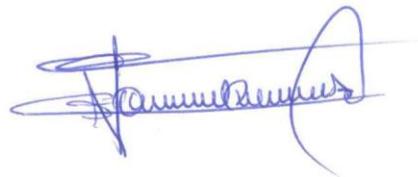
**"IMPORTANCIA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL PUEBLO
OTAVALO: LA CHICHA DEL YAMOR, COMO LEGADO PARA EL
TURISMO CULTURAL INMATERIAL"**

Por: Alex Francisco Vallejos Cazar

Trabajo de grado de maestría en Ecoturismo en Áreas Protegidas, aprobado en nombre de la Universidad Técnica del Norte, por el siguiente jurado, a los 15 días de mes de febrero del año 2017.



Dr. José Ali Moncada Ph.D
C.I.1757128267



Msc. Rolando lomas Tapia
C.I. 100135989-0



Msc. Raúl Cevallos
C.I. 100134584-0

DEDICATORIA

De manera infinita dedico esta investigación, a mis padres José Ricardo Vallejos y Liliana Margot Cazar, quienes han sabido guiar, cuidar e inculcar valores de igual manera, a mi hijo Martín Guillaume Vallejos, que siempre será un ejemplo en su vida.

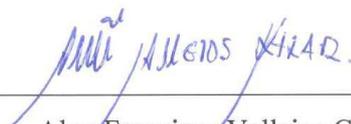
Para concluir no tengo palabras solo un gran cariño, amor y gratitud inmensa, ya que ha sido parte fundamental en mi vida, el motor que mueve mis ideales, principios y costumbres me refiero a mi abuelita “*Mamá Elsita*” siempre la voy a llevarle en mí corazón, que Dios le bendiga.

AGRADECIMIENTO

Mi profundo reconocimiento a Dios por sus bendiciones, de igual manera a la Universidad Técnica del Norte por darme la oportunidad de culminar un objetivo más planteado. Para culminar quiero agradecer de todo corazón a la Dra. Carmen Trujillo y al Msc. Rolando Lomas quienes, con su capacidad, profesionalismo y amistad han guiado y aconsejado en este trayecto académico, muchas gracias.

AUTORÍA

Yo, **ALEX FRANCISCO VALLEJOS CAZAR**, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría, no ha sido presentado para ningún grado, ni calificación profesional, he consultado referencias bibliográficas que se incluyen en este documento y que todos los datos presentados son resultado de mi trabajo.



Alex Francisco Vallejos Cazar
C.C. 100277053-3



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

INSTITUTO DE POSTGRADO
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA



**AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN
A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

1. 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:	1002770533		
APELLIDOS Y NOMBRES:	VALLEJOS CAZAR ALEX FRANCISCO		
DIRECCIÓN:	AV. SAN VICENTE Y CARLOS NARANJO ATUNTAQUI		
EMAIL:	alexvallejos.cazar@gmail.com		
TELÉFONO FIJO:	06-2918-031	TELÉFONO MÓVIL:	0987877940

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	“IMPORTANCIA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL PUEBLO OTAVALO: LA CHICHA DEL YAMOR, COMO LEGADO PARA EL TURISMO CULTURAL INMATERIAL”
AUTOR:	ALEX FRANCISCO VALLEJOS CAZAR
FECHA:	2017-Febrero-20
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input type="checkbox"/> PREGRADO <input checked="" type="checkbox"/> POSGRADO
TITULO POR EL QUE OPTA:	MAGÍSTER EN ECOTURISMO EN ÁREAS PROTEGIDAS.
ASESOR /DIRECTOR:	Dra. CARMEN TRUJILLO (Msc)

2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD.

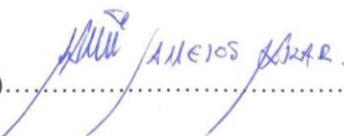
Yo, **ALEX FRANCISCO VALLEJOS CAZAR**, con cédula de ciudadanía Nro. 100277053-3, en calidad de autor (y titular de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hago entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte, la 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 Orgánica de Educación Superior Artículo 144.

3. 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 15 días del mes de febrero de 2017

EL AUTOR:

(Firma).....

Alex Francisco Vallejos Cazar
C.C. 100277053-3



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE



**CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR
DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

Yo, **ALEX FRANCISCO VALLEJOS CAZAR**, con cédula de ciudadanía Nro. 100277053-3 manifiesto mi voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5 y 6, en calidad de autor del trabajo de grado denominado: **“IMPORTANCIA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL PUEBLO OTAVALO: LA CHICHA DEL YAMOR, COMO LEGADO PARA EL TURISMO CULTURAL INMATERIAL”**, que ha sido desarrollado para optar por el título de Magíster en Ecoturismo en Áreas Protegidas, en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente.

En mi condición de autor me reservo los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

(Firma).....

Alex Francisco Vallejos Cazar
C.C. 100277053-3

ÍNDICE

CAPÍTULO I	17
1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	17
1.2 Planteamiento del problema.....	18
1.3 Formulación del problema.	19
1.4 Objetivos	19
1.4.1 Objetivo general.....	19
1.4.2 Objetivos específicos.	19
1.5 Preguntas de investigación.	20
1.6 Justificación.	20
1.7 Valor práctico del estudio.....	21
CAPÍTULO II	23
2. MARCO TEÓRICO	23
2.1 Patrimonio cultural.....	25
2.2 Patrimonio cultural y natural.....	25
2.3 Patrimonio intangible.	26
2.3.1 Valor patrimonial.	27
2.3.2 Patrimonio Inmaterial.	28
2.3.3 Salvaguarda y patrimonio.	29
2.3.4 Categorías y criterios de identificación.	30
2.4 Patrimonio alimentario del Ecuador.....	31
2.5 Identidad como hecho alimentario y folklórico	33
2.6 La tierra del maíz.....	34
2.7 Ciclo agrario.	35
2.8 Elementos simbólicos	36
2.8.1 Connotación de la fiesta del San Juan.....	36
2.8.2 Hatun Puncha, música e instrumentos.....	37
2.9 Turismo y Cultura.	38
2.10 Turismo cultural y natural en el contexto local.	39
2.11 Fases y etapas para la declaratoria de patrimonio.	42
2.11.1 Etapa de aproximación	42
2.11.2 Etapa recopilación de la información.....	43
2.11.3 Etapas del proceso operativo.	45
2.11.4 Etapa del proceso de sistematización y resultados.....	45
2.11.5 Etapa devolución de la información, seguimiento y actualización del registro.	46
2.12 Marco legal.....	46

2.12.1 Derechos de participación.....	46
2.12.2 Derechos de protección	48
2.12.3 Responsabilidades.....	48
CAPÍTULO III	51
3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.	51
3.1 Descripción del área de estudio.....	51
3.2 Tipos de investigación.....	52
3.3 Diseño de la investigación.....	53
3.4 Método.	54
3.4.1 Método histórico.	54
3.4.2 Técnicas de recolección de información.....	54
3.4.2.1 Entrevista.....	54
3.4.2.2 Observación.....	55
3.4.2.3 Ficha de inventario.....	55
3.4.2.4 Cuestionario.	56
3.5 Procedimiento de la investigación.	56
3.5.1 Selección de los informantes.	59
3.5.2 Interpretación de la información.	59
CAPÍTULO IV	61
4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.	61
4.1 Línea de tiempo y cronología histórica.	61
4.2 Importancia y representatividad cultural de la chicha del yamor.	66
4.3 Utensilios e instrumentos premisa de la chicha del yamor.....	73
4.4 Institucionalidad y propuesta de ordenanza.....	74
CAPÍTULO V	78
5. PROPUESTA.	78
5.1 Título de la propuesta.....	78
5.2 Justificación e importancia	78
5.3 Objetivos	78
5.3.1 General.	78
5.3.2 Específicos	79
5.4 Desarrollo de la propuesta.	79
5.4.1 Inventario.....	80
5.4.2 Análisis general de la ficha A4 de inventario de patrimonio cultural inmaterial.....	84
5.4.3 Ordenanza.....	85
5.5 Conclusiones.....	99
5.6 Recomendaciones.....	100
CAPÍTULO VI	106

6. ANEXOS	106
6.1 Criterios de selección de informantes.	106
6.1.1 Listado de informantes y el por qué se elige a la persona para la información.	107
6.1.2 Consentimiento informado.	108
6.1.3 Guión de entrevista	113
6.1.4 Cronograma de entrevistas a informantes.	114
6.1.5 Cronograma de actividades.	114
6.1.6 Validación de la propuesta	115
6.1.7 Carta de validación.	123
6.1.8 Fotografías	124

Lista de tablas.

Tabla 1. Atractivos naturales del cantón Otavalo. Información tomada de Plan de Turismo (2015) y elaborado por el autor.	40
Tabla 2. Ficha de inventarios A4, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2011).....	83
Tabla 3. Listado de informantes claves y razones de elección.	107
Tabla 4. Cronograma de entrevistas a informantes.	114
Tabla 5. Cronograma de trabajo y actividades desarrolladas en la investigación.	114

Lista de gráficos.

Gráfico 1. Proceso e Instrumentación de Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial Tomado de: SENPLADES, 2009. Plan Nacional para el Buen Vivir 2009-2013. Quito.	29
Gráfico 2. Primera etapa para la declaratoria.	42
Gráfico 3. Segunda etapa para la declaratoria.	44
Gráfico 4. Mapa Turístico de Otavalo. Tomado, “Guía Turística Otavalo Kawsai” (2011).	52
Gráfico 5. Chicha del yamor en recipiente llamado “pilche” en el local Sra. Yolanda Cabrera (2016)	67
Gráfico 6. Variedades de maíz. Fotografía tomada por la Dra. Carmen Trujillo.....	70
Gráfico 7. Producto maíz Jora, se utiliza en la preparación de la chicha del yamor. Fotografía tomada por el autor.	71
Gráfico 8. Chicha del yamor en reposo, coloración amarilla conocida como “la flor” aceite que destilan los granos, señal que el producto esta. Fotografía tomada por el autor.....	72
Gráfico 9. Utensilios utilizados en la preparación de chicha del yamor, (izquierda a derecha), cedazo cerda negra, tonel de roble, cedazo de cerda blanca, arco de madera, calderas y tulpa. Fuente negocio de la Sra. Yolanda Cabrera.	74
Gráfico 10. Chicha del yamor producto envasado en recipiente de vidrio (2016).....	74

“IMPORTANCIA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL PUEBLO OTAVALO: LA CHICHA DEL YAMOR, COMO LEGADO PARA EL TURISMO CULTURAL INMATERIAL”

Autor: Alex Francisco Vallejos Cazar.

Tutor: PhD. Carmen Trujillo

Año: 2016.

RESUMEN

La conservación alimentaria y el patrimonio cultural gastronómico de Imbabura se ve reflejado en la fusión de sabores y aromas propios del lugar. Las creencias de su pueblo se enfatizan en el vivir cotidiano de su gente y contribuyen al legado histórico cultural de un lugar. El presente estudio se desarrolla en la ciudad de Otavalo, cuna de saberes costumbres, tradiciones, conocimientos propios de su gente. La chicha del Yamor surge con fuerza desde la religiosidad popular, con los vientos de junio y el solsticio de verano se da inicio al yamor, festividad que nace del mestizaje y se representa en la cultura de un pueblo mestizo. El objetivo de este trabajo es analizar la bebida “chicha del yamor” y generar el reconocimiento recíproco en beneficio del desarrollo turístico local, se busca indagar en el patrimonio alimentario, las técnicas de preparación, los alimentos tradicionales que se utilizan y los utensilios para la elaboración de la bien llamada chicha del yamor. La estera, el barril de roble, los cedazos y la tulpa son instrumentos que van de la mano con este legado cultural. Para este trabajo investigativo fue necesario involucrarse de manera directa con los principales gestores culturales que tiene Otavalo en la actualidad, entendiéndose como una acción social la cual busca verbalizaciones y relatos como un mecanismo de acercamiento y confianza. Las entrevistas permitieron obtener información de las personas vinculadas a esta práctica y averiguar cómo entra en el tejido discursivo de la identidad individual y colectiva. Con esta disyuntiva y basado en un enfoque propositivo se plantea la declaratoria de una ordenanza municipal la cual permita el reconocimiento de patrimonio cultural inmaterial a esta bebida ancestral del yamor, de esta manera se busca una alternativa de desarrollo turístico local. De igual manera se obtienen criterios válidos mediante la extracción de información utilizando la ficha A4 que hace mención a conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, de la misma manera se realiza una línea de tiempo donde se determina la trascendencia histórica y se caracteriza y describe de manera técnica a la bebida chicha del yamor como parte del patrimonio cultural inmaterial.

Palabras claves: Patrimonio Inmaterial, Turismo Cultural, Chicha del Yamor, Salvaguardia, Ordenanza.

"IMPORTANCE OF THE FOOD HERITAGE OF THE OTAVALO PEOPLE: THE CHAMBER OF THE YAMOR, AS LEGACY FOR THE CULTURAL TOURISM INMATERIAL

Autor: Alex Francisco Vallejos Cazar.

Tutor: PhD. Carmen Trujillo

Year: 2016.

SUMMARY

He food preservation and the gastronomic cultural heritage of Imbabura is reflected in the fusion of flavors and aromas of the place. The beliefs of its people are emphasized in the daily lives of its people and contribute to the historical cultural legacy of a place. The present study is developed in the city of Otavalo, cradle of knowledge customs, traditions, knowledge of its people. The chicha del Yamor emerges forcefully from the popular religiosity, with the winds of June and the summer solstice begins the yamor, festival that is born of mestizaje and is represented in the culture of a mestizo people. The objective of this work is to analyze the drink "chicha del yamor" and to generate reciprocal recognition for the benefit of the local tourist development, we look for in the alimentary heritage, the techniques of preparation, the traditional foods that are used and the utensils for the Elaboration of the well-known chicha del yamor. The mat, the oak barrel, the cedazos and the tulpa are instruments that go hand in hand with this cultural legacy. For this investigative work it was necessary to be directly involved with the main cultural managers that Otavalo has today, being understood as a social action which seeks verbalizations and stories as a mechanism of rapprochement and trust. The interviews allowed to obtain information of the people related to this practice and to find out how it enters the discursive fabric of the individual and collective identity. With this dilemma and based on a propositional approach, the declaration of a municipal ordinance is proposed which allows the recognition of intangible cultural heritage to this ancestral drink of yamor, in this way an alternative of local tourist development is sought. Likewise, valid criteria are obtained by extracting information using the A4 tab that mentions knowledge and uses related to nature and the universe, in the same way a time line is made where the historical significance is determined and characterized And describes technically the chicha drink of yamor as part of intangible cultural heritage.

Keywords: Patrimonio Inmaterial, Turismo Cultural, Chicha del Yamor, Salvaguardia, Ordenanza.

INTRODUCCIÓN

El turismo y la cultura al ser dos ámbitos autónomos y ampliamente diferenciados, se encuentran en la actualidad estrechamente ligados. El turismo es una actividad productiva, que se relaciona con el aspecto económico. La cultura es un elemento identitario que expresa las manifestaciones y tradiciones de un pueblo, merecedor de la atención de los turistas.

En este contexto se determina que el turismo y cultura tienen una relación crucial a la hora de garantizar la sostenibilidad del turismo, beneficiándose una determinada población. Para efecto del presente estudio se enmarca en determinar la importancia del patrimonio cultural inmaterial *chicha del yamor* como legado para el turismo cultural de Otavalo. El presente estudio consta de cinco capítulos distribuidos de la siguiente manera:

Capítulo I, hace referencia a la problemática de la investigación, contextualizando el planteamiento y formulación de problema; así también se plantea un objetivo general y cuatro objetivos específicos. Este análisis se realiza determinando las preguntas de investigación, justificando el estudio y desarrollando el valor práctico. Estas variables ayudaron a determinar las posibles soluciones a la presente investigación.

Capítulo II, se describe y conceptualiza las principales temáticas relacionadas con el tema de investigación.

Capítulo III, la metodología utilizada en la presente investigación, detallando de manera objetiva el tipo de investigación, los métodos, las técnicas e instrumentos apropiados para este trabajo.

Capítulo IV, describe de manera acertada los resultados de la investigación mediante la línea de tiempo, la narración de entrevistas producto de la justificación de los gestores culturales.

Capítulo V, se propone una alternativa de solución mediante la aplicación de una Ordenanza Municipal como estrategia, para que la *chicha del yamor* sea valorada y reconocida como *Patrimonio de los otavaleños*.

Capítulo VI, contiene set fotográfico, instrumentos de validación del presente proyecto y el listado de los informantes claves.

CAPÍTULO I.

1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.

En este capítulo se presenta la problemática de la investigación, contextualización, planteamiento, y formulación de problema; así también el objetivo general y los específicos. Es importante determinar las preguntas de investigación, la justificación y el valor práctico del estudio. Estas variables ayudarán a determinar las posibles soluciones a la presente investigación.

1.1 Contextualización del problema.

Imbabura provincia azul de los lagos, su extensión es de 4.803km². Etimológicamente la palabra Imbabura significa: *Imba* “preñadilla” y *bura* “criadero o madre”. Cuenta con seis cantones y una variedad étnica y cultural. Villacís N. (2010) menciona “entre lagos, desfiladeros, valles y páramos los habitantes de Imbabura divulgan un sin números de tradiciones, mitos y leyendas ” (p. 206). El presente estudio se enmarca en valorar el patrimonio cultural y alimentario del pueblo Otavalo, el legado cultural gastronómico representado en la bebida chicha del yamor.

De La Torre (2008) expone algunas referencias culturales de la gastronomía típica del pueblo Otavalo con un enfoque ancestral e intercultural gastronómico que existe hasta la actualidad. Ecuador es un país que se encuentra más cercano del sol. Los conquistadores Incas conocían de astrología y consideraban al sol como su único dios, Valdospinos (2010) menciona que en el mes de “junio, en la serranía, se perfila en el lomerío y el maíz. La danza de la cosecha y el solsticio de verano predisponen a un encuentro con las raíces” (pag.200).

El maíz no es solo un alimento, también refleja la milenaria identidad del pueblo *kichwa* Otavalo. Oña (2010) indica que el 26 de junio de 1967 apareció el slogan “**LA FIESTA MÁS ALEGRE EN LA CIUDAD MÁS AMABLE DEL PAÍS**” (p.209), este lugar es un paradigma de cultura, alegría y progreso en todos los frentes. Este estudio pretende revalorar el patrimonio cultural de la bebida ancestral chicha del yamor fundamentado en la importancia gastronómica de la provincia de Imbabura.

1.2 Planteamiento del problema.

El Estado Ecuatoriano es un país plurinacional y dentro de sus ejes programáticos está el Plan Nacional para el Buen Vivir “**Sumak Kawsay**” para construir y fortalecer la Interculturalidad, así también existen proyectos turísticos a través del Ministerio de Turismo. Sin embargo, en las comunidades indígenas no ha llegado esa ayuda y no se conoce un proyecto turístico que recupere la gastronomía ancestral y fortalezca su identidad cultural.

La chicha del yamor en la actualidad no está reconocida como patrimonio cultural inmaterial de los otavaleños, la pérdida significativa del bien o su degradación, es un problemática que en la actualidad se genera. Otro de los aspectos indiscutibles es el debilitamiento de la identidad cultural y la alternativa que se propone es esta investigación es la salvaguardia.

El Ministerio de Salud Pública (2009) hace mención a la cultura alimentaria de las poblaciones, los productos que los antepasados cultivaban, la sabiduría propia de su gente como legado ancestral que en la actualidad es reconocido como patrimonio agrícola de incalculable importancia. El involucramiento directo de las familias se conjuga el vivir cotidiano de su pueblo. La pérdida significativa del bien o su degradación, constituye un empobrecimiento del patrimonio cultural a través del legado gastronómico identificado en la chicha del yamor.

La fiesta del Yamor surge con fuerza desde la religiosidad popular, es una festividad que nace del mestizaje representada en la cultura del pueblo *kichwa* y mestiza. Valdospinos (2010) manifiesta que la siembra y cosecha es un encuentro con la añoranza y el olvido. Los cronistas de indias del siglo XVI, tales como: Fray Domingo de Santo Tomás (1534), Juan de Betanzos Mera (1541), Pedro Cieza de León (1555), Garcilazo de La Vega (1608), Felipe Huamán Puma de Ayala (1616) Bernabé Cobo (1636) hablan del “*Yamor toctoy*” o “*Yamor aca*” como una bebida preparada para las *Acllaconas* para el Sapan Inca y su Corte (p. 203) La chicha servía para festejos y curaciones en los relatos históricos no se encuentra fiesta indígena específica relacionada con el Yamor (pág. 201). Ante lo expuesto, esta bebida no ha sido analizada en su contexto histórico de tal manera que se dé a conocer a los turistas su valor patrimonial y al mismo tiempo se valore al patrimonio alimenticio de Otavalo.

1.3 Formulación del problema.

¿El patrimonio alimentario de la bebida ancestral chicha del Yamor, está reconocida como parte del patrimonio cultural inmaterial?

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general.

Analizar el patrimonio cultural inmaterial “chicha del yamor” y el reconocimiento recíproco para el desarrollo turístico local.

1.4.2 Objetivos específicos.

- Diagnosticar el proceso histórico cultural de la preparación de la chicha del yamor.
- Determinar la importancia de la bebida ancestral chicha del yamor como identidad cultural del pueblo mestizo Otavalo.

- Proponer la declaratoria de ordenanza como patrimonio inmaterial del Ecuador, aplicando la ficha número 4 del INPC.
- Validar la propuesta de ordenanza con la dirección de cultura del Municipio de Otavalo, para el desarrollo gastronómico del Cantón.

1.5 Preguntas de investigación.

- ¿Cuál es la línea de tiempo que determina la historia de la bebida ancestral chicha del yamor?
- ¿Cuál es la importancia de la chicha del yamor como patrimonio Inmaterial?
- ¿Qué estrategia es la más adecuada para la declaratoria de Patrimonio inmaterial?
- ¿De qué manera se validará la propuesta ante el Gobierno descentralizado de Otavalo?

1.6 Justificación.

El presente tema de investigación apoya a los lineamientos de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) fundada el 16 de noviembre de 1945, con la finalidad de fomentar, promover, y compartir conocimientos culturales. La UNESCO contribuye activamente en reducir el porcentaje de pobreza extrema en el mundo.

A su vez el Plan Nacional del Buen Vivir (2013-2017) sustentado en los objetivos cinco, siete y ocho respectivamente, los cuales buscan contribuir con espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional e identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad. Estas políticas de gobierno planean garantizar los derechos de la naturaleza y promover la sostenibilidad ambiental, territorial y global. Además; consolidar el sistema económico social y solidario de forma sostenible (p.62, 68,71).

Según el Sistema de Información de Bienes Culturales del Ecuador (SIBCE) no se encuentra resguardado y almacenado como bien patrimonial inmaterial la chicha del yamor, búsqueda que tiene relación directa con el área geográfica, registro o inventario. Esta información es primordial para el cumplimiento de los objetivos planteados en este estudio de investigación, además; faculta para comenzar el estudio el cual permitirá generar alternativas de desarrollo turístico y patrimonial revalorizando y difundiendo este legado cultural inmaterial.

Se espera preservar y transmitir los conocimientos relacionados a este campo de estudio. Finalmente se considera que el presente proyecto de investigación, permitirá aportar al reconocimiento de la diversidad cultural con miras al desarrollo sostenible de los pueblos y las sociedades, prestando principal enfoque a todas sus formas materiales e inmateriales del pueblo Otavalo.

1.7 Valor práctico del estudio.

Esta investigación permitirá valorar el patrimonio cultural de la bebida ancestral yamor y desarrollar actividades de turismo gastronómico en la ciudad estudiada.

Como actividad cultural generará interacción con el patrimonio intangible y la soberanía alimentaria, generará ingresos mediante la comercialización y reconocimiento masivo de este legado cultural, fortalecerá la identidad cultural de los pueblos y diversificar la oferta turística existente generando mayor flujo de visitas a la ciudad. Los destinos turísticos en la actualidad deben considerar la importancia de la gastronomía como parte de la expresión cultural de un pueblo; es así, la cocina puede utilizarse para motivar al viajero incrementando el impacto turístico, manifestado con la estrecha relación del entorno paisajístico, étnico, sostenible.

El turista necesita una motivación para conocer un espacio determinado es así, y siguiendo a Fields (2002) señala cuatro categorías de motivaciones, culturales, interpersonales, de estatus y prestigio. Con este argumento esta investigación se centraría

en las motivaciones culturales e interpersonales las mismas que están estrechamente ligados con los gestores culturales. Además este estudio contribuye en buena parte a la cultura ecuatoriana, ya que será un baluarte de identidad cultural del pueblo mestizo, y a su vez permitirá promocionar aún más el patrimonio cultural del pueblo ancestral que a través del turismo local es el mayor canal de comunicación y promoción a nivel nacional e internacional.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

En este capítulo, se describe la conceptualización de las principales temáticas relacionadas con el tema de investigación.

2.1 Trascendencia histórica de la chicha.

Desde antes de la llegada de los españoles, la palabra “chicha” ya existía. Esta bebida era utilizada para consagrar festividades, como muestras de agradecimiento a la (allpa mama) madre tierra y al (inti) o dios sol. Morales (2013) manifiesta que la palabra "chicha" es el nombre de una variedad de bebidas sobrias derivadas de la fermentación del maíz y otros granos originarios de América. Pero su legado histórico va mucho más allá, desde tiempos inmemoriales ya se tiene rastro de esta bebida.

Perú es uno de los países que según su historia y legado se atribuye la chicha como bebida de los incas. En el sur de América, algunos son los países que están inmersos con este patrimonio alimentario, ya que su consumo fue masificado y formaban parte del imperio Inca. En Perú, la bebida de maíz denominada ancestralmente *chicha de hura* es la bebida de mayor tradición y difusión cultural; actualmente se encuentra registrada como patrimonio cultural inmaterial.

Coba (2014) manifiesta que “los kurakakuna”, por no ser de sangre real, se situaban en otra plaza y adoraban al sol con igual ritual que los Incas y/o Caciques. Todos bebían chicha, llamada por los españoles vino de maíz. Santificados los Incas y/o Caciques continuaban las vírgenes, los sacerdotes, militares y el pueblo” (p.167). En sus bailes y danzas la chicha tenía relevancia. El rey indio distribuía el trabajo, los músicos eran considerados trabajadores del rey, los intérpretes pertenecían a una escuela, la de los amautas.

De la Vega (1963:252) manifiesta que la música ha estado ligada al trabajo y a las fiestas, en la fiesta del maíz ofrecían al sol muchos corderos, ovejas y carneros, suplicándole mandese al hielo (helada) no les quemase el maíz y como el maíz fuese el principal sustento de los indios y el hielo (helada) le fuese tan danosos, temíanle mucho, y así cuando era tiempo de poderles ofrecer, suplicaban al sol con sacrificios, fiestas y bailes y con gran bebida, mándese al hielo no les hiciese daño.

El autor describe la importancia que tuvo el maíz, como legado alimentario y cultural, se puede decir con toda certeza que el calendario andino y el sistema religioso estaban inmersos con la chicha, de cierto modo la fiesta, los sacrificios, danzas y bailes estaban ligadas al folklor e instrumentos.

La chicha estaba inmersa en toda fiesta o ritual, mediante el involucramiento de la bebida y el maíz según para Coba (2014) hace mención a la fiesta del San Juan los “*tushuk*” o los “*chasquis*” eran encargados de organizar la fiesta de agradecimiento al dios sol por haber fecundado la “*allpa mama*” (p.184). Otra de las fiestas y con representatividad de la chicha era la *poroto-mayto*, los datos son muy escasos pero es la descripción e imitación de la planta del maíz. Los indígenas imitan la forma como se enrolla el frejol con la planta del maíz, para la cultura indígena el maíz es una planta sagrada.

Con lo que refiere a la chicha, en la actualidad existen algunos estudios realizados de la chicha de jora, en Perú se conoce de un proyecto que tiene posesión histórica del país, bebida autóctona de los tiempos de los Incas, que magnifica la producción local a gran escala se trata de un sistema de embotellado de la chicha de Jora, en el país no se registra un documento que señale o rescate la importancia de la chicha del yamor. En Perú la *chicha de hura* [jora] nace de la casualidad, según el Repositorio Institucional de la Universidad de Piura (2012) muestra, que durante el reinado de Túpac Yupanqui las lluvias deterioraron los cultivos de maíz. Los granos de maíz se fermentaron y dieron lugar a la malta, para evitar desechar el maíz, el Inca ordenó la distribución de malta para aprovecharla en forma de mote (maíz cocido en agua), pero, dadas las características organolépticas desconocidas del maíz, la terminaron desechando es así como descubre el valor alcohólico del maíz (p.6).

En la actualidad existe la comercialización y producción de esta bebida a gran escala, este producto es utilizado en las mejores recetas de cocina peruana. Al contrario ocurre con la chicha del yamor, obtenida de los mejores granos de la cosecha de sabor único y con variedad propia, pero lamentablemente no es aprovechado.

2.1 Patrimonio cultural.

El patrimonio es un almacén que da cobijo y soporte a la identidad de una sociedad y un pueblo. El patrimonio es una herencia que los antepasados dejaron sobre la cual está la responsabilidad de cuidar, proteger, valorar y promocionar a todo nivel y en todo contexto social. El 17 de Octubre del 2003, la Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO aprobó la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) la finalidad de la convención es el respeto, reconocimiento recíproco y la cooperación entre los países integrantes.

Eljuri (2011) indica que los ámbitos que abarca la convección para la conservación del patrimonio Cultural Inmaterial son cinco, los mismos que no son mandatorios, o exclusivos, sino que varía en los criterios de cada uno de los países. En este contexto el presente estudio se enmarcaría en conservar las técnicas gastronómicas patrimoniales, usos sociales, rituales y actos festivos relacionados con la chicha del yamor. La participación de la sociedad y la identidad patrimonial es el criterio de la Convención. Un principio fundamental es la salvaguardia y la obligación de los gobiernos locales es la inclusión de la comunidad como fomento de registro o investigación para su preservación como valor patrimonial.

2.2 Patrimonio cultural y natural.

El patrimonio cultural y natural del Ecuador se analiza desde la perspectiva de conservación ambiental. En el PLANDETUR (2007) define al recurso turístico como “sitios naturales y manifestaciones culturales que merezcan ser visitados o admirados por los visitantes”, son el fundamento para el desarrollo posterior de la atracción y la materia

prima de futuras atracciones. Por su parte el Ministerio de Turismo de Perú (2013) destaca que “recurso turístico es todo elemento natural que da cabida a toda actividad humana” (p.2). Estas definiciones, concuerdan en que los recursos turísticos son el insumo para fortalecer la conservación del patrimonio cultural natural de un territorio determinado, por tal motivo la chicha del yamor está inmersa ya que los granos utilizados en la preparación del mismo, se ven directamente relacionados con este legado cultural natural.

La UNESCO (1982) considera al patrimonio natural como “monumentos naturales constituidos por formaciones físicas y biológicas desde un punto de vista estético o científico. También las zonas naturales estrictamente delimitados que tenga un valor universal excepcional. La diversidad cultural y natural frecuentemente hace mención al multiculturalismo, a las políticas culturales que busquen proteger, garantizar y respetar la diversidad natural y cultural. Los paisajes culturales están o se encuentran involucrados directamente con el patrimonio cultural natural. El Ministerio de Cultura (2011) menciona

“que el paisaje cultural es el resultado de actividades humanas en un entorno específico, cuyas variables están inmersas en la acción humana, el sustrato natural, la actividad desarrollada, el paisaje este puede ser tangible o intangible por ello debe abordarse desde varios puntos de vista” (p. 98).

2.3 Patrimonio intangible.

La UNESCO (1982) define al patrimonio intangible como el conjunto de formas de cultura tradicional y popular folclórica, es decir, las obras colectivas que nacen de un pueblo basadas en mitos leyendas tradiciones y expresiones orales. Estas expresiones patrimoniales son plasmadas en la escritura y la oralidad que en la actualidad no están difundidas ni mucho menos valoradas como tal (p.184).

En este contexto, la oralidad es la base primordial de la transmisión del conocimiento, pues a través de ellas se transmite saberes, proverbios, cuentos, frases, adivinanzas que van fortaleciendo el patrimonio intangible de generación en generación. En el sistema de información de Bienes Culturales del Ecuador (SIBCE) realizando una

búsqueda minuciosa se sub divide a la oralidad en dos ámbitos: oralidad en la cual se ven reflejados cantos, de carácter infantil, satíricos, de guerra y añoranzas. En la oralidad secundaria literatura popular, adivinanzas en verso, letras populares entre otras.

2.3.1 Valor patrimonial.

El valor patrimonial se ve reflejado en las creencias, costumbres, tradiciones, formas de vida de un pueblo. El presente estudio pretende insertar o transmitir el legado ancestral de la bebida chicha del yamor. Según los historiadores la concepción del tiempo de los Andes corría paralela con el calendario agrícola y la dualidad de lo femenino con lo masculino.

La valoración se ve reflejada en las tradiciones y conocimientos de un determinado pueblo, la relevancia histórica como un legado tradicional y cultural. Un claro ejemplo del valor o importancia patrimonial está en la etnia tsáchila, reconocidos como los colorados, aún conservan sus prácticas ancestrales y su lengua tsafiqui.

La propuesta de investigación pretende poner en valor a todas esas formas de expresión tradicional, que con el paso de los años pueden sufrir cambios o una desvalorización por parte de un conglomerado social. El legado alimentario del pueblo Otavalo se ve reflejado en la chicha del yamor o como antiguamente se manifestaba su utilización en rituales de sanación y purificación indígena. Por su parte Cuenca (2013) menciona que los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas son parte integrante de su patrimonio cultural. Así también; los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes a una comunidad o grupo social.

2.3.2 Patrimonio Inmaterial.

Según el Instituto Nacional de Patrimonio y Cultural (2011) manifiesta “el Patrimonio Inmaterial está ligado a la memoria y a la herencia en la medida en que su vigencia y representatividad generan procesos identitarios y de pertenencia en la comunidad” (p.21).

La UNESCO (2003) se refiere al “patrimonio inmaterial como el conjunto de tradiciones y expresiones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales y actos festivos” (p.22). En este contexto, y tomando los criterios de estas entidades involucradas en la salvaguardia del patrimonio cultural se puede decir que el estudio de la chicha del yamor es de vital inherencia desde el punto de vista de identidad y expresión. En la provincia de Imbabura una de las festividades de mayor relevancia es el *Inti Raymi*, (fiesta del sol) esta manifestación es parte del patrimonio cultural inmaterial del país. Actualmente, se encuentra reconocida el Sistema de Información del Patrimonial Cultural Ecuatoriano. Se trata de una manifestación que interrelaciona lo agrícola con la unión de géneros, el tiempo de maduración y cosecha.

El *Inti Raymi* es una muestra de agradecimiento, conocido como el solsticio de verano cuando el sol está más lejos de la tierra y se da desde el 21 de junio al 22 de diciembre y del 20 marzo al 22 de septiembre cuando el sol está más cerca de la tierra. La tradición sigue vigente hasta la actualidad y cada vez es crecidamente valorado, lo celebran zapateando, son danzas que las personas participan con disfraces y se refuerza la unidad, el sentido de identidad y pertenencia de los pueblos indígenas. La bebida del yamor conocida como bebida líquida de amor y espiritualidad se encuentra ligado a la festividad del *Inti Raymi* según Velasco (2016). La base fundamental para la elaboración de la chicha del yamor es la Jora [hura] es un maíz del sector de la comunidades de Otavalo un proceso laborioso de fermentación y deshidratación conocido como “*ñawi*” que culmina con la molienda.

2.3.3 Salvaguarda y patrimonio.

El proceso de inscripción se sustenta en la salvaguarda del patrimonio inmaterial del país. La UNESCO (2003) define a la salvaguardia como:

Las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión básicamente a través de la enseñanza formal y no formal y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos. (p.26)

La responsabilidad que tiene el Estado permite la continuidad de las manifestaciones culturales de un pueblo, de ahí la trascendencia de este estudio. Salvaguardar los métodos, técnicas, procedimientos, alimentos que integran la preparación de la chicha de yamor es el objetivo de este estudio caracterizado en la inscripción del bien patrimonial en el sistema de información patrimonial del Ecuador.

Los pasos para garantizar la salvaguardia de un bien inmaterial cultural se enfatizan en los siguientes aspectos:



Gráfico 1. Proceso e Instrumentación de Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial Tomado de: SENPLADES, 2009. Plan Nacional para el Buen Vivir 2009-2013. Quito.

- ✓ **Identificación:** para el cumplimiento de este señalamiento se procede a realizar la búsqueda en el Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador, en el cual no se registra la bebida ancestral Chicha del yamor.
- ✓ **Investigación:** se plantea la presente investigación con material bibliográfico de campo.
- ✓ **Elaboración y ejecución:** dentro de este agregado se pretende realizar el diagnóstico e inventario, el registro y un plan de salvaguardia.

2.3.4 Categorías y criterios de identificación.

La información obtenida del Instructivo de Registro e Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial (2011) ayuda a referenciar el tipo de categoría que se relacionaría esta propuesta de investigación considerado de la siguiente manera:

Categoría 1 que hace referencia a las manifestaciones vigentes con sus siglas (MV), dentro de esta se encuentra subdividida en manifestación vigente (MV1) hace referencia a la representatividad y reconocimiento comunitario y/o colectivo. La manifestación tiene relevancia histórica y significación social; es valorada y reconocida por la comunidad o grupo detentor como un elemento que fortalece el sentimiento de identidad y el sentido de pertenencia; de igual forma, las manifestaciones vigentes (MV2) que hace referencia a la transmisión intergeneracional y vigencia, menciona que los conocimientos, saberes y técnicas inherentes a la manifestación se heredan de generación en generación. Para este estudio se pretende tomar en cuenta la Categoría 2, Manifestaciones Vigentes Vulnerable en sus siglas (MVV). Se podría decir que la chicha del yamor se encuentra en un estado vulnerable vigente debido a los siguientes factores:

El Instructivo de Registro e Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial (2011) se refiere a dos aspectos. El primero la representatividad y reconocimiento comunitario y/o colectivo. (MVV1) La manifestación tiene relevancia histórica y significación social; es valorada y reconocida por la comunidad o grupo detentor como un elemento que fortalece el sentimiento de identidad y el sentido de pertenencia.

El segundo hace mención a la fragilidad en el proceso de transmisión. (MVV2). Detección de amenazas en la transmisión de conocimientos, saberes, técnicas o prácticas inherentes a la manifestación como: impactos externos, condiciones ambientales o económicas desfavorables, mínima presencia de detentores o portadores, entre otras.

2.3.5 Ámbito y ficha de inventario.

Con relación al estudio y el conocimiento relacionado con la naturaleza y el universo que involucra a la gastronomía, la medicina tradicional, la sabiduría y técnicas de producción servirá una ficha de inventario para obtener información primaria validada por el Ministerio de Cultura y Patrimonio.

Según el instructivo para fichas de registro a esta investigación se asume la ficha de inventario A4 que tiene relación intrínseca con los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo. En este ámbito las técnicas y saberes productivos tradicionales se verían vinculados como prácticas, usos y conocimientos para la elaboración de la chicha del yamor. Otra de las variables es la gastronomía y los espacios simbólicos como las prácticas comunitarias y las herramientas, materiales para la preparación de la bebida sagrada conocida como la chicha del yamor.

2.4 Patrimonio alimentario del Ecuador.

En sus inicios, la alimentación fue el pilar fundamental de sociedad, desde la aparición del fuego al respecto Martínez (2011) manifiesta que “alrededor 1.600.000 años, en África *el homo erectus* vivió durante la época de las glaciaciones, por lo que debió protegerse del frío” (p. 11). Los cambios en la formación del cráneo dan cuenta del proceso de evolución del hombre y la alimentación fue la parte fundamental del mismo. El patrimonio alimentario se ve reflejado en el vivir cotidiano de su gente, la sabiduría alimentaria puesta en valor la cual busca ser revalorizada y vista desde un punto de vista de conservación alimentaria. A su vez el Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013) asume que:

“el conjunto de prácticas culturales, agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva, es decir, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación y que se recrea en las cotidianidades de un grupo social, lo que hace posible su vigencia y sentido” (p.3).

Estos conceptos determinan la importancia de la alimentación en una sociedad, desde los inicios la alimentación y aparición del fuego, pasando por prácticas agrícolas culinarias propias de su gente hasta la actualidad, de ahí; la trascendencia e importancia que tiene patrimonio alimentario, mediante la salvaguardia de los productos, conocimientos y técnicas en la preparación de recetas.

Se realiza un análisis de la gastronomía tradicional de *los pueblos kichwas e indígenas* de Imbabura, se podría decir que el patrimonio alimentario es todo aquel alimento con importancia simbólica, nutricional, cultural e identitaria. Buitrón (2012) señala la cultura siempre ha sido muchísimo más que solo las manifestaciones artísticas (...) la gastronomía es parte fundamental. Por ello, son importantes las iniciativas que buscan poner en valor este elemento de la cultura y la identidad” (p.5).

Es importante conocer sobre el patrimonio alimentario del Ecuador determinar si los conocimientos, prácticas y saberes siguen manteniéndose a su vez, identificar los métodos culinarios utilizados en la preparación de la chicha del yamor, determinando si este alimento seguirá en la mente de las nuevas generaciones. Se puede decir con certeza que la bebida ancestral chicha del yamor debería ser puesta en valor como un legado cultural inmaterial del país.

La dirección de Salud Pública de Imbabura [DSPI] (2009) manifiesta “la cultura alimentaria de los pueblos se basa en los productos que cultivaban los antepasados para alimentarse, (...) consistían generalmente en la mezcla de cereales, tubérculos o raíces, leguminosas, verduras y condimentos” (p.13). De igual forma el Ministerio Coordinador de Patrimonio [MCP] (2012) “el patrimonio alimentario significa todo aquel alimento con importancia simbólica, cultural e identitario respecto de un país o un territorio (...) porque encierra en sí misma una serie de prácticas, saberes y conocimientos” (p.11). Estas

entidades del estado mediante políticas públicas otorgan especial importancia al patrimonio alimentario, he ahí la importancia del presente estudio el cual busca promover, revalorizar, salvaguardar las diferentes manifestaciones culturales y alimentarias y una de ellas es la chicha del yamor.

Ramos (2012) comparte, en el mundo andino alimentarse con los amigos y la familia es motivo de celebración y creación de vínculos, ayuda a asumir un rol importante dentro de la comunidad (p.25). El rescate de esta bebida ancestral se lo podría considerar como protección de la soberanía alimentaria buscando mantenerse en la memoria de las futuras generaciones. A través de la recopilación de los diferentes métodos de elaboración, preparación, cocción de la chicha del yamor se pretende alimentar el cuerpo y sobre todo el alma, mediante las costumbres y tradiciones fomentando el patrimonio alimentario del pueblo indígena.

2.5 Identidad como hecho alimentario y folklórico

La identidad gastronómica del Ecuador se ve reflejada en varios aspectos que son relevantes al momento de conceptualizar o referirse al valor identitario. La chicha del yamor como legado alimentario es parte de la soberanía alimentaria del país, de esta manera se debería salvaguardar y difundir. Pero porque es importante la identidad gastronómica de un pueblo, pues la respuesta se ve encaminada en la apropiación cultural, y el desarrollo endógeno que son factores primordiales de la economía de un determinado territorio.

El concepto es amplio pero hace referencia a las costumbres de un pueblo, el autor va mucha más allá, asume que la identidad alimentaria es amplia dependiendo del entorno social vinculado a las clases sociales asemejándose a la actualidad y realidad del país. Dentro de la identidad alimentaria que tiene la bebida de variedades y tipos de maíz, que llamada *yamur* [yamor], sobresalen los granos con que se prepara la bebida. La etimología: *yamor* proviene de los vocablos *-yak-*, sinónimo de sabio y *-mur-*, grano, reconocida como la bebida de la sabiduría.

Para Cabrera (2010) en una entrevista realizada al diario el Comercio, el secreto para elaborar la bebida del yamor, está en las siete variedades de maíz, los granos tienen que ser de la cosecha del año. Esta bebida reconocida y apetecible por los imbabureños posee siete granos entre ellos se destacan: el chulpi, maíz negro, amarillo, blanco, canguil, morocho y jora. Velasco (2016) reconocido otavaleño e historiador manifiesta que el yamor es una bebida que se acostumbraba a brindar en fiestas grandes dentro de las casas, también menciona que el secreto para la elaboración del yamor está en la jora, es un proceso complicado se lo hace a partir del mejor maíz son cuatro aspectos importantes a tomar en cuenta: la regada, la crianza del “ñawi”, o raíz el endulzamiento y la deshidratación.

Es la identidad otavaleña plasmada en una bebida, pero no reconocida como patrimonio cultural inmaterial he ahí la importancia de la investigación, la problemática que asecha a la identidad alimentaria es la homogenización de las prácticas alimentarias, el monocultivo, inequidad en la distribución de los alimentos y las prácticas inadecuadas a las culturas.

2.6 La tierra del maíz.

Imbabura es uno de las provincias que mayor producción tiene cuando se habla del maíz. Según Morales (2013) “se sabe qué hace más de 9000 años en Meseoamérica se domesticó al maíz” (p.10). Al recorrer las zonas aledañas al cantón Otavalo se puede apreciar durante todo el año que el producto que predomina en la zona es el maíz, huertos y chacras son parte del vivir diario de su gente. En Santa Elena se tiene vestigios del maíz, es así; que las culturas alfareras como la Valdivia y la Machalilla el maíz se constituyó en la base del sostenimiento de estas culturas por los años 3500 aC. El proceso de transformación de la agricultura fue parte de las sociedades agrícolas incipientes, desarrollando técnicas agrícolas y de cultivo. Ayala (2011).

La *Sara llakta* o tierra del maíz, está estrechamente involucra con la alimentación, para el pueblo kichwa es impensable una comida sin maíz, el tostado en tiesto, los choclos, el mote, el pan de maíz, el choclo tanta o humitas, la mazamorra con cuy, e

indiscutiblemente la chicha se elabora a base de maíz. Para la elaboración de la chicha del yamor se utilizan siete granos, todos derivados del mismo. El maíz tiene su denominación y está intrínseca a una fiesta solemne llamada "Cusquieraimi" [kuska raymi] tenía lugar cuando la sementera estaba hecha y había nacido el maíz. El maíz fue y es el principal sustento de los indios quichua-hablantes y tenían y tienen gran temor a las "heladas" De la Vega (1963:252).

2.7 Ciclo agrario.

Indiscutiblemente como parte del patrimonio alimentario ancestral del pueblo Kichwa se encuentra relación al ciclo agrario. El agua y los ritos de purificación, servían para fecundar la tierra, como muestra de agradecimiento a la pacha mama (madre tierra). Estos rituales están vinculados con la preparación del terreno, la siembra y cosecha con el único fin de asegurar el éxito de los alimentos pero de manera especial al maíz.

Para Coba (2014) Los indígenas de la Comunidad de Carabuela en la Provincia de Imbabura, adoraban al sol, no solo por la mañana sino por la tarde cuando el sol se encontraba en el ocaso. Los indígenas arrodillados, las manos juntas y con la cabeza hacia el suelo tributaban sus adoraciones al astro sol, color rojizo. El ritual estaba cargado de historia y de sacralización. (p. 166)

El ciclo agrario o calendario andino se fundamentan en cuatro fiestas solemnes que cada año celebraban los caciques en la cultura Kichwa, la primera y principal era la fiesta del sol llamada "Raymi"; la segunda y no menos principal era la que hacían cuando armaban caballeros a noveles de sangre real; la tercera, llamada "cusquieraimi", hacían cuando la sementera estaba hecha y había nacido el maíz; y, la cuarta y última fiesta era la que los Caciques e Incas celebraban en sus cortes y se llamaba "situa" De la Vega (1963:252). En estos rituales se agradecía a la madre tierra o (allpa mama) la tierra tiene espíritu, para los indígenas es un símbolo de fecundidad la cual debe ser ofrendada, alimentada y venerada.

2.8 Elementos simbólicos

Se hace referencia a varios aspectos simbólicos y de importancia que están inmersos con el maíz, la agricultura, la fiesta indígena e instrumentos, los rituales y agradecimiento a las bondades de la naturaleza, al astro rey el inti o dios sol.

Por la tarde del 28 de junio de cada año, en la mayoría de hogares kichwas de Imbabura queman y hace humo, para que el San Juan Aya (la fuerza espiritual de la fiesta del San Juan) vuelva el equilibrio sobre la tierra. Para Morales (2013) manifiesta que con el fuego y el humo se purifica la casa, de esa manera se alejan las cosas malas y disponerse para otro año más de crianza de la chacra.

La percepción indígena ecuatoriana va mucho más allá, componentes naturales de trascendencia histórica se lo puede llamar y considerar. Con el uso del fuego y el humo el runa devuelve las fuerzas a la Pachamama, para que esta derrame en el maíz la sabiduría para continuar con la siembra y cosecha. El fuego es un ingrediente vivificador los indígenas queman la sarapanka (hoja seca del maíz) para atraer las lluvias y germinar la tierra. Este es un símbolo que hace de esta cultura, atractiva, susceptible y simbólica.

El agua nutre y da vigor al espíritu de la vida, el agua es indispensable en los sembríos del maíz, los indígenas en los tiempos preincásicos rendían culto al maíz, y a la fiesta del San Juan. Conjuntamente con la chicha estas formas o representatividades tienen connotaciones rituales y de sacralización. Estas creencias tienen su origen en las culturas preincaicas de la Sierra Norte, Morales (2013).

2.8.1 Connotación de la fiesta del San Juan.

Es una de las festividades de mayor trascendencia en la norte del país, tiene que ver con el solsticio de verano, tiempo en el que finaliza el ciclo agrario. Esta fiesta se enmarca con la colonización, y el sincretismo religioso; la invasión española marca cierto involucramiento con lo económico, político y lingüístico.

Pero con esta aseveración no concuerda Buitrón (1971) dice “no hay duda que los indios de Otavalo la fiesta de San Juan la celebraban mucho antes de la llegada de los españoles. Los cronistas hablan de una gran fiesta nativa que celebraban durante el solsticio de verano. Es posible que la fiesta actual del San Juan sea una continuación de esta antigua celebración pagana. Nadie sabe cuál pudo haber sido el significado original de la fiesta. Parece haber sido una batalla simulada, o quizás real, entre diferentes grupos de parcialidades, cada una de las cuales trabaja de adueñarse de la pequeña plaza donde debían tener lugar las danzas” (p.59).

Lo que sí está claro es que esta fiesta despierta interés, algarabía en propios y extraños; mediante círculos y al ritmo del zapateo los indios agradecen a la tierra por las cosechas, por la germinación del maíz. Vistosos atuendos y coloridos disfraces son parte de esta manifestación cultural. Sin duda el aire se llena con sus cantos, con la música de sus flautas, rondadores, armónicas, guitarras y tambores. Pero con el paso de los años la celebración del San Juan ha ido desvalorizándose, esto con respecto a la vestimenta. Cascos, gorros de mariachis, indumentaria asiática es visible en esta celebración, existe aculturación por parte de los indígenas siendo una problemática futura que está inmersa en esta tradición ancestral.

2.8.2 Hatun Puncha, música e instrumentos.

Diversos son los instrumentos que se asemejan a esta fiesta, Hatun Puncha- Inti Raymi, es un ritual sagrado con melodías que hacen gala de las flautas o “*Kucha*” esto nos indica la bravura del *Aya* al momento de ser entonada. Según lo indica Morales (2013) con la flauta “*Kucha*” solo se entonan dos ritmos, el primero con ritmo lento que son utilizados para recorrer casa a casa, y el segundo es más acelerado y sirve para bailes y trotes. Para cada ocasión existe un ritmo, y los indígenas son los encargados de difundirlos.

2.9 Turismo y Cultura.

El turismo en la actualidad lleva décadas de retraso en relación a otros sectores del estado, la fuerte intensificación y cambios en los gustos y pautas en el comportamiento de los turistas, han provocado un creciente interés por parte de los gobiernos seccionales.

En un artículo de la revista TURYDES el autor Castillo (2011) considera al "turismo cultural como aquellas manifestaciones artísticas, monumentos, museos, exposiciones, visitas a lugares históricos y arqueológicos, festivales y todo aquello que cubra las motivaciones culturales o artísticas. Al contrario el Instituto Nacional de Ecología y Cambio Climático de México INECC, manifiesta que el "turismo cultural corresponde a los viajes que se realizan con el deseo de entrar en contacto con otras culturas y acercarse a sus identidades, contempla como uno de sus objetivos el conocimiento de los bienes de patrimonio cultural" (p.21).

Al respecto, existe una relación estrecha entre lo que es turismo y cultura, el viajero manifiesta una motivación dependerá de factores intrínsecos del lugar. El objetivo del turismo cultural es la interacción cultural entre folklore, las costumbres religiosas, tradiciones, gastronomía y arquitectura tradicional etc. En este contexto la presente investigación involucra al turismo y la cultura, pretende valorar los saberes y conocimientos ancestrales de la chicha del yamor y la salvaguardia del patrimonio alimentario de Otavalo para incentivar la oferta y el destino como tal.

En este contexto el Plan de Desarrollo Turístico del Ecuador (2008) plantea orientar la política sectorial con un horizonte al 2020 sobre la base de un acuerdo internacional, el cual la mayoría de los estados plantea la necesidad de aunar esfuerzos para un desarrollo y sentar las bases para un turismo sostenible en el Ecuador. Uno de los principales objetivos del PLANDETUR 2020 es generar un proceso orientador que coordine los esfuerzos públicos, privados y comunitarios para el desarrollo del turismo sostenible, en base a desarticular la pobreza y garantizar la equidad, sostenibilidad, competitividad mediante el turismo (p.83).

2.10 Turismo cultural y natural en el contexto local.

Las manifestaciones culturales tienen estrecha relación con el turismo de Otavalo en este contexto los Otavalos siempre vio en la artesanía una alternativa de sobrevivencia y ha hecho de ella la base fundamental de su economía en los actuales días. El pueblo otavalo se encuentra caracterizado por varias manifestaciones en la cual destacan el taller de instrumentos musicales andinos en Peguche, hace 60 años aproximadamente una familia indígena inició con esta actividad y a raíz de ello nace el taller música de instrumentos andinos Ñanda Mañachi. Otra de los reconocimientos culturales materiales son los telares de Peguche empieza en el año de 1582 en la zona de Otavalo, mediante el establecimiento de obrajes de paños, frazadas y pañetes en donde indígenas tanto hombres como mujeres Desde esa época los indígenas desarrollaron habilidades y destrezas las cuales desde que terminó la época Colonial y aún se mantiene hasta la actualidad utilizando productos propio del sector.

Otras manifestaciones importantes y por las cuales son atraídos miles de turistas están los sombreros de Paño de Ilumán, la artesanía en totora de San Rafael, la feria de los animales en la ciudad de Otavalo, las iglesias el Jordán y San Luis de Otavalo que son patrimonio cultural material del país. Estas expresiones culturales datan de la historia e importancia que tiene el cantón en el contexto turístico nacional a continuación se resalta información importante relacionada al porcentaje de turistas que visitan el cantón siendo el turismo cultural parte fundamental para la llegada de los mismos.

En un enfoque local el turismo se ha visto desarrollo a nivel nacional e internacional Según la consultoría del Manejo Sustentable del Desarrollo Turístico y creación de la Marca Turística del Cantón Otavalo (2015), hace referencia al perfil del visitante que llega a Otavalo con fines turísticos en la temporada de carnaval. En un 67% son extranjeros y 33% son ecuatorianos. Estos datos son relevantes para determinar el reconocimiento turístico que tiene la ciudad. Otro de los aspectos que llama la atención según el GAD de Otavalo y la Empresa Pública de Ferrocarriles del Ecuador (FEEP) en un 19% son de origen Estadounidense seguido por colombianos 11% y 10% alemanes y franceses. Con esta información se puede afirmar que Otavalo es un destino competitivo

local, uno de las ventajas es la cercanía con la ciudad de Quito y el estado óptimo de las vías de acceso. En relación al turismo natural, el cantón posee muchos atractivos naturales que son importantes debido a su riqueza natural y ecológica. Aspectos como la ubicación geográfica, el rango de altitud, dan como resultados hermosos paisajes de singular belleza, apreciados por propios y extraños. A continuación se detallan los principales atractivos naturales que tienen uso turístico y que forman parte del cantón:

Tabla 1. Atractivos naturales del cantón Otavalo. Información tomada de Plan de Turismo (2015) y elaborado por el autor.

Atractivo	Características
Volcán Imbabura	Volcán inactivo tiene una altura 4630msnm, predomina el ecosistema de páramo andino, con la diversidad ecológica propia del sitio. Atractivo, referente de la provincia de valor, identidad cultura.
Laguna de San Pablo	La laguna se encuentra ubicada en la zona baja del Volcán Imbabura, en sus orillas se encuentran diferentes comunidades, su temperatura promedio de 11°C.
Bosque protector “Cascada de Peguche”	Su principal referente es la cascada de Peguche, su entorno es un relieve montañoso cubierto por un cultivo forestal de eucalipto. Es apto para realizar ecoturismo, turismo de aventura, fotografía, turismo místico, aviturismo y turismo educativo.
Rey Loma o el Lechero	Es un mirador natural antiguamente fue una fortaleza militar o pucará. Se encuentran cultivos, aislados de eucalipto y pino. El principal componente es el “Lechero” considerado un árbol centenario y propio de la zona andina.
Lagunas de Mojanda	Es un atractivo ubicado a 17 km al sur de Otavalo, predomina el ecosistema de páramo, a una altitud de 3.715 msnm. Constituido por tres lagunas: Laguna Grande, Negra y Chiquita. El agua es transparente sin turbiedad y la temperatura es de 7°C.

Parque “Cóndor”	Es un centro de rescate de aves rapaces, rescatadas en cautiverio, a manera de zoológico. Constituye un importante punto de visita para conocer la diversidad ecológica y de aves en los Andes.
------------------------	---

En la memoria histórica del cantón se hace mención a cinco fiestas que tienen estrecha relación con el presente estudio estas son la fiesta del Yamor, Inti Raymi, Pawkar Raymi, el día de los Difuntos y la Semana Santa cada una de ellas con una connotación cultural y relacionado con el patrimonio inmaterial del pueblo indígena.

Un estudio relacionado con el Manejo Sustentable del Desarrollo Turístico y Creación de la Marca Turística del cantón Otavalo (2015) analizan a la chicha del yamor como la bebida Inca, o chicha de la sabiduría que se origina hace más de cinco siglos, utilizando siete clases diferentes de maíz para su proceso, siendo parte de una oferta gastronómica que se institucionaliza hace 64 años y se la celebra cada año. Según Laso (2015) manifiesta que es la festividad que mayor número de turistas atrae en el año y se estima un flujo de 100.000 visitantes no residentes en Otavalo. (p.22)

La fiesta del Inty Raimy es una celebración vinculada a la chicha del yamor, esta empieza en el mes de junio fecha en la cual algunos gestores gastronómicos de la localidad empiezan el proceso de elaboración de la bebida ancestral, la cosecha del maíz es su principal motivo. El carnaval de Peguche “Pawkar Raymi”, denominado carnaval andino por su comienzo, está relacionado con la fertilidad y se utilizan lugares sagrados para su celebración como la cascada de Peguche, y la Plaza Cultural donde se realizan rituales sagrados acompañados de música andina. Estas manifestaciones están ligadas con la chicha del yamor he ahí la importancia de generar el involucramiento del patrimonio alimentario mediante la salvaguardia y reconocimiento de esta bebida ancestral.

Realizando un análisis detallado de los atractivos naturales y culturales de Otavalo se llega a la conclusión que actualmente existen 13 atractivos registrados a partir de la jerarquización en un estudio realizado por el Ministerio Turismo (2007) en la zona urbana. En su mayoría están siendo promocionados por operadoras de turismo y viajeros

independientes. Estos atractivos están divididos o jerarquizados en 4 categorías, jerarquía I, II, III, IV partidos en manifestaciones culturales y atractivos naturales. El análisis determinante de esta investigación se basa a la bebida ancestral chicha del Yamor y se puede decir que no se encuentra jerarquizada la bebida ancestral, pero se asume a la Fiesta del yamor dentro de la categoría II o jerarquía que son dos manifestaciones diferentes desde el contexto cultural.

2.11 Fases y etapas para la declaratoria de patrimonio.

2.11.1 Etapa de aproximación

Esta fase es fundamental para el inicio del trabajo, es el primer acercamiento al territorio y a los diferentes actores involucrados con el fin de establecer los acuerdos y los mecanismos que se implementarán durante todo el proceso. Como resultado de esta fase, se deberá seguir cuatro lineamientos claves que a continuación son detallados en una gráfica:

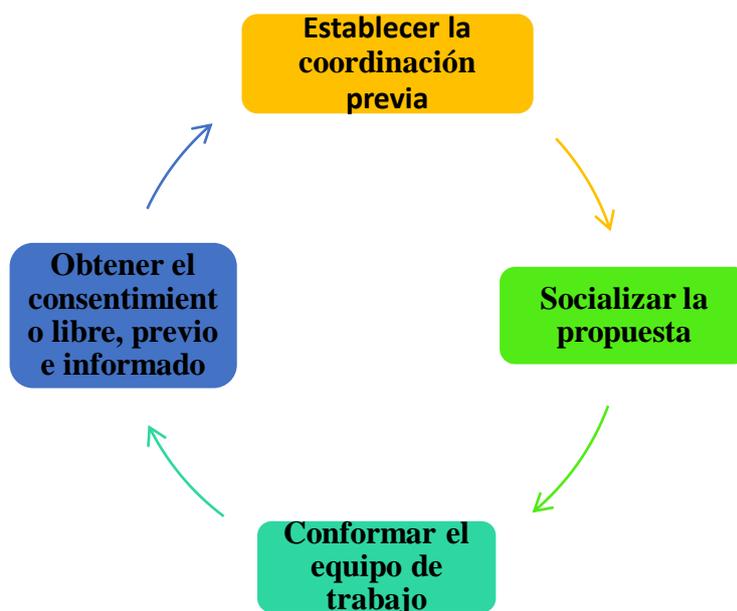


Gráfico 2. Primera etapa para la declaratoria.

En este proceso se verá involucrado de forma directa el maestrante como coordinador, implicado en realizar asambleas u otras formas organizativas para establecer vínculos que permitan la disponibilidad de los involucrados en el proceso. Otra de las

responsabilidades es la socialización comunitaria para exponer los objetivos y la metodología que se implementará en la propuesta del presente trabajo de investigación. Esta fase se define el modo de participación de la comunidad y/o de los actores designados y la forma en la se integrará el equipo de trabajo. Para ello es importante considerar las posibles jerarquías en la organización social local y promover la conformación del equipo, recopilación de la información y el análisis.

El consentimiento previo es el requisito preliminar para el inicio del trabajo de registro, investigación o formulación del plan de salvaguardia. Este instrumento deberá cumplir con los parámetros específicos detallados anteriormente. Los actores culturales son los encargados de emitir un aval donde certifiquen que están dispuestos a que la chicha del yamor sea considerado patrimonio cultural inmaterial del país.

2.11.2 Etapa recopilación de la información.

Es una de las etapas más completas en la cual se identifica, recopila y analiza la información documental de diversas fuentes así como realizar el registro etnográfico con el fin de contar con un corpus de datos e información que tras ser analizado y sistematizado permita describir la o las manifestaciones objeto del registro.

A continuación se detalla los parámetros a seguir en la recopilación de información:

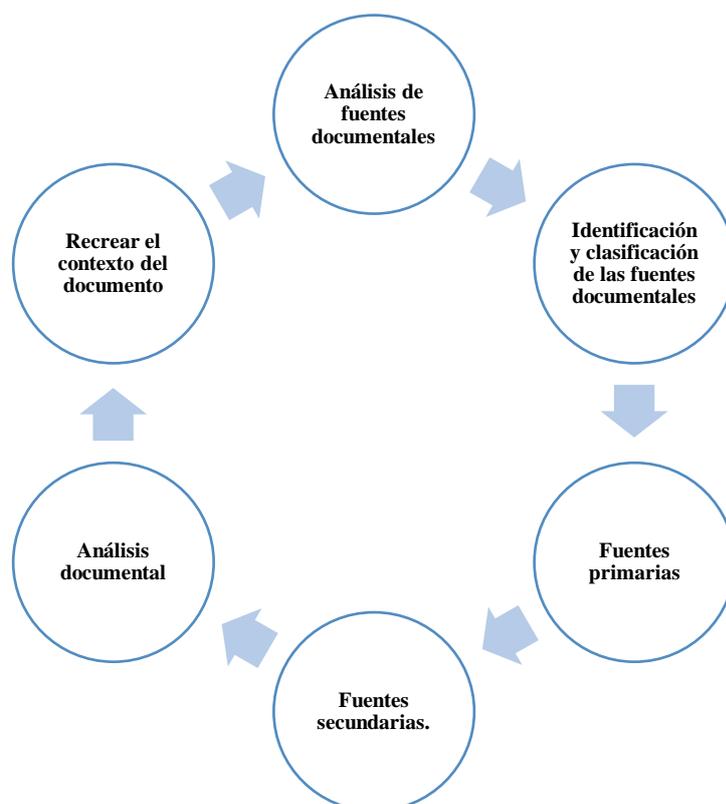


Gráfico 3. Segunda etapa para la declaratoria.

Esta etapa será identificada en el Capítulo III referente a la metodología de la investigación mediante información bibliográfica y de otras fuentes documentales se busca aportar para la comprensión de la manifestación cultural y la relación con el contexto histórico, físico y sociocultural.

Los testimonios y evidencias directas o actores que se recogerán para esta investigación son de Lic. Ramiro Velasco y la señora Yolanda Cabrera quienes hasta la actualidad están involucrados directamente con la preparación de la chicha del yamor. Por otra parte al refiriéndose a las fuentes primarias y secundarias esta información se analizará a partir de documentos posteriores a la época del acontecimiento y que fueron realizados a partir del análisis de las fuentes primarias por personas que no protagonizaron u observaron directamente los hechos. Estas fuentes tienen ya una intermediación de otros actores y por lo general son impresas información obtenida de la Guía de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial

2.11.3 Etapas del proceso operativo.

Para lograr que un bien inmaterial sea considerado parte del patrimonio inmaterial del Ecuador debe contener el planteamiento de objetivos; diseñar las temáticas y preguntas, además; invitar a personas o gestores culturales inmersos en el proceso de elaboración de la chicha del yamor. Es importante mencionar los materiales necesarios para el desarrollo del taller como: materia-les didácticos, equipos, tarjetas de participación, papelotes y fichas; al finalizar socializar de los resultados y llevar un registro audiovisual del taller.

Antes de la realización del registro audiovisual se recomienda organizar una reunión con los actores y detentores de cada comunidad para socializar el objetivo y el procedimiento del registro y solicitar los debidos permisos a nivel individual y comunitario. Es importante plantear que la fotografía no constituye un simple anexo o un complemento del registro del Patrimonio Cultural Inmaterial, sino que la imagen es también portadora de conceptos, sentidos y significados; por lo tanto, el cuidado que se pondrá al registro visual será tan importante como aquel que se preste al registro escrito. En tanto documento, ambos son portadores de información, al igual que generadores de sentido.

2.11.4 Etapa del proceso de sistematización y resultados.

En esta fase se deberá analizar y sistematizar la información recopilada para describir las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial. Como resultado de esta fase, se deberá contar con:

Se debe realizar un informe escrito en el cual deberá constar de un análisis cuantitativo y cualitativo de los resultados del proceso de registro, que evidencie las relaciones de las manifestaciones registradas con otros elementos del patrimonio material e inmaterial; así como las reflexiones sobre la vigencia y los valores simbólicos de las

manifestaciones con los contextos históricos, sociales y económicos del territorio en el que se inscriben.

2.11.5 Etapa devolución de la información, seguimiento y actualización del registro.

Todo proceso de registro del patrimonio inmaterial debe culminar con la devolución de la información a las comunidades, grupos e individuos involucrados. De esta manera se cumple con los principios de salvaguardia respecto a la información obtenida promoviendo el sostenimiento y las manifestaciones culturales. Por otra parte, una de las características del Patrimonio Cultural Inmaterial es la actualización periódica del bien investigado, esto quiere decir que periódicamente se hará un análisis minucioso para fortalecer, fomentar y generar actualización periódica del bien examinado. En el marco de la salvaguardia del patrimonio inmaterial, la investigación se entiende como un proceso de reflexión, cuya importancia radica, además de la producción de conocimiento, en una implícita reivindicación de las manifestaciones como elementos de la identidad colectiva que generan sentimientos de pertenencia y apropiación de los portadores a sus comunidades.

2.12 Marco legal.

A continuación se detalla el marco legal del presente trabajo investigativo.

2.12.1 Derechos de participación

La Constitución de la República del Ecuador reformada en el año (2008) manifiesta de los deberes y obligaciones que tiene el estado para garantizar el patrimonio cultural y natural del país.

En el Artículo.21 manifiesta: Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener

acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución (p.32).

La chicha del yamor se encuentra en este contexto pero no es reconocido como tal, aquella expresión nace del conocimiento ancestral del pueblo Otavalo y se debería mantener la memoria histórica en las futuras generaciones.

En el Capítulo Cuarto de la Constitución se refiere a los derechos de las comunidades, pueblos y nacionalidades. *Art. 57. Se reconoce y garantizará a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos, los siguientes derechos colectivos:*

13. Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible del patrimonio del Ecuador. El Estado proveerá los recursos para el efecto.

De igual manera en el *Art. 58. Para fortalecer su identidad, cultura, tradiciones y derechos, se reconocen al pueblo afro ecuatoriano los derechos colectivos establecidos en la Constitución, la ley y los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos.*

Art. 59. Se reconocen los derechos colectivos de los pueblos montubios para garantizar su proceso de desarrollo humano integral, sustentable y sostenible, las políticas y estrategias para su progreso y sus formas de administración asociativa, a partir del conocimiento de su realidad y el respeto a su cultura, identidad y visión propia, de acuerdo con la ley.

Art. 60. Los pueblos ancestrales, indígenas, afro ecuatorianos y montubios podrán constituir circunscripciones territoriales para la preservación de su cultura. La ley regulará su conformación. Se reconoce a las comunas que tienen propiedad colectiva de la tierra, como una forma ancestral de organización territorial.

2.12.2 Derechos de protección

En el Capítulo Noveno hace mención a los derechos de protección que la Constitución de la República del Ecuador garantiza, el patrimonio cultural del país.

Art. 83. Son deberes y responsabilidades de las ecuatorianas y los ecuatorianos, sin perjuicio de otros previstos en la Constitución y la ley:

13. Conservar el patrimonio cultural y natural del país, y cuidar y mantener los bienes públicos.

21. Que la dignidad y diversidad de sus culturas, tradiciones, historias y aspiraciones se reflejen en la educación pública y en los medios de comunicación; la creación de sus propios medios de comunicación social en sus idiomas y el acceso a los demás sin discriminación alguna. Además de los numerales específicos para el caso del Patrimonio Cultural Inmaterial: 1,8, 9, 10, 12, 14, 16 y17.

2.12.3 Responsabilidades.

Art. 276.- El régimen de desarrollo tendrá los siguientes objetivos:

7. Proteger y promover la diversidad cultural y respetar sus espacios de reproducción e intercambio; recuperar, preservar y acrecentar la memoria social y el patrimonio cultural. Además los artículos específicos para el caso del Patrimonio Cultural Inmaterial: 281 (numeral 6).

El cuidar y mantener el patrimonio cultural inmaterial no es solo responsabilidad del estado, también es prioridad de los gobiernos seccionales, gestores culturales y la ciudadanía en general.

Glosario.

Salvaguardia.- Medidas de protección para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.

Yamor.- Palabra yamor, se relaciona al maíz que significa patria, sangre y territorialidad, legado alimentario del pueblo kichwa.

Chicha.- Bebida de origen ancestral.

Ñawi.- Proceso laborioso de fermentación y deshidratación del maíz para obtener la jora.

Cultura.- Hace referencia a la historia, costumbres y tradiciones de un pueblo.

Imbabura.- Provincia ubicada al norte del Ecuador, que significa Imba “preñadilla” y bura “criadero o madre”

Identidad.- Conjunto de rasgos o características de una persona o cosa que permiten distinguirla de otras en similares circunstancias.

Chulpi.- Derivado del maíz, normalmente es de color café y de tamaño pequeño se utiliza para la preparación de la chicha del Yamor.

Mote.- Grano grande de color blanco derivado del maíz, parte del patrimonio alimentario de los pueblos indígenas del Ecuador.

Jerarquización.- Palabra que hace referencia al inventario de un atractivo natural y cultural, la misma que caracteriza dicho atractivo.

Inty Raimy.- Significa “celebración al sol o fiesta” ceremonia espiritual dentro del calendario andino, la misma que inicia con el solsticio de verano el 21 de junio de cada año.

Ñanda Mañachi.- Haciendo camino.

Lechero.- Árbol totémico, cuyo nombre proviene de la resina blanca que se extrae en sus ramas y hojas se encuentra ubicada en una de las fortalezas que los Carangues y Otavalos ofrecieron resistencia al Inca Huayna Cápac.

Mojanda.- Nombre que se le da al atractivo natural llamado Laguna de Mojanda, es un cráter de volcán dormido donde prevalecen tres bocas que dan lugar a lagunas de color esmeralda.

Ancestral.- Relativo a los antepasados. Costumbre ancestral

Tradiciones.- Se comunica y manifiesta de generación en generación.

Patrimonio.- Está relacionado con el ámbito natural y cultural son bienes inmuebles, como son los monumentos, edificios, lugares arqueológicos, conjuntos históricos, y los elementos naturales, como los árboles, grutas, lagos, montañas y otros.

Etnia.- Conjunto de personas que pertenece a una misma raza y, generalmente, a una misma comunidad lingüística y cultural.

Legado.- trascendencia cultural que determina costumbres y tradiciones de tipo familiar.

Jora.- es un tipo de maíz, y se obtiene mediante la hidratación del maíz cubierto con esteras con la particularidad que emerge un tallo de coloración oscura y dulce.

Pueblo.- sector rural de una determinada ciudad, que está formado por habitantes en pequeña proporción.

Mestizo.- es un vocablo utilizado con la llegada de los españoles, la mezcla o el mestizaje se hizo entre un español y un indígena.

Yakmur.- su significado Yak significa sabio y Mur grano.

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.

3.1 Descripción del área de estudio.

Desde Quito, la capital del Ecuador, existen aproximadamente 86 km para llegar a Otavalo, a partir de la prehistoria y, según relatos de cronistas, en la invasión incásica subsistían confederaciones y tribus; la de los otavalos era una de ellas según Larrea (2015). El cantón limita: al Norte con los cantones de Cotacachi y Antonio Ante e Ibarra, al Sur con la provincia de Pichincha, al Este con Ibarra y al Oeste con la provincia de Pichincha y el cantón Cotacachi.

La ciudad de Otavalo cuenta con una superficie de 490 km², y una altitud de 1.500 a 4.650 msnm, en consecuencia tanto la flora y la fauna del sector es variada, y la altitud de la ciudad de Otavalo es 2.256 msnm, con una temperatura que oscila entre los 10 y 25 grados centígrados. Dentro de la organización territorial y poblacional, el INEC (2010) menciona que el cantón posee 104.874 habitantes distribuidos en 50.446 hombres y 54.428 mujeres Otavalo es uno de los cantones con mayor población del Norte del país. En la zona urbana 39.354 habitantes y en la zona rural con un asentamiento poblacional de 65.520 habitantes. Las parroquias rurales que las integran el cantón son: San Pablo del Lago, González Suárez, Eugenio Espejo, San José de Quichinche, San Juan de Ilumán, San Rafael, Selva Alegre, Pataquí.

A continuación se presenta el área de estudio donde la presente investigación se realizó, cabe mencionar que la gráfica involucra la zona urbana del cantón Otavalo.

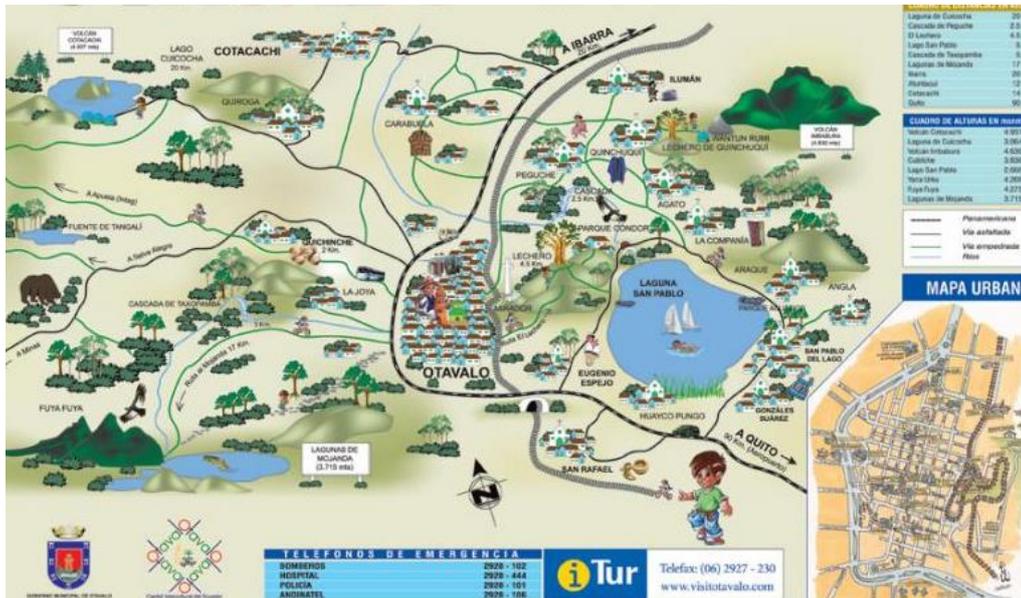


Gráfico 4. Mapa Turístico de Otavalo. Tomado, “Guía Turística Otavalo Kawsai” (2011).

Según Larrea (2015) se estima una población 52.753 habitantes en la zona urbana distribuida en dos parroquias en el Jordán, San Luis correlacionados entre mestizos e indígenas y con un número mayoritario de mujeres.

3.2 Tipos de investigación.

La presente investigación se fundamenta en el enfoque cualitativo debido a que ha permitido analizar las características del objeto de estudio y sujeto Además; se obtuvo criterios percepciones conocimientos de otavaleños que están inmersos en la preparación de la chicha del yamor. La investigación tuvo como característica ser exploratoria, etnográfica e histórica porque se examinó un tema poco estudiado y de importancia cultural y patrimonial Behar (2008).

También se indagó en determinar las prácticas, utensilios y alimentos tradicionales utilizados para la realización de la chicha del yamor. La investigación es propositiva porque los datos obtenidos permitieron formular una propuesta. Una vez recopilada la información, se realizó la propuesta que busca impulsar la declaratoria de patrimonio cultural inmaterial de la chicha del yamor mediante ordenanza municipal. Para Fox (2008)

el campo de carácter descriptivo documental tiene como la finalidad (propósito, objetivo, intención) de un determinado estudio.

En esta etapa se consideró algunos aspectos que ayudaron a recopilar información Según la Guía de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2013) se debe realizar un registro etnográfico mediante trabajo de campo proporcionadas por los portadores de los conocimientos y de la observación directa de las prácticas socioculturales que aportarán a la descripción y significación de la o las manifestaciones del patrimonio inmaterial objeto del registro. Durante el desarrollo de esta técnica se sugiere emplear las siguientes herramientas validadas en la metodología etnográfica como son el trabajo de campo y la observación.

3.3 Diseño de la investigación.

Esta investigación es de carácter transversal debido a que se realizó en determinado tiempo y en un espacio físico determinado, también la naturaleza de investigación es principalmente de campo, bibliográfica e histórica, ya que recoge información primaria realizándose en un territorio definido, es decir en la ciudad de Otavalo y bibliográfica porque el estudio se sustentó sobre material bibliográfico de carácter científico y técnico. Salkind (1998) manifiesta que, la investigación histórica se orienta a estudiar los sucesos del pasado (p.57). Analiza la relación de dichos sucesos con otros eventos de la época y con sucesos presentes. En síntesis busca entender el pasado, datos relevantes relacionados a la chicha del yamor y su relación como patrimonio alimentario en el presente y futuro.

También la investigación es de tipo no experimental debido a que a partir de esta descripción de la problemática se dota una solución, sin cometer dicha solución a ninguna prueba, se realizó en el año 2016 como tiempo o periodo de corte.

3.4 Método.

3.4.1 Método histórico.

La importancia de la investigación histórica en la sociedad del conocimiento, y la necesidad de una epistemología permanente para el desarrollo de la ciencia, muestran aspectos generales y relevantes de la presente investigación, tienen que ver con la cultura la construcción del conocimiento. Según Bernal (2006) menciona “es un procedimiento de investigación y esclarecimiento de fenómenos culturales que consiste en establecer la semejanza de dichos fenómenos” (p.57) esta conceptualización hace referencia a los hechos y acontecimientos pasados que dan lugar al presente estudio

3.4.2 Técnicas de recolección de información.

Las técnicas que se emplearon en el presente estudio de acuerdo a los métodos anteriormente citados, son las siguientes:

3.4.2.1 Entrevista.

En el caso de la entrevista es un instrumento que se emplea para extraer información relevante previamente elaborada en las cuales los sujetos proporcionan información oral o escrita al investigador. Prats (2011). La entrevista se formuló al director de cultura del municipio de Otavalo. A su vez a personajes otavaleños que están relacionados con el legado patrimonial en la preparación y elaboración de la chicha del yamor. Las preguntas tuvieron como base en un número de diez, esta información se encuentra detallada en anexos como listado de informantes claves y por qué se escogieron a los gestores culturales.

Por otra parte en la Guía Metodológica para la Salvaguardia del Patrimonio Intangible (2013) menciona:

“la entrevista es una técnica de las más apropiada para acceder al universo de significaciones de los actores. La entrevista debe entenderse como una acción social a través de la cual se obtienen enunciados y verbalizaciones, pero sobre todo como un mecanismo para establecer relaciones de confianza con el grupo o comunidad. Las entrevistas permiten recoger la visión del PCI desde

la práctica de sus detentores y averiguar cómo entra en el tejido discursivo de la identidad individual y colectiva”. (p.45)

Es necesario seleccionar cuidadosamente a las personas entrevistadas, el lugar y el momento adecuado para la entrevista, así como la elaboración previa de una guía de temas que responda al objetivo planteado. Para la selección de los informantes se pueden establecer contactos previos con autoridades, personas comprometidas con el fortalecimiento del patrimonio cultural, dirigentes y personajes localmente reconocidos. Es recomendable que las entrevistas sean registradas en audio o bien en audio y video con el consentimiento informado de los entrevistados.

3.4.2.2 Observación

La entrevista a profundidad que es la técnica que permite que emerja la opinión, el sentir ¿de?, y conocer las vivencias culturales de un determinado lugar. Al respecto, Ruíz (2012) menciona que es el método de recoger información mediante la conversación sistemática, utilizando la mayéutica, que ayuda al actor a que éste reproduzca la realidad social tal como ha sido producida. De igual manera para Taylor y Bogan (1994) las entrevistas en profundidad son encuentros cara a cara entre el entrevistador y los informantes, que permiten la comprensión de las perspectivas de los informantes respecto de sus vidas, experiencias o situaciones, expresadas en su propio idioma.

Los instrumentos que se han utilizado en la presente investigación se detallan a continuación:

3.4.2.3 Ficha de inventario.

La técnica es la observación participante, para lo cual se utilizó: la ficha de inventario A4 que tiene relación al conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, es un instrumento apropiado para abstraer información relevante para lograr posesionar la bebida del yamor como un bien inmaterial.

El Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano previamente se verificó si la chicha del yamor está considerada como parte del patrimonio inmaterial habiéndose no registrada en dicho sistema. La ficha A4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural tiene relación implícita con la gastronomía ya que implica una serie de conocimientos y técnicas incluyéndose a la chicha del yamor dentro del tipo de gastronomía ritual.

3.4.2.4 Cuestionario.

Este instrumento fue utilizado en el desarrollo de las entrevistas es el cuestionario, Bernal (2006) el cuestionario es el conjunto de preguntas diseñadas para generar los datos necesarios para alcanzar los objetivos del proyecto de investigación. Este cuestionario permite estandarizar y organizar el proceso de recolección de datos. El cuestionario tuvo como objetivo analizar las técnicas, alimentos y utensilios tradicionales utilizados para la elaboración de la chicha del yamor. Así como la relación que existe entre la cultura y las costumbres del pueblo otavalo.

Como instrumento se empleó una grabadora con el consentimiento informado del actor para develar cómo se aprende desde el conocimiento nativo la sostenibilidad, a través de algunos enunciados. Otro instrumento utilizado fueron las notas de las entrevistas fueron detalladas completas y precisas, registrándose todo lo observado, fecha, hora, lugar, los objetos, los actores sociales, las actividades, los acontecimientos, los procesos, el clima, el universo simbólico, a través del diálogo, las apreciaciones, las intuiciones, comentarios, sentimientos, frases, vocabulario, asociaciones.

3.5 Procedimiento de la investigación.

La presente investigación no tiene procedimientos técnicos a priori ni una guía de procesos, en razón de que la realidad es compleja; los conocimientos se construyen mediante la interacción de los actores sociales, en ese universo simbólico interpretativo Martínez (2007).

La investigación comprendió las siguientes fases:

Fase 1. Contexto e inmersión del investigador a través de la reconstrucción histórica mediante la recolección de información bibliográfica obteniendo las características transcendentales de la bebida chicha del yamor, como parte del fortalecimiento turístico.

Para la presente investigación se tomó en consideración a la ciudad de Otavalo, una ciudad reconocida turísticamente, con atractivos naturales y culturales, un pueblo milenario de raíces culturales y étnicas que siempre ha mantenido como un baluarte su patrimonio cultural, como un escenario de investigación para este trabajo, en donde como investigador formé parte del convivir de los gestores culturales, enfocado en descubrir cómo estos gestores preparan la bebida y mantienen este legado cultural.

Los aspectos que comprenden esta fase son:

Caracterización histórica del área: información sobre la línea de tiempo de reconstrucción histórica de la chicha del yamor a través de observación directa desarrollada por el autor en el presente proyecto.

Componente social-histórico.

La investigación se fortalece, debido al descubrimiento de granos, técnicas de elaboración y la trascendencia histórica de la bebida, de la misma forma los partícipes que están involucrados, han sido gestores otavaleños y hasta la actualidad conservan este bien inmaterial. En el contexto de patrimonio cultural, se han involucrado los pioneros como son el director de cultura del Municipio de Otavalo, los ediles o miembros del concejo municipal habiendo equidad de género y gestión cultural y turística.

Cabe resaltar, que el investigador de este proyecto se insertó por el lapso de seis meses en el desarrollo cultural y turístico del sector, con apoyo del departamento de

cultura y bajo la supervisión de la tutora, tiempo en el cual los conocimientos adquiridos respecto a la metodología investigativa se han visto reflejados en la investigación de campo optimizar la interacción entre los gestores culturales y el investigador.

Fase 2. Experiencia de saberes mediante la entrevista a profundidad a gestores culturales inmersos en elaboración de la chicha del yamor.

Se realizaron conversaciones, tanto individual como grupal a través de la entrevista a profundidad a informantes claves de la ciudad de Otavalo, para llegar a recoger la información en su propio medio. Según Taylor y Bodgan (2002) indica que existe un completo contraste con la entrevista estructurada, las entrevistas cualitativas son flexibles y dinámicas.

Al respecto Guber, (2001) indica:

“Las entrevistas a profundidad, han sido descritas como no directivas, no estructuradas, no estandarizadas y abiertas, donde se utiliza la expresión, es decir el encuentro cara a cara entre el investigador y los informantes, encuentros estos dirigidos hacia la comprensión de las perspectivas que tienen los informantes respecto de sus vidas, expresiones o situaciones, tal como la expresan con sus propias palabras, sigue el modelo de una conversación entre iguales y no de un intercambio formal de preguntas y respuestas”.

La información obtenida fue registrada en grabaciones, fotografías, libreta de campo y luego en categorías, como lo expresa Guber (2001) se debe tomar los discursos que emergen constantemente en la vida diaria, de manera informal, por comentarios, anécdotas, términos de trato y conversaciones, es una estrategia para hacer que la gente hable sobre lo que sabe piensa y cree. En esta fase intervinieron la señora Yolanda Cabrera reconocida por realizar chicha del Yamor en todo el país, el Lic. Ramiro Velasco historiador, docente universitario y el Dr. Harol Espín director de gestión social intercultural del municipio de Otavalo.

Fase 3. Conceptualización y construcción de la normativa jurídica como propuesta de ordenanza municipal para el reconocimiento de la bebida chicha del yamor como patrimonio cultural inmaterial.

En el tercer proceso investigativo de emerger los conocimientos primarios de los gestores culturales, como investigador y bajo los criterios jurídicos normados en la constitución de la República del Ecuador, mediante norma expresa se considera la realización de la ordenanza municipal:

El investigador conjuntamente con el abogado Dr. Diego Vaca Muñoz partiendo de la propia realidad obtenida, interpretada e interiorizada, como el escenario de organización, realización y participación conjunta en base a un contexto jurídico y de principios éticos se establece, “Ordenanza Municipal de 2017 para la declaratoria de Patrimonio Cultural Inmaterial de la chicha del yamor”. Finalmente se concluye la investigación mediante la entrega al concejo municipal del GAD de Otavalo, por medio del departamento de gestión social intercultural del mencionado municipio.

3.5.1 Selección de los informantes.

Las fuentes de recolección de información se basaron en fuentes primarias, y según Bernal (2006) manifiesta “las fuentes primarias son todas aquellas de las cuales se obtienen información directa, es decir, de donde se origina la información directa” (p.175). Para esta investigación fueron los gestores culturales que están relacionados a la preparación de la chicha del yamor, otavaleños que mediante legados familiares fueron quienes dieron las opiniones, implicaciones, acciones y significados. La selección se hizo de acuerdo a la disposición y cooperación, entre los que se tiene: adultos mayores, autoridades competentes. De igual forma la información recolectada es de carácter secundario Bernal (2006) menciona “las principales fuentes de información secundaria son libros, revistas y documentos escritos” (p.175).

3.5.2 Interpretación de la información.

Lomas (2016) en una investigación resalta la forma correcta de interpretar la información obtenida, luego triangular la información de los entrevistados, con los referentes teóricos y del investigador, se obtienen características propias del tema

estudiado, para este caso las características propias de la chicha del yamor, para la puesta en valor de las prácticas del turismo en la ciudad de Otavalo.

En el proceso de interpretación de la información obtenida a través de las entrevistas, se trianguló con las áreas temáticas previas que son extraídas del aspecto teórico conceptual. Seguidamente, se presentó no solo la comprensión-interpretación de la información y el proceso hermenéutico de triangulación que se construya, sino que además se mostró el testimonio de cada uno de los actores sociales el cual queda registrado en el capítulo cuatro.

CAPÍTULO IV

4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.

A continuación se detallan las etapas y los resultados obtenidos en esta investigación están de acuerdo a la técnica de entrevista a profundidad referente a los datos obtenidos de los gestores culturales involucrados en el presente estudio, además, se realiza una descripción detallada de la línea de tiempo con la finalidad de diagnosticar el proceso cultural de la chicha del yamor. Para finalizar se valida la propuesta con el director de gestión social intercultural del municipio de Otavalo.

4.1 Línea de tiempo y cronología histórica.

Este capítulo presenta el legado histórico cultural, los procesos de elaboración, los utensilios que se utiliza para la preparación de la chicha del yamor, además el legado de la bebida, que permitirá aportar un nuevo paso en la construcción de la investigación como parte del fortalecimiento turístico y cultural de Otavalo.

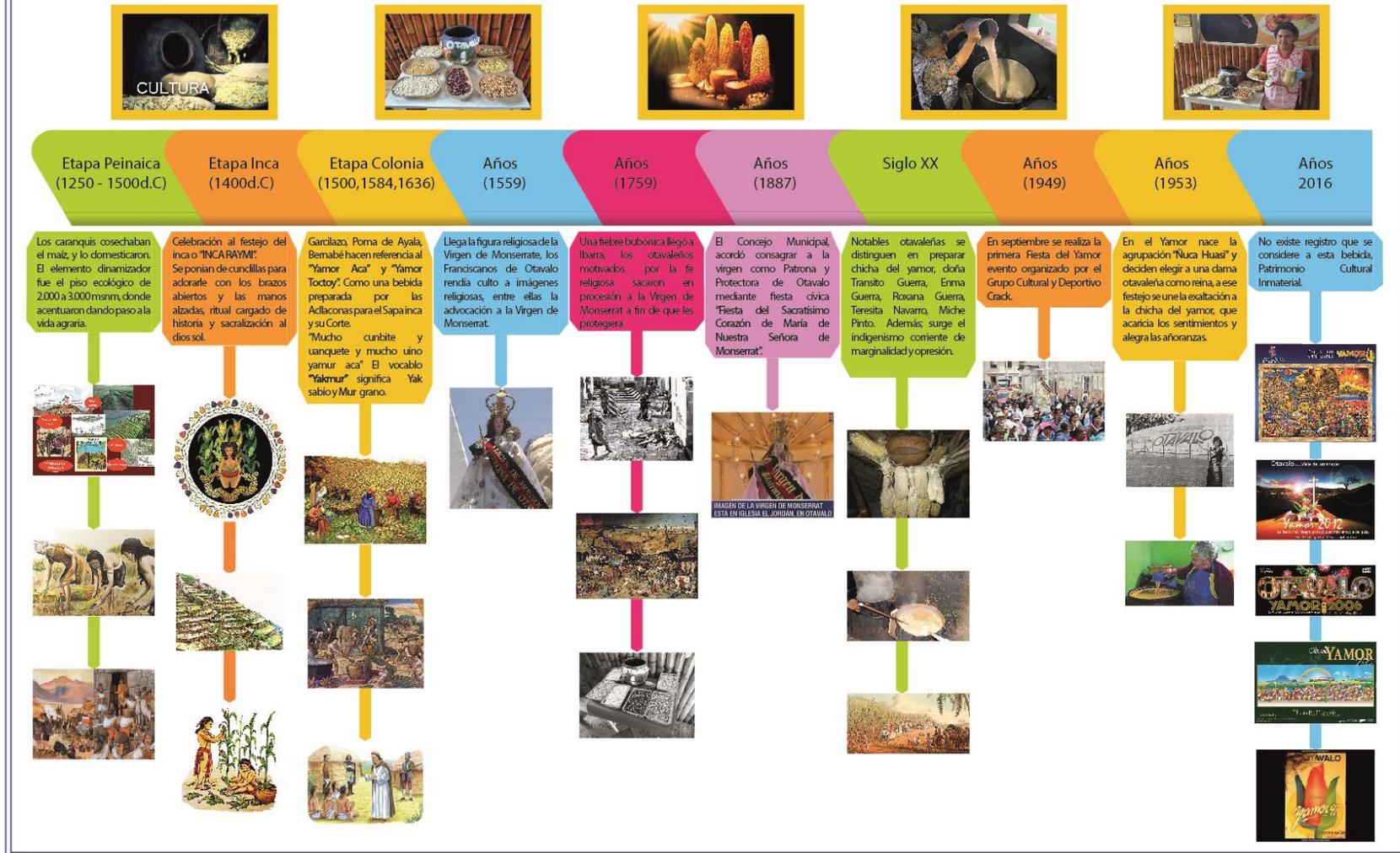
La raíz profunda y los elementos simbólicos constituyen el origen de la fiesta del Yamor, que data de dos antiguas tradiciones la inca y española. Es la consecuencia de la conquista, el mestizaje y la colonización, pero trasciende aparentemente desde la época tardía (1250-1500 d.C) se trata de la confederación de los señoríos Otavalo-Cayambe-Caranqui. Cuando los caranquis cosechaban el maíz, y lo domesticaron. Para Morales (2013) menciona que “Un mindaláe o comerciante camina por entre los sitios dispuestos y le ofrecen chicha, elaborada con semillas diversas que cada familia cultiva y selecciona con esmero” (p.26). El elemento dinamizador producción en relación al maíz, es el piso ecológico de 2.000 a 3.000 msnm, precisamente donde acentuaron los caranquis. Al referirse al maíz o al ícono de la fiesta para los otavalos, es la chicha del yamor y por su relación con la vida agraria se lo atribuyen a los indígenas. Según datos históricos la bebida se daba en el mes de abril, esto por la celebración al *inca raymi* o festejo del inca.

El yamor surge con fuerza desde la religiosidad popular, la fiesta del yamor es una festividad que nace del mestizaje representada en la cultura del pueblo kichwa y mestiza. La siembra y cosecha es un encuentro con la añoranza y el olvido. Los autores Garcilazo (1500), Poma de Ayala (1584) Bernabé (1636) hablan del “Yamor toctoy” o “Yamor aca” como una bebida preparada para las Acllaconas para el Sapa Inca y su Corte. La chicha servía para festejos y curaciones en los relatos históricos no se encuentra fiesta indígena específica relacionada con el yamor (pag. 201).

Según reseñas históricas, la fiesta del yamor por su relación con la vida agraria se la podría llamar como “*la cultura del maíz*” presente en la región andina. Mediante la información recopilada se puede decir que otra vertiente de la fiesta se da en veneración a la Virgen de Monserrate que data del siglo **XV**, el cual; los curas franciscanos la rendía culto, pero es en la edad media en España hacia el año 700 dc; ya se tiene testimonios en veneración a la virgen, la misma que se daba en los primeros días del mes de septiembre específicamente el día ocho.

Los nacientes datos del consumo de esta bebida datan de la época colonial, es así que según el cronista de Indias Guamán Poma de Ayala (**1584**) hace una descripción de la bebida y el contexto del consumo y lo relaciona con los alimentos: “...*el Ynga se regalaua de muchos rregalos. Comía escogido mays, capia utco sara y papas mauay [temprana], chaucha [pequeña] y carnero llamado cuyro blanco y comía chiche [pescaditos pequeños], conejo blanco y mucha fruta y patos y **chicha muy suaui que madoraua un mes que le llamaban yamor aca.** Y comía otras cosas que no tocaba los indios, so pena de la muerte*”

LÍNEA DEL TIEMPO TRASCENDENCIA HISTÓRICA DE LA CHICHA DEL YAMOR.



El vocablo yamor existió ya por los años **1584-1615**, este testimonio es obtenido de la obra “El Primer Nueva Crónica y Buen Gobierno” la chicha del yamor se elaborada por las acllaconas que acompañaban al Ynga [...] según la Revista Sarance citado por Narváez (2006).

Este autor sostiene que: [...] dicho Inga tenía muy grandes fiestas; conbidava a los grandes señores y principales y a los demás mandones y a los indios pobres y comía y cantava y dansava en la plaza pública. En esta fiesta cantava [...] cantar de los carneros, puca llama, y cantar de los rrios aquel sonido que haze. [...], propio cantar del Ynga, como [...] carnero canta y dize mucho cunbite y uanquete y mucho uino yamur aca (p.16)

Con la presencia de los españoles y durante el tiempo de conquista y colonización desde el siglo **XVI**, época colonial llega la figura religiosa de la Virgen de Monserrate patrona de Cataluña y Orihuela de la provincia de Alicante, las mismas responden a un culto de la tradición cristiano-católica. Aquel elemento cultural que interviene en el contexto de la fundación de la fiesta del yamor.

Según San Félix (1974) menciona que *la presencia de la orden religiosa en la ciudad data de 1559 cuando se hacían arreglos al convento de los Franciscanos de Otavalo pero también se rendía culto a otras imágenes religiosas, de entre ellas permaneció en Otavalo la advocación a la Virgen de Monserrat (p.52).*

Por otra parte, como el mismo autor manifiesta que una fiebre bubónica llegó a Quito y se extendió hasta Ibarra en **1759**. Debido a este acontecimiento, con el miedo de que se puedan enfermar, los habitantes de Otavalo motivados por la fe religiosa sacaron en procesión a la Virgen de Monserrate a fin de que les protegiera de tan terrible enfermedad.

En efecto según un acuerdo del **4 de abril 1863**, la chicha del yamor se prepara en septiembre, con ocasión de la festividad de la Virgen de Monserrat. Hacia **1887** la virgen se había difundido fuertemente, de tal manera que el concejo municipal de aquel año,

acordó consagrar a dicha virgen como patrona y protectora de Otavalo y declaran fiesta cívica llamada “Fiesta del Sacratísimo Corazón de María de Nuestra Señora de Monserrat lo comparte Placencia” (2002:61). Las tradiciones antiquísimas se fusionaron históricamente obteniendo como resultado del sincretismo expresado en la chicha del yamor, reflejo del mestizaje cultural.

Para el siglo *XX* según información local se distinguen notables otavaleñas y señoras de hogar que preparaban la chicha del yamor, doña Transito Guerra, Enma Guerra, Roxana Guerra, Teresita Navarro, Miche Pinto quienes empezaron hacer yamor. Cuando la fiesta era grande y se quería exaltar el fulgor festivo, se brindaba chicha del yamor.

En el siglo *XX* rige una condición social, económica, educativa el indigenismo era una corriente generada por el mestizo o el blanco, el indígena era objeto de marginalidad y opresión de forma negativa dando lugar a la exclusión de la fiesta.

Según el informe final de una Investigación Social e histórica del Desarrollo de la Fiestas del Yamor en Otavalo (2011), desataca que en septiembre 1949 se realiza la primera *Fiesta del Yamor* evento organizado por *Grupo Cultural y Deportivo Crack* entidad conformada por universitarios otavaleños residentes en Quito.

Para *1953* la fiesta del Yamor da un giro quienes hacían la revista “*Ñuca Huasi*” [mi casa, mi hogar] tomaron la decisión de elegir a una dama otavaleña como reina, pero el afán que condujo a esa festejo fue la exaltación de la exquisita chicha del yamor, el yamor otavaleño acaricia los sentimientos y alegra las añoranzas San Félix (p.19).

Es así que, el Yamor ha hecho de los otavaleños individuos inconfundibles en la actualidad, cada año se viene resaltando la fiesta del yamor, indiscutiblemente el principal atractivo es la chicha del yamor, no existe un registro que se considere a esta bebida, Patrimonio Cultural Inmaterial, según datos del Sistema de información de Patrimonio Cultural Ecuatoriano; por lo tanto, se debería poner total atención a este legado gastronómico alimentario, salvaguardando mediante una ordenanza que permita el reconocimiento como patrimonio cultural inmaterial de los otavaleños.

4.2 Importancia y representatividad cultural de la chicha del yamor.

El otavaleño Ramiro Velasco en una entrevista realizada en noviembre (2016) menciona que:

*Una vez molidos los granos se lleva a cocinar la chicha en leña aproximadamente de ocho a diez horas. Se cierne la chicha y continuamos un proceso [...] la fermentación. La parte fundamental es cuando la chicha pasa a los barriles de roble [...] donde toma el sabor. Un pensador otavaleño le definió [...] me parece exacto **El vino ocre del maíz** es hacer vino [...] ahí donde toma el sabor.*

En las siguientes páginas se establecen conocimientos por parte de los entrevistados, los “secretos” y conocimientos que cada uno de los gestores culturales aportan mediante la incorporación de saberes ancestrales y legados familiares. Los gestores manifiestan que la cultura de un pueblo no debe perderse y la tradición oral llegó al pueblo mestizo de Otavalo. El SJ-1 ve a la chicha del yamor como patrimonio de pocas familias otavaleñas, ya que indica:

En el sector indígena no sé si sepan hacer yamor..., en el sector mestizo, ahí estuvieron cuando la fiesta era eminentemente religiosa se lo hacía en el barrio Monserrat, por parte de unas familias de allá creo que eran la familia Guerra, la familia Reinoso eran los que elaboran el yamor, pero cuando la fiesta comienza a tomar otro matiz en Otavalo; personas que sabían hacer yamor doña Transito Guerra, doña Enma Guerra, doña Roxana Guerra, mi mamá doña Teresita Navarro fueron las personas que empiezan hacer el yamor.

Esta bebida preincaica ha dado su nombre a la festividad reconocida como la fiesta del Yamor, esta se enmarca en 3 épocas la parte ancestral, religiosa y alimentaria es una bebida preincaica. Los otavaleños insertaron a esta bebida en sus celebraciones el SJ1 señala:



Gráfico 5. Chicha del yamor en recipiente llamado “pilche” en el local Sra.Yolanda Cabrera (2016)

No había gaseosas, la fiesta en cualquier casa era con chicha [...] no para emborracharse [...] era el refresco. Entonces había la chica de arroz, la chicha de maíz la chicha de morocho [...] pero cuando la fiesta era grande, se quería preponderar la presencia de la chicha se hacía yamor porque el yamor es de difícil elaboración, no es tan fácil como se puede pensar.

Lo manifestado por el entrevistado indica que la investigación presenta la dimensión o la importancia que tiene la chicha en la actualidad, lo que ha repercutido que varios Cronistas de Indias, Garcilazo de la Vega (1608), Poma de Ayala (1616) y Bernabé Codo (1636) manifiestan “Yamor aca” y “Yamor toctoy” como una bebida preparada por las Acllaconas para el Sapa Inca y su Corte. Con esta conceptualización se establece que la chicha del yamor tiene historia, servía para festejos y curaciones.

El SJ-2 director gestión social intercultural del municipio de Otavalo, menciona la importancia de la investigación con fines culturales, señalando que:

Las festividades del yamor[...] tal como están concebidas, pues tiene una connotación muy importante dentro de lo que es el ámbito nacional e internacional, ha tenido un posicionamiento tan fuerte que está considerado dentro de las cinco primeras festividades de país, tanto es así que les comento que cuando ya se aproximan las festividades del yamor, los municipios[...] ellos llaman para que les tomemos en cuenta dentro de las festividades y el pregón, cosa muy diferente de lo que sucedía en años anteriores, donde nosotros a través del municipio hacíamos las gestiones para invitarles. Eso

nos garantiza y nos da la potestad de que realmente está muy afincada las festividades del yamor en el contexto cultural.

Se puede indicar entonces, que existe un interés por parte de las autoridades de turno para que la presente investigación sea acogida y valorada por la ciudadanía otavaleña. Además, el reconocimiento cognitivo se manifiesta preguntándole al SJ2 si ¿estaría de acuerdo en que se realice un estudio para que la chicha del yamor sea considerada como patrimonio cultural inmaterial?

[...] a través de esta administración municipal encabeza por nuestro alcalde Abg. Gustavo Pareja Cisneros, es de darle mayor peso, mayor excelencia a las festividades del yamor, para que su ejecución no solamente se involucre con recursos distritales sino que también que se involucre con recursos de otra índole, tenemos un Ministerio de Cultura, y está apuntando a la organización de Naciones Unidas también, para que sea declarada a la chicha del yamor como Patrimonio Cultural Inmaterial.

Lo expuesto por los dos informantes claves es fortalecido con el informante SJ3 de 78 años quien con sus conocimientos y saberes menciona:

Hacer la chicha del yamor no es fácil [...] mi madre me recomendó que no se pierda esta tradición, me dijo no [...] La casita era completamente inadecuada no como para recibir a turistas, ella me dijo yo puedo dejar esto en tus manos, para que no se pierda esta tradición. Antiguamente sabían hacer bien hecho las cosas a la antigua.

Para dar lugar al proceso de preparación mencionar que la experiencia vivida con los gestores culturales es única. La importancia y reconocimiento que tiene esta bebida hace que te lleve a un mundo misterioso de sabores y placeres en el cual, es muy difícil no valorarlo. Por lo tanto, cabe afirmar que las preparaciones y elaboraciones han sido

tomadas de los informantes claves y se empezará redactando lo que manifiesta el SJ1 Lic. Ramiro Velasco historiador y gestor cultural:

¿Que serían de las fiestas sin Yamor?, [...] continuar con la tradición, sin pecar de chauvinista ni mucho menos sin echarnos flores, la verdad [...] difícilmente somos los únicos que hemos quedado de esa época mucha gente nos conoce y la verdad dice... ¡ya va a llegar las fiestas del yamor! ya abrió Sumac yamor entonces es un compromiso que tenemos con Otavalo. ¿Qué sería de las fiestas del yamor sin Sumac yamor? Sumac quiere decir lo mejor, el mejor y yamor viene de unos vocablos kichwas yak o yacha sabio, sabiduría, conocimiento y mur grano y se le puede traducir como la chicha del conocimiento, la chicha de la sabiduría la chicha de los sabios. Eso es más o menos lo que significa el yamor.

Estas palabras son contrastadas con el escritor Valdospinos (2010) quien manifiesta de nuestro legado llega caudalosa y tierna la palabra yamor, que es maíz que significa patria, sangre y territorialidad. (p. 200).

El informante SJ-3 manifiesta cual es la manera de realizar la chicha del yamor *coger los granos predilectos, nada dañado, nada que sea inadecuado. Los granos deben ser escojidos limpios para hacer la chicha. Son siete granos que entra en esto: maíz blanco, maíz amarillo, maíz, negro, chulpe, el cangil, el morocho y por último la jora.*

Al contrario el informante SJ1 *la tradición decía: el yamor se elaboraba con los mejores granos de la cosecha y busco el maíz de nuestro sector, entonces hago esa recolección. Le cuento yo mismo crío la Jora [...] es el maíz germinado, es el proceso de germinación del maíz es un proceso delicado usted debe hacer una cama en un recipiente de madera tiene que regar agua dos veces al día y tapar no puede tapar con cualquier elemento, tiene que tapar con estera. La estera le permite edificarse una vez yo tape con plástico, es un desastre se me quemó se me arruinó. [...] se cría la jora ya cuando esta*

germinado hacia arriba como la sacada de la raíz se le hace endulzar se le amontona y se le deja de regar unos tres, cuatro días, desarrolla una energía misteriosa muy caliente, se le prueba esta dulce. Después de eso se pasa a deshidratarle esperar que haga buenos soles el Yamor está asociado al verano.



Gráfico 6. Variedades de maíz. Fotografía tomada por la Dra. Carmen Trujillo.

Al informante SJ1 se le pregunta de cuáles son los granos que participan en la preparación de la chicha del yamor, el cual coincide con el informante SJ3 siendo estos: maíz blanco, maíz amarillo, morocho, chulpi, cangil, la jora y el maíz negro. Siete es el número referencial en la cultura andina siete son los días de la semana y siete son los granos para la preparación del yamor. A continuación el SJ1 hace referencia a la preparación del yamor.

Una vez molidos los granos se lleva a cocinar la chicha en leña aproximadamente de ocho a diez horas. Se cierne la chicha y continuamos con un proceso primordial que es la fermentación. La parte fundamental es cuando la chicha pasa a los barriles de roble en los barriles es donde toma el sabor. Un pensador otavaleño le definió [...] “El vino ocre del maíz” es hacer vino es ahí donde toma el sabor. se le pregunta ¿Por cuánto tiempo se le deja en vasija de roble? Responde, con un máximo de 48 horas, cuando recién comenzamos los barriles han pasado fríos todo el año entonces el primer yamor demora un poquito, hasta que el barril absorba se caliente y empiece a producir el fermento. El grado de fermentación es mínima nosotros pasamos catando tres o cuatro veces al día, este ya está, este le falta porque si se paso es una chicha común y si falto no tiene el sabor. Haber desarrollado esa habilidad de ir probando, ser un catador es lo que estoy enseñándoles a mi familia. A la gente mayor le gustaba que la chicha este un poquito más

fermentado, pasadito más fuerte pero ahora las nuevas generaciones para ellos es una bebida un refresco. Niños toman yamor esa es la esencia de preparar esta bebida. [...] el yamor ahí si pasa a otros recipientes de plástico en donde la fermentación es muy muy lenta y el rato de sacarle a la venta se le mezcla con miel de raspadura vamos sacando por partecitas porque se puede fermentar.



Gráfico 7. Producto maíz Jora, se utiliza en la preparación de la chicha del yamor. Fotografía tomada por el autor.

Por lo descrito, se indica y por pedido del entrevistado que se debe aclarar que el señor Velasco no está defendiendo el negocio, él está defendiendo el patrimonio de Otavalo, además; coincido con el informante SJ1 ya que en la actualidad existen muchos sitios donde se vende y comercializa la chicha del yamor, incidiendo en la preparación y es claro decirlo que el proceso es largo es tedioso, viéndose afectado la directamente la bebida siendo una de las preocupaciones que tiene el entrevistado y obviamente afectándose el largo y delicado proceso de elaboración. A continuación se plantea información del modo de elaboración del SJ3 reconocida otavaleña rescatando los aspectos más relevantes con relación a la preparación de la chicha del yamor.

En primer lugar la parte principal es la higiene del grano una vez que le limpio procedo a tostar el grano y limpiar. [...] vuelvo a limpiar para proceder a moler. La harina para que no se haga bolas al momento de poner en la olla el agua debe estar hervida y la harina le diluyo con agua fría. Cocino yo por mi doce horas, luego de cocinar viene la cernida primero en un cedazo de cerda negra, [...] cedazos más delgaditos capaz de que no ingiera nada de afrecho al tonel entonces queda líquido, líquido el yamor [...]. Después de esto viene la maduración en el tonel de roble pero yo le espero cuatro días. A continuación se le pregunta ¿De qué manera endulza la

chicha? *La miel le hago muy aparte en especial hay que coger el dulce de Intag porque hay dulces que son salados y entonces también el dulce le daña al Yamor porque si usted le va a poner un dulce salado le cambio el sabor.*



Gráfico 8. *Chicha del yamor en reposo, coloración amarilla conocida como “la flor” aceite que destilan los granos, señal que el producto esta. Fotografía tomada por el autor.*

Es muy importante hacer un recuento de la preparación de la chicha del yamor. Los dos criterios con respecto a la elaboración se asemejan pero no son iguales. Los tiempos de cocción son distintos, además; la producción y comercialización de la señora Cabrera es semanal, al contrario Velasco prefiere los meses de septiembre y octubre para producir chicha del yamor. Al SJ3 al preguntarle si la tradición de preparar chicha del yamor se está perdiendo ella manifiesta:

[...] en Otavalo hay bastantes compañeras no se está perdiendo sino que no le trabajan cada año, en cambio nosotros les servimos todo el año y los feriados y dando gracias a Dios tenemos mucha gente. Con relación al Lic. Velasco “resulta que ahora usted viene a Otavalo y se encuentra con cincuenta, sesenta locales que dicen yamor. Les pregunto ¿Dónde aprendieron hacer yamor? Yo no tengo reservas de contarle todo el proceso [...], es difícil y largo [...], entonces a mí me preocupa mucho porque ha habido clientes que han llegado ¡hágame probar un poquito! Y me dicen este si está sabroso. Entonces le están desprestigiando por hacer negocio, yo no me estoy oponiendo pero tienen que guardar el patrimonio para poder seguir manteniendo este elemento identitario de Otavalo.

Suena complejo pero la municipalidad debe garantizar que este legado se mantenga, en defensa de este elemento y de la identidad de Otavalo. Esta investigación puede ser considerada un referente para que el patrimonio alimentario de un pueblo se vaya fortaleciendo, y con ello responder mediante la conservación para las futuras generaciones.

4.3 Utensilios e instrumentos premisa de la chicha del yamor.

El pueblo mestizo de Otavalo, fueron quienes recuperaron a la bebida del yamor, en las fiestas antiguamente se hacía referencia a la comida y la chicha. Es importante mencionar que al plato gastronómico la ciudadanía le conoce como el plato del yamor. El yamor es la chicha y los otavaleños brindaban con esta. Con relación a los utensilios e instrumentos para la elaboración de la chicha del yamor se hace mención al SJ3 quien detalla uno a uno los utensilios y cuál es su uso.

En la conversación se realizaron una serie de interrogantes; entre ellas, se le preguntó al informante SJ-3 cuales son los utensilios que utiliza en la preparación de la chicha del yamor, para lo cual respondió:

[...] no cocino en paila yo cocino en calderas grandes, para menear ocupo la cuchara de palo cuando ya veo que ha hervido doce horas la chicha va votando una flor (aceite) que es amarillo y esa es la señal de que ya está la chicha. También utilizo cedazos y cernimos cuatro veces uno de cerda negra y el otro es bien delgadito.

En el caso de SJ-1, después de preguntarle, cuales son los utensilios que utiliza responde: *los barriles de roble, cucharas de palo, cedazos, la tulpa, también es importante la estera para cubrir la jora.* Con esta información recopilada se procede a identificar cada una de los utensilios fotografías tomadas de SJ 3.



Gráfico 9. Utensilios utilizados en la preparación de chicha del yamor, (izquierda a derecha), cedazo cerda negra, tonel de roble, cedazo de cerda blanca, arco de madera, calderas y tulpa. Fuente negocio de la Sra. Yolanda Cabrera.

4.4 Institucionalidad y propuesta de ordenanza.

A partir de las afirmaciones antes expuestas se puede decir que los tres informantes coincidieron en que la chicha del yamor es un legado cultural de los otavaleños y que mediante la información obtenida se proponga hacer de la bebida patrimonio cultural inmaterial de Otavalo.

Con lo que se refiere a la propuesta, se toma versión del SJ- 2 actualmente autoridad del municipio de Otavalo. Información que sustenta la propuesta de esta investigación mediante lo expuesto por dicha autoridad, el cual manifiesta:



Gráfico 10. Chicha del yamor producto envasado en recipiente de vidrio (2016).

Lo que apuntalamos como municipio [...], a través de la cámara de audiencia se llegue a la aprobación de una ordenanza ese es el primer paso que nos exige para la declaratoria de patrimonio, al haber una ordenanza, haber un marco legal regulatorio a nivel local nosotros podemos seguir el segundo paso ya formar todo lo que concierne a los elementos constitutivos para que sea declarado y esto llevar al ministerio de cultura, llevar a nivel de las Naciones Unidas donde haya apoyo de la parte cultural.

Por lo que, se evidencia que este trabajo investigativo debe realizarse de manera desinteresada y conjunta, involucrándose los gestores culturales, la academia y los gobiernos de turno. De igual manera se pone a consideración de la propuesta a los principales gestores que están involucrados en la difusión de la chicha. La señora SJ- 3 se le pregunta de qué manera se podría garantizar que las futuras generaciones valoren este legado, la cual manifiesta:

Trasmitiendo a la familia e hijos, como yo heredé de mi madre, mi madre a heredado de mi abuelita entonces son generaciones bien puestas y tenemos que transmitir de ley a los hijos a los nietos y a los que sea [...].

Haciendo relación a la propuesta se le pregunta que si estaría de acuerdo que se realice un estudio para que la chicha del yamor sea considerada patrimonio cultural, la cual responde:

[...] dando gracias a Dios yo sí, porque sería orgullecer a Otavalo y con esta tradición tenemos más turistas, esto es un puente que nosotros mandamos al exterior y a todas partes, y esto ya es bien conocido a nivel mundial, vea han venido cuanta gente de otras partes y han venido a felicitarme yo soy una persona humilde y doy gracias a Dios que me ha dado este don y hasta cuando mis manos puedan he de hacer este producto para los turistas y que esta tradición nunca muera y se siga transmitiendo a nivel nacional e internacional porque esta es la cultura más grande que trae turistas.

Palabras son conmovedoras y llenas de verdad, de ahí que Villacís (2010) manifieste con añoranza exclaman “Amor con a yamor se paga” esta frase célebre con lleva el amor de un pueblo hacia el yamor, hablar de esta bebida engrandece el espíritu y fortalecen los recuerdos de los otavaleños.

Al entrevistar a SJ1, en relación a la propuesta de ordenanza: [...] felicitarle porque veo que es una cosa muy seria porque habido ciertas calenturas pero esto ya va muy muy en serio y le felicito por aquello. Que esta investigación sea la base para alcanzar este objetivo que me planteo hace años, pero yo le dije a Mario Conejo hagan algo para declararle patrimonio y cómo ve hasta el momento no se ha hecho nada. Se trata de que Otavalo mantenga la tradición cuidando la calidad del yamor, porque cualquier persona ahora repito se pone su negocio y pone yamor.

A fin de reafirmar la información, el entrevistado cuenta una anécdota con relación a la institucionalidad y expresa lo siguiente:

Don Héctor Paredes (otavaleño) había estado viajando a Ibarra y en el sector que ahora es el peaje (San Roque) han puesto un gran rótulo yamor. Entonces [...] yamor todo el tiempo. El yamor está asociado de acuerdo al verano, al viento, al sol, a la cosecha. Se había parado un día don Héctor Paredes ¿véndame un vaso de yamor! Esta porquería dice que es yamor [...] así le ha dicho ¡esta porquería dice que es yamor...! le había acabado de hablar y ese rato le voy a denunciar entre risas menciona que es una situación muy especial.

Con esta información relevante obtenida de los gestores culturales hace primordial proponer una ordenanza que regule, norme y abalice la propuesta de la investigación. *Basados en el art. 238 de la constitución de la República del Ecuador, establece que, los gobiernos autónomos descentralizados gozan de plena autonomía política, administrativa y financiera. De igual forma el Art. 377 de la Constitución de la República*

del Ecuador, determina que el Sistema Nacional de Cultura, tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional, proteger y promover la diversidad de las manifestaciones culturales, garantizando el ejercicio pleno de los derechos culturales antes descritos. De igual manera el Art. 380 de la Constitución de la República del Ecuador, establece diversas y precisas responsabilidades para el Estado en el ámbito cultural que deben plasmarse y hacerse viables en los correspondientes cuerpos legales de la República. Y para finalizar en que se fundamenta la presente investigación es el Art. 54 literal q) Del COOTAD determina funciones del gobierno autónomo Descentralizado Municipal “Promover y patrocinar las culturas, las artes, actividades deportivas y recreativas en beneficio de la colectividad del cantón” y en su literal s) del mismo Art. Señala: Fomentar actividades orientadas a cuidar, proteger y conservar el patrimonio cultural y memoria social en el campo de la interculturalidad y diversidad del cantón.

CAPÍTULO V

5. PROPUESTA.

5.1 Título de la propuesta.

Declaratoria del patrimonio cultural inmaterial “Chicha del yamor” deliciosa bebida de los dioses para el de desarrollo turístico de los otavaleños.

5.2 Justificación e importancia

La presente propuesta valoriza la cultura del pueblo otavalo y garantiza el desarrollo turístico cultural y el reconocimiento de la ciudad a nivel país. Actualmente las manifestaciones culturales están en un proceso de desvalorización y debilitamiento y por tal motivo se propone identificar los parámetros para obtener la declaratoria. En este sentido, el Patrimonio Cultural Inmaterial está conformado por aquellas manifestaciones y expresiones cuyos saberes, conocimientos, técnicas y prácticas han sido transmitidos de generación en generación en función de los contextos sociales, naturales, es un proceso vivo y dinámico que legitima la significación de los sentidos.

Con el diseño participativo de la propuesta se gestionó el financiamiento a través del Ministerio de Cultura y Patrimonio, postulación que fue realizada mediante la línea de fondos concursales para la libre creación la cual hace mención a disciplinas como artes plásticas y visuales; artes escénicas y performance; artes literarias y de la tradición oral; diseño e innovación. Para poder llevar acabo la ejecución de la presente propuesta.

5.3 Objetivos

5.3.1 General.

Proponer la declaratoria de ordenanza de patrimonio cultural inmaterial al Municipio de Otavalo a través de la bebida ancestral “Chicha del yamor” como alternativa de desarrollo turístico local.

5.3.2 Específicos

- Inventariar de la bebida chicha del yamor de acuerdo al instructivo para fichas de registro e inventario del INPC, Ecuador, (2011).
- Realizar una normativa de ordenanza municipal para fomentar, proteger y conservar el patrimonio cultural chicha del yamor.
- Validar la propuesta con un experto.

5.4 Desarrollo de la propuesta.

A continuación se presenta la propuesta principalmente basada en el inventario de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, ficha A4 del instructivo para fichas de registro e inventario, relacionado al Patrimonio Cultural Inmaterial. Luego se presenta una propuesta de ordenanza municipal, de acuerdo a norma expresa sustentada en la Constitución de la República del Ecuador (2008). Finalizando la propuesta se sustenta y valida la misma mediante un instrumento de validación por parte de un experto otavaleño y gestor cultural, haciendo referencia al Lic. Ramiro Velasco, docente, historiador, escritor y difusor de este legado alimentario.

5.4.1 Inventario.

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCION NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO: IM-10-04-01-001-16-000001	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Imbabura		Cantón: Otavalo	
Parroquia: San Luis y El Jordán		<input type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Sector urbano de Otavalo			
Coordenadas WGS84 Z17S – UTM: X (Este) 01444 Y (Norte) 781544 Z (Altitud) 2532			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: BEBIDA CHICHA DEL YAMOR, REPOSANDO EN BARRIL DE ROBLE FOTO: ALEX FRANCISCO VALLEJOS CAZAR 2016.			
Código fotográfico: IM-2016-12-03-151128.			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
BEBIDA CHICHA DEL YAMOR, OTAVALO IMBABURA.		D1	BEBIDA ANCESTRAL
		D2	N/A
Grupo social		Lengua	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL-KICHWA
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
N/A		N/A	

Breve reseña

La chicha del yamor, es una bebida ancestral que nace de los otavaleños pero con incidencia kichwa. La chicha antiguamente era utilizada para ceremonias y curaciones. En los relatos históricos no se encuentra fiesta indígena específica en relación al yamor, es una festividad que nace mestiza y representa la identidad de un pueblo, que vivió y vive enamorado de su monte, de su lago, de sus hondonadas y de sus ricos parameros. La chicha del yamor nació en Otavalo en el barrio Monserrat, las primeras familias que comenzaron a preparar fueron las familias Guerra, Reinoso. Los personajes que sabían hacer chicha doña, eran Transito Guerra, doña Enma Guerra, doña Roxana Guerra, doña Teresita Navarro inculcadas por el legado familiar empiezan hacer el yamor para conmemorar actos de tipo religioso.

4. DESCRIPCIÓN

En 1949 estudiantes otavaleños utilizan por primera vez la frase “La fiesta del Yamor” para institucionalizar dos actos sociales el baile del club 24 de Mayo y El Neptuno.

En 1953 otavaleños notables forman la Revista Ñuca Huasi, con añoranza exclaman “Amor con yamor se paga” he ahí la trayectoria innegable que tiene la bebida. Los otavaleños insertaron a esta bebida en sus celebraciones Velasco R, (2016) en una entrevista señala: *“No había gaseosas la fiesta en cualquier casa era con chicha, eh no para emborracharse la bebida era el refresco. Entonces había la chica de arroz, la chicha de maíz, la chicha de morocho, pero cuando la fiesta era grande, se quería preponderar la presencia de la chicha se hacía yamor porque el yamor es de difícil elaboración no es tan fácil como se puede pensar”*.

Siete son los granos que se utilizan en su preparación, con la particularidad que todos derivan del maíz entre los mencionados están: chulpe, cangil, maíz blanco, maíz amarillo, maíz negro, morocho y la jora. El yamor permanece aproximadamente cuarenta y ocho horas en vasija de roble donde se fermenta y aumenta su sabor, para finalizar se endulza añadiendo miel de raspadura. Pero no solo los ingredientes son indispensables para elaborar chicha del Yamor, existen utensilios únicos e irremplazables como son barriles de roble, cucharas de palo, cedazos, la tulpa, y la estera para cubrir la jora y criar el ñawi. Con relación a este último es conocido como la flor, que emerge de la jora.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
✓	Anual	La producción y preparación de chicha del yamor se da en los meses de agosto y septiembre, se relaciona con la cosecha y con el solsticio de verano en nuestro hemisferio se produce entre el 21 y 22 de junio, tiempo ideal para recolectar los mejores granos para elaborar el yamor.
	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Otavalo por ser considerado un atractivo natural y cultural es visitado por turistas nacionales y extranjeros. Sin embargo la afluencia de gente se da en septiembre de cada año y uno de sus atractivos y motivos de celebración es la fiesta del yamor, reconocida celebración que se vincula íntegramente con la bebida ancestral.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
✓	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Jora y el ñawi	Químico	Otavalo, Imbabura	Producción propia	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Barril de roble	Tradicional	Otavalo, Imbabura	Intercambio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	RAMIRO VELASCO	40	DOCENTE, HISTORIADOR Y PARTICIPE DE LA ELABORACIÓN.	BARRIO MONZERRAT	OTAVALO
Individuos	YOLANDA CABRERA	50	PROPIETARIA DEL RESTAURANTE EN EL BARRIO PUNYARO	BARRIO PUNYARO	OTAVALO
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	La preparación y métodos de elaboración, han sido transmitidos a través de la historia y de generación en generación. (desde 1949)			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
✓	Padres-hijos	Se dice que el proceso de elaboración está ligado indiscutiblemente con la transmisión de conocimientos de padres a hijos. Cabrera (2016) manifiesta “yo heredé de mi madre, mi madre a heredado de mi abuelita entonces son generaciones bien puestas y tenemos que transmitir de ley a los hijos a los nietos y a los que sea”.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Que sería la fiesta sin la chicha del yamor, esta es una célebre frase que los otavaleños de antaño lo describen, bebida ancestral llena de historia y tradición. La población local y de afuera considera a la chicha del yamor como una de las representaciones típicas del patrimonio alimentario del pueblo Otavalo. La importancia y reconocimiento que tiene esta bebida hace que te lleve a un mundo misterioso de sabores y placeres en el cual, es muy difícil no valorarlo.					
Sensibilidad al cambio					

✓	Alta	En la actualidad la bebida del yamor se consume todo el año, recordar que el yamor está asociado al verano, al viento, al sol, a la cosecha es por eso que el proceso de elaboración se podría desvalorizar. Otro de los cambios que se pueden producir es la no utilización del maíz negro para la elaboración del yamor ya que comerciantes y agricultores no lo comercializan ni siembran. De ahí la importancia del presente estudio, la sensibilidad que se puede dar es alta, sumado a que los gestores culturales se encuentran superando edades mayores a los 65 años.		
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo Edad	
VELASCO NAVARRO RAMIRO	Otavaló- Barrio Monserrat	0995084249	MASCULINO	65 AÑOS
CABRERA YOLANDA	Otavaló- Barrio la Joya	S/N	FEMENINO	78 AÑOS
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
FIESTAS DEL YAMOR	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS.	FIESTAS	FIESTAS DE OTAVALO	
PLATO TÍPICO EL YAMOR	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	PLATO TÍPICO OTAVALEÑO	
VIRGEN DE MONSERRAT	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS O CEREMONIAS RELIGIOSAS	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
VALDOSPINOS M, Polifonía del maíz. Festividades Populares de Imbabura (2010) Casa de la Cultura Ecuatoriana “Benjamín Carrión” núcleo de Imbabura.	IM-2016-12-03_151117.jpeg			
	IM-2016-12-08_114431.jpeg			
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CENTROL				
Entidad investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE				
Inventario por: ALEX FRANCISCO VALLEJOS CAZAR		Fecha de inventario: 2016/10/10		
Revisado por: ROLANDO LOMAS TAPIA		Fecha revisión: 2016/11/25		
Aprobado por:		Fecha aprobación: 2016/12/23		
Registro fotográfico: ALEX FRANCISCO VALLEJOS CAZAR				

Tabla 2. Ficha de inventarios A4, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2011).

5.4.2 Análisis general de la ficha A4 de inventario de patrimonio cultural inmaterial.

La chicha es un elemento nativo de importancia social y ritual desde la época incásica, converge el mestizaje como hecho histórico entre lo indígena y mestizo. Denominado al yamor como “*el vino ocre del maíz*” ya que el espíritu y la carne del maíz, están reflejados en esta bebida ancestral de los otavaleños. Estableciendo un análisis detallado se menciona, que la chicha es una bebida ancestral que refleja el mestizaje, como punto esencial entre lo indio y lo mestizo. El yamor une a la protohistoria con el futuro, el maíz blanco, al negro, al mulato, y al rubio, maíces de todas las razas son utilizados para la preparación. La producción y preparación de chicha del yamor se da en los meses de agosto y septiembre, se relaciona con la cosecha y con el solsticio de verano, en el hemisferio se produce entre el 21 y 22 de junio, tiempo ideal para recolectar los mejores granos para elaborar el yamor. Hasta la actualidad pocos y varios son los gestores culturales que mantienen vivo este legado alimentario quedando plasmados en estas letras y para nunca más ser olvidados.

5.4.3 Ordenanza.



O.M.-GADO-001-2017

EL CONCEJO DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DE OTAVALO

CONSIDERANDO:

QUE, la Constitución de la República del Ecuador en su Art. 238 establece que, los gobiernos autónomos descentralizados gozan de plena autonomía política, administrativa y financiera.

QUE, la Constitución actualmente vigente concibe al Ecuador, como un Estado constitucional de derechos y justicia, social, democrático, soberano, independiente, unitario, intercultural, plurinacional y laico, cuya soberanía radica en el pueblo.

QUE, el Estado garantiza sin discriminación alguna el efectivo goce de los derechos establecidos en la Constitución y en los instrumentos internacionales, fortaleciendo la unidad nacional en la diversidad, garantizando a los habitantes el derecho a una cultura de paz al sumak kawsay.

QUE, el Art. 377 de la Constitución de la República del Ecuador, determina que el Sistema Nacional de Cultura, tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional, proteger y promover la diversidad de las manifestaciones culturales, garantizando el ejercicio pleno de los derechos culturales antes descritos.

QUE, el Art. 380 de la Constitución de la República del Ecuador, establece diversas y precisas responsabilidades para el Estado en el ámbito cultural que deben plasmarse y hacerse viables en los correspondientes cuerpos legales de la República.

QUE, el Estado ecuatoriano es suscriptor de diferentes convenios internacionales, que regulan y comprometen al país como Estado miembro, entre las cuales la más reciente, relacionada al convenio sobre patrimonio inmaterial y la convención de la UNESCO para la protección y promoción de la diversidad de las expresiones culturales, deben ser armonizados a las leyes infra constitucionales.

QUE, el Art. 7 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización COOTAD, señala: “Facultad normativa.- Para el pleno ejercicio de sus competencias y de facultades que de manera concurrente podrán asumir, se reconoce a los consejos regionales y provinciales, concejos metropolitanos y municipales, la capacidad para dictar normas de carácter general, a través de ordenanzas, acuerdos y resoluciones, aplicables dentro de su circunscripción territorial.”

QUE, el Art. 54 literal q) del COOTAD determina como son funciones del gobierno autónomo Descentralizado Municipal “Promover y patrocinar las culturas, las artes, actividades deportivas y recreativas en beneficio de la colectividad del cantón” y en su literal s) del mismo Art. Señala: “Fomentar actividades orientadas a cuidar, proteger y conservar el patrimonio cultural y memoria social en el campo de la interculturalidad y diversidad del cantón;”

QUE, el Art. 55 literal h) del COOTAD señala como competencia exclusiva de los gobiernos autónomos descentralizados municipales “Preservar y difundir el patrimonio arquitectónico, cultural y natural del cantón y construir los espacios públicos para estos fines.”

QUE, el Art. 57 del mismo COOTAD señala como una función del Concejo Municipal, literal a) “El ejercicio de la facultad normativa en las materias de competencia del gobierno autónomo descentralizado, mediante la expedición de Ordenanzas cantonales, acuerdos y resoluciones”

QUE, todos los pueblos tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, el derecho a conocer la memoria histórica de sus culturas y acceder a su patrocinio cultural, a difundir sus propias expresiones culturales, a tener acceso a

expresiones culturales diversas, desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno, sostenido de las actividades culturales y artísticas.

QUE, Otavalo es un cantón rico en cultura, tradiciones, leyendas, costumbres, arte, música, creencias de trascendencia histórica cuya esencia mantiene unido y fortalecido a todo el pueblo Otavalo.

QUE, es inaplazable que el Gad-Otavalo, implemente herramientas y normas que tengan como objetivo, salvaguardar, fortalecer y promocionar su patrimonio material e inmaterial como una alternativa de desarrollo de la población, de manera organizada, planificada y con la dotación de un presupuesto acorde a las necesidades institucionales.

En uso de la facultad legislativa prevista en la Constitución y la Ley, y, de la atribución conferida en los artículos 7 y 57 literal a) del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, expide la siguiente:

“LA ORDENANZA DE GESTIÓN, PROMOCIÓN Y PATROCINIO CULTURAL EN EL CANTÓN OTAVALO”

TITULO I ÁMBITOS, FINES Y PRINCIPIOS

Art. 1.- Ámbito.- La presente ordenanza regula la competencia y obligaciones del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Otavalo, así también establece los fundamentos de la política pública orientada a proteger y promover la diversidad cultural, la memoria social y el patrimonio cultural. Garantiza el acceso al espacio público y a la esfera mediática, para la formación en las diferentes manifestaciones culturales, estableciendo mecanismos de relación de la cultura con la educación, la ciencia, la tecnología, el turismo, el arte, etc.

Art. 2.- Fines.- El fin esencial que tiene la presente ordenanza es proteger, fortalecer y replicar el Patrimonio Cultural Inmaterial de la chicha del Yamor; y, difundirla a través del modelo de gestión pública que adopte la Municipalidad a nivel cantonal, provincial y nacional.

Las normas de la presente Ordenanza llevan también como fin primordial, el esfuerzo institucional del Gad-Otavalo, de fortalecer la participación de las diferentes Unidades Educativas en la réplica de las manifestaciones culturales del cantón, para cuyo efecto implementará los mecanismos adecuados que considere necesarios para ello.

Art. 3.- Principios.- Los principios en los que se basa la presente ordenanza son las siguientes:

- a) **Autonomía de la Cultura.-** Las personas gozan de la libertad y autonomía necesarias para crear, exponer y acceder a los bienes y servicios culturales.
- b) **Participación Social.-** Las personas y colectividades participarán de forma directa y/o a través de sus representantes en la formación de políticas culturales en coordinación con los diferentes departamentos y áreas de promoción cultural y social que disponga el Gad-Otavalo.
- c) **Complementariedad.-** Deberá existir vínculos armónicos entre los órganos que regulan la educación, la comunicación, la ciencia y tecnología como ámbitos complementarios y coadyuvantes al desarrollo cultural.
- d) **Fomento de la interculturalidad.-** Se promueve la interrelación, convivencia y respeto entre las personas y colectividades diferentes para superar la conflictividad, discriminación, la exclusión con el fin de fomentar la construcción de nuevos sentidos y formas de coexistencia social en el cantón.
- e) **Universalidad.-** Todas y todos los ciudadanos tienen el derecho de participar, observar y beneficiarse de las políticas y actividades que el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Otavalo ejecute a favor de la cultura.
- f) **Legalidad.-** El cumplimiento de las disposiciones contenidas en esta ordenanza se cumplirán observando la normativa legal del Estado Ecuatoriano vigente al momento de su ejecución.

TITULO II CONCEPTOS Y DEFINICIONES

Art. 4.- Patrimonio cultural.- “El patrimonio cultural es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad, con la que esta vive en la actualidad y que transmite a las generaciones presentes y futuras.”

Se considera a la chicha del Yamor como un bien (inmaterial) o como parte del patrimonio cultural inmaterial del pueblo Otavalo el mismo que tendrá que ser reconocido y valorado como tal.

CAPÍTULO I PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Art. 5.- Patrimonio Inmaterial.- “El patrimonio cultural inmaterial está conformado por todas aquellas manifestaciones y expresiones cuyos saberes, conocimientos, técnicas y prácticas han sido transmitidas de generación en generación, tiene vigencia y son pertinentes para una comunidad ya que han sido recreadas constantemente en función de sus contextos sociales y naturales, en un proceso vivo y dinámico que legitima la resignificación de los sentidos.

El patrimonio inmaterial está ligado a la memoria y a la herencia en la medida en que su vigencia y representatividad generen procesos de identitarios y de pertenencia en la comunidad”

Art. 6.- La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de la UNESCO (París, 2003) establece que el **patrimonio cultural inmaterial** se constituye por los “usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas-junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural”.

El patrimonio cultural inmaterial infunde un sentimiento de identidad, se transmite de generación en generación y es recreado constantemente por las comunidades”

Art. 7.- La UNESCO señala que el patrimonio inmaterial se manifiesta particularmente en los siguientes ámbitos:

- a) Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma.
- b) Artes del espectáculo.
- c) Usos sociales, rituales y actos festivos.
- d) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.
- e) Técnicas artesanales tradicionales.

Art. 8.- El pueblo del cantón Otavalo, tiene como riqueza cultural inmaterial heredado de generaciones pasadas, todo un conjunto de costumbres, creencias, tradiciones, conocimientos, saberes ancestrales, bebidas únicas, técnicas que se reflejan y viven en la réplica de los diferentes eventos culturales, sociales, tradicionales, costumbristas que hacen del cantón Otavalo, único y diferentes del resto del país.

Art. 9.- El Gad-Otavalo, adoptará como política pública y un medio de desarrollo del cantón, el rescate, fortalecimiento, difusión, promoción, gestión y patrocinio del bien cultural inmaterial Chicha del Yamor, presente en el territorio cantonal heredado de generaciones pasadas por constituir la riqueza con la que cuenta el pueblo Otavalo para el desarrollo de las presentes y futuras generaciones.

TÍTULO II
GESTIÓN Y PROMOCION CULTURAL EN EL CANTON OTAVALO
CAPITULO I
DE LA GESTION CULTURAL

Art. 10.- De la Cultura.- La cultura es cualquier manifestación o práctica activa o pasiva de los diferentes lenguajes artísticos como: música, danza, teatro, artes plásticas, literatura, cine, pirotecnia, gastronomía, fotografía, cómic y otros afines.

Art. 11.- Gestión cultural debe ser entendida como la acción municipal de administrar la actividad institucional orientada a establecer objetivos, medios, estrategias, herramientas de salvaguardia, fortalecimiento, difusión y promoción del pueblo Otavalo.

Art. 12.- El Gad-Otavaló, facilitará, fortalecerá y promocionará el desarrollo cultural en calidad de mediador entre los procesos expresivos y creativos y los distintos sectores sociales asentados en el territorio cantonal, creando canales de conexión que promuevan la participación de la comunidad en la dinámica cultural territorial integral.

Art. 13.- La Gestión Cultural que realice el Gad-Otavaló, entre otras actividades comprende:

- a. Planificar, organizar, ejecutar, controlar y evaluar los programas, proyectos, planes y eventos culturales a realizarse en el cantón.
- b. Presupuestar anualmente fondos necesarios para el cumplimiento de los fines y objetivos de la presente ordenanza.
- c. Retroalimentar y estimular los procesos creativos y los hábitos culturales de la población.
- d. Mantener, fortalecer y revitalizar la memoria cultural, tradicional y ancestral del pueblo Otavaló.
- e. Promover la participación social en procesos culturales.
- f. Propiciar espacios alternativos de manifestación cultural.
- g. Fortalecer y distribuir de forma equitativa los espacios públicos para la ejecución de manifestaciones o prácticas culturales en el cantón.
- h. Fomentar el turismo cultural.
- i. Las demás que le faculden la Ley y la Constitución y que estén ligadas a la bebida del Yamor.

CAPÍTULO II DE LA PROMOCIÓN CULTURAL

Art. 14.- La promoción cultural, es el conjunto de actividades, técnicas, procesos y métodos ejecutados por el Gad-Otavaló, a través del Departamento de Gestión Social Intercultural, quienes serán los órganos responsables y competentes en promover, fortalecer, promocionar y difundir la cultura dentro y fuera del cantón.

Art. 15.- Dentro de las actividades que se realizarán para promover y difundir las manifestaciones artísticas, culturales dentro del cantón se contempla:

- a. Diseño, planificación e implementación de acciones necesarias para realizar una correcta gestión cultural.
- b. Promoción, protección y difusión cultural del Patrimonio Cultural inmaterial chicha del Yamor.
- c. Organización de conciertos, desfiles, ferias, exposiciones, eventos, marchas, caravanas, presentaciones, etc., con fines cultural patrimonial.
- d. Planificación para la utilización de los espacios públicos para el desarrollo de eventos culturales, turísticos, gastronómicos, sociales, etc.
- e. Promoción y protección de la diversidad cultural.
- f. Promoción y generación del diálogo intercultural.
- g. Desarrollar programas de gestión cultural mediante el fortalecimiento institucional y las alianzas estratégicas con los sectores público y privado.

Art. 16.- El Gad-Otavalo, fortalecerá manifestaciones culturales del pueblo del cantón Otavalo, que tienen incuestionablemente riqueza patrimonial material inmaterial, dando prioridad a las siguientes:

- a. La bebida Chicha del Yamor y su proceso de elaboración.

Art. 18.- Del evento citados en el artículo precedente llevan implícito valores, prácticas, materiales, técnicas, procesos ancestrales únicos, creencias espirituales, elementos y herramientas utilizados para su desarrollo conservados de generación en generación de los otavaleños, haciendo de sus vivencias y convivencias, únicas y diferentes de otras poblaciones en el contexto nacional.

Art. 19.- El Gad-Otavalo por su importancia y trascendencia social e histórica, impulsará y fortalecerá además como parte cultural de la población, la siguiente expresión:

- a. La fiesta del Yamor.
- b. Plato típico conocido como el Yamor.

Art. 20.- En primera instancia, para el desarrollo de las expresiones culturales eventos señaladas en los artículos precedentes será necesaria la elaboración de los proyectos necesarios que describa las actividades individualizadas, su presupuesto y el impacto de las mismas.

Art.21.- A fin de obtener un mejor desarrollo en cada una de las expresiones culturales determinadas en esta ordenanza, el Concejo Municipal en coordinación con el Ejecutivo elaboraran y aprobarán los mecanismos legales necesarios que permitan su fortalecimiento y ejecución de manera eficaz y óptima.

Art. 22.- Los órganos encargados de elaborar y/o realizar los proyectos culturales a ejecutarse en el territorio cantonal de Otavalo, será El Departamento de Gestión Social Intercultural con sus diferentes áreas, los mismos que serán puestos en conocimiento a la Comisión Permanente de Gestión, Promoción, Inversión y Patrocinio Cultural, para su validación y Aprobación.

Art. 23.- El Departamento de Gestión Social Intercultural Gad-Otavalo, como dependencia de promoción cultural se integrará por un equipo multidisciplinario de gestores culturales, turísticos entre otros, cuyos esfuerzos técnicos y profesionales estarán orientados a fortalecer y difundir la cultura del cantón.

Art. 24.- La Comisión Permanente de Gestión, Promoción, Inversión y Patrocinio Cultural responsable de validar y aprobar los proyectos a ejecutarse en el territorio del cantón Mira, estará integrada de la siguiente manera:

1. Alcalde (sa) quien lo presidirá o su delegado
2. El Concejal (la) presidente de la Comisión de Turismo.
3. El Concejal (la) presidente de la Comisión de Patrimonio.
4. Un delegado de los Gobiernos Parroquiales Rurales.
5. Un delegado de los barrios urbanos.

Actuará como secretario (a) el Jefe de Desarrollo Social.

Su constitución se realizará en el término de 30 días contados, luego de la sanción de la presente ordenanza, cuya iniciativa y convocatoria le corresponde al Ejecutivo. Todos sus miembros tendrán voz y voto en la toma de decisiones.

Art. 25.- La Comisión se reunirá trimestralmente a fin de evaluar las acciones ejecutadas o que se van a ejecutar por parte del Gad-Otavalo, en el ámbito cultural.

S reunirá a petición de su presidente o a petición de dos o más de los miembros que la conforman.

Art. 26.- La Comisión permanente de Gestión, Promoción, Inversión y Patrocinio Cultural, recomendará al Concejo Municipal de ser necesario la aprobación de normas legales para conservar y fortalecer espacios educativos de difusión cultural como: creación y fortalecimiento de bibliotecas, museos, parques, teatros y demás escenarios públicos que permitan a la población y su entorno acceder a la cultura del cantón.

Art. 27.- La política cultural implícita en esta ordenanza deberá ser difundida a través de las diferentes Unidades Educativas presentes en el cantón, para cuyo efecto debe implementar los mecanismos necesarios de coordinación con los Ministerios respectivos.

TÍTULO III DEL PATROCINIO Y SU PRESUPUESTO

Art. 28.- La Dirección Financiera cada año, asignará los recursos que permitan el fortalecimiento, organización, promoción de las manifestaciones culturales determinadas en esta ordenanza.

Art. 29.- Cada uno de los eventos ejecutados en marco de la presente ordenanza, para su financiamiento deberán rendir las justificaciones necesarias, las mismas que serán puestas en conocimiento de la Dirección Financiera para los desembolsos respectivos.

Art. 30.- Constituyen fondos anuales para la Gestión, Promoción, Inversión y Patrocinio Cultural del cantón Otavalo:

- a. La Partida Presupuestaria que apruebe el Concejo Municipal dentro del Presupuesto anual, que será al menos el valor equivalente al 5% de ingresos propios (impuestos, tasas, contribuciones especiales de mejoras) del valor efectivamente recaudado.
- b. El valor equivalente al 1% de los ingresos permanentes del Estado Central.
- c. Las donaciones de personas naturales o jurídicas; públicas o privadas; y nacionales o extranjeras efectuadas para este concepto

Art. 31.- El Ejecutivo, la Dirección Financiera, Tesorería, Contabilidad y la Comisión de Gestión, Promoción, Inversión y Patrocinio Cultural y Turístico del Cantón Otavalo, serán responsables del manejo de los fondos destinados para la Gestión, Promoción, Inversión y Patrocinio Cultural y Turístico del Cantón Otavalo, observando estrictamente las normas de control establecidos en la ley y los organismos de control.

DISPOSICIONES GENERALES

PRIMERA: El Gad-Otavalo, impulsará permanentemente eventos culturales, gastronómicos, artesanales, sociales, turísticos, como política pública de reactivación económica del cantón, debiendo en dichos eventos dar preferencia a la participación local.

SEGUNDA: El Gad-Otavalo, en sus diferentes actividades culturales oficiales determinadas en esta Ordenanza procurara la participación de la población del cantón fomentando para ello acciones de identidad otavaleña como: La chicha del Yamor.

TERCERA: Para el cumplimiento de los fines señalados en esta ordenanza el Gad-Otavalo, podrá y deberá promover la suscripción de convenios de cooperación interinstitucional con los diferentes niveles de gobierno; Unidades Educativas; celebrar acuerdos con entidades públicas, privadas a nivel nacional e internacional; entidades no gubernamentales (ONG'S) respetando siempre los principios señalados en el Art. 3 y demás normativa legal que corresponda.

CUARTA: El Gad-Municipal contratará los servicios técnicos o profesionales necesarios a fin de efectuar el Inventario de Patrimonio Material e Inmaterial del cantón o actualizarlos de ser necesario; y, además realizar los estudios técnicos o de investigación

que permitan alcanzar la Declaratoria de Patrimonio Material o Inmaterial del Estado Ecuatoriano de una o varias manifestaciones culturales, según el caso, como una alternativa de salvaguardia de la cultura del pueblo del cantón Otavalo.

QUINTA.- El Concejo Municipal aprobará La Partida Presupuestaria dentro del Presupuesto Anual del Gad-Mira, observando las normas de esta Ordenanza; precautelando además la planificación, inversión, ejecución y retorno en las diferentes actividades que ejecute la población.

SEXTA: El Gad- Otavalo, orientará sus esfuerzos a la organización de la población en sus diferentes niveles, barriales, gremiales, institucionales, comunitarios, públicos, privados, Ong's, etc. a fin de generar desde su participación en los programas culturales determinados en esta ordenanza, la reactivación económica local y cantonal.

SEPTIMA: El Gad-Otavalo, debe promover y coordinar la participación de niños, niñas, adolescentes y jóvenes en las diferentes manifestaciones culturales determinadas en esta ordenanza, como parte del patrimonio intangible del pueblo Otavalo, coordinando acciones o alianzas conjuntas con autoridades de las Unidades Educativas asentadas en el territorio del cantón Otavalo y/o coordinar acciones o suscribir acuerdos o convenios con las autoridades educativas que corresponda, a fin de promover y fortalecer la identidad otavaleña dentro del contexto nacional.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA: El Ejecutivo junto con el Concejo Municipal, tienen el plazo 360 días contados a partir de la aprobación de la presente Ordenanza para implementar los cuerpos legales que sean necesarios a fin de regular, organizar, ejecutar los diferentes programas culturales determinados en esta ordenanza.

SEGUNDA: El Gad-Otavalo, dentro del plazo de 180 días contados a partir de la aprobación de la presente Ordenanza adoptará medidas legales, técnicas, económicas e institucionales a fin cumplir con los requerimientos que permitan obtener del Ministerio

del Ramo, La Declaratoria de Patrimonio Inmaterial de la Nación a: **“Las expresiones y manifestaciones culturales vividas de la bebida ancestral Chicha del Yamor.”** y/o las manifestaciones que considere procedente hacerlo, previo el estudio y proceso legal y técnico que corresponda.

La presente ordenanza entrará en vigencia a partir de su aprobación en segundo debate, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial.

Dado y firmado en la Sala de Sesiones del Concejo del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Otavalo, a los ---- días del mes de ----- del -----.

Ab. Gustavo Pareja
ALCALDE DEL CANTÓN OTAVALO

Ab.
SECRETARIO DEL CONCEJO

CERTIFICO: Que **“LA ORDENANZA DE GESTIÓN, PROMOCIÓN Y PATROCINIO CULTURAL EN EL CANTÓN OTAVALO”**, fue discutida y aprobada por el Concejo del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Mira, en dos Sesiones Ordinarias realizadas los días ---- y ----- de ----- del año dos mil diez y --

Otavalo, ----- de ----- del -----.

Ab.
SECRETARIO DEL CONCEJO

SECRETARIA GENERAL DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE OTAVALO.- En Otavalo, a los ----días del mes de ---- del año ----, a las ----H00.- De conformidad con el Art. 322 (4) del Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización, remito el original y copias de la presente ordenanza al Sr. Alcalde, para su sanción y promulgación.

Ab.

SECRETARIO DEL CONCEJO

ALCALDÍA DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE OTAVALO.- En Otavalo, a los ----- días del mes de ----- del año dos mil diez y -----, a las 10h00.- De conformidad con las disposiciones constantes en el Art. 322 del Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización, habiéndose observado el trámite legal y por cuanto la presente ordenanza se le ha dado el trámite que corresponde y está de acuerdo con la Constitución y leyes de la República **SANCIONO**, la presente Ordenanza Municipal.- Por Secretaría General cúmplase con lo dispuesto en el Art. 324 del Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización.

Ab. Gustavo Pareja Cisneros

ALCALDE DEL CANTÓN OTAVALO

CERTIFICO: Que el Sr. Gustavo Pareja Cisneros, en su calidad de Alcalde del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Otavalo, firmo y sancionó “**LA ORDENANZA DE GESTIÓN, PROMOCIÓN Y PATROCINIO CULTURAL EN EL CANTÓN MIRA**”, a los --- días del mes de ---- del año -----.

Ab.

SECRETARIO DEL CONCEJO.

5.5 Conclusiones.

A continuación se presenta las conclusiones de acuerdo a cada objetivo planeado al inicio de la investigación:

Al proceso histórico de la chicha del yamor, data desde 517 años aproximadamente, donde se fusionan dos antiguas tradiciones la inca y mestiza. Esta bebida surge con fuerza a través de la religiosidad, con la virgen de Monserrate patrona y protectora de Otavalo. El mestizaje se fusiona con el pueblo kichwa, en 1953 porque, otavaleñas preparaban la chicha del yamor.

La importancia de la chicha del Yamor, emitida por los gestores culturales, tiene cronología histórica ligada a la Jora, la misma es un maíz de las comunidades de Otavalo, mediante un proceso laborioso conocido “ñawi” o retoño del maíz que paso a la preparación de la bebida Inca o *chicha de la sabiduría*. *Se origina* hace más de cinco siglos, utilizando siete clases de maíz y es parte de la oferta gastronómica institucionalizada hace 64 años y se la celebra cada año.

Valorar el Patrimonio Inmaterial de Otavalo, con la finalidad de salvaguardar y garantizar el reconocimiento recíproco de la chicha del Yamor, El proceso delicado y los ingredientes únicos forma parte de la identidad y costumbres de los otavaleños.

Existen iniciativas de ordenanza desde 1967 en las cuales se norma la festividad, año tras año se constituye la fiesta del yamor en homenaje a la chicha. La última iniciativa se registra en el año 2011, durante la Alcaldía de Mario Conejo, sin lograr reformar ni aprobar la declaratoria de salvaguardia.

5.6 Recomendaciones.

A continuación se presenta las recomendaciones de acuerdo a los resultados obtenidos en esta investigación.

Valorar la chicha del yamor, mediante una campaña promocional, donde se dé a conocer la historia y legado cultural que tiene la bebida, como son los ingredientes, la preparación, e historia impulsando la comercialización de suvenir como gorras, llaveros, jarros etc, mediante diseños creativos o logotipos.

Realizar un estudio nutricional de la bebida chicha del yamor, para identificar los beneficios organolépticos, las propiedades nutricionales y la contribución calórica de la bebida ancestral.

Se recomienda la declaratoria como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador y el reconocimiento recíproco de la bebida por el gobierno local de Otavalo, de tal manera que contribuya en un legado identitario del pueblo kichwa y de la provincia de Imbabura.

Incentivar a las nuevas generaciones al consumo de la chicha del yamor, mediante charlas o conversatorios en colegios, exponiendo el legado cultural del yamor y los beneficios de seguir conservando la identidad otavaleña.

5.7 Bibliografía.

- Ayala, E. (2008) *Resumen de Historia del Ecuador*, Quito, Corporación Editorial Nacional, Tercera Edición.
- Behar, R, (2008) *Introducción a la metodología de la investigación*, Buenos Aires edición A Rubeira, editorial Shalom.
- Bernal C, (2006) *Metodología de la investigación para la administración, economía, humanidades y ciencias sociales* Mexico, segunda edición, editora Leticia Gaona.
- Buitrón, A. (1971) *El Valle del Amanecer*. Editorial Instituto Otavaleño de Antropología, Quito.
- Buitrón P. (2012) Revista Nuestros Patrimonio, *Patrimonio Alimentario* Editorial el Comercio (p. 35-45).
- Cabrera Y. (2010) *La chicha del Yamor se hace con siete granos*. Quito, Editorial el Comercio.
- Castillo D, Revista TURYDES (2011). “*El desarrollo sostenible en los proyectos de turismo rural comunitario*”
- Constitución de la República del Ecuador (2008), Publicada en el Registro Oficial No. 449 20 de octubre.
- Cuenca, L. A. (2013). *Patrimonio Cultural*, El ABC. Maracaibo: Universidad de Zulia. Maracaibo Venezuela.
- Creswell (1998) *Diseño de Investigación, aproximaciones cualitativas y cuantitativas*, Sage Capítulo 9 rango de páginas 143-171.
- Coba C. (2014) “Danzas Y Bailes En El Ecuador” / Revista de Música Latinoamericana, Vol. 6, No. 2 (Autumn – Winter, 1985), pp. 166-200. Published by: University of Texas Press.

- De La Torre. L (2008), "*Kawsay conocimientos ancestrales indígenas*", Maxigraf, 1ra ED, Otavalo-Ecuador.
- De La Vega Garcilaso (1963), "*Comentarios Reales de los Incas*". Biblioteca de Autores Españoles. Ed. Atlas. Madrid.
- Eljóri, G. (2011), *Patrimonio Cultural Inmaterial*, Revista NUESTRO PATRIMONIO, Quito, Edición Grupo el Comercio.
- Guamán P. (1980) *El Primer Nueva Crónica y Buen Gobierno*. Edición crítica de John V. Murra y Rolena Adorno, Ediciones siglo Veintiuno, Mexico.
- Hernández, Sampieri, et al. (2006): *Metodología de la Investigación*, Quinta Edición. Editorial Mc Graw Hill. México
- Instituto Nacional Patrimonio Cultural, (2011). *Manual de uso para el manejo del Sistema de Información Patrimonial (ABACO)* Quito, editorial Flores.
- Instructivo para fichas y registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial (2011) serie normativas y directrices. Quito capital Americana de la Cultura.
- Instituto Nacional Patrimonio Cultural (2013). *Guía Metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*, en I. N. Cultural, Serie de Normativas y Directrices. Quito.
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2010), estadísticas sociales y demográficas, población y migración, página oficial.
- INECC. (2016) Instituto Nacional de Ecología y Cambio Climático de Mexico, página oficial.
- Investigación Social E Histórica Del Desarrollo De Las Fiestas del Yamor en Otavalo* (2011) Dirección de investigación: Marco Andrade Echeverría, Revisión editorial: Dra. Susana Cordero de Espinosa, Municipio de Otavalo.

- Larrea M, (2015) INTIRAYMI fiesta ancestral andina, (pág. 34) Quito-Ecuador Editorial Santillan.
- Leyla C, (2012). El ABC del Patrimonio Cultural. En C. Leyla, El ABC del Patrimonio Cultural (pág. 6). Quito.
- Martínez, J. (2011) Gastronomía y nutrición editorial Síntesis S.A España.
- Martínez, M. (2007) Investigación cualitativa síntesis conceptual, Revista IIPSI Facultad de psicología UNMSM. Lima-Perú.
- MINISTERIO COORDINACIÓN DE PATRIMONIO, (2012), *El patrimonio Alimentario en la revista Nuestro Patrimonio*, 34 (11).
- MINISTERIO DE SALUD PUBLICA DIRECCIÓN PROVINCIAL IMBABURA (2009), *Libro de comidas de los kichwas de Imbabura*, No editorial, 2da ED, Imbabura-Ecuador.
- Morales J. (2013) FIESTA DEL SOLSTICIO IMBABURA, Quito, Imprenta Mariscal Primera Edición.
- Narváez, E. (2006) La fiesta del Yamor, Revista Sarance, Serie Ensayos Locales, No, 3, Instituto Otavaleño de Antropología- Universidad de Otavalo.
- Lomas, R. (2015) Modelo educativo ambiental para la gestión del turismo sustentable para la comunidad FAKCHA LLAKTA Ecuador, trabajo de grado, UPEL, Caracas Venezuela.
- Oña, H. (2010) Festividades populares de Imbabura, (2010) Casa de la Cultura Ecuatoriana “Benjamín Carrión” núcleo de Imbabura.
- Prats, J. (2011) *Geografía, Historia, Investigación Innovación, y buenas prácticas España: Gráo.*
- Rodríguez, F. (2009) La importancia de la convección sobre la protección y la promoción de la diversidad de las expresiones culturales de la UNESCO y su impacto en las políticas culturales mexicanas. Vol 5, (pág.23-37)

Plan Estratégico de Desarrollo Turístico Sostenible para el Ecuador (2007), elaborado por Equipo Consultor Tourism & Leisure- Europraxis.

Manejo Sustentable del Desarrollo Turístico y Creación de la Marca Turística del Cantón Otavalo (2015) consultoría CDC-GADMO-013-2015, Ilustre Municipio de Otavalo.

Ramos, F. (2012) Expresiones y tradiciones orales, Quito, Editorial el Comercio, revista Patrimonio Alimentario, (25-35).

Ruiz (2012) Heterotrimer-independent regulation of activation-loop phosphorylation of Snf1 protein kinase involves two protein phosphatases. *Proc Natl Acad Sci U S A* 109(22):8652-7

Solarte, K. (2010) Patrimonio Cultural Alimentario, fondo editorial ministerio de cultura Quito-Ecuador.

Salkind, J. (1998) Métodos de investigación, México, editorial Prentice-Hall.

Sistema de Información del Patrimonio Cultural SIPCE, manual de uso, información de datos y actualización de fichas de inventario de bienes culturales del Ecuador. <http://www.inpc.gob.ec/sistema-de-informacion-para-la-gestion-de-bienes-culturales-abaco>.

Taylor, S.J. Bogdan, R.-Introducción a los métodos cualitativos en investigación. La búsqueda de los significados. Ed. Paidós, España, 1992-Pág-100 -132.

UNESCO, Directrices Prácticas para la aplicación de la convención del Patrimonio Mundial, <http://es.unesco.org/>

Universidad de Piura (2012) *DISEÑO DE UN SISTEMA DE PRODUCCIÓN Y EMBOTELLADO DE CHICHA DE JORA* Dante Repositorio digital PIRHUA, licencia Creative Commons Atribución No Comercial sin Derivadas.

Valdospinos M, Polifonía del maíz. Festividades Populares de Imbabura (2010) Casa de la Cultura Ecuatoriana “Benjamín Carrión” núcleo de Imbabura.

Velasco R. (2010) *La chicha del Yamor se hace con siete granos*. Quito, Editorial el Comercio.

Villacís N, *Mitos, tradiciones y leyendas*, libro Festividades Populares de Imbabura (2010) Casa de la Cultura Ecuatoriana “Benjamín Carrión” núcleo de Imbabura.

CAPÍTULO VI

6. ANEXOS

Plan de Investigación de Campo E.A

6.1 Criterios de selección de informantes.

Con relación a este parámetro, para la presente investigación se tomaron criterios intrínsecos de los gestores culturales. Como referente está el Dr. Harol Espín como parte del Municipio de Otavalo mediante el departamento coordinador de cultura. El mencionado informante es clave ya que es el nexo directo con los miembros de concejo municipal, de esta manera hubo la cercanía y la presente propuesta puede ser ejecutada.

La señora Yolanda Cabrera reconocida otavaleña, de aproximadamente 78 años de edad, la mencionada informante presenta un vínculo directo con la bebida chicha del yamor. Cerca de 40 años y con un legado familiar haciendo la mencionada bebida, se ha tomado a esta gestora cultural para ser partícipe de la investigación, relacionando la preparación con su involucramiento directo.

Haciendo referencia al Lic. Ramiro Velasco, reconocido historiador otavaleño y personaje partícipe de la tradición, en los meses de agosto, septiembre y octubre la familia Velasco se encarga de mantener este legado tradicional como es la preparación de la chicha del yamor. He ahí el involucramiento directo con el tema planteado en el trabajo investigadito.

6.1.1 Listado de informantes y el por qué se elige a la persona para la información.

Nombre	Razones de elección
Dr. Harol Espín	Director de cultura del GAD Municipal de Otavalo.
Sra. Yolanda Cabrera	Gestora cultural como medio de preparación y actual difusora mediante un negocio privado.
Lic. Ramiro Velasco.	Reconocido docente universitario e historiador otavaleño, involucrado directamente en la preparación de la chicha del yamor por legado familiar.

Tabla 3. Listado de informantes claves y razones de elección.

Estos personajes por los aspectos ya mencionados fueron escogidos y son los responsables de mantener, conservar y fortalecer la tradición de un pueblo mediante la difusión y preparación de la bebida ancestral.

6.1.2 Consentimiento informado.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
INSTITUTO DE POSGRADO
MAESTRÍA EN ECOTURISMO EN ÁREAS
PROTEGIDAS.

ACUERDO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO.

Estimado(a):

Yo, Alex Francisco Vallejos Cazar, estudiante de Maestría en Ecoturismo y Áreas protegidas de la Universidad Técnica del Norte, estoy llevando a cabo la investigación **“IMPORTANCIA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL PUEBLO OTAVALO: LA CHICHA DEL YAMOR, COMO LEGADO PARA EL TURISMO CULTURAL INMATERIAL”**, autorizado por esta universidad cuyo objetivo es analizar el patrimonio cultural inmaterial “chicha del yamor” y el reconocimiento recíproco para el desarrollo turístico local.

A tal fin, solicito su autorización para su participación voluntaria en una entrevista que permita obtener información para la determinación de una ordenanza municipal para que la chicha del yamor se considere patrimonio cultural inmaterial a partir a partir de su opinión.

Este estudio no conlleva ningún riesgo y el participante no recibirá ningún beneficio o compensación económica por su contribución. Sin embargo, como aporte a fomentar este legado cultural, y garantizando el pleno derecho de los participantes de conocer los resultados del mismo, el investigador se compromete a retribuir los siguientes productos:

- Compartir los resultados de las entrevistas en un taller para construir el modelo de campus sustentable por consenso.
- Si el entrevistado lo solicita una copia de su entrevista.

Es importante resaltar que durante el desarrollo de las actividades propuestas se ha previsto el uso de una cámara filmadora a los fines de registrar la información de la mejor manera posible. Sin embargo, este proceso será estrictamente confidencial. Se garantiza que sus aportes tendrán un uso y destino exclusivamente académico y su identidad no será utilizada en ningún informe cuando los resultados de la investigación sean publicados. No obstante, si una vez iniciado el estudio decidiera interrumpir su participación, debe informar de inmediato al investigador a fin de cerrar adecuadamente el proceso, de tal manera se puedan tomar las provisiones correspondientes para la investigación.

Sustento legal:

El presente documento tiene como base legal la Constitución de la República del Ecuador reformada en el año 2008 manifiesta de los deberes y obligaciones que tiene el estado para garantizar el patrimonio cultural y natural del país.

En el Artículo.21 manifiesta: Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución (pag.32).

Si tiene alguna pregunta sobre esta investigación, se puede comunicar con el
investigador

Alex Vallejos Cazar.
Nombre y firma del investigador



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
INSTITUTO DE POSGRADO
MAESTRÍA EN ECOTURISMO EN ÁREAS
PROTEGIDAS



**AUTORIZACION PARA LA PARTICIPACIÓN EN LA INVESTIGACIÓN
COMO ACTOR CLAVE.**

He leído el procedimiento descrito arriba. El investigador me ha explicado y he comprendido satisfactoriamente la naturaleza y propósitos del trabajo de investigación. También ha aclarado mis dudas. Voluntariamente doy consentimiento para la realización de la entrevista de la investigación “a partir de sus funciones sustantivas y la visión de su comunidad de aprendizaje”. He recibido copia de este procedimiento.

Entrevistado

Dr. Harol Espín.

Fecha: 21 de Octubre 2016.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
INSTITUTO DE POSGRADO
MAESTRÍA EN ECOTURISMO EN ÁREAS
PROTEGIDAS



**AUTORIZACION PARA LA PARTICIPACIÓN EN LA INVESTIGACIÓN
COMO ACTOR CLAVE.**

He leído el procedimiento descrito arriba. El investigador me ha explicado y he comprendido satisfactoriamente la naturaleza y propósitos del trabajo de investigación. También ha aclarado mis dudas. Voluntariamente doy consentimiento para la realización de la entrevista de la investigación “a partir de sus funciones sustantivas y la visión de su comunidad de aprendizaje”. He recibido copia de este procedimiento.

Entrevistado

Sra. Yolanda Cabrera

Fecha: 28 de Octubre 2016.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
INSTITUTO DE POSGRADO
MAESTRÍA EN ECOTURISMO EN ÁREAS
PROTEGIDAS



**AUTORIZACION PARA LA PARTICIPACIÓN EN LA INVESTIGACIÓN
COMO ACTOR CLAVE.**

He leído el procedimiento descrito arriba. El investigador me ha explicado y he comprendido satisfactoriamente la naturaleza y propósitos del trabajo de investigación. También ha aclarado mis dudas. Voluntariamente doy consentimiento para la realización de la entrevista de la investigación “a partir de sus funciones sustantivas y la visión de su comunidad de aprendizaje”. He recibido copia de este procedimiento.

Entrevistado

Lic. Ramiro Velasco

Fecha: 02 de Noviembre 2016

6.1.3 Guión de entrevista

Entrevista realizada a personas involucradas en la elaboración y comercialización de la bebida ancestral chicha de yamor.



Objetivo: Recoger información cualitativa de informantes claves para analizar la situación actual, proceso de elaboración y permanencia cultural.

- 1.- ¿Qué representa la chicha del yamor como bebida ancestral y legado cultural?
- 2.- ¿Hace cuantos años se dedica a la elaboración de esta bebida ancestral?
- 3.- ¿Cuál fue la persona que transmitió este conocimiento y hace cuantos años empieza la fabricación de esta bebida?
- 4.- ¿En qué periodos del año se realiza la chicha del yamor y cuál es el aspecto más relevante a tomar en cuenta para la elaboración de la chicha del yamor?
- 5.- ¿Desde qué mes comienza a proveerse de los granos y que utensilios utiliza para la realización de la bebida tradicional?
- 6.- ¿Podría usted explicar el proceso de elaboración de la chicha del yamor?
- 7.- ¿Considera usted que se está perdiendo la tradición de preparar chicha del yamor?
- 8.- ¿Según su criterio de qué manera se garantizaría la permanencia y valoración de la chicha del Yamor en las futuras generaciones?
- 9.- ¿Estaría de acuerdo en que se realice un estudio para que la chicha del yamor sea considerada patrimonio cultural inmaterial?
- 10.- ¿Para usted como promotor/a de este legado cultural, que tan importante sería mantener este bebida en la memoria de nuestra gente?

6.1.4 Cronograma de entrevistas a informantes.

Nombre	Día	Hora	Lugar	Observaciones
Dr. Harol Espín	21-10-2016	14:00	Municipio de Otavalo.	
Sra. Yolanda Cabrera	28-10-2016	11:00	Negocio familiar.	
Lic. Ramiro Velasco	02-11-2016	16:00	En su vivienda	

Tabla 4. Cronograma de entrevistas a informantes.

Equipos de recolección de datos:

- ✓ Filmadora, grabadora, guion de entrevista
- ✓ Cámara, libro de campo

6.1.5 Cronograma de actividades.

Ord.	Actividades	Fechas Días/mes/año	Fase	Lugar / Espacios
1.1.	Establecer la coordinación previa con los entrevistados	06/09/2016	Primera	
1.2.	Socializar la propuesta	09/09/2016	Primera	Trabajo de campo in situ.
1.3	Obtener el consentimiento libre, previo e informado	15/10/2016	Segunda	Trabajo de campo in situ.
1.4	Levantamiento de información mediante entrevistas con los gestores culturales involucrados.	20/10/2016	Tercera	Trabajo de campo in situ.
13	Presentación de Propuesta de Ordenanza ante el director de cultura del Municipal de Otavalo	15/12/2016	Cuarta	Municipio de Otavalo

Tabla 5. Cronograma de trabajo y actividades desarrolladas en la investigación.

6.1.6 Validación de la propuesta

INSTRUMENTO DE VALIDACIÓN.



1. Tema:

“IMPORTANCIA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL PUEBLO OTAVALO: LA CHICHA DEL YAMOR, COMO LEGADO PARA EL TURISMO CULTURAL INMATERIAL”.

2. Objetivo de la propuesta:

Declaratoria del patrimonio cultural inmaterial “Chicha del yamor” deliciosa bebida de los dioses para el de desarrollo turístico de los otavaleños.

3. Contenido de la propuesta:

El presente estudio valoriza el legado histórico de la bebida sagrada de tipo ancestral “Chicha del yamor”, con este estudio se pretende garantizar el desarrollo turístico cultural mediante la salvaguardia del patrimonio alimentario que aún los otavaleños mantienen pero no es reconocido ni considerado como tal.

La propuesta se fundamenta principalmente en una ordenanza, la cual es sustentada con el levantamiento de información, mediante la ficha de inventario A4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, que hace mención a los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, se pretende reconocer a la chicha del yamor, como patrimonio cultural inmaterial del país.

4. Instrumento de validación de la propuesta

A continuación lea detenidamente el contenido de cada uno de los elementos que contribuyen la propuesta de investigación, Declaratoria del patrimonio cultural inmaterial “Chicha del yamor” deliciosa bebida de los dioses para el de desarrollo turístico de los otavaleños, luego de evaluar la propuesta sírvase contestar según la escala de valoración que crea conveniente ya que esto ayudará a conocer el adecuado desarrollo de la propuesta.

5. Objetivos de la validación de la propuesta.

- a) Determinar Coherencia y Pertinencia entre el tema, objeto y contenido de la propuesta.
- b) Definir la calidad técnica de cada ítem a donde está destinada la propuesta.
- c) Verificar el uso adecuado de lenguaje en el contenido de la propuesta.
- d) Demostrar si la estructura del contenido cumple las expectativas de la propuesta a la realidad.
- e) Determinar si el contenido propuesto es relevante.

A continuación se describe la escala de valorización a utilizar mediante el criterio de expertos:

Categoría	Descripción de la categoría	Escala	Simbología
A	Coherencia y Pertinencia. Entre el tema, los objetivos y contenido de la propuesta.	Coherente	C
		Incoherente	IN
B	Calidad técnica: Claridad y precisión en la aplicación de los componentes. Nota: En el caso de marcar R o D , por favor justifique su opinión en el espacio de observaciones.	Óptima	O
		Buena	B
		Regular	R
		Deficiente	D

C	Lenguaje: expresión clara y concisa. Nota: En el caso de marcar I por favor justifique su opinión en el espacio de observaciones.	Adecuado	A
		Inadecuado	I
D	Contenido de la propuesta: Grado de aplicación a la realidad y pertinencia a salvaguardar la bebida chicha del Yamor.	Confiabilidad Alta	CA
		Confiabilidad Media	CM
		Confiabilidad Baja	CB
E	Relevancia: Entre el tema y el contenido de la propuesta	Relevante	R
		Irrelevante	IR

6. Validación de la propuesta:

VALIDACIÓN DE LA PROPUESTA		
CATEGORÍA “A”		
“LENGUAJE”		
Objetivo: Determinar coherencia y pertenencia entre el tema, objetivo y contenido de la propuesta.		
C = Coherente		
IN = Incoherente		
ITEM	CATEGORÍA “A”	OBSERVACIONES
Tema		
Tesis		
Objetivo de la propuesta		
Contenido de la propuesta		

VALIDACIÓN DE LA PROPUESTA

CATEGORÍA “B”

“LENGUAJE”

Objetivo: Definir la calidad técnica de cada ítem a donde está destinada la propuesta.

O = Optima

B = Buena

R = Regular

D = Deficiente

ITEM	CATEGORÍA “B”	OBSERVACIONES
Tema		
Tesis		
Objetivo de la propuesta		
Contenido de la propuesta		

VALIDACIÓN DE LA PROPUESTA

CATEGORÍA “C”

“LENGUAJE”

Objetivo: Verificar el uso adecuado de lenguaje en el contenido de la propuesta.

A= Adecuado

I= Inadecuado

ITEM	CATEGORÍA “C”	OBSERVACIONES
Tema		
Tesis		

Objetivo de la propuesta		
Contenido de la propuesta		

VALIDACIÓN DE LA PROPUESTA

CATEGORÍA “D”

“CONTENIDO DE LA PROPUESTA”

Objetivo: Determinar si la estructura del contenido cumple las expectativas de la propuesta a la realidad.

C A= Confiabilidad Alta

C M= Confiabilidad Media

C B= Confiabilidad Baja

ITEM	CATEGORÍA “D”	OBSERVACIONES
Tema		
Tesis		
Objetivo de la propuesta		
Contenido de la propuesta		

VALIDACIÓN DE LA PROPUESTA

CATEGORÍA “E”

“CONTENIDO DE LA PROPUESTA”

Objetivo: Determinar si el contenido de la propuesta es relevante.

R = Relevante

I = Irrelevante

ITEM	CATEGORÍA “E”	OBSERVACIONES
Tema		
Tesis		
Objetivo de la propuesta		
Contenido de la propuesta		

FIRMA DEL EXPERTO

Lic. Ramiro Velasco

Ibarra, 15 de diciembre, 2016

Doctora.

Carmen Trujillo

TUTORA DE TESIS DEL INSTITUTO DE POST-GRADOS UTN.

Presente.-

De mi consideración:

Reciba un cordial felicitándole en sus labores cotidianas, en beneficio de tan importante institución académica.

El motivo de la presente es con la finalidad de informarle que la propuesta de tesis del Sr. Vallejos Cazar Alex Francisco, cuyo tema es: ***“IMPORTANCIA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL PUEBLO OTAVALO: LA CHICHA DEL YAMOR, COMO LEGADO PARA EL TURISMO CULTURAL INMATERIAL”***; cuenta con los requerimientos metodológicos y técnicos para su aplicación; para ello se consideraron las siguientes categorías: Categoría “A” correspondiente a la coherencia y pertinencia, Categoría “B” correspondiente a la calidad técnica, Categoría “C” correspondiente al lenguaje utilizado, Categoría “D” correspondiente al contenido de la propuesta, y la Categoría “E” vinculada con la relevancia. En virtud de lo antes expresado la propuesta de tesis puede ser aplicada como una herramienta apta para lograr la declaratoria de patrimonio cultural inmaterial de la chicha del yamor, patrimonio alimentario de los otavaleños.

Es todo lo que puedo informar para los fines pertinentes.

Atentamente;

Lic. Ramiro Velasco

EXPERTO

A QUIEN INTERESE

YO, Ramiro Velasco, en mi calidad de docente, historiador y escritor otavaleño.

CERTIFICO

Que el Sr. **VALLEJOS CAZAR ALEX FRANCISCO**, con cédula de identidad No. 100277053-3 con el fin de validar su propuesta de tesis de maestría, solicito que se le certifique la siguiente investigación: “**IMPORTANCIA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL PUEBLO OTAVALO: LA CHICHA DEL YAMOR, COMO LEGADO PARA EL TURISMO CULTURAL INMATERIAL**”, como otavaleño y gestor cultural del legado patrimonial alimentario, certifico que la propuesta investigativa puede alcanzar los objetivos propuestos y son de gran beneficio para el cantón.

Autorizo al portador de la presente certificación, para que haga uso de la misma, de la forma que considere necesaria.

Dado en Otavalo, a los 15 días del mes de diciembre del 2016

Atentamente,

Lic. Ramiro Velasco
Experto.

6.1.7 Carta de validación.



A QUIEN INTERESE

Yo, Dr. Harol Espín Romero en mi calidad de Director de Gestión Social Intercultural del Municipio de Otavalo.

CERTIFICO

Que el Sr. **VALLEJOS CAZAR ALEX FRANCISCO**, con cédula de identidad No. 100277053-3 con el fin de validar su propuesta de tesis de maestría en Ecoturismo en Áreas Protegidas, ***IMPORTANCIA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL PUEBLO OTAVALO: LA CHICHA DEL YAMOR, COMO LEGADO PARA EL TURISMO CULTURAL INMATERIAL***, certifico que la propuesta de investigación de Ordenanza Municipal, será de gran beneficio para el cantón.

Autorizo al portador de la presente certificación, para que haga uso de la misma, de la forma que considere necesaria.

Dado en Otavalo, a los 15 días del mes de diciembre del 2016

Atentamente,

Dr. Harol Espín Romero
Director de Gestión Social Intercultural del Municipio de Otavalo.

6.1.8 Fotografías

