



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química

Carrera Licenciatura en Gastronomía

TEMA:

Estudio sobre la elaboración artesanal de la chicha de maíz criollo amarillo seco (*Zea mays L*) del cantón San Lorenzo de Jipijapa, provincia de Manabí.

(Trabajo de Titulación de Licenciatura)

AUTOR:

Guillermo Patricio Marcillo Ross.

TUTOR:

Ing. Fabián Zambrano, Mgrt

Guayaquil, Septiembre de 2018



Universidad de Guayaquil

ANEXO 4

**FACULTAD INGENIERIA QUÍMICA
CARRERA GASTRONOMÍA
UNIDAD DE TITULACIÓN**

Guayaquil, viernes 31 de agosto del 2018

Sr. Q.F.

LUIS ZALAMEA MOLINA

DIRECTOR (A) DE LA CARRERA LICENCIATURA EN GASTRONOMIA

FACULTAD DE INGENIERIA QUIMICA

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Ciudad.-

De mis consideraciones:

Envío a Ud. el Informe correspondiente a la tutoría realizada al Trabajo de Titulación **ESTUDIO Y DIFUSIÓN DE LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE LA CHICHA DE MAÍZ AMARILLO SECO (ZEA MAYS L) DEL CANTÓN SAN LORENZO DE JIPIJAPA, PROVINCIA DE MANABÍ** del (los) estudiante (s) **MARCILLO ROSS GUILLERMO PATRICIO**, indicando ha (n) cumplido con todos los parámetros establecidos en la normativa vigente:

- El trabajo es el resultado de una investigación.
- El estudiante demuestra conocimiento profesional integral.
- El trabajo presenta una propuesta en el área de conocimiento.
- El nivel de argumentación es coherente con el campo de conocimiento.

Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de similitud y la valoración del trabajo de titulación con la respectiva calificación.

Dando por concluida esta tutoría de trabajo de titulación, **CERTIFICO**, para los fines pertinentes, que el (los) estudiante (s) está (n) apto (s) para continuar con el proceso de revisión final.

Atentamente,

Ing. FABIAN JOSE ZAMBRANO CABRERA. Mgtr.

TUTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

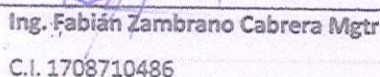
C.I. 1708710486



FACULTAD DE INGENIERIA QUIMICA
CARRERA LICENCIATURA EN GASTRONOMIA
UNIDAD DE TITULACIÓN

Habiendo sido nombrado Ing. Fabián Jose Zambrano Cabrera. Mgtr, tutor del trabajo de titulación certifico que el presente trabajo de titulación ha sido elaborado por Guillermo Patricio Marcillo Ross, C.C.:1312071127, con mi respectiva supervisión como requerimiento parcial para la obtención del título de Licenciatura en Gastronomía.

Se informa que el trabajo de titulación: "Estudio sobre la elaboración artesanal de la chicha de maíz criollo amarillo seco (*Zea mays* L) del cantón San Lorenzo de Jipijapa, provincia de Manabí.", ha sido orientado durante todo el periodo de ejecución en el programa antiplagio (indicar el nombre del programa antiplagio empleado) quedando el 3 % de coincidencia.





Universidad de Guayaquil
UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERÍA QUÍMICA
CARRERA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
Unidad de Titulación

ANEXO 10



Presidencia
de la República
del Ecuador



Plan Nacional
de Ciencia, Tecnología,
Innovación y Saberes



SENESCYT
Secretaría Nacional de Educación Superior,
Ciencia, Tecnología e Innovación

REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE GRADUACIÓN

TÍTULO Y SUBTÍTULO:	Estudio sobre la elaboración artesanal de la chicha de maíz criollo amarillo seco (Zea mays L) del cantón San Lorenzo de Jipijapa, provincia de Manabí		
AUTOR(ES) (apellidos/nombres):	Guillermo Patricio Marcillo Ross		
REVISOR(ES)/TUTOR(ES) (apellidos/nombres):	REVISOR: Ing. Carmen Emperatriz Llerena Ramirez. MSc TUTOR: Ing. Fabián Zambrano, Mgtr		
INSTITUCIÓN:	UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL		
UNIDAD/FACULTAD:	FACULTAD INGENIERÍA QUÍMICA		
MAESTRÍA/ESPECIALIDAD:	CARRERA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA		
GRADO OBTENIDO:	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA		
FECHA DE PUBLICACIÓN:	Septiembre 2018	No. DE PÁGINAS:	90
ÁREAS TEMÁTICAS:	Estudio de elaboraciones tradicionales, ingredientes autóctonos		
PALABRAS CLAVES/KEYWORDS:	Chicha, Tradicional, Maíz criollo amarillo, Jipijapa, Bebida refrescante.		
RESUMEN/ABSTRACT (150-250 palabras):			
El presente documento tiene como objetivo la recopilación de información para su posterior difusión acerca de la bebida ancestral y tradicional llamada chicha de maíz criollo amarillo seco, para lograrlo se investigó sobre los procesos y equipos que intervienen durante la elaboración, los ingredientes que la componen, las personas que la realizan y como se comercializa, además de la historia que está relacionada a la tradicional bebida. La chicha fresca y refrescante de maíz criollo amarillo seco del cantón Jipijapa, es una de las preparaciones más representativas en la ciudad y de la provincia en general, las familias de Jipijapa suelen agregarle a la chicha obtenida, fruta fresca picada, principalmente piña, y aunque en la actualidad se encuentran chichas a las que se le agregan saborizantes artificiales, aún se consiguen familias dedicadas a mantener el legado, las cuales como parte de la tradición usan las bondades de la tierra y los elementos disponibles desde la antigüedad, como leña, fuego y las ollas de barro, entre otros utensilios tradicionales, a esto se suma la ardua tarea realizada. Esta investigación y la difusión de la misma ayudará a que se permita de ser posible, se la considere como parte del patrimonio alimentario del Ecuador y será fuente de información para retomar las tradiciones, y enaltecer saberes y sabores ancestrales de esta zona del país.			
ADJUNTO PDF:	☐ SI	☐ NO	
CONTACTO CON AUTOR/ES:	Teléfono: 0997813408	E-mail: yiyomaross@gmail.com	
CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN:	Nombre: Ing. Fabián Zambrano Bravo		
	Teléfono: 0997830442		
	E-mail: fabian.zambranoc@ug.edu.ec		



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
CARRERA LICENCIATURA EN GASTRONOMIA
Unidad de Titulación

ANEXO 11

Guayaquil, 03 de septiembre del 2018

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR REVISOR

Habiendo sido nombrado Ing. CARMEN EMPERATRIZ LLERENA RAMIREZ. MSc, tutor del trabajo de titulación Estudio sobre la elaboración artesanal de la chicha de maíz criollo amarillo seco (*Zea mays L*) del cantón San Lorenzo de Jipijapa, provincia de Manabí, certifico que el presente trabajo de titulación, elaborado por Guillermo Patricio Marcillo Ross, con C.I. No. 1312071127, con mi respectiva supervisión como requerimiento parcial para la obtención del título de Licenciatura en Gastronomía, en la Carrera/Facultad, ha sido **REVISADO** en todas sus partes, encontrándose apto para su sustentación.

DOCENTE TUTOR REVISOR

Ing. CARMEN EMPERATRIZ LLERENA RAMIREZ. MSc

C.I. No.0913777051



ANEXO 12

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERÍA QUÍMICA
CARRERA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
Unidad de Titulación

**LICENCIA GRATUITA INTRANSFERIBLE Y NO EXCLUSIVA PARA EL USO NO
COMERCIAL DE LA OBRA CON FINES NO ACADÉMICOS**

Yo, Guillermo Patricio Marcillo Ross con C.I. No. 1312071127, certifico que los contenidos desarrollados en este trabajo de titulación, cuyo título es "Estudio sobre la elaboración artesanal de la chicha de maíz criollo amarillo seco (*Zea mays L*) del cantón San Lorenzo de Jipijapa, provincia de Manabí" son de mi absoluta propiedad y responsabilidad Y SEGÚN EL Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN*, autorizo el uso de una licencia gratuita intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la presente obra con fines no académicos, en favor de la Universidad de Guayaquil, para que haga uso del mismo, como fuera pertinente

Guillermo Patricio Marcillo Ross
C.I. No. 1312071127

*CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN (Registro Oficial n. 899 - Dic./2016) Artículo 114.- De los titulares de derechos de obras creadas en las instituciones de educación superior y centros educativos.- En el caso de las obras creadas en centros educativos, universidades, escuelas politécnicas, institutos superiores técnicos, tecnológicos, pedagógicos, de artes y los conservatorios superiores, e institutos públicos de investigación como resultado de su actividad académica o de investigación tales como trabajos de titulación, proyectos de investigación o innovación, artículos académicos, u otros análogos, sin perjuicio de que pueda existir relación de dependencia, la titularidad de los derechos patrimoniales corresponderá a los autores. Sin embargo, el establecimiento tendrá una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra con fines académicos.



Universidad de Guayaquil

**FACULTAD INGENIERÍA QUÍMICA
CARRERA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
Unidad de Titulación**

“Estudio sobre la elaboración artesanal de la chicha de maíz criollo amarillo seco (Zea mays L) del cantón San Lorenzo de Jipijapa, provincia de Manabí”

Autor: Guillermo Patricio Marcillo Ross

Tutor: Ing. Fabián Zambrano, Mgtr

Resumen

El presente documento tiene como objetivo la recopilación de información para su posterior difusión acerca de la bebida ancestral y tradicional llamada chicha de maíz criollo amarillo seco, para lograrlo se investigó sobre los procesos y equipos que intervienen durante la elaboración, los ingredientes que la componen, las personas que la realizan y como se comercializa, además de la historia que está relacionada a la tradicional bebida. La chicha fresca y refrescante de maíz criollo amarillo seco del cantón Jipijapa, es una de las preparaciones más representativas en la ciudad y de la provincia en general, en la actualidad se encuentran chichas a las que se le agregan saborizantes artificiales, sin embargo aún se consiguen familias dedicadas a mantener el legado, las cuales como parte de la tradición usan las bondades de la tierra y los elementos disponibles desde la antigüedad.

Palabras Claves: Chicha, Tradicional, Maíz criollo amarillo, Jipijapa, Bebida refrescante.



Universidad de Guayaquil

ANEXO 14

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERÍA QUÍMICA
CARRERA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
Unidad de Titulación

“Study on the artisan elaboration of dry yellow Creole corn chicha (*Zea mays* L) of San Lorenzo de Jipijapa county, province of Manabí”

Autor: Guillermo Patricio Marcillo Ross

Tutor: Ing. Fabián Zambrano, Mgtr

Abstract

The objective of this document is to collect information for its later dissemination about the ancestral and traditional drink called dry yellow creole corn chicha, to achieve this, the processes and equipment that intervene during the elaboration were investigated, the ingredients that make it up, the people who make it and how it is marketed, besides the history that is related to the traditional drink. Fresh and refreshing chicha of dry yellow Creole corn from Jipijapa canton, it is one of the most representative preparations in the city and the province in general, en la actualidad se encuentran chichas a las que se le agregan saborizantes artificiales, however, families dedicated to maintaining the legacy are still obtained, which as part of the tradition use the benefits of the land and the elements available since antiquity.

Keywords: Chicha, Traditional, Yellow Creole corn, Jipijapa, Refreshing drink.

Declaración de autoría

“La responsabilidad del contenido desarrollado en este Trabajo de Titulación, me corresponden exclusivamente; y la propiedad intelectual de la misma a la Universidad de Guayaquil según lo establecido por la Ley Vigente”

.....

Guillermo Marcillo Ross

C.I. 1312071127

Dedicatoria

Dedico la presente a mis familiares y allegados más cercanos, sin los cuales no habría logrado ser la persona que me he convertido, mi madre y su ejemplo de trabajo, mi abuela y sus valores, tías como mi tía Karina y su apoyo incondicional, tíos como mi tío Pucho y el permanente cuidado de la salud, tío Gato y Pepín por mostrarme sobre el viaje y la aventura, a los que están lejos por demostrarme que el tiempo y la distancia no cambian nada si nos queremos, hermanos queridos Boris y John únicos e irrepetibles, primos y amistades que dejaron huella a través del tiempo, a la familia de mi amada, sin lugar a dudas una de las mejores cosas que me ha pasado en la vida, Juanita y Germania siempre con fe y cariño, a los jefes y compañeros de trabajo de los que he aprendido tanto sobre este mundo tan maravilloso que resultó ser la gastronomía.

Dedico también a todas las personas que aman su tierra, y en especial el suelo manabita hermoso y exuberante.

Agradecimiento

Agradezco a mis padres, Maritza Ross Santana y Guillermo Marcillo Toala, por darme la vida que disfruto y que quiero tanto, a los profesores que de una u otra manera aportaron en la importante formación de conocimiento, entre ellos, Chef Fernando Olmedo por su aporte en la enseñanza culinaria, MSc. Marco Quezada y su forma de construir conocimiento, a la MSc. Carolina Díaz por su aporte con herramientas de investigación, a mi tutor Ing. Fabián Zambrano y mi profesora Lcda. Olanda Zea, que sin ellos difícilmente habría logrado esta tesis, y a mi amor y compañera Ximena Pérez, mi principal apoyo e inspiración.

Mención aparte a todas esas maravillosas personas que siguen realizando la chicha manabita en Jipijapa y sus alrededores, así como otras delicias ancestrales, a los comerciantes y a las personas que a través del tiempo han facilitado información valiosa a la investigación, me llena de orgullo haber conocido su aporte y hacerles mención en este documento.

Índice General

Declaración de autoría.....	ii
Dedicatoria	iii
Agradecimiento	iv
Índice General	v
Índice de Tablas	ix
Índice de Ilustraciones.....	x
Índice de Anexos.....	xi
Resumen	xii
Summary	xiii
Introducción	xiv
Capítulo I.....	1
1.1 <i>El Problema</i>	1
1.1.1 Planteamiento del problema.....	1
1.2 <i>Objetivos de Investigación.</i>	2
1.2.1 Objetivo general.	2
1.2.2 Objetivos específicos.	2
Capítulo II	3
2.1 <i>Marco Teórico</i>	3
2.1.1 Antecedentes Precolombinos.	3
2.1.1.1 Época Colonial.	4
2.1.1.2 Zona Sur de Manabí.....	6
2.1.2 Generalidades del Cantón Jipijapa	7
2.1.2.1 Condición geográfica	8
2.1.2.2 Clima	8

2.1.2.3	Hidrografía	8
2.1.2.4	Límites.....	8
2.1.2.5	División Política y administrativa	9
2.1.2.6	Las fechas importantes del cantón.....	9
2.1.2.7	Población.....	9
2.1.2.8	Cultura gastronómica	9
2.1.2.8.1	Chicha del Santo.	10
2.1.2.8.2	Ceviche de pescado con maní y aguacate.	10
2.1.2.8.3	Bollos.....	11
2.1.2.8.4	El café pasado y los velorios.....	11
2.1.2.8.5	Raspados.	11
2.1.2.8.6	Tortillas de Maíz Criollo Amarillo.	11
2.1.2.8.7	Hornado o Buche de Chancho.....	12
2.1.2.8.8	El Greñoso.	12
2.1.2.8.9	Otras preparaciones tradicionales de la ciudad.....	12
2.1.3	Maíz.....	13
2.1.3.1	Generalidades del maíz.....	13
2.1.3.2	Variedades de maíz.	14
2.1.3.3	Maíz Criollo Amarillo Seco	14
2.1.3.4	Planta	15
2.1.3.5	La época del maíz, cultivo y cosecha.	15
2.1.4	Aporte del maíz amarillo.....	16
2.1.4.1	Composición Nutricional (Características, macronutrientes, micronutrientes, minerales) .	16
2.1.4.2	Contraindicaciones	17
2.1.5	Chicha.....	17
2.1.5.1	Historia de la chicha	17
2.1.5.2	Variedades de Chichas en el Ecuador.....	19
2.1.6	Chicha de Maíz Criollo Amarillo.....	21
2.1.6.1	Composición de la chicha de maíz amarillo seco de Jipijapa.....	22
2.1.6.2	Carbohidratos Resistentes	23
2.1.7	Patrimonio.....	23
2.1.7.1	Proceso de Patrimonio	23
2.1.8	Difusión.	24
2.1.8.1	Concepto de Difusión	24
2.1.8.2	Medios de difusión	25

Capítulo III	26
3.1 <i>Marco Metodológico</i>	26
3.1.1 Objetivos de la investigación de campo	26
3.1.2 Metodología de la Investigación	26
3.1.3 Metodología Cualitativa	26
3.1.4 Técnicas de Recolección de Datos	27
3.1.4.1 Entrevista En Profundidad	27
3.1.4.2 La Observación	27
3.1.5 Población y Grupo Objetivo	28
3.1.5.1 Los personajes elegidos para las entrevistas profundas	28
3.1.5.2 Preguntas de las entrevistas	28
3.1.5.3 Preguntas para Historiadores.	28
3.1.5.4 Preguntas para Agricultores y Comerciantes.....	29
3.1.5.5 Preguntas para microempresarios que elaboran y comercializan la bebida.	29
3.1.5.6 Preguntas para personajes influyentes del gobierno y periodismo local	30
3.1.5.7 Preguntas a personajes locales relacionados a la gastronomía.	30
Capítulo IV	31
3.2 <i>Análisis de Resultados</i>	31
3.2.1 Desarrollo y análisis de las entrevistas	31
3.2.1.1 Entrevista, personaje local relacionado a la gastronomía.....	31
3.2.1.2 Historiadora y persona con información relevante sobre la historia de la preparación, la cultura y costumbres de la ciudad	31
3.2.1.3 Agricultor y comerciante de maíz, para obtener información del desarrollo de la planta, cosecha y destino de las mazorcas de maíz criollo.	31
3.2.1.4 Microempresario que elabora la preparación, para conocer los procesos, la situación actual de aceptación y comercio de la bebida.	32
3.2.1.5 Personaje influyente del gobierno y periodismo local, para información sobre los medios de difusión.	32
3.2.2 Análisis de las entrevistas.	33
3.3 <i>Propuesta</i>	34
3.3.1 Elaboración artesanal de la chicha de maíz criollo amarillo.	34
3.3.1.1 Receta estándar.....	35
3.3.1.2 Ingredientes.	36

3.3.1.3	Preparación.....	36
3.3.1.3.1	La harina de maíz:.....	36
3.3.1.3.2	Primera agua aromática:.....	36
3.3.1.3.3	Obtención de la masa:	37
3.3.1.3.4	Segunda agua aromática, saborizante y endulzante:.....	37
3.3.1.3.5	Resultado Final	37
3.3.1.3.6	Alargamiento de vida útil	37
3.3.2	Materiales de la elaboración.....	38
3.3.3	Técnicas de cocción	38
3.3.4	Diagrama de Flujo de la elaboración	39
3.3.5	Información adicional, procesos no aplicados en la actualidad	39
3.3.6	Página web y redes sociales como medios de difusión	40
3.3.6.1	Página web Chicha Jipijapa	40
3.3.7	Los resultados de la página Web.....	41
3.3.7.1	Redes sociales de la Chicha Jipijapa	42
Conclusiones		44
Recomendaciones.....		45
Bibliografía		46
Anexos.....		51

Índice de Tablas

Tabla 1. Valor nutricional del maíz amarillo seco y fresco	16
Tabla 2. Calorías de la chicha de maíz criollo amarillo	22
Tabla 3. Personajes entrevistados	28
Tabla 4. Receta estándar	35

Índice de Ilustraciones

Ilustración 2 Jipijapa, principales puntos agrícolas y turísticos	8
Ilustración 3 Costumbres manabitas, chicha del santo.....	10
Ilustración 4 Monumento al Maíz amarillo, Jipijapa.	13
Ilustración 6 Maíz amarillo criollo seco, de la comuna Sancán.....	14
Ilustración 7 Representación, la chicha en ceremonia	18
Ilustración 8. Variedades de Chicha.....	20
Ilustración 9 Chicha de maíz amarillo seco	21
Ilustración 10 Chicha de maíz amarillo	38
Ilustración 11 Flujo de la elaboración de la chicha de maíz criollo amarillo.....	39
Ilustración 12. Estadísticas de página web en funcionamiento, primer mes.....	41
Ilustración 13 Variación genética de mazorcas de maíz amarillo.....	55

Índice de Anexos

Anexo 1. Diseño de la página web en funcionamiento	51
Anexo 2. Resultado en primera página del buscador de Google	52
Anexo 3. Cuenta de Facebook conectada a la página web.....	52
Anexo 4. Cuenta de Twitter conectada a la página web	52
Anexo 5. Cuenta de Instagram conectada a Facebook.....	53
Anexo 6. Lcda. Nelly Beatriz Moreira y Guillermo Marcillo Ross	53
Anexo 7. Sra. Nelly Zevallos de Vera y Guillermo Marcillo Ross.....	53
Anexo 8. Sr. Félix Choez y Guillermo Marcillo Ross	54
Anexo 9 Comercio de pueblos precolombinos de las costas de Manabí.	54
Anexo 10. Sr. Marcos Muñoz y Guillermo Marcillo Ross	54
Anexo 11. Sra. Martina Fuentes Mero	55
Anexo 12. Mazorcas ablandando por medio de cocción en agua	55
Anexo 13. Rallado del maíz usando rallo de metal.....	56
Anexo 14. Harina de maíz gruesa	56
Anexo 15. Molido de harina.....	56
Anexo 16. Cocción con los ingredientes saborizantes	56
Anexo 17. Chicha de maíz amarillo	57
Anexo 18. Piedra de moler granos	57
Anexo 19. Olla de barro para horno.....	57
Anexo 20. Recipiente para conservar chicha	58
Anexo 21. Variedad de maíz blanco y amarillo criollo	58
Anexo 22 Variedades de Maíz	58
Anexo 23. Entrevista a Historiadores.....	59
Anexo 24. Entrevista, Agricultores y Comerciantes	62
Anexo 25. Entrevista, microempresarios que elaboran y comercializan la bebida.....	65
Anexo 26. Entrevista, Agricultores y Comerciantes.....	67
Anexo 27. Entrevista, microempresarios que elaboran y comercializan la bebida.....	69
Anexo 28. Entrevista, personajes influyentes del gobierno y periodismo local	71
Anexo 29. Entrevista, personajes locales relacionados a la gastronomía	74

Introducción

Las tradiciones gastronómicas son fundamentales para el desarrollo del ser, el ser humano científicamente es lo que come y come lo que le rodea, antiguamente estos alimentos solían ser los que obtenía a su alrededor, posterior a esto y con el desarrollo de las civilizaciones y el progreso se fue sumando lo que se comercializaba en las cercanías; históricamente este sería el legado y es el resultado de una mezcla continua de la investigación de nuestros antepasados.

En el mundo actual, cada vez más globalizado y con tanta información disponible se está dejando de lado las costumbres, la herencia y eso es lo que hace únicos y distintivos a los pueblos de cada nación. Que sería de la vida en Jipijapa sin las experiencias sensoriales a las que se está expuesto desde temprana edad; desde que se nace y se prueba el primer alimento con amor en el seno de una madre, más tarde el gusto propio de cada individuo se va formando con la comida y bebida de casa, las recetas de la abuela juegan un papel indispensable, con los alimentos que aporta y sus texturas, las festividades propias de cada pueblo suman con emociones y complementan el gusto para el desarrollo del paladar que es parte de la identidad de cada persona.

La chicha de maíz criollo amarillo seco como parte de la alimentación tradicional de Jipijapa ha sido importante en la formación del criterio gastronómico desde la época precolombina y se ha mantenido durante generaciones posteriores a esta, aun cuando se compartan alimentos bajo una misma bandera, frente a un mismo mar, en la misma montaña o incluso bajo un mismo techo las interpretaciones individuales por muy distintas que sean, se enlazarán con el sentido de pertenecía y las raíces con las que se identifica al lugar, en este caso con los sabores de Jipijapa.

El Ecuador es un territorio con una diversidad gastronómica y cultural sorprendente, y si bien en la actualidad se tiene la increíble posibilidad de probar alimentos atractivos e históricos o de innovación del mundo entero, se debe brindar las facilidades para mantener el interés en la costumbres ancestrales, la educación es indispensable y la difusión de información académica ayuda en ello, así es que el estudio de la chicha de maíz criollo amarillo seco busca que se valore la bebida y el esfuerzo de preparaciones bien realizadas, con los ingredientes autóctonos y de calidad, con la finalidad de que las futuras generaciones de investigadores dispongan de conocimiento desarrollado sobre esta preparación tradicional y sirva de guía para próximos temas de investigación relacionadas al tema estudiado.

Capítulo I

1.1 El Problema

1.1.1 Planteamiento del problema.

El estudio surge en razón de la desaparición paulatina de las costumbres gastronómicas en la ciudad de Jipijapa en la provincia de Manabí, la elaboración y consumo de la tradicional chicha de maíz criollo amarillo seco ha ido disminuyendo poco a poco en cada generación, la población actual corre el riesgo de perder tal riqueza cultural en parte por las migraciones, desastres naturales, falta de conocimiento y poca difusión sobre los puntos clave durante la preparación y los ingredientes, a esto se suman las facilidades de obtener similares bebidas con menor esfuerzo, o chicha a partir de una variedad de maíz blanco que aunque es similar, difiere en sabor y aroma, por lo cual se usa o abusa de saborizantes y colorantes artificiales para acercarse a la original.

En la actualidad existe un bajo consumo de la preparación, la facilidad de conseguir similares resultados económicos con preparaciones similares a coste de reputación y calidad del producto original, el uso de un maíz que no es el auténtico con un tiempo de cosecha menor o con una mazorca tierna, incluyendo una elaboración mucho más sencilla y alejada de la tradicional, con el objetivo de lograr generar mayor volumen, como resultado se va perdiendo el valor y características típicas de la chicha original de maíz amarillo. Cabe destacar que aún existen personas en la zona de Jipijapa que siguen preparando la bebida lo más fiel en la medida de lo que se puede, y que ayudan en gran medida a mantener la tradición de la preparación, estas suelen ser realizadas por familias de los recintos, la comercializan por medio de pedidos, además de aprovechar las ferias y festividades del cantón para mejorar su difusión.

Existen varias preparaciones importantes y de gran tradición en la zona de la actual Jipijapa que opacan a la historia de la chicha, esta riqueza gastronómica precede desde que fue un asentamiento nativo con una rica mezcla de culturas, en donde a la chicha, reina de las celebraciones se le denominaba azúa entre otros nombres, desde las Antillas hasta el norte de Chile en Sudamérica; desde la época precolombina se ha mantenido como parte de las tradiciones del sitio aunque con menor investigación e interés con respecto a otras chichas en el país, en el cantón Jipijapa, el maíz se lo utiliza en varias preparaciones, en el caso de la chicha amarilla se usa el maíz amarillo criollo duro y seco que le da sus características organolépticas.

1.2 Objetivos de Investigación.

1.2.1 Objetivo general.

Obtener información sobre la preparación tradicional y artesanal de la chicha de maíz criollo amarillo seco en el cantón San Lorenzo de Jipijapa, para su difusión en la comunidad.

1.2.2 Objetivos específicos.

- Identificar los ingredientes y el proceso de elaboración para la preparación de la chicha de maíz criollo amarillo seco del cantón San Lorenzo de Jipijapa.
- Analizar posibles causas históricas del bajo consumo de la chicha de maíz criollo amarillo seco en el cantón San Lorenzo de Jipijapa.
- Difusión de información por medio de canales efectivos en la comunidad sobre los ingredientes y la preparación estandarizada de la chicha de maíz amarillo seco de Jipijapa.

Capítulo II

2.1 Marco Teórico

2.1.1 Antecedentes Precolombinos.

Numerosas culturas se asentaron en el territorio ecuatoriano, no necesariamente hablaban el mismo idioma, en la provincia de Manabí hay registros arqueológicos de varias de ellas, también vestigios de migraciones de diferentes partes del continente. Las culturas más antiguas encontradas son las del llamado Período Formativo (4.000 a.C.), Valdivia, Machalilla, Chorrera. Las del período del desarrollo regional son Bahía y Guangala; del período de integración: Chirije y Manteña.

La cultura Manteña-Huancavilca está en el período de Integración 500 a 1.500 años d.C., fue la última cultura precolombina en esta región y la que sufrió el impacto de la llegada de los conquistadores. Esta cultura se habría asentado en un vasto territorio que incluía al de los Huancavilcas, abarcando la faja costanera de la provincia de El Oro y todo el litoral marítimo de la provincia de Manabí y del sur de la provincia de Esmeraldas, incluyendo a la cultura Milagro-Quevedo de las provincias de Guayas y Los Ríos.

La actual ciudad de Manta se construyó sobre los restos de una población Manteña Huancavilca llamada JOYAY (JO=Pez; CAY=casa) o sea la casa de los peces. La cultura Manteña-Huancavilca fue de agricultores, navegantes y pescadores. La agricultura intensiva, excedentes de alimentos, provocó el comercio e incentivó los viajes marinos estructurando una sociedad estratificada.

En las crónicas de Pedro Pizarro se describe a Joyay como una ciudad grande en la que se llegaba al templo por una gran avenida y a cuyos lados se levantaban estatuas de 2,50 mts. De altura construida en piedra, que representaba a sus jefes y sacerdotes desnudos de cuerpo, por la cual se cree que un sacerdote español las mandó a destruir. Joyay sería un centro administrativo, comercial, artesanal y sede de un culto religioso. (Gobernación de Manabí, 2016)

El historiador japonés Takehiko Furuta, realizó investigaciones acerca de migraciones japonesas en la costa del Ecuador, data según registros en papiros 4300 a.C, la erupción del volcán Kikai en el sur de Japón provocó un viaje por medio de corrientes marinas, hasta las costas de Manabí, basándose en similitudes de la cultura Valdivia y Jomón, el significado del cantón Jama significaría en idioma japonés “playa grande”, y Manabí, “tierra de sol verdadero”, lo cual es

probable que resulte de conocer adoradores del sol, la chicha está vinculada históricamente a esta celebración. (Pinchevsky, Eluniverso, 2007)

En 1526 el piloto Bartolomé Ruiz divisó una balsa que contenía gran variedad de productos y que según cálculos del historiador Adam Szaszdi sería de mayor tonelaje que el velero español, los tripulantes de la balsa informaron a los españoles que respondían al nombre del señor de Salangone, quien tenía sujeción sobre algunas poblaciones costeras; el encuentro resulta significativo no solamente por la ubicación del mismo, sino porque muchas de las poblaciones mencionadas y sujetas al señor de Salangone, son de fácil identificación por los topónimos actuales y por el eje norte y sur que parece observarse.

El pueblo de Salangone se ubicaba ocho kilómetros al interior, en el sitio actualmente denominado Agua Blanca del parque nacional Machalilla, antigua parte del Cantón Jipijapa, en cuanto a los pueblos de Tusco y Ceracapez corresponderían a los actuales Machalilla y Puerto López, cerca de Salango antiguo lugar ceremonial donde se ha encontrado vestigios de consumo de chicha, cuy y maíz de la variedad mote.

Arqueólogos e historiadores coinciden en que estas poblaciones de la costa estaban inmersas en un activo intercambio un circuito de comercio que se extendía hasta la costa peruana y hacia el norte, posiblemente hasta México. Se sabe además que la concha *Spondylus* (*Spondylus princeps*) desempeñó un papel muy importante en estas redes de comercio, en Los Frailes, Machalilla se han descubierto restos de un taller para trabajos en madre perla, lo que indicaría que estos pueblos se especializaron también en artículos suntuarios para efectos del intercambio. (Alhanzer, 2010)

2.1.1.1 *Época Colonial.*

Durante la Colonia, Manabí fue una sociedad de fronteras, como cual oeste norteamericano, sin autoridad ni ley, esto a los manabitas los hizo autónomos, individualistas, no querían pagar tributos, no hacían caso a las autoridades y los nativos no quieren serlo, son rebeldes y poco acostumbrados a someterse, los indígenas de Jipijapa y Montecristi hablaban de patria e intercambiaban sus productos, mientras otros indígenas de los Andes estaban sometidos en esta época a los mitimaes y obrajes.

Como provincia, Manabí se crea el 25 de junio de 1824 al promulgarse la primera Ley de División Territorial de la Gran Colombia que divide a estos territorios del sur en tres

departamentos: Ecuador, Cuenca y Guayaquil. El Departamento de Guayaquil comprende las provincias de Guayaquil y Manabí. Manabí tiene tres cantones: Jipijapa, Montecristi y Portoviejo. Al separarse de la Gran Colombia y constituirse en mayo 13 de 1830 como República de Ecuador, la región de Manabí pasa a formar parte como una de las siete provincias que componían los tres departamentos.

El nombre de Manabí que se le da a la zona ya existe, tiene vigencia, identifica a la región desde tiempos precolombinos. Una voz o dos voces que se van reconfigurando con el paso del tiempo, como Cancebí a Manabí, Manawí o Mana y Phi. La provincia, asume el nombre que identifica a sus habitantes, con el que se denomina a su región, como otros lugares del Ecuador que se identifican con el río Guayas, el monte Chimborazo, el Volcán Pichincha, el monte Imbabura. (López, 2010)

Para 1605 hay registros de maíz, la población indígena pareció estar ya habituada a una economía monetaria, los indios tenían entre 3, 4 y 10 yeguas para cría de potros; vendían y compraban maíz; en Charapotó se extraía cera y miel de unas abejas que hacen sus paneles debajo de la tierra y vendieron a los españoles a un real la libra; en Manta se vendía pescado, agua y leña a los navíos que hacían escala y llevaban legumbres al Partido de la Costa, actual Provincia de Santa Elena, de donde también traían pescado para vender.

En Manta y Jipijapa destacaba la arriería, al alquiler de caballos y llevaron pasajeros y documentos hacia Guayaquil lo cual fue de gran ayuda al desarrollo del comercio de Jipijapa. En Picoazá se obtenía cabuya para vender; mientras que en Charapotó, habría tres indios ricos, sastres, zapateros y carpinteros, y vivían de su oficio. (Alhanzer, 2010)

Manabí tiene una marcada identidad étnica, así como cultural, exteriorizada en el montubio y el cholo manabita, que aunque racialmente puedan ser diferentes, en idiosincrasia y costumbres son similares, ratificándose así que la identidad manaba es una sola.

El cholo vive en pequeños poblados o comunidades de Manabí, se dedica exclusivamente a la faena de la pesca, en pequeñas embarcaciones y en ciertos casos usando motores fuera de borda, su alimentación está basada principalmente en los recursos del mar, los cuales son el fruto de su trabajo diario; además, consumen plátano y yuca.

El montubio es el resultado de la unión del español con los autóctonos de la región y representa un gran número de la población actual, es de contextura pequeña, de piel morena, cabello negro y liso, en lugares como Santa Ana y sus alrededores, tuvo una mayor influencia española, teniendo alta estatura, piel blanca, cabellos y ojos claros, básicamente, el montubio subsiste de la agricultura. (Lahora, 2003)

2.1.1.2 Zona Sur de Manabí.

En Manabí, los Manteños luego de la conquista española, se concentraron en reducciones ubicadas en Portoviejo, Manta, Montecristi y Jipijapa, entre 1750 y 1850, el ropaje del mestizaje arrojó a los Manteños y estos perdieron su identidad como tal y empezaron a llamarse mestizos.

En 1764 un indio del común de Jipijapa llegó a la corte del Rey de España para protestar por los abusos de los poderosos de Guayaquil. Juan Seguiche se embarcó como marinero y navegó por algún tiempo antes de llegar a Europa, una vez en Madrid acudió a la corte para reclamar sin éxito por los excesivos tributos y los abusos de las autoridades de Guayaquil, a quienes acusaba de vender tierras de Jipijapa a los indios de Santa Elena.

El siguiente viaje de un indígena a Madrid tuvo lugar en 1793, en esta ocasión se logró el cometido, se trató de Don Manuel Inocencio Parrales y Guale, Cacique y Gobernador de indígenas de Jipijapa, quien emprendió el largo viaje para protestar por los abusos del Administrador Real del Tabaco y para obtener título de propiedad territorial y comunitaria para los indios de Jipijapa.

Don Manuel Inocencio y el Administrador del Tabaco, Don Francisco de Paula Villavicencio, habían sido enemigos seculares durante dos décadas, esta enemistad se había acentuado a raíz de las reformas implementadas por el visitador García de León y Pizarro que estancaban el tabaco y además obligaban a los campesinos a cambiar sus siembras tradicionales por el cultivo de tabaco. Don Manuel Inocencio apeló a las Leyes de Indias que prohibían a los zambos vivir entre los indios y solicitó la expulsión de todos los zambos de Jipijapa, incluyendo al Administrador Real del Tabaco.

La parte sur de Manabí, desde Manta y Montecristi hasta Jipijapa que incluía entonces puerto López y Paján pasó a convertirse en una zona protegida de indios, donde eran dueños y se respetaban sus tierras y por lo tanto las costumbres heredadas, la parte norte de la provincia destacaba por la tenencia de Puerto Viejo y una mayor población descendiente del mestizaje con

Europeos, que en la actualidad destaca en rasgos físicos con el norte con mayor cantidad de descendientes de piel blanca y ojos claros y el sur con piel morena y ojos almendrados oscuros. (Alhanzer, 2010)

2.1.2 Generalidades del Cantón Jipijapa

Jipijapa fue denominada por los conquistadores españoles como la « Villa de Oro» porque sus habitantes, el pueblo indígena, XIPIXAPA, estaban cubiertos de oro. Jipijapa, el pueblo adoptó el nombre de su cacique XIPIXAPA o XIPEscape que en idioma nativo significa sube y baja por tierra alta y baja, estarían las parcialidades de La Alta y la Baja, nombres que sugieren una división dual tipo hanan y urin, a más de Apelope, Apechingue, Sanchan, Pillasagua y Picalenseme. En el siglo XVIII todavía constaban estas parcialidades en el pueblo de San Lorenzo de Jipijapa. (Alhanzer, 2010)

A la llegada de los españoles Jipijapa era un pueblo de Indios muy prósperos y estaba dividido en varios pueblos, Pedro de Alvarado en 1534 sería el primer español que cruzaría Jipijapa en su afán por llegar antes que Benalcázar y Almagro a Quito a realizar la Fundación, a su paso saquearía e incendiaría, esto motivaría uno de los traslados del Pueblo.

Para 1541 Jipijapa era considerado como foco rebelde, no permitan el paso de los españoles y sus territorios fueron saqueados por los invasores en especial su riqueza en oro, es así que el 10 de agosto de 1565 se fueron conglomerando los pobladores y se establecieron en Lanchán lo que hoy se denomina Sancán, en un número de 9 parcialidades indígenas y fundaron la Provincia de Jipijapa, dando así origen a la nueva comunidad de San Lorenzo de Jipijapa.

Con la creación de la República del Ecuador en el año de 1830 se inicia un cambio en la administración pública del país, Jipijapa se mantiene con los linderos señalados en los títulos Reales conseguidos por el Cacique Parrales y Guales y que fueron ratificados el 25 de Junio de 1824 al elevarlo a la categoría del Cantón, hasta 1860 la acción está dirigida a aspectos sociales, económicos o culturales, se crean escuelas municipales de niños en el año 1846 y de niñas en el año de 1850. (Municipio de Jipijapa, 2013)

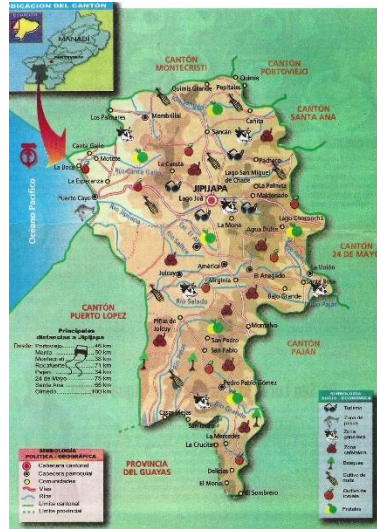


Ilustración 1 Jipijapa, principales puntos agrícolas y turísticos

(Universidad del Sur de Manabí, 2008)

2.1.2.1 Condición geográfica

Su extensión territorial es de 1'419.086 Km, el Cantón Jipijapa es uno de los más grandes y ricos de Manabí, geográficamente ubicado entre las coordenadas 01 grados 10 minutos y 01 grados 47 minutos de latitud sur y entre 80 grados 25 minutos y 80 grados de longitud Oeste. Está ubicado en la zona Sur de Manabí. El territorio del cantón jipijapa es muy accidentado, existen dos zonas: La Montañosa y la seca de la costa pero ambas presentan un terreno bastante irregular.

2.1.2.2 Clima

La temperatura media anual es de 24.6 grados centígrados, con un promedio de lluvia anual, de 1.280 milímetros.

2.1.2.3 Hidrografía

En la ensenada de Cayo desemboca el Río Seco de Jipijapa; además existen los ríos Santa Gallo, Salitre, Naranjal, Salado, Piñas.

2.1.2.4 Límites

Jipijapa está limitado al norte por los cantones Montecristi, Portoviejo y Santa Ana; al Sur por la Provincia del Guayas y el Cantón Puerto López, al Este por los Cantones Paján y 24 de Mayo y al Oeste por el Océano Pacífico. (Municipio de Jipijapa, 2013)

2.1.2.5 División Política y administrativa

La cabecera cantonal de Jipijapa está subdividido en siete Parroquias Rurales y tres Parroquias Urbanas, distribuidas de la siguiente manera:

Cuatro Parroquias Rurales de montaña: Pedro Pablo Gómez, El Anegado, La América y la Unión.

Dos Parroquias Rurales de sabana: Julcuy y Membrillal.

Una Parroquia Rural de perfil costanero: Puerto Cayo.

Las tres Parroquias Urbanas son: Manuel I. Parrales y Guale, San Lorenzo y Dr. Miguel Morán Lucio. (Municipio de Jipijapa, 2013)

2.1.2.6 Las fechas importantes del cantón.

Fecha cívica: 15 de octubre de 1820, independencia de jipijapa

Fecha de fundación: 10 de agosto de 1565, con el nombre de san Lorenzo de jipijapa.

Instalación de primer cabildo municipal: 8 de enero de 1822.

Categoría de cantón: 25 de junio de 1824. Mediante la ley de división territorial de la gran Colombia. (Gobernación de Manabí, 2016)

2.1.2.7 Población

La población de Jipijapa según el último censo de población y vivienda del 2010, 36.071 hombres y 35.012 mujeres, con un total de 71.083 habitantes de los cuales 40.232 viven en la zona urbana y 30.851 en la zona rural, fueron censadas 23.155 viviendas, el analfabetismo en un 12.5%, y el promedio de edad es de 31 años. (Manabí Censo Poblacion y Vivienda, 2010)

2.1.2.8 Cultura gastronómica

La gastronomía de Manabí, es muy reconocida dentro y fuera del país, dentro de ella se encuentran joyas en diferentes puntos de la provincia, en Jipijapa el uso del maíz, maní, yuca, café y plátano se destacan sobre el resto al ser parte de preparaciones ancestrales con raíces precolombinas, cuyas recetas se han mantenido por generaciones y han migrado de a poco a diferentes partes de la provincia y el país, pero eso es solo una pequeña parte, hay historias arraigadas a las preparaciones, contadas con leña y barro, en las madrugadas y en algunos

atardeceres, principalmente ligadas a la mujer manabita y a los productos que ofrece la tierra, el mar, y el comerciante cuya costumbre de negociar es parte de la herencia desde el inicio de la historia registrada, una mezcla de costumbres gastronómicas de indios y europeos expuestas en las preparaciones del lugar, Jipijapa.

Las siguientes preparaciones que se desarrollan a continuación demuestran la relación que tienen los habitantes del cantón con su gastronomía, no solo por los ingredientes usados, sino por el desarrollo de la cultura mediante uso de preparaciones muy elaboradas que unen a la familia alrededor de los fogones y que se celebran y comparten con las amistades nuevas o antiguas.

2.1.2.8.1 *Chicha del Santo.*

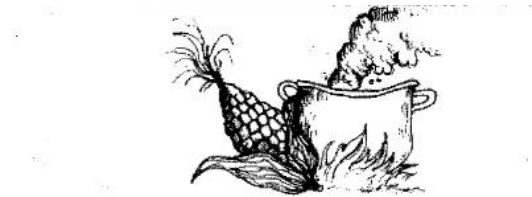


Ilustración 2 Costumbres manabitas, chicha del santo

(Parra, 1995)

Bebida tipo refrigerio, preparada para celebraciones de santos patronos, onomásticos y cumpleaños y la base de esta investigación, es realizada con maíz criollo amarillo, molido, hervido en agua y hojas de higo o hierba luisa, o limoncillo y canela, pasada la masa por un lienzo, agregada azúcar, hielo y esencia de sabores como vainilla, guineo o rosas, puede variar en ingredientes enriquecedores dependiendo de la fecha o lugar, es brindada como un acto de bienvenida a los asistentes. La chicha del santo o de la santa tiene una canción dedicada, escrita por Abilio Bermúdez Quijije, compositor y músico manabita, nació en charapotó en 1931 y fallecido en el 2003. (Parra, 1995)

2.1.2.8.2 *Ceviche de pescado con maní y aguacate.*

El sufijo “iche”, viene de una lengua ancestral manabita, está presente en varias preparaciones manabitas, como el troliche, viche, corviche, ceviche y en el árbol frutal del pechiche. En Jipijapa el ceviche es único, es blanco, muy curtido y se los come con maní un ingrediente ancestral, complementado con aguacate considerado afrodisiaco según las creencias locales. Según la

historiadora Libertad Regalado el ceviche es ecuatoriano, especialmente de la costa manabita ya que el considerado ceviche de los dioses es el de la concha spondylus siendo documentado por cronistas en los primeros años de la conquista como parte del territorio de Salangone que tenía el poder total desde Atacames en el norte de Ecuador hasta Tumbes, norte de Perú. (Regalado, Manabí y su gastronomía milenaria, 2008)

2.1.2.8.3 *Bollos.*

De cerdo o de pescado. Cada aspecto importa, las familias se reúnen a desarrollarlos desde muy temprano en la madrugada, toman en cuenta el grosor de las hojas de plátano, la textura de la masa de plátano y maní condimentada de hasta tres libras de peso cada uno de los bollos, y los participantes deben estar listos para dedicarles de 7 a 10 horas seguidas en extensos hornos de ollas de barro generalmente a nivel del suelo rodeadas de ceniza y troncos de leña a punto, es todo un espectáculo ver salir el humo por las hendijas de las orgullosas casas de caña guadua en el amanecer de la ciudad. (Palma, Eluniverso.com, 2017)

2.1.2.8.4 *El café pasado y los velorios.*

Los velorios honran al familiar o amigo fallecido, principalmente en las familias campesinas, celebrado en las noches, los velorios son un derroche de platos y bocadillos típicos, se sacrifican cerdos y gallinas de los cuales se aprovecha hasta la sangre, se pueden llegar a repartir bollos de maní y chanco, tortillas de maíz y de yuca de sal o de dulce, roscas, bizcochuelos, corviches, pan seco de maíz dulce y de sal, torta de plátano con maní y chanco horneada y siempre el infaltable café de olla o de esencia filtrada. (Parra, 1995)

2.1.2.8.5 *Raspados.*

Los Raspados de Jipijapa, hielo granizado raspado de bloques de hielo por medio de cepillos con cuchillos de metal y bañado en mieles saborizadas y coloreadas, del cual se hace comparación hacia los habitantes al poseer poca cantidad de vellos en la piel, raspados como parte de la identidad cultural.

2.1.2.8.6 *Tortillas de Maíz Criollo Amarillo.*

En Sancán son muy famosas y al ser un asentamiento precolombino reconocido, lo es también su gastronomía, las tortillas pueden ser de maíz o yuca y aunque en la actualidad se consiguen

horneadas a gas en hornos de pan, aún se puede conseguir las horneadas en horno de barro y pegadas a la pared, costumbre antigua de elaboración que se encuentra también en la gastronomía patrimonial de México y en los hornos de la cultura Hindú en la India.

2.1.2.8.7 Hornado o Buche de Chanco.

Esta preparación se puede conseguir solo domingos en el mercado central de la ciudad, y solo hasta el mediodía, es costumbre pasar por el mercado temprano en la mañana antes de que se termine, ofrecidos siempre con una sonrisa por parte de la cocinera; se usa el estómago de cerdo rellena con plátano, sangre, patas y cuero de chanco con aliños, se puede conseguir una preparación similar a la mezcla de un bollo y hornado a la que se le denomina con el mismo nombre. (Toala, 2012)

2.1.2.8.8 El Greñoso.

El greñoso es uno de los platos más antiguos, consumido solamente en velorios y fiestas especiales y hasta hace unos años solo se lo conseguía en Jipijapa, preparado con maíz, maní en iguales cantidades, los típicos aliños y al final carnes desmechadas, el proceso es sencillo y a la vez muy laborioso, llega a ser realmente muy cansado por lo que suele realizarse entre varias personas, hay un dicho popular que cuenta sobre quien llega de afuera y come greñoso, o regresa o se queda a vivir. (Andrade, 1990)

2.1.2.8.9 Otras preparaciones tradicionales de la ciudad.

Empanadas de plátano verde, el picante de pescado, su chicha de maíz y piña, corviche, salprieda, muchín, tambor de yuca, hayacas, la natilla, la majada, cazuela de mariscos, camotillo encanutado, seco de chivo, arroz relleno de longanizas, su maíz mote dulce, vinagres de guineo, pan de guineo, el dulce de pechiche, la miel agria majada de choclo, chicha de chontilla, colada de ovos, helado de coco, huevos mollos, natilla, alfeñiques, los dulces de camote, zapallo y girón entre otros. (Quimís R. , 2011)

2.1.3 Maíz



Ilustración 3 Monumento al Maíz amarillo, Jipijapa.

(Centro Cultural Jipijapa, 2017)

2.1.3.1 Generalidades del maíz

El maíz a lo largo de la historia y los diferentes lugares donde se lo ha cultivado, ha sido identificado bajo ciertos nombres, el nombre científico “*Zea mays*” en lengua azteca significa maíz y en quichua se lo conoce como “sara o zara”.

En Ecuador existen evidencias de cultivos de maíz, en las provincias de Manabí y Guayas, en las culturas Valdivia, Machalilla y Chorrera, lugares donde se cultivaban la variedad Kelly, además en la cultura las Vegas, ubicada en la provincia del Guayas, se ha encontrado maíz con una antigüedad de 6.000 a.C. (Bermeo & Morales, 2013)

El lugar de origen del maíz se lo ubica en el Municipio de Coxcatlán, en el Valle de Tehuacán, Estado de Puebla, en el centro de México, este valle se caracteriza por la sequedad de su clima, con un promedio anual de lluvia muy reducido; alberga principalmente especies vegetales y animales propias de tierra caliente y seca, la región cuenta con numerosos endemismos, lo que la convierte un territorio único".

El antropólogo estadounidense Richard Stockton MacNeish, encontró restos arqueológicos de plantas de maíz, que se estima datan de hace, aproximadamente, ocho mil años, los indicios de los procesos que llevaron al pueblo nativo de este valle a dominar el cultivo de este cereal, han sido encontrados en la cueva de Coxcatlán, Ajalpan y otros sitios de la zona. (Codex Virtual, 2017)

2.1.3.2 Variedades de maíz.

El maíz manabita es de color amarillo y duro, y a veces tiene un color anaranjado, por lo que parte de la tradición de esta zona es cocinar un poco el maíz antes de rallarlo o a su vez dejarlo en remojo toda la noche para que se ablande.

Existen diversas variedades de maíz, que se clasifican de diferentes formas, de manera general el maíz se puede clasificar en dos tipos, el forrajero para los animales y el grano grande para los seres humanos, a su vez el grano se clasifica por su color, estructura, aceite, contenido de carbohidratos, proteínas. La variedad que se cultive depende de las condiciones climáticas, la altura, precipitaciones fluviales, sistema de riego y de las heladas. De acuerdo al clima se puede cosechar una o dos veces al año.

El maíz según su estructura puede ser dentado, cristalino o morocho, amiláceo, canguil o reventadores, ceroso y cubierta, los reventadores fueron los tipos más primitivos, después surgieron los blandos. De acuerdo con el color, puede ser: blanco, amarillo, negro o morado, con este último se realiza la colada morada que se lo puede degustar el 2 de noviembre por ser día de los difuntos en el Ecuador.

En Ecuador en la actualidad se clasifica el maíz según sus colores en: sabanero ecuatoriano, mishca, kello ecuatoriano, chillo, chulpi ecuatoriano y huandango. (Bermeo & Morales, 2013)

2.1.3.3 Maíz Criollo Amarillo Seco



Ilustración 4 Maíz amarillo criollo seco, de la comuna Sancán

(Marcillo, 2018)

El Maíz ha sido fundamental para el desarrollo gastronómico de diversas culturas en el continente americano, En el Ecuador la variedad es exquisita, sin embargo el maíz criollo amarillo ha sido el más destacado en la provincia de Manabí, especialmente en el sur, y en Jipijapa es esencial en preparaciones muy antiguas que se mantienen por la preferencia y costumbre de los antepasados de comer bien, delicioso y sano; el maíz representa al lugar, tanto o más que el café y la toquilla.

Las familias montuvias del sector de Jipijapa preparan sus platos con la tradicional buena sazón de las mujeres del campo manabita, utilizan para sus platos los productos típicos de su zona, el maíz lo combinan con todo lo cotidiano para ellos, como gallina, huevos criollos, entre otros. Los platillos a base de maíz amarillo son muy apetecidos en esta zona manabita, el greñoso, el tamal, las hayacas, buñuelos, la chicha, la tortilla, la mazamorra, natilla, bollos, empanadas de maíz; además de la sal prieta, también elaborada con maíz y maní. (Expreso, 2017)

2.1.3.4 Planta

Entre las características botánicas El maíz es una planta monocotiledónea, pertenece a la familia de la gramíneas y comprende 3 géneros: *Tripsacum*, *Euchlaena* y *Zea*, todos de origen americano.

2.1.3.5 La época del maíz, cultivo y cosecha.

En Sancán, parroquia de Jipijapa el 80% de sus habitantes se dedican al cultivo del maíz y el resto al comercio de la tortilla de este grano.

La fisiología del cultivo depende del factor genético, y la forma de crecimiento y desarrollo de la planta depende de las condiciones ambientales: temperatura, humedad y aireación, el maíz germina dentro de los 6 días, la temperatura, óptima para la floración corresponde a un rango entre 21 a 30 grados centígrados. (El Productor Agrícola, 2017)

Con el inicio de las lluvias en la región costa empieza la siembra del maíz, con un ciclo de cultivo de entre 95 a 120 días dependiendo de la variedad, en ciertos lugares con las características idóneas, la siembra se permite dos veces a la año, en la época lluviosa de 15 de diciembre y enero 30 y para la época seca de mayo 15 a junio 15 seguro de la cosecha de invierno, se logra alrededor de 18 kg por hectárea en suelos francos, limoso y arenosos con buen drenaje y profundos con un pH de 6,0 a 7,0, para el almacenamiento es recomendable una humedad inferior al 14%. (Crystal-Chemical, s.f.)

En el Ecuador la principal zona de cultivo de maíz amarillo se realiza en la provincia de Los Ríos, seguida de Guayas, sin embargo desde el año 2016 se realizó una inversión en la provincia de Manabí para ayudar en la reactivación de la provincia luego del desastre natural que afectó la zona, un total de 184 familias de Jipijapa han sido beneficiadas con kits de cultivo de maíz de alto rendimiento, en las comunidades se ha llegado a recuperar la inversión en un 95%, para ser reinvertido en nuevas hectáreas de maíz. (Manabi produce - Gobernación de Manabí, 2016)

2.1.4 Aporte del maíz amarillo.

2.1.4.1 Composición Nutricional (Características, macronutrientes, micronutrientes, minerales)

El maíz presenta un elevado contenido de hidratos de carbono (alrededor del 70%), lo que lo hace un alimento altamente energético, ésta energía proviene básicamente del almidón, que ocupa una buena parte del grano. El contenido de proteínas es regular. La proporción de variedad de vitaminas en el maíz es muy bajo sin embargo ha sido posible identificar la existencia de las siguientes: vitamina A, vitaminas del complejo B y vitamina K. Los minerales se encuentran en una proporción cercana al 1% y dentro de los principales tenemos: potasio, sodio, calcio, magnesio, hierro, fósforo, azufre, cloro, manganeso y aluminio. (Palacios, 2010)

Valor nutricional del maíz por cada 100gr.

Tabla 1. Valor nutricional del maíz amarillo seco y fresco

Composición química	Maíz seco	Maíz fresco
Agua	10.3 gr	75.9 gr
Energía	365 kcal	86 kcal
Grasa	4.7gr	1.18 gr
Proteína	9.4 gr	3.22 gr
Hidratos de carbono	74.2 gr	19.02 gr
Fibra	1 gr	2.7 gr
Potasio	287 mg	270 mg
Fósforo	210 mg	89 mg
Hierro	2.7 mg	0.52 mg
Sodio	35 mg	15 mg
Manganeso	0.46 mg	0.16 mg
Magnesio	127 mg	37 mg
Calcio	7 mg	2 mg
Zinc	2.21 mg	0.45 mg
Selenio	127 mg	37 mg

Vitamina C	0	6.8 mg
Composición química	Maíz seco	Maíz fresco
Vitamina A	461 UI	281 UI
Vitamina B1	0.38 mg	0.20 mg
Vitamina B2	0.20 mg	0.06 mg

(Botanical, 2017)

El maíz en su composición nutricional destaca una importante cantidad de macro minerales como potasio, fósforo y magnesio, minerales sumamente importantes para diversos procesos biológicos y aportan beneficios para mantener la salud estable, tales como prevenir problemas cardiovasculares, correcto desarrollo de los músculos y fortalecer y dar soporte a huesos y articulaciones. (Comunicación Business, 2010)

2.1.4.2 Contraindicaciones

Los efectos negativos y secundarios del maíz suelen suceder como cualquier otro alimento beneficioso, por la ingesta en exceso, el maíz puede llegar a causar flatulencias debido a su alto contenido en almidón, por lo tanto es preciso moderar su consumo a personas que sufran de hinchazón y de gases.

En cuanto a riesgos y peligros del maíz transgénico o maíz modificado genéticamente, puede desencadenar alguna alergia, hacer inútil el efecto de los antibióticos, se estima que puede originar cáncer o alguna otra enfermedad, puede hacer vulnerable al sistema inmunológico, podría alterar el funcionamiento normal del sistema inmunológico, sin embargo se defiende este tipo de maíz al producir mayores beneficios económicos y cero flatulencia. (Brenda Fuente Saludable, 2017)

2.1.5 Chicha

Según la RAE, “se define la palabra chicha de la lengua de los indios en el siglo XVIII de la actual Panamá, chibcha que significa maíz” (RAE, s.f.) , del cual por medio de un proceso de fermentación se obtiene una bebida alcohólica y nutritiva, o mediante molienda con frutas una bebida refrescante, ambas llamadas chicha, palabra cuya entrada al español queda fijada alrededor de 1521. (Universidad de Valencia, 1998)

2.1.5.1 Historia de la chicha

Una de las características más comunes de los indígenas del continente americano fue su gusto por las bebidas combinadas, brebajes de diferentes tipos de plantas, algunas refrescantes y otras

fermentadas de efecto embriagante, la chicha representaba un sustento completo, de todos los tipos de chicha, la de maíz llegó a ser la más destacada gracias en parte a su corto periodo de cosecha y la versatilidad de uso y su facilidad de almacenaje, en la época prehispánica la chicha fue considerada según los registros como una bebida principalmente ceremonial. (Manrique, 2012)

Otra terminación histórica sobre la chicha fue azúa, asua o asuwa, se cree que es un término quichua, para algunos autores es antillano, tal vez taino o arahuaco, como señala Oroz (1966:24). Zárate (1947:469) escribe en 1555: *“Este brebaje se llama comúnmente chicha en lenguaje de las islas, porque en lengua del Perú se llama azúa, es blanco o tinto como la color del maíz que le echan...”*; mientras Cobo (1964:163), sostiene que el nombre lo tomaron los españoles de la lengua Española, el termino se encuentra en las obras de diferentes cronistas, dese las Antillas hasta el norte de Chile. (Bering, 2004)



Ilustración 5 Representación, la chicha en ceremonia

(Palma, El Universo, 2014)

La leyenda de la chicha más difundida en Sudamérica atribuye el descubrimiento casual de la chicha de jora al inca Túpac Yupanqui, cuando las lluvias habían deteriorado las bodegas en las que se guardaban los granos y se fermentaban. Para evitar desechar el maíz, ordenó que esta malta se distribuya a todos los pobladores para aprovecharla en forma de mote, pero por las características desagradables que presentaba, se optó por descartarla. Entonces, un indígena hambriento rebuscó entre la basura algo de comida para saciar su hambre y consumió esta curiosa sustancia, quedando sumido en la embriaguez, fue ahí cuando se descubrió el nivel alcohólico del maíz fermentado. Luego de esto, se convirtió en la bebida preferida de la nobleza Inca, quienes la

llegaron a considerar como un nexo entre la naturaleza, la comunidad humana y la comunidad de los padres creadores. (La Hora, 2015)

La chicha se utilizó como símbolo de prestigio y estatus dentro de los pueblos precolombinos, se la reservaba para ceremonias a la pacha mama y personajes de clase alta, llegando a valorarse tanto que incluso se podía llegar a conseguir a cambio de jornadas de trabajo en lugar de dinero u otra moneda de cambio, los aborígenes en la amazonía han aprovechado las bondades nutricionales en las faenas diarias. (Salazar, 2015)

Según los cronistas de las indias americanas llegados al poco tiempo, posterior al desembarco de Colón, el maíz era uno de los principales alimentos, la chicha masticada y fermentada por las enzimas de la saliva como la amilasa, era la bebida alcohólica más usada, entre sus diferentes usos se incluía el marinado de pescado previo al asado con la chicha de alto contenido alcohólico en la costa del actual Perú, las culturas mayormente desarrolladas en el continente dejaron su legado de chicha a través de la historia, como el champús bebida similar a una colada, preparaciones mayas como el saká y el pozol se mantienen hasta nuestros días elaborado a base de maíz nixtamalizado similar a la chicha, y que es parte del patrimonio cultural de México. (Rojo, 2015)

En el Ecuador precolombino, en el año 300 a.C. se consumían bebidas a base de maíz, se incluye una vasija especial para la misma, una botella con asa de estribo de forma cerrada, las culturas que la utilizaron fueron la Chorrera, Cotocollao y Machalilla y servía principalmente para mantenerla a salvo, evitando que se riegue el importante líquido mientras se desplazaba a grandes distancias, los primeros vestigios de chicha se encontraron en la península de Santa Elena, en el llamado periodo formativo de la cultura Valdivia entre 3500 y 1500 a.C. (Salazar, 2015)

2.1.5.2 Variedades de Chichas en el Ecuador

Las chichas bien pueden ser refrescantes, hervidas o fermentadas siendo estas últimas las más conocidas y estudiadas, la mezcla puede estar en armonía con sabores y aromas propios del lugar de su desarrollo, con especias autóctonas o introducidas con el tiempo, dando como resultado un líquido de variables características que incluye colores y densidades en la que convergen también efectos y sensaciones, provocadas por los elementos incluidos en su elaboración y el tipo de proceso desarrollado en la misma.

En el país hay varias clases de chicha, una de ellas es la del Yamor, que se prepara en Imbabura, esta bebida se compone de siete tipos de grano de maíz. Estos son: chulpi, maíz negro, amarillo, blanco, canguil, morocho y jora (maíz germinado). En las provincias del Austro ecuatoriano como Cañar y Azuay, en cambio, se consume la chicha de jora, con el maíz que está a punto de descomponerse. En algunas culturas amazónicas la preparaban triturando el grano de maíz y masticándolo, después cocían esta mezcla y una vez elaborada la consumían como una bebida alimenticia. En la Costa también se prepara la chicha y para los pueblos montuvios fue una bebida, más que ceremonial, de fiesta, anteriormente no había celebración en que esta bebida no se consumiera; sin embargo, de a poco la tradición se ha ido perdiendo. (El Diario, 2015)

Entre los lugares del país que más elaboran la chicha, de jora está Cotacachi, Otavalo, Cayambe y en las provincias de Chimborazo y Azuay. Comúnmente es preparada e ingerida durante las grandes fiestas de pueblo, entre las que se destacan el Inti Raymi, San Pedro y San Pablo. En el Ecuador una de las formas en la que se ha ayudado a mantener con el paso del tiempo y la globalización del mundo, ha sido su uso principalmente la fermentada en festividades, ceremonias y demás eventos especiales como matrimonios.

La variedad denominada refrescante similar a una colada ha sido realizada durante generaciones en el seno de las familias, en la costa, en el campo principalmente y en la ciudad un poco menos, se mantiene ligado al sentimiento de familiar, fiestas de cumpleaños y recuerdos de juventud en las generaciones que compartieron los momentos de elaboración y consumo los fines de semana entre familiares y amigos en el pasado. (Patrimonio alimentario, 2016)



Ilustración 6. Variedades de Chicha.

(Veintimilla, 2015)

Según el patrimonio alimentario del ministerio de cultura, se consideran chichas a:

Las bebidas fermentadas a base de varios productos agrícolas, en cuya preparación se utilice como base algún producto, ya sea maíz, otros cereales y granos, frutos o raíces ricas en almidón; fermentándose mediante un proceso en el cual los azúcares se convierten en alcohol, esta es la razón de su intensidad, su grado de alcohol y acidez dependen del tiempo y temperaturas a las que se fermenta y se acostumbra servir fría.

Las variedades que se encuentran registradas son: Chicha de maíz masticada, chicha de Jora, chicha de avena, arroz o quinua, chicha de Frutas, chicha de Aloja, chicha de dulce de penco o “chawarmishki”, chicha de chonta, chicha de yuca, chicha de olores y brujas o chicha de brujos, chicha de morocho, chicha cervecera, chicha del Yamor. Los ingredientes con los que se preparan: Maíz, yuca, avena, arroz, quinua, cebada, harina de trigo, chonta o frutas como base; panela en algunas, hierbas aromáticas como cedrón, hierba luisa, limoncillo, especias como la canela, anís, clavo de olor y frutas como guayaba, naranjilla, chihualcán, piña, limón además de hongos de la caña de azúcar para la chicha de brujo, en la chicha cervecera, hojas de aguacate. (Patrimonio alimentario, 2016)

2.1.6 Chicha de Maíz Criollo Amarillo



Ilustración 7 Chicha de maíz amarillo seco

(López, 2010)

La Provincia de Manabí se caracteriza por tener una abundante vegetación tropical que incluye diversas variedades de frutos, la chicha se la elabora a partir del maíz criollo amarillo, azúcar o panela, canela, hoja de higo, clavo de olor, anís y vainilla, la cocción de la chicha se demora entre una hora y media a dos horas, se enfría y se puede servir inmediatamente o dejarla fermentar en recipientes destinados para la chicha, al menos dos días antes de consumirla, la presencia de hojas

de higo en la receta de la chicha manabita es una evidencia de la adaptación de las tradiciones culturales a los elementos presentes en la naturaleza. (Fonseca, 2001)

La denominación que le dieron los Manteños a esta bebida fue Azúa, en Colombia, en la costa del Perú, en el norte de Chile y en ciertas partes del caribe también se la denominaba de esta manera, fue el sustento básico de las culturas que germinaron en el país, y alcanzó tanta aceptabilidad que fue aceptado, como se dice en Manabí, por propios y extraños. La Elaboración de la chicha siempre fue realizada por la mujer, en el Cantón Jipijapa suelen decir que se debe ser bien mujercita para prepararla, porque requiere muchas horas y fuerza en los brazos, la chicha es muy diferente a la que se prepara en la sierra, su elaboración varía y su sabor es menos fuerte y más dulce, al ser una bebida complicada, se la prepara únicamente para festividades tales como; bautizos, matrimonios, y fechas importantes. (Quimís R. , 2011)

La chicha de maíz en Jipijapa se caracteriza además por agregarle frutas picadas, tradicionalmente piña o dependiendo de la familia, guineo, el principal ingrediente es el maíz amarillo seco, clavo dulce, canela, esencia de vainilla, azúcar, panela o miel, una bebida familiar que se acostumbraba compartir en fiestas con familiares y amigos y en el día a día del hogar con niños y ancianos. (Toala, 2012)

2.1.6.1 Composición de la chicha de maíz amarillo seco de Jipijapa

Tabla 2. Calorías de la chicha de maíz criollo amarillo

Ingredientes	Unidad	Cantidad	Proteína g.	Cenizas	Grasa g.	Hidratos de carbono g.	Calorías	Total calorías
Maíz	g.	1800	142.2	569	81	729	4903	6201
Canela	g.	20	0	0	0	0	0	0
Hojas de naranja	g.	15	0	0	0	0	0	0
Hojas de limón	g.	15	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	g.	3	0	0	0	0	0	0
Panela	g.	500	0	0	0	450	1800	1800
Piña	g.	2000	0	0	0	240	960	960
Esencia de vainilla	ml.	10	0	0	0	0	0	0
Agua	ml.	3000	0	0	0	0	0	0

(Quimís W. R., 2011)

2.1.6.2 Carbohidratos Resistentes

Uno de los pasos interesantes en el proceso de elaboración es el de reposar 2 veces durante 12 horas, una al comienzo de la preparación y otra al finalizar, esta práctica esté siendo estudiada como “almidones resistentes” que se transforman en prebióticos al lograr llegar al final del colon, eso dice mucho del saber ancestral de los antepasados.

El Almidón Resistente es un almidón que resiste la digestión, por lo que alcanza el intestino grueso intacto o casi intacto. Allí sirve como sustrato a las bacterias intestinales. Algunos de los hallazgos sobre el almidón resistente RS2 apuntan a que reduce en un 10% las calorías ingeridas tras consumo de almidón resistente. El consumo de almidón resistente en la cena produce una mejora en la tolerancia a la glucosa y saciedad mayor.

El almidón resistente RS2 y RS3 promueve la salud intestinal y colónica a través de su fermentación y acción como prebiótico, promueven el crecimiento de bacterias saludables, reduce el pH y aumenta la producción de butirato, ácido graso de cadena corta relacionado con la salud colónica e intestinal. (Yugo Pérez, 2015)

2.1.7 Patrimonio

Se define patrimonio el hecho de hacer que algo pase a formar parte de los bienes materiales o inmateriales que se consideran como propios de un lugar o nación, en los que incluye costumbres, tradiciones, procesos, practicas significativas de mención y que se deben conservar por el bien de la humanidad. (RAE, 2017)

2.1.7.1 Proceso de Patrimonio

Si bien no existe una lista que se deba seguir para una considerar una actividad cultural como patrimonio, se encuentran ciertos aspectos estudiados que son de suma importancia para el logro. Consiste en que un bien sea reconocido como patrimonio cultural, por lo tanto todo el proceso de elección y selección que hace que un simple bien sea reconocido por una sociedad como bien cultural dándole la categoría de patrimonio cultural, es conocido como proceso de patrimonialización.

El proceso involucra una constante relación entre pasado y presente u objeto y símbolo que resulta en la materialización y representación de una relación entre discurso y práctica. Por lo tanto, la existencia del patrimonio cultural es consecuencia de ese proceso vinculado a la asignación de

nuevos significados e interpretaciones que realiza una sociedad sobre los objetos del pasado. A su vez, este proceso confiere a la interpretación del patrimonio cultural su carácter significativo e ideológico; virtudes estrechamente relacionadas y que depende una de la otra.

El estado actual de los procesos de patrimonialización ha adquirido una gran complejidad. Diversos factores, procesos sociales y agentes están relacionados. Lo que si queda claro es que el proceso de patrimonialización está estrechamente vinculado al poder, a la identidad y a los intereses comerciales.

La situación patrimonial actual se podría resumir como un proceso fiel a los intereses políticos y económicos porque saca provecho de los criterios de legitimación simbólica y las activaciones de repertorios de referentes patrimoniales convenientemente vinculados y articulados en discursos al servicio de versiones ideológicas e intereses de la identidad para vender en el mercado turístico patrimonial. (Ramos D. , 2017)

El potencial patrimonial de la chicha de maíz criollo amarillo se destaca principalmente por las tradiciones que la rodean, para tener una posibilidad primero se debe obtener el apoyo gubernamental, esto sumado a la contribución de la sociedad y por último fomentar su consumo.

La chicha refrescante de maíz criollo amarillo seco o chicha del santo es una de las preparaciones de los pueblos ancestrales de américa, lo cual si se quiere podría postularse con posibilidades como patrimonio de la región, en el caso de la variedad manabita que se encuentra en Jipijapa se fortalece por la riqueza cultural y los procesos que la envuelven; sumado esto la harían en teoría digna de este tipo de mención.

2.1.8 Difusión.

2.1.8.1 Concepto de Difusión

Difusión es la acción y efecto de difundir, lo cual resulta en los sinónimos de propagar, divulgar o esparcir. El término, que procede del latín *diffusio*, hace referencia a la comunicación extendida de un mensaje. La difusión implica propagar algo, una información, dato o noticia, con la misión de hacerlo público y de ese modo ponerlo en conocimiento de una importante cantidad de individuos que lo desconocen hasta ese momento.

Entre los sinónimos más usados a instancias de la palabra difusión se destaca el de divulgación, que justamente refiere a la diseminación de un conocimiento. En el ámbito científico, ambos términos, difusión y divulgación, son ampliamente usados para expresar al conjunto de acciones y actividades a partir de las cuales se interpreta y además se hace posible el acceso del público a los conocimientos científicos. (Enciclopedia Culturalia, 2013)

La difusión de los resultados obtenidos en una investigación son de suma importancia para completar el proceso investigativo, se toma en cuenta la reacción y el tipo de aceptación del público para mejorar la actual investigación o seguir desarrollando el tema en un futuro, a la par de informar a la sociedad interesada en el tema con conocimiento nuevo o antiguo sobre la chicha de maíz criollo amarillo realizada en Jipijapa.

2.1.8.2 Medios de difusión

Los medios masivos de comunicación ayudan a que la difusión de información sea muy grande al expandir en forma veloz los mensajes lo que contribuye a acentuar la vorágine de la globalización.

Los primeros medios de difusión masiva fueron la radio y la televisión, pero actualmente Internet ha revolucionado la comunicación por la rapidez y simpleza de la difusión de las noticias y la comunicación en general.

Desde los tiempos más remotos podremos encontrarnos con este tipo de contenidos. Antiguamente, los científicos difundían descubrimientos propios y ajenos a través de documentos, libros, en tanto, en la actualidad son variados los medios de difusión por los cuales se los difunde: tal es el caso de revistas, medios audiovisuales, incluso existen canales de televisión, como National Geographic Channel, dedicados exclusivamente a difundir este tipo de contenidos, sitios de internet, entre las alternativas más extendidas.

Los periodistas y los expertos en comunicación social son los profesionales escogidos por las empresas y las organizaciones para trabajar en la difusión de sus productos, servicios, actividades, etc. Los medios de comunicación, como la televisión, la radio, las publicaciones impresas o Internet, son los canales utilizados para la difusión de contenidos a nivel masivo. (Enciclopedia Culturalia, 2013)

Capítulo III

3.1 Marco Metodológico

3.1.1 Objetivos de la investigación de campo

- Estudio del proceso y elementos de la elaboración artesanal de la chicha de maíz a amarillo del cantón San Lorenzo de Jipijapa.
- Analizar causas del bajo consumo de la chicha de maíz amarillo en el cantón San Lorenzo de Jipijapa.
- Establecer los medios de difusión más eficaces que se pueden utilizar para promover el consumo de la chicha de maíz criollo amarillo del cantón Jipijapa.

3.1.2 Metodología de la Investigación

La Metodología de la Investigación es la ciencia en acción que, favorece el desarrollo de nuevos conocimientos en todas las áreas del saber humano, y constituye una herramienta básica para todos los profesionales de diferentes disciplinas, su manejo instrumental permite profundizar y generar nuevos conocimientos en el campo donde se estudia de manera científica, la Metodología de la Investigación juega un papel preponderante al proporcionar la formación teórico-operacional, la concepción, las técnicas científicas para el diseño y la conducción de la investigación científica. (Universidad URU, 2018)

La metodología de la investigación ofrece una guía y herramientas suficientes y variadas para el correcto desarrollo del proceso investigativo, abriendo un abanico de oportunidades para un método personalizado acorde a las habilidades e intereses del investigador para desarrollar un correcto análisis sobre cada tema investigado.

3.1.3 Metodología Cualitativa

El método cualitativo de la investigación analiza el conjunto del discurso entre los sujetos y la relación de significado para ellos, según contextos culturales, ideológicos y sociológicos. El método de investigación cualitativa busca la obtención de información basada en la observación de comportamientos naturales, discursos, respuestas abiertas para la posterior interpretación de significados. El método de investigación cualitativa no descubre, sino que construye el conocimiento, gracias al comportamiento entre las personas implicadas y toda su conducta observable. (Sánchez, 2015)

En esta investigación se ha determinado que el método cualitativo sería ideal para determinar las cualidades que determinan la relación de los habitantes del cantón con la preparación y los ingredientes usados en esta, en su entorno natural y en completo estado relajado de las personas relacionadas al desarrollo de la investigación.

3.1.4 Técnicas de Recolección de Datos

3.1.4.1 Entrevista En Profundidad

Una entrevista en profundidad es básicamente una técnica basada en el juego conversacional. Una entrevista es un diálogo, preparado, diseñado y organizado en el que se dan los roles de entrevistado y entrevistador. Estos dos roles, aunque lo parezca en el escenario de la entrevista, no desarrollan posiciones simétricas.

Los temas de la conversación son decididos y organizados por el entrevistador o investigador, mientras que el entrevistado despliega a lo largo de la conversación información sobre vivencias, experiencias, creencias, deseos, motivaciones y expectativas en torno a los temas que el entrevistador plantea. La entrevista en profundidad por lo tanto supone una conversación con fines orientados a los objetivos de una investigación social. (Universidad de Alicante, s.f.)

A las personas por naturaleza les gusta ser escuchadas, el deber del investigador es recolectar información y si es posible de primera mano, la entrevista a profundidad resulta como la mejor opción para este documento, permitirá al entrevistado desarrollar toda su experiencia por medio de la expresión oral y física, la tarea del investigadores será simplificada y se obtendrá información valiosa relacionada para esta y futuras investigaciones.

3.1.4.2 La Observación

La observación es la piedra angular de los métodos de investigación cualitativa. Observar no consiste simplemente en mirar, sino en buscar. Lo cual exige un principio estructurador de la mirada y del pensamiento. Para observar con rigor hace falta educar los ojos para ver. Pero no sólo eso. Hay que formar la mente para que las teorías permitan descifrar el significado de lo que se ha visto. (Elsevier España, 2017)

Como medida complementaria la técnica de la observación es sumamente importante, se debe evitar incomodar al entrevistado y si llegara a suceder probablemente la observación nos ayudaría

a tener el tacto suficiente para encaminar la investigación de vuelta en un ambiente ameno, también es de ayuda para registrar información observable alrededor de la investigación.

3.1.5 Población y Grupo Objetivo

Para aplicar la técnica de entrevista en profundidad en la población del cantón Jipijapa se han seleccionado personas con información y conocimiento relevante para el desarrollo de la investigación, según los objetivos planteados. Los entrevistados son autoridades del municipio, historiadores, investigadores, comerciantes y agricultores.

3.1.5.1 *Los personajes elegidos para las entrevistas profundas*

Las personas entrevistadas fueron elegidas por recomendaciones y contactos obtenidos por medio de la investigación, son personajes locales con un alto grado de conocimiento y experiencia en su profesión, lo que las convierte en un gran aporte para el desarrollo de la investigación.

Tabla 3. Personajes entrevistados

Entrevistados	Nombre	Cargo	Parroquia
Personaje influyente del Municipio y periodismo local	Lcda. Nelly Beatriz Moreira	Encargada del centro cultural, museo y biblioteca de la M.I. Municipalidad de Jipijapa.	San Lorenzo de Jipijapa, centro
Historiadora	Sra. Nelly Zevallos de Vera	Historiadora, catedrática y guardiana de los valores culturales, historia y tradición de Jipijapa	San Lorenzo de Jipijapa, centro
Agricultor, comerciante y microempresario	Sr. Félix Choez	Agricultor, comerciante de maíz amarillo criollo seco y artesano de chicha.	Sancán
Agricultor, comerciante y microempresario	Sr. Marcos Muñoz	Agricultor, comerciante de maíz amarillo criollo seco y artesano de chicha.	Chade
Personaje local relacionado a la gastronomía	Sra. Martina Fuentes Mero	Maestra de la cocina tradicional de Jipijapa. Especialista en las preparaciones de tradición oral.	San Lorenzo de Jipijapa. Cdla. La Gloria

(Marcillo, 2018)

3.1.5.2 *Preguntas de las entrevistas*

Se desarrollaron preguntas distintas a cada uno de los 5 grupos, haciendo énfasis en los temas de especialidad de cada uno de ellos, con la finalidad de tener distintos puntos de vista sobre temas relacionados a la investigación desde su experiencia de vida, su labor y profesión.

3.1.5.3 *Preguntas para Historiadores.*

1. ¿Cuál es el origen de la chicha de maíz criollo amarillo seco del cantón Jipijapa?

2. ¿Cuáles son las tradiciones o costumbres relacionadas a la preparación de la bebida?
3. ¿De las festividades locales, cual es la más relacionada a la bebida y por qué?
4. ¿Históricamente, cuando fue la época dorada del consumo de la chicha en Jipijapa?
5. ¿Cuáles han sido los motivos o factores del declive del consumo en la actualidad?
6. ¿Cómo ha logrado mantenerse esta preparación hasta la actualidad?
7. ¿Qué medidas considera que deben realizarse para aumentar el consumo de la bebida en propios y extraños?
8. ¿Considera usted que la preparación tiene lo que se necesita para ser parte del patrimonio intangible de la ciudad?

3.1.5.4 Preguntas para Agricultores y Comerciantes

1. ¿Cuáles son los principales productos cultivados en Jipijapa?
2. ¿Por qué se dedica al cultivo del maíz criollo amarillo?
3. ¿Cuáles son las ventajas del cultivo del maíz criollo amarillo en comparación a otros cultivos?
4. ¿Cuáles son las medidas para obtener un producto de excelente calidad?
5. ¿Cuáles son las amenazas o desventajas del cultivo del maíz criollo amarillo?
6. ¿Cuáles son los principales destinos comerciales de la producción del maíz criollo?
7. ¿Cual destino prefiere usted para su maíz producido y porque?
8. ¿Cuál es la mayor satisfacción relacionada a su profesión?

3.1.5.5 Preguntas para microempresarios que elaboran y comercializan la bebida.

1. ¿Cuándo y cómo aprendió la elaboración de la bebida?
2. ¿Cuáles son y de donde se obtienen los ingredientes de la preparación?
3. ¿Cuáles son las características ideales que deben tener los ingredientes para la elaboración?
4. ¿Cuáles son los equipos y herramientas utilizadas en la preparación?
5. ¿Cómo se realiza el proceso de la elaboración artesanal de la chicha de maíz criollo amarillo seco?
6. ¿Cómo se almacena y que cuidados se debe tener?
7. ¿Cómo debe ser una chicha ideal, de máxima calidad?
8. ¿Cómo se desarrolla la distribución y comercialización del producto final?

3.1.5.6 Preguntas para personajes influyentes del gobierno y periodismo local

1. ¿Qué medidas considera que se realizan actualmente para fomentar la identidad cultural y gastronómica del cantón Jipijapa?
2. ¿Cómo se promueve el desarrollo del turismo gastronómico para el cantón y los recintos?
3. ¿Cuáles son los proyectos a futuro relacionados con la gastronomía tradicional del cantón?
4. ¿Cuáles considera que son las herramientas de difusión más eficaces en la ciudad?
5. ¿Cuál considera que sería el impacto social y cultural de una patrimonialización de elaboraciones tradicionales del cantón?
6. ¿Que se necesitaría realizar para patrimonialización las preparaciones tradicionales del cantón?
7. ¿Qué opinión tiene usted acerca de la chicha de maíz criollo amarillo?
8. ¿Cuáles serían las facilidades o apoyo, que se pueden brindar para mejorar su difusión y aumentar su consumo?

3.1.5.7 Preguntas a personajes locales relacionados a la gastronomía.

1. ¿Qué opinión tiene usted sobre la chicha refrescante de maíz criollo amarillo seco?
2. ¿Hay alguna parte del proceso que le llame particularmente la atención?
3. ¿Existen preparaciones similares a las chichas en todo el mundo cuyos orígenes son muy antiguos, que considera usted que hace especial a esta preparación en particular?
4. ¿Cuáles considera que han sido los factores que han desencadenado el poco consumo actual en general?
5. ¿Qué cree que se necesita para que la preparación retome poco a poco su sitio de bebida preferida de fiestas matinales y reuniones familiares?
6. ¿Que considera usted que se deba realizar para mantener y resaltar las preparaciones tradicionales en la comunidad de jipijapa y de ser posible de Manabí en general?
7. ¿Cómo mediada de rescate, difusión y aumentar su variedad de uso, que preparaciones considera que se podrían realizar usando como ingrediente base la chicha de maíz criollo amarillo?
8. ¿En cuanto a convertir en patrimonio los procesos de alimentación tradicional y ancestral, cree que Jipijapa socialmente, se beneficiaría de este hecho?

Capítulo IV

3.2 Análisis de Resultados

3.2.1 Desarrollo y análisis de las entrevistas

Las entrevistas profundas, una conversación amena en la que se incluyeron preguntas y respuestas, el promedio de tiempo fue de un aproximado de entre una a dos horas por entrevistado, se utilizaron notas y grabaciones de audio para el desarrollo y recopilación de la información, los personajes corresponden a:

3.2.1.1 Entrevista, personaje local relacionado a la gastronomía

Martina Fuentes Mero, maestra de la cocina tradicional de Jipijapa, especialista en las preparaciones de tradición oral

La entrevista se realizó en su hogar, en las lomas del barrio la gloria, al noreste de Jipijapa, la Sra. Martina es una de las personas que se dedican a la elaboración de preparaciones tradicionales bajo pedidos especiales, además es una guardiana de las preparaciones ancestrales, las que comparte por medio de la tradición oral, en su juventud realizaba la chicha de sus ancestros, en la actualidad prefiere conseguirla preparada y dedicarse a las preparaciones que le resulta más beneficiosas económicamente, entre ellas es muy reconocido el greñoso de maíz amarillo criollo.

3.2.1.2 Historiadora y persona con información relevante sobre la historia de la preparación, la cultura y costumbres de la ciudad

Sra. Nelly Zevallos de Vera, historiadora, catedrática y guardiana de los valores culturales, historia y tradición de Jipijapa.

La entrevista se realizó en su hogar, en la avenida Bolívar, principal de la ciudad, la casa fue una escuela mixta llamada “Raquel Vera Loo” en honor a sus ancestros y contenía el Jardín de infantes “Los Pitufos”, antiguos sitios de enseñanza donde se inculcaban valores en los niños, se enseñaba como materia infaltable la moral y la historia de jipijapa.

3.2.1.3 Agricultor y comerciante de maíz, para obtener información del desarrollo de la planta, cosecha y destino de las mazorcas de maíz criollo.

El cuanto a la entrevista a los agricultores, comerciantes y microempresarios que elaboran la bebida, resultó ser un caso especial; ya que al realizar la investigación, se determinó que al ser una

variedad de maíz autóctona y muy apreciada, las familias que siembran, cosechan y venden el maíz criollo amarillo, son también las que preparan la bebida desde cero.

Entrevista a artesano de Sancán, Don Félix Choez, agricultor, comerciante de maíz amarillo criollo seco y artesano de chicha.

En la comuna Sancán, lugar más famoso en elaboración de las tortillas de maíz amarillo, resulta sorprendente que la variedad de maíz más conocida por los habitantes sea la blanca, la entrevista se realizó en la carretera principal al norte de Jipijapa en la vía a Portoviejo y Manta, hogar y restaurante de la familia Choez, una de las pocas familias que aún siembran el maíz criollo amarillo en el sector.

3.2.1.4 Microempresario que elabora la preparación, para conocer los procesos, la situación actual de aceptación y comercio de la bebida.

Entrevista a artesano de Chade, Don Marcos Muñoz, agricultor, comerciante de maíz criollo amarillo criollo seco y artesano de chicha.

La entrevista se realizó en la casa de la familia Muñoz del señor Marcos y la señora Marta, en la carretera principal de la parroquia Chade, zona montañosa al este de Jipijapa, lugar de antiguos asentamientos históricos; en el momento de la entrevista la señora estaba en la iglesia y luego de camino al cementerio, sin embargo el señor Muñoz aportó con la información sobre la investigación al dedicarse a las mismas tareas que su esposa, sumado a su experiencia como comerciante directo de chicha en la zona sur de Manabí.

3.2.1.5 Personaje influyente del gobierno y periodismo local, para información sobre los medios de difusión.

Lcda. Nelly Beatriz Moreira, encargada del centro cultural, museo y biblioteca de la M.I. Municipalidad de Jipijapa.

La entrevista se realizó en la oficina de la recepción, rodeada de objetos arqueológicos de la zona sur de Manabí, vasijas, utensilios, osamentas, las paredes pintadas con murales mostrando la historia y cotidianidad de Jipijapa.

3.2.2 Análisis de las entrevistas.

Sobre la elaboración, todos están de acuerdo que requiere mucho trabajo, desde el día anterior, el proceso para obtener la masa es la parte de mayor trabajo, varios de los entrevistados contaron el dicho que se decía antiguamente en el campo por las abuelitas "hay que ser bien mujercita para realizarla", la elaboración tradicionalmente se la relaciona con la mujer de la casa, quien le dedica horas a la elaboración, y el hombre suele salir a ofrecerla, entre los sabores que le caracterizan están hojas de albahaca, hojas de naranja, hierba luisa, hojas de higos, especias como clavo, pimienta de olor y vainilla y en los últimos años frutas picadas como piña o higos, como punto crítico en la elaboración, el maíz debe estar bien cocinado para evitar la fermentación a corto plazo y ser de maíz amarillo criollo, al final la chicha obtiene un ligero sabor agridulce.

En cuanto a la mazorca, el ingrediente principal, los agricultores resultan ser también los comerciantes de este maíz, durante la entrevista confesaron les sorprende sobre que la variedad más conocida y sembrada en la comuna Sancán sea la blanca, con mucho menos historia en el sector de Jipijapa, y aún más si llega gente de fuera de la provincia justamente a comprar esa variedad de maíz amarillo a sus casas, consideran que el producto tiene un valor ancestral y están orgullosos de conservar ese legado, en muchas ocasiones si no logran venderlo, aún es una buena noticia, comida sana, nutritiva, más para ellos y sus familias, conocen el valor de su producto, lo quieren y lo cuidan, es una de las pocas plantas a las que evitan, de ser posible agregarles pesticidas, la mayoría de las veces no es necesario, el clima favorece su desarrollo y la planta es fuerte.

El progreso se establece como el principal motivo por el que se dejó de preparar, en los hogares al dejar el campo por la ciudad y romperse el legado de la herencia, pocas personas dispuestas al sacrificio, pudiendo obtener otras bebidas con menor tiempo y esfuerzo, el coste elevado de los ingredientes, en especial del endulzante y especias, hace que el comerciante venda un producto de baja calidad para que le resulte rentable, perdiendo clientes en el proceso. Todos los entrevistados conocen que la preparación es muy antigua, era la bebida de los caciques durante la colonia, y que hasta donde se recuerde, la solían consumir siempre durante los cumpleaños, era la característica para la celebración del santo o santa, en antaño sin chicha no se podía celebrar "viva el santo".

Los entrevistados conocen que se realizan actividades para fomentar el consumo de preparaciones típicas, y aun así tienen claro, en su mayoría que no ha sido suficiente, hay pocos emprendedores que se animan a comercializar la bebida terminada, o semi elaborada, se espera

que con la reciente noticia de que la ciudad ha sido elegida como patrimonio arquitectónico se revalorice el turismo y la gastronomía del cantón, no están muy convencidos acerca de que aumente el consumo de chicha, sin embargo es una posibilidad, incluso desastres naturales como el terrible terremoto de 2016 influyó positivamente el sector comercial para beneficio de muchos hogares, también lamentan que en la actualidad existan preparaciones que debido a su poca disponibilidad estén desapareciendo de las tradiciones locales.

Consideran que las redes sociales influyen en las nuevas generaciones, como un excelente medio de difusión, aunque no descartan otros medios como radio, periódico y canales de televisión locales, destacan el periódico digital para difundir información en tiempo real y llegar a la población, les gustaría que la población se culturice más sobre la importante historia del cantón y sus preparaciones, esperan ver a las nuevas generaciones consumiendo chicha de maíz amarillo, como en épocas pasadas. Resumido en dos palabras: Información y educación.

3.3 Propuesta

La información obtenida en la investigación, ayudó a determinar las variaciones sobre la preparación, su evolución en la historia, el valor y la importancia que tuvo en su momento y el camino que aún se debe recorrer para recuperar el protagonismo como una de las bebidas más consumidas en la ciudad.

Para fomentar una elaboración de calidad estable y controlada, se dispone la receta de la elaboración, paso a paso, los ingredientes tradicionales y los que suelen variar, resaltando la importancia de la base de maíz criollo amarillo y su correcta cocción y cuidado, con el fin de aumentar su disposición con el sabor y características ideales y por lo tanto elevar su consumo.

Los datos serán utilizados por los medios de difusión más eficaces en la actualidad, estas herramientas permiten compartir con facilidad la información relevante de la investigación, que será de provecho para los investigadores, comerciantes, consumidores y personas interesadas en la elaboración y su historia.

3.3.1 Elaboración artesanal de la chicha de maíz criollo amarillo.

Las principales fuentes de información para el proceso de la preparación fueron obtenidas por medio de la receta del libro, Manabí y su comida milenaria, de la historiadora Libertad Regalado, además de otras fuentes que aportan valor como comerciantes, elaboradores de la bebida y

experiencias personales en el desarrollo de la misma, en cuanto al maíz y su utilidad, cada mazorca suele pesar aproximadamente 160 gr, de los cuales se obtiene 72 gr de harina gruesa que pasada por un colador de 2 micras resulta en un aproximado de 65 gr de harina limpia por mazorca.

3.3.1.1 Receta estándar

Tabla 4. Receta estándar

Receta Estándar			
Nombre:	Chicha de maíz criollo amarillo seco		
Cantidad final	3000 ml (Proporción 100% Maíz - 454% Agua)		
Ingredientes:	Unidad de Medida	Cantidad	Observaciones
Maíz criollo amarillo	g	1800	Mazorcas secas, limpias
Agua	ml	3000	
Canela	g	20	
Clavo de olor	g	3	
Panela	g	500	Picada o azúcar
Hojas de higo	u	5	Limpias
Hojas de naranja	u	5	Limpias
Pimienta dulce	g	2	
Esencia de vainilla	ml	10	
Cáscara de Piña	u	1	Reservar pulpa
Opcional:			
Frutas picadas	g	75	Guineo, higo
Hielo	g	75	Picado
Preparación:			
Ablandado	Hervir el maíz seco en cocina u horno de leña de 10 a 15 minutos, evitando ablandar la unión de la tuza y el grano una vez cocinado se lo deja en el líquido en remojo hasta el siguiente día.		
Rallado, cernido y/o molido	Tomar la batea y el rallo, se ralla de dos a tres veces de un mismo lado, revisando que aún contenga granos y evitando rallar la tuza, se obtiene la harina gruesa de maíz, se tamiza finamente y/o se muele para obtener la harina fina. 660 gr		
Agua aromática	Hervir en una olla de barro 2000 ml de agua, canela, hojas de higo, cáscaras de piña.		
Agregar harina	Agregar la masa de maíz poco a poco, una vez que se agrega toda la masa, se mezcla con una cuchara de palo y mover hasta 20 minutos o hasta hervir.		
Reposo	Reposar en un horno de leña previamente calentado durante toda la noche, para atemperar aporta sabor.		
Endulzante y segunda agua	Hervir 1000 ml de agua, agregar hojas de naranja, clavo de olor y panela, enfriar.		
Filtrado	Separar el líquido por medio de un lienzo fino.		
Final	Agregar esencia de vainilla y piña picada en medium dice.		
Opcional	Agregar hielo y frutas picadas medium dice.		

(Marcillo, 2018)

3.3.1.2 Ingredientes.

Según la historiadora Libertad Regalado en su libro *Manabí y su comida milenaria*, para obtener diez litros de chicha se necesitan unos tres kilos y medio de maíz criollo amarillo, diez litros de agua, sesenta gramos de canela, treinta gramos de clavo de olor, tres panelas o endulzante al gusto, cinco hojas de higo, cinco hojas de naranja, pimienta dulce y en ciertos lugares, vainilla, cáscara de piña, aparte se suele agregar hielo o frutas picadas como guineo o piña. (Regalado, Manabí y su comida milenaria, 2008)

3.3.1.3 Preparación.

La preparación consta de varios pasos, con el ablandamiento del maíz por medio de la cocción en agua, rallado, tamizado, molido y cocido de la masa, saborizantes naturales, el reposo de una masa bien cocida, y el filtrado para la obtención de la chicha.

3.3.1.3.1 La harina de maíz:

Se escogen las mazorcas secas, se les retira las hojas y las hebras, realiza la cocción del maíz con suficiente agua caliente, se hierva alrededor de quince minutos, debe cocinarse lo suficiente para permitir rallar y no demasiado evitando ablandar la unión de la tuza y el grano, el desgranarse provoca problemas al rallar y desperdicio de granos, se obtienen 65 gr de una mazorca de 160 gr.

Se toma la batea y el rallos, se realiza el rallado tradicional en el piso sobre petate de mocora y una tela gruesa, se ralla de dos a tres veces de un mismo lado, revisando que aún contenga granos y evitando rallar la tuza, luego de obtenida la harina gruesa de maíz, se puede moler para obtener el producto más fino posible.

El siguiente paso es el cernido mediante un cedazo de malla fina, se le pasa de a poco y el resultado cae sobre un lienzo blanco o un recipiente amplio, otra opción a cernir es moler la harina, lo cual representa más trabajo y puede resultar en una elaboración un poco más espesa por la fricción de los almidones. Se reserva la harina de maíz.

3.3.1.3.2 Primera agua aromática:

Se prepara el agua que servirá de base para el aroma y sabor característicos, se lleva a hervor alrededor de siete litros de agua al cual se agrega pimienta dulce, hojas de higo, canela, cascara de piña, se mantiene en hervor hasta obtener un líquido color amarillo.

3.3.1.3.3 Obtención de la masa:

Se realiza el gerén o masa de maíz cocinado, agregando de a poco la harina, removiendo constantemente con una cuchara de palo, evitando que se asiente el maíz y se queme en el fondo dando un olor y sabor ahumado, cuidar la temperatura de la llama para optimizar el proceso, al momento de hervor retirar del fuego, se suele recomendar no espesar demasiado ya sea por reducción o acción del almidón caliente al remover en exceso. Una de las recomendaciones ancestrales es dejar reposar en un horno de leña previamente calentado durante toda la noche, lo que aportará más sabor a la preparación.

3.3.1.3.4 Segunda agua aromática, saborizante y endulzante:

Al día siguiente se hierva el agua restante con los ingredientes finales, clavo de olor, hojas de naranja, y panela o endulzante, se mezclan con la preparación de maíz y se realiza la separación de la masa cocida por medio de un lienzo, para obtener la chicha de maíz amarillo.

3.3.1.3.5 Resultado Final

Se puede consumir inmediatamente como bebida y alimento o dejar fermentar uno o dos días para acentuar sabores y desarrollar probióticos.

3.3.1.3.6 Alargamiento de vida útil

Se recomienda someter la mezcla a un proceso de pasteurización, calentando hasta 80 °C, manteniendo esta temperatura por cinco minutos y luego enfriando hasta 37 °C para alargar la utilidad del producto de 48 a 72 horas.



(Marcillo, 2018)

3.3.2 Materiales de la elaboración.

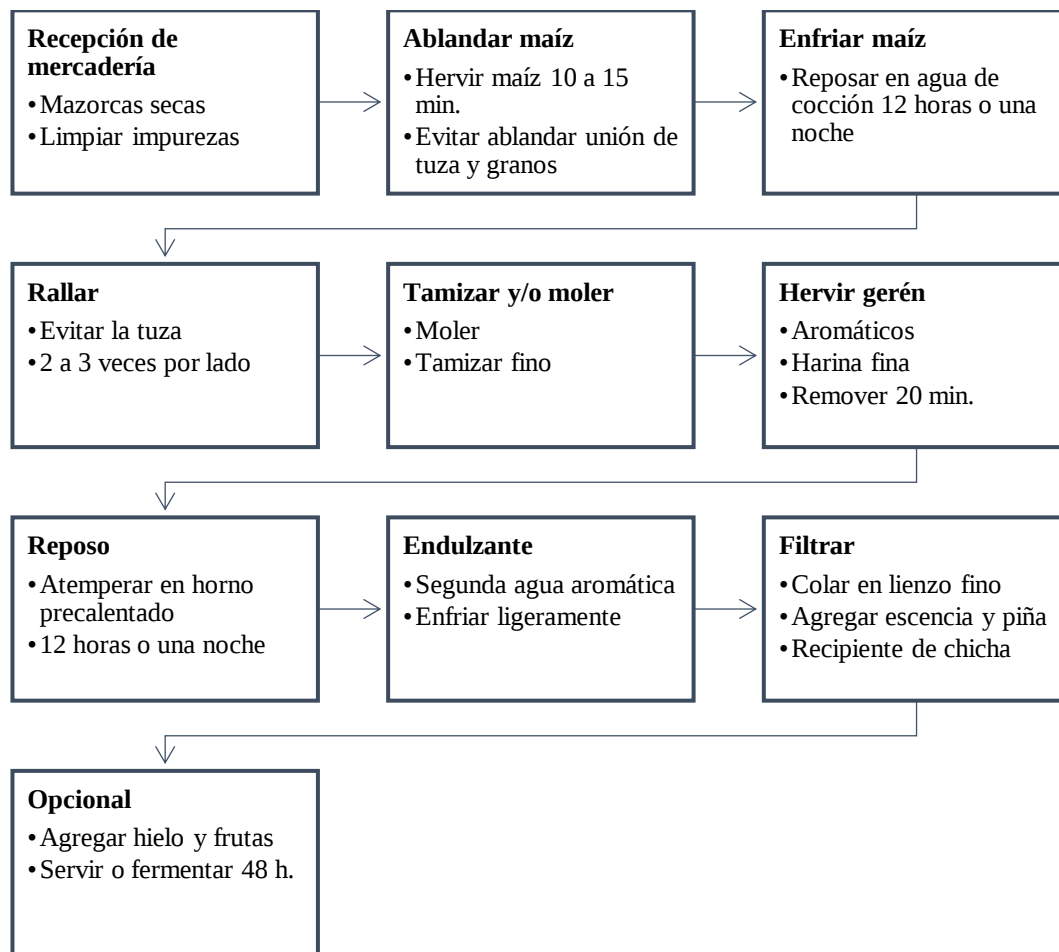
- Cocina de leña, en el suelo o en mesa con ceniza, permite cocinar la preparación.
- Cocina a gas o eléctrica, en su defecto.
- Ollas, para la cocción en agua del maíz, la harina y las especias.
- Rallo, de metal o de piedra, permite rallar el grano de la mazorca.
- Batea, se usa como recipiente cómodo para depositar los granos rallados.
- Recipiente amplio y con bordes, en su defecto.
- Petate y tela gruesa, para comodidad en el acto de rallar y separar del suelo.
- Mesa y silla cómodas, si no es posible el petate.
- Cedazo de malla fina, permite obtener una harina mucho más fina sin trozos.
- Lienzo blanco, sirve de recipiente para dejar caer la harina cernida.
- Molino o piedra de moler, ayuda a obtener mediante la molienda una harina más fina.
- Procesador de alimentos, en su defecto.
- Olla adicional para agua.
- Cuchara de palo, para mezclar y remover la preparación.
- Horno de leña precalentado, usado para disminuir gradualmente la temperatura de la masa.
- Lienzo de colado, usado para separar la masa del líquido.
- Recipiente para chicha, suele ser de barro, para fermentar o mantener la bebida.
- Recipiente hermético en su defecto.
- Refrigerador, que permita la conservación.

3.3.3 Técnicas de cocción

- Hervir
- Remojar
- Rallar
- Temperar
- Tamizar
- Aromatizar

3.3.4 Diagrama de Flujo de la elaboración

Ilustración 9 Flujo de la elaboración de la chicha de maíz criollo amarillo



(Marcillo, 2018)

3.3.5 Información adicional, procesos no aplicados en la actualidad

Con el paso del tiempo, partes de la elaboración se han perdido, la cocción inicial con ceniza y sal (nixtamalización), el uso del mecate (metate o piedra de moler) ambas son procesos que forman parte del patrimonio inmaterial de la humanidad en México, la costumbre de agregar 7 clavos de olor y al momento de cocinar en horno dejar hervir y mezclar repitiendo el proceso 7 veces, además ciertos ingredientes de aplicación medicinal se han dejado de usar, como las hojas de eucalipto. Se tenía la creencia que no se debía hacer chicha en días de lluvia, porque tarda más en cocinarse y se puede dañar con facilidad, probablemente afecte la presión atmosférica a la preparación, pero esto es solo una teoría.

3.3.6 Página web y redes sociales como medios de difusión

En la actualidad se considera a los medios informáticos de comunicación como la principal fuente de información, las redes sociales y los boletines cumplen un rol fundamental en el proceso de difusión de información ya sea verídica o falsa, cualquier persona con una cuenta en la red puede convertirse en una fuente de información; usando la red y las redes sociales correctamente se puede difundir lo que interese a millones de personas afines a un pensamiento, que puede estar escrito, estar en audio, ser visual o mixto.

En la ciudad de Jipijapa son populares los medios que informan sobre la actualidad de la ciudad, está muy arraigado el sentido de pertenencia hacia todo lo que está relacionado a la provincia y la ciudad, se suele tener en cuenta las cuentas de redes sociales con los hashtags afines a la realidad del lugar, sin embargo no se deja de lado los programas radiales, periódico de la provincia y los canales de televisión locales. Los medios de comunicación permitirán difundir la información obtenida sobre la chicha de maíz criollo amarillo, quienes la preparan, donde se puede conseguir, como realizarla y el valor histórico y comercial para mantener una sociedad informada y culturizada sobre sus valores ancestrales.

3.3.6.1 Página web Chicha Jipijapa

Como medio de difusión principal se ha desarrollado una página web con la información relevante sobre la preparación, a la que se le han enlazado las redes sociales más utilizadas por la población de Jipijapa según los medios de comunicación locales; también se realiza la difusión por medio de las cuentas sociales locales ya establecidas, con miles de seguidores, como personajes públicos relacionados al tema, cuentas de restaurantes y bares de la ciudad, hashtags en la red. Además no se descarta una mención en otros medios de información, como canales locales, boletines municipales y prensa radial; una vez en la red la información será de alguna manera inmortalizada, disponible y difundida sin límites.

Dirección de la página web: <https://chichajipijapa.wordpress.com>

3.3.7 Los resultados de la página Web.

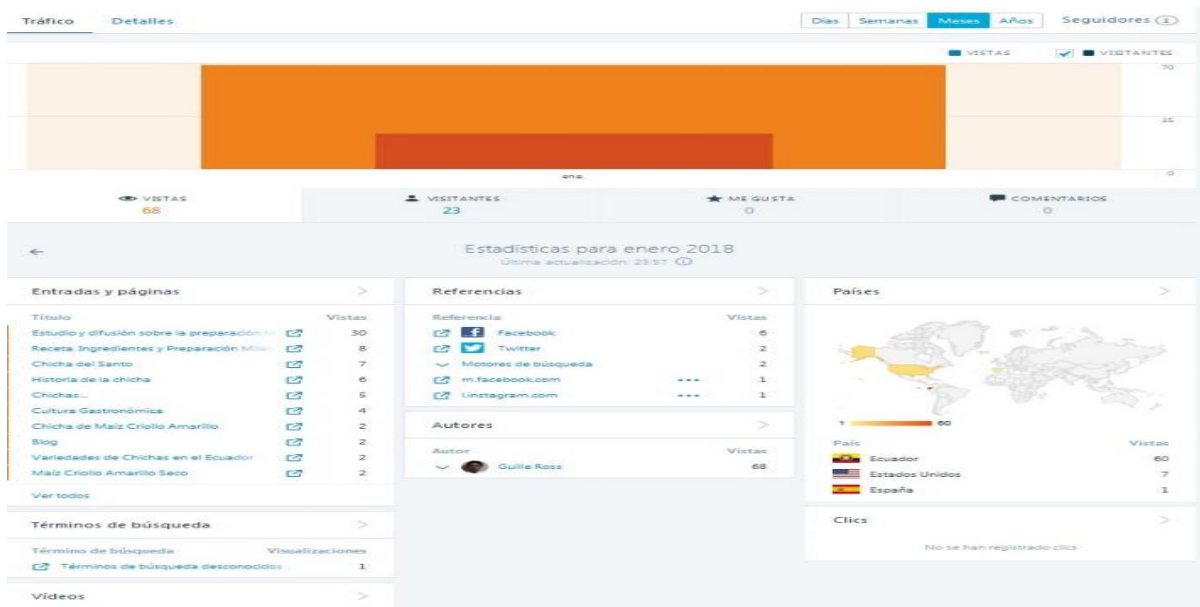


Ilustración 10. Estadísticas de página web en funcionamiento, primer mes

(Marcillo, 2018)

Las estadísticas de los primeros 12 días del mes de enero del año 2018 muestran un tráfico elevado para una página web de creación reciente sobre investigación y difusión, veinte y tres personas han visitado la página y han generado sesenta y ocho entradas a los títulos, lo que significa que en promedio cada persona ha revisado al menos tres artículos de la página web. Entre los artículos de mayor interés se destacan, la receta ingredientes y preparación milenaria, la chicha del santo como segundo más visitado, la historia de la chicha como tercero, y los demás post están en relativa igualdad de visitas, las referencias han sido mayormente de Facebook con una diferencia de tres a uno en relación a las otras redes sociales, como era de esperarse, los países con mayor tráfico de visita son el Ecuador con sesenta visitantes, Estados Unidos con siete y España con una única visita, es probable que las visitas extranjeras sean por migrantes con relación a la ciudad de Jipijapa.

En la búsqueda de resultados del buscador más famoso del mundo, Google, la página de Chicha Jipijapa aparece en la página número uno, con las palabras clave, comerciante chicha Jipijapa, todo un logro para el desarrollo de la página como medio de difusión, esto suele suceder si los datos se encuentran bien citados y la página contiene información que los motores de búsqueda consideran

valiosa, además de poca información relacionada en otras páginas, en cuanto a la variación de las palabras claves, puede situarse al menos entre las primeras tres páginas de este buscador, las redes sociales de la chicha Jipijapa se sitúan de igual manera entre los primeras tres páginas.

Mención aparte en el buscador de la plataforma de Facebook, la cuenta aparece como primer resultado y como único informativo de comunidad con las palabras clave, chicha Jipijapa.

Estadísticas de visitas hasta el 1 de agosto 2018

211 visitantes en la página.

62% Son visitas de Ecuador.

20% De las visitas son de EEUU.

18% De diversas partes del mundo.

3.3.7.1 Redes sociales de la Chicha Jipijapa

La página web permite conectar de forma automática varias redes sociales, las utilizadas son Facebook, twitter e Instagram, la información agregada desde la página se distribuye de inmediato en estas redes sociales, con excepción de Instagram que está a su vez conectada a la cuenta de Facebook, se procede a agregar información sobre la preparación, para estar disponible en los buscadores y que las cuentas sean identificadas por los motores de búsqueda como páginas con información de valor.

Twitter de Chicha Jipijapa <https://twitter.com/ChichaJipijapa>

La característica principal de twitter es la rápida distribución de la información, permite notificar y recomendar seguidores de interés y compartir con facilidad los enlaces.

Facebook de Chicha jipijapa <https://www.facebook.com/chichajipijapa/>

La red social Facebook permite enlazar a Instagram, una plataforma especializada en contenido visual, y es la red social en la que se encuentran más activos los habitantes de la ciudad de Jipijapa, hay una permanente difusión de ferias y eventos en la ciudad y las zonas cercanas.

Instagram de Chicha Jipijapa https://www.instagram.com/chicha_jipijapa/?hl=es-la

La red social que aprovecha el estímulo visual como su principal vehículo informativo, el posteo de fotos e imágenes se debe realizar desde la plataforma misma, en un teléfono inteligente con la aplicación instalada, se comparte en Facebook e Instagram, recomendando siempre revisar el enlace a la página web.

Conclusiones

El proceso artesanal recuerda mucho a las técnicas ancestrales utilizadas en diferentes partes de las costas del pacífico, el proceso semi industrial ayuda a acelerar la elaboración. Se deduce que la preparación prehispánica se mantuvo por la fiesta religiosa de San Pedro y San Pablo, que los descendientes de indios nativos fusionaron con los solsticios, para no perder sus costumbres ancestrales, manteniendo la chicha en el centro de la festividad como venían haciendo desde hace miles de años.

Según lo investigado la chicha de maíz criollo amarillo se origina de la chicha festiva del santo, con características propias del lugar donde se prepara, es posible que varíe en aromatizantes y endulzantes, sin embargo el uso del maíz criollo amarillo seco es esencial para su identidad, Jipijapa contiene el terreno y clima ideal para su cultivo.

Para aumenta su valor comercial, la preparación puede incluirse en el patrimonio alimentario del Ecuador, aunque para hacerlo debidamente, se debe aumentar su consumo y reconocimiento local, para estar a la altura de otras preparaciones que se elaboran con el mismo maíz criollo y así con el tiempo retomar su sitio de bebida preferida de fiestas, histórica, refrescante y nutritiva.

La disponibilidad de la información en la red sobre los temas de investigación de saberes ancestrales, ayudarán a tener datos disponibles sobre las chichas y su evolución a través del tiempo, reconocer y comprender su valor como parte fundamental de la identidad de los pueblos, en especial de los muy antiguos y con una riqueza cultural y gastronómica exquisita, como Jipijapa, que se beneficiará de la difusión de esta preparación y su continua presencia en la red, mediante la página web.

Recomendaciones

Se recomienda a las autoridades competentes, realizar una difusión de cómo deben ser las cualidades óptimas de las preparaciones ancestrales, basado en recomendaciones y registros históricos, la tradición oral de los pueblos, en su mayoría ha sido reemplazada por distintos medios informativos globales en los que se fomenta el consumo bebidas que en su mayoría aportan poco o nada a la alimentación.

La principal dificultad que se debe superar, es que en ocasiones ni siquiera se la realiza con el ingrediente que le da el nombre a esta preparación ancestral, al cambiar el ingrediente principal, tan fundamental para la calidad y sabor, se convierte en una variedad de chicha, de las cuales hay muchas y cada una con su valor, si no es de maíz amarillo criollo, se debería comercializar con otro nombre o al menos avisar al consumidor, antes de perjudicar el nombre de la chicha.

Se deben realizar competencias año tras año invitando personajes que la elaboran, para reconocer el trabajo, aumentar la demanda, premiar la calidad y el sabor. De esta forma se fomentará el consumo y se corresponderá con el pago adicional por el esfuerzo, la dedicación y el sabor característico que le dan valor agregado a esta bebida tradicional.

La información en la red debe llenarse con las historias de estas personas y donde encontrarlas, aprender de ellas y exigirles la calidad a la que están acostumbrados en su propio hogar, y pagarles bien por ello, este es el desarrollo de una cultura viva, heredera de caciques. La chicha varía en saborizantes naturales y aromatizantes, es parte de su encanto, pero la base, el maíz criollo amarillo se debe cuidar y ayudar a las personas que se dedican al cultivo de esta variedad, son guardianes de los saberes ancestrales de Jipijapa, se recomienda indagar más sobre las personas que se sumen a esta causa y la aceptación del público a esta preparación.

Bibliografía

- Alhanzer, C. D. (2010). Los viajes de los indios de portoviejo a la corte española. conflictos interétnicos y territoriales. *Revista ecuatoriana de historia*, 20. Obtenido de <http://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/2190/1/02.Due%C3%B1as-E.pdf>
- Andrade, C. (1990). *El Libro de los abuelos*. Guayaquil: Fundación Pedro Maldonado.
- Bering, V. (2004). *Revista de flora y vegetación Chile*. Obtenido de <http://www.chlorischile.cl/chichas/chichas.htm>
- Bermeo, F., & Morales, V. (6 de 2013). *Universidad de Cuenca*. Obtenido de https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=10&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwiRitXR1-_XAhXIOCYKHXLCApsQFghOMAk&url=http%3A%2F%2Fdspace.ucuenca.edu.ec%2Fbitstream%2F123456789%2F3377%2F1%2FTesis.pdf&usg=AOvVaw33TilJLkiMz_krx4ne960f
- Botanical. (2017). *Botanical-online.com*. Obtenido de <http://www.botanical-online.com/maizpropiedades.htm>
- Brenda Fuente Saludable. (2017). *Fuentesaludable.com*. Obtenido de <http://www.fuentesaludable.com/lo-malo-del-maiz-efectos-negativos-y-secundarios-del-maiz/>
- Castro, M. T. (2012). *Jipijapa su historia*. Jipijapa: Casa de la cultura de Manabí.
- Centro Cultural Jipijapa. (2017). Obtenido de <https://centroculturaljipijapa.wordpress.com/2017/08/19/monumento-el-choclo-en-jipijapa/>
- Codex Virtual. (2017). *Codexvirtual.com*. Obtenido de <http://www.codexvirtual.com/maiz/index.php/archivos?id=30>
- Comunicación Business. (2010). *Comunicación Business*. Obtenido de <https://www.altonivel.com.mx/estilo-de-vida/15520-la-importancia-de-los-minerales-en-el-cuerpo/>

- Crystal-Chemical. (s.f.). *crystal-chemical.com*. Obtenido de <http://www.crystal-chemical.com/maiz.htm>
- El Diario. (22 de 06 de 2015). *Eldiario.ec*. Obtenido de <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/362195-chicha-con-sabor-manabita/>
- El Productor Agrícola. (9 de 1 de 2017). *Elproductor.com*. Obtenido de <https://elproductor.com/articulos-tecnicos/articulos-tecnicos-agricolas/manejo-del-cultivo-de-maiz/>
- Eldiario. (2013). *Eldiario.ec*. Obtenido de <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/282152-sabor-manabita-en-la-tortilla-de-maiz/>
- Elsevier España. (2017). *Elsevier.es*. Obtenido de <http://www.elsevier.es/es-revista-atencion-primaria-27-articulo-la-observacion-investigacion-cualitativa-una-13384>
- Enciclopedia Culturalia. (2013). *Enciclopedia Culturalia*. Obtenido de <https://edukavital.blogspot.com/2013/04/difusion.html>
- Expreso. (9 de 1 de 2017). *Expreso.ec*. Obtenido de <http://www.expreso.ec/actualidad/el-grenoso-una-deliciosa-receta-ancestral-con-maiz-de-la-gastronomia-jipijapense-HF997832>
- Fonseca, D. (15 de 1 de 2001). *Hispanista.com*. Obtenido de <http://www.hispanista.com.br/revista/artigo108esp.htm>
- Gobernación de Manabi. (2016). *Manabi.gob.ec*. Obtenido de <http://www.manabi.gob.ec/cantones/jipijapa>
- Gobernación de Manabí. (2016). *Manabi.gob.ec*. Obtenido de <http://www.manabi.gob.ec/datos-manabi/historia>
- Investigacionmixta. (13 de 03 de 2016). *Investigacionmixtablog*. Obtenido de <http://investigacionmixtablog.blogspot.com/>
- Jipijapa-sultanadelcafe. (2008). *Jipijapa-sultanadelcafe*. Obtenido de <http://jipijapa-sultanadelcafe.blogspot.com/2008/02/>
- La Hora. (22 de 11 de 2015). *Lahora.com.ec*. Obtenido de <https://lahora.com.ec/noticia/1101887385/noticia>

Lahora. (2003). *Lahora.com.ec*. Obtenido de <https://lahora.com.ec/noticia/1000135833/identidad-manaba-sc3ad-existe>

Lahora.com.ec. (2010). *Lahora.com.ec*. Obtenido de <https://lahora.com.ec/noticia/1100977732/jipijapa-y-su>

López, C. (2010). *Actividadesculturales*. Obtenido de <http://actividadesculturalesmanabi.blogspot.com/2010/04/identidad-manabita.html>

Manabí Censo Poblacion y Vivienda. (2010). *Es.scribd.com*. Obtenido de <https://es.scribd.com/doc/100658998/Manabi-resumen-Censo-Poblacion-y-Vivienda-2010>

Manabi produce - Gobernación de Manabí. (2016). *Manabiproduce.gob.ec*. Obtenido de http://www.manabiproduce.gob.ec/maiz_duro.php

Manabi.gob.ec. (2016). *Manabi.gob.ec*. Obtenido de <http://www.manabi.gob.ec/turismo-manabi/manabi-cultura-montana-mar-y-gastronomia>

Manrique, C. R. (12 de 5 de 2012). *Historiacocina.com*. Obtenido de <https://www.historiacocina.com/es/historia-de-la-chicha>

Maps Marker. (s.f.). *Viajeserraticos.com*. Obtenido de <http://viajeserraticos.com/jipijapa-manabi-ecuador/#15/-1.3526/-80.5827>

Marcillo, G. (9 de 5 de 2018). Sobre la chicha. *Sobre la chicha*. Guayaquil, Guayas, Ecuador.

Municipio de Jipijapa. (7 de 10 de 2013). *Municipiojipijapa.gob.ec*. Obtenido de <http://www.municipiojipijapa.gob.ec/jipijapa/index.php/jipijapa/126-division-politica>

Municipio de Jipijapa. (17 de 10 de 2013). *Municipiojipijapa.gob.ec*. Obtenido de <http://www.municipiojipijapa.gob.ec/jipijapa/index.php/jipijapa/125-ubicacion-geografica>

Municipio de Jipijapa. (17 de 10 de 2013). *Municipiojipijapa.gob.ec*. Obtenido de <http://www.municipiojipijapa.gob.ec/jipijapa/index.php/jipijapa/123-historia>

Palacios, M. F. (2010). *Dspace.ucuenca.edu.ec*. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1583/1/tgas8.pdf>

- Palma, N. (2014). *El Universo*. Obtenido de <https://www.eluniverso.com/vida-estilo/2014/10/13/nota/4098861/festival-balsa-mantena-conmemoro-ancestralidad>
- Palma, N. (25 de 5 de 2017). *Eluniverso.com*. Obtenido de <https://www.eluniverso.com/noticias/2017/05/25/nota/6198718/bollos-jipijapa-sello-exportacion>
- Parra, E. C. (1995). *Manabí creencias y costumbres*. Calceta: U.T.M. Obtenido de <http://comidasquecuran.com.ec/wp-content/uploads/2013/09/manabi-creencias-y-tradiciones.pdf>
- Patrimonio alimentario. (8 de 7 de 2016). *Patrimonio alimentario*. Obtenido de <http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Chicha>
- Patrimonioalimentario. (2016). *Patrimonioalimentario*. Obtenido de http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Chicha_de_ma%C3%ADz
- Patrimoniocultural.gob.ec. (2017). *Patrimoniocultural.gob.ec*. Obtenido de <http://patrimoniocultural.gob.ec/jipijapa-es-declarada-ciudad-patrimonio-cultural-nacional/>
- Pinchevsky, M. (2007). *Eluniverso*. Obtenido de <https://www.eluniverso.com/2007/03/18/0001/1020/819403D2EDD14A6F98D559D4B068D0E7.html>
- Pinchevsky, M. (s.f.). *Huagra*. Obtenido de <http://huagra.blogspot.com/2010/03/ruta-del-spondylus.html>
- Proturisco. (5 de 5 de 2014). *Proturisco.org*. Obtenido de <http://www.proturisco.org/es/blog/90-jipijapa-destinacion-turistica-2#.WiOQh1Xiapo>
- Quimís, R. (2011). *Repositorio.ute.edu.ec*. Obtenido de https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=23&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwj328S75O_XAhXrQt8KHW4uBLY4FBAWCC0wAg&url=http%3A%2F%2Frepositorio.ute.edu.ec%2Fbitstream%2F123456789%2F11621%2F1%2F45442_1.pdf&usg=AOvVaw1x0ZSL1oL3wHfeT9uDoYT9

- Quimís, W. R. (2011). Estudio de la cultura intangible del cantón Jipijapa. Quito: UTE.
- RAE. (2017). *Real Academia Española*. Obtenido de <http://dle.rae.es/?id=SBMgXVU>
- RAE. (s.f.). *Real academia de lengua española*. Obtenido de <http://dle.rae.es/srv/fetch?id=8iTLiDO|8iTzLVT|8iUgK59>
- Ramos, D. (16 de 2 de 2017). *Sobre la construcción del patrimonio cultural y el proceso de patrimonialización*. Obtenido de <http://revistamito.com/la-construccion-del-patrimonio-cultural-proceso-patrimonializacion/>
- Ramos, J. S. (2017). *joselias2022.files.wordpress.com*. Obtenido de <https://joselias2022.files.wordpress.com/2017/09/t5-2-balsa-mantenc83a.jpg?w=604&h=270&crop=1>
- Regalado, L. (2008). Manabí y su comida milenaria. *Manabí y su comida milenaria*. Quito: Impresos J. Henriques.
- Regalado, L. (2008). *Manabí y su gastronomía milenaria*. Quito: Regalado.
- Rojo, J. V. (28 de 11 de 2015). *Excelenciasgourmet.com*. Obtenido de <http://www.excelenciasgourmet.com/noticia/la-dieta-precolombina-de-los-indigenas-americanos>
- Salazar, C. A. (24 de 2 de 2015). *Culturaypatrimonio.gob.ec*. Obtenido de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/chicha-bebida-ceremonial-y-milenaria/>
- Sánchez, D. (2015). *Sinnaps.com*. Obtenido de <https://www.sinnaps.com/blog-gestion-proyectos/metodologia-cualitativa>
- Schools for Chiapas. (2016). *Schoolsforchiapas.org*. Obtenido de <http://www.schoolsforchiapas.org/store/coffee-corn-and-agricultural/gmo-free-zapatista-seed-corn/700/>
- Toala, M. (2012). *Jipijapa su historia*. Jipijapa: Casa de la cultura ecuatoriana Benjamín Carrión.
- Universidad de Alicante. (s.f.). *Personal.ua.es*. Obtenido de https://personal.ua.es/es/francisco-frances/materiales/tema4/la_entrevista_en_profundidad.html

Universidad de Valencia. (1998). Estudio de lengua y cultura amerindias II . En U. d. Valencia, *Estudio de lengua y cultura amerindias II* (pág. 238). Valencia: Universidad de Valencia.

Universidad del Sur de Manabí. (2008). *Jipijapa*. Obtenido de <http://jipijapa-sultanadelcafe.blogspot.com/>

Universidad URU. (2018). *Uru.edu*. Obtenido de http://www.uru.edu/estudios/espe_metodologia.htm

Veintimilla, A. B. (2015). *Elcomercio*. Obtenido de <http://www.elcomercio.com/tendencias/chicha-ecuador-gastronomia-bebida-tradicion.html>

Yugo Pérez. (2015). *Nutrición humana y dietética*. Obtenido de <https://eldietista.es/blog/nutrientes/almidon-resistente>

Anexos

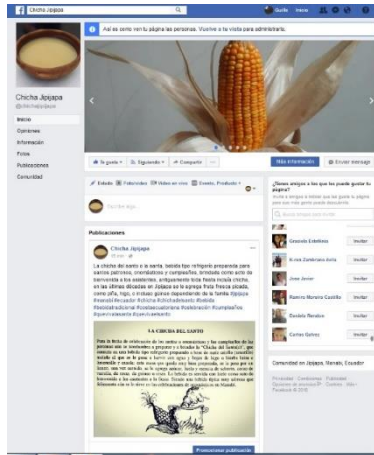


Anexo 1. Diseño de la página web en funcionamiento

(Marcillo, 2018)



Anexo 2. Resultado en primera página del buscador de Google
(Marcillo, 2018)



Anexo 3. Cuenta de Facebook conectada a la página web
(Marcillo, 2018)



Anexo 4. Cuenta de Twitter conectada a la página web

(Marcillo, 2018)



Anexo 5. Cuenta de Instagram conectada a Facebook

(Marcillo, 2018)



Anexo 6. Lcda. Nelly Beatriz Moreira y Guillermo Marcillo Ross

(Marcillo, 2018)



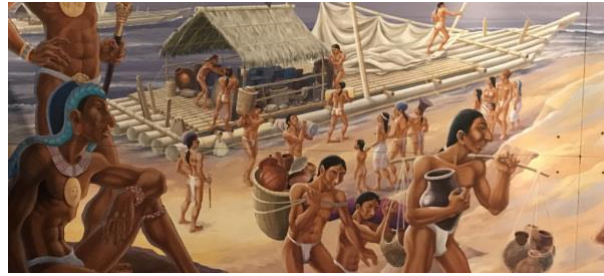
Anexo 7. Sra. Nelly Zevallos de Vera y Guillermo Marcillo Ross

(Marcillo, 2018)



Anexo 8. Sr. Félix Choez y Guillermo Marcillo Ross

(Marcillo, 2018)



Anexo 9 Comercio de pueblos precolombinos de las costas de Manabí.

(Ramos J. S., 2017)



Anexo 10. Sr. Marcos Muñoz y Guillermo Marcillo Ross

(Marcillo, 2018)



Anexo 11. Sra. Martina Fuentes Mero

(Marcillo, 2018)



Ilustración 11 Variación genética de mazorcas de maíz amarillo

(Marcillo, 2018)



Anexo 12. Mazorcas ablandando por medio de cocción en agua

(Marcillo, 2018)



Anexo 13. Rallado del maíz usando rallo de metal

(Marcillo, 2018)



Anexo 14. Harina de maíz gruesa

(Marcillo, 2018)



Anexo 15. Molido de harina

(Marcillo, 2018)



Anexo 16. Cocción con los ingredientes saborizantes

(Marcillo, 2018)



Anexo 17. Chicha de maíz amarillo

(Marcillo, 2018)



Anexo 18. Piedra de moler granos

(Marcillo, 2018)



Anexo 19. Olla de barro para horno

(Marcillo, 2018)



Anexo 20. Recipiente para conservar chicha

(Marcillo, 2018)



Anexo 21. Variedad de maíz blanco y amarillo criollo

(Marcillo, 2018)



Anexo 22 Variedades de Maíz

(Schools for Chiapas, 2016)



Anexo 23. Entrevista a Historiadores

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química

Carrera Licenciatura en Gastronomía

Sra. Nelly Zevallos de Vera, historiadora, catedrática y guardiana de los valores culturales, historia y tradición de Jipijapa

La entrevista se realizó en su hogar, en la avenida Bolívar, principal de la ciudad, la casa fue una escuela mixta llamada “Raquel Vera Loo” en honor a sus ancestros y contenía el Jardín de infantes “Los Pitufos”, antiguos sitios de enseñanza donde se inculcaban valores en los niños, se enseñaba como materia infaltable la moral y la historia de jipijapa.

- **¿Cuál es el origen de la chicha de maíz criollo amarillo seco del cantón Jipijapa?**
El origen es muy antiguo, tanto que se puede decir que desde la historia misma, teniendo en cuenta que alrededor del mundo existieron preparaciones similares, están en todas las culturas antiguas y sin aparente contacto, en el caso de la chicha de jipijapa era de suma importancia para los habitantes, como bebida ceremonial y de alimento, el maíz era uno de los ingredientes base en la dieta de los pobladores de Manabí.
- **¿Cuáles son las tradiciones o costumbres relacionadas a la preparación de la bebida?**

Se acostumbraba ofrecer en los cumpleaños, los santos se solía decir que santo sin chicha no era santo, y se tenía muy mal visto que faltara esta bebida para la celebración, se solía ofrecer a todos los invitados incluso hay una canción del santo, para celebrar con la chicha el cumpleaños.

- **¿De las festividades locales, cual es la más relacionada a la bebida y por qué?**

La feria del maíz, que es una festividad reciente, en la que se ofrecen las preparaciones a base de maíz amarillo, llegan personas del campo que la elaboran aún, y aprovechan para comercializarla y con su clara relación a los cumpleaños y otras fiestas familiares, como matrimonios o bautizos.

- **¿Históricamente, cuando fue la época dorada del consumo de la chicha en Jipijapa?**

En realidad desde siempre su consumo fue de alguna manera estable, aún después de la conquista, los pobladores seguían consumiéndola en cantidades, las costumbres se mantuvieron durante mucho tiempo en esta zona en la que los caciques fueron dueños de sus tierras, los herederos de las tribus siguieron preparándola, hasta que la competencia apareció.

- **¿Cuáles han sido los motivos o factores del declive del consumo en la actualidad?**

El progreso es inevitable y las costumbres cambian, las comunidades se adaptan y poco a poco se dejó de preparar tanto, los valores culturales se pierden en muchos casos, la gente que no se entera de su herencia ancestral y deja de transmitir el orgullo que significa ser de Jipijapa, entonces en los hogares cada vez había menos personas que se dediquen a hacerla también por el tiempo y esfuerzo que se necesita, el factor a considerar sería la facilidad de obtener otras bebidas populares de gran difusión, que contribuyó a que con el tiempo se fuera dejando de consumir como en la antigüedad.

- **¿Cómo ha logrado mantenerse esta preparación hasta la actualidad?**

Siempre, a través de la historia han existido personas que investiguen estos temas, en cada generación aparecen individuos que indagan, recopilan información, son curiosos, y a ellos se les pasa la información para que la cuiden o en algunos casos la difundan, la preparación se ha pasado de generación en generación, a veces el legado familiar puede interrumpirse por diversos factores, pero siempre hay alguien interesado en el conocimiento y con la habilidad o ganas suficientes para seguirla desarrollando.

- **¿Qué medidas considera que deben realizarse para aumentar el consumo de la bebida en propios y extraños?**

Información y educación, las personas deben conocer sus raíces, es vergonzoso que se renuncie al lugar de donde son, que se rechace el origen de nacimiento por

desconocimiento o peor, avergonzándose de su herencia india, eso es lamentable en las nuevas generaciones, es deber de todos, y principalmente de las autoridades el informar de todas las formas posibles a la población acerca de sus orígenes ancestrales, de las preparaciones tradicionales con mucho valor histórico como la chicha d Jipijapa.

- **¿Considera usted que la preparación tiene lo que se necesita para ser parte del patrimonio intangible de la ciudad?**

No, se debe primero recuperar el sitio que alguna vez tuvo, hay preparaciones que en este momento son mucho más reconocidas como parte de la identidad de la ciudad, como el greñoso, bollos, tortillas o ceviche entre otras, se debe promocionar y debe haber un nivel de aceptación superior para que llegue a ser posible.



Anexo 24. Entrevista, Agricultores y Comerciantes

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química

Carrera Licenciatura en Gastronomía

Félix Choez, agricultor, comerciante de maíz amarillo criollo seco y artesano de chicha.

En la comuna Sancán, lugar más famoso en elaboración de las tortillas de maíz amarillo, resulta sorprendente que la variedad de maíz más conocida por los habitantes sea la blanca, la entrevista se realizó en la carretera principal al norte de Jipijapa en la vía a Portoviejo y Manta, hogar y restaurante de la familia Choez, una de las pocas familias que aún siembran el maíz criollo amarillo en el sector.

- **¿Cuáles son los principales productos cultivados en Jipijapa?**

En Sancán, norte de Jipijapa, se cultiva maíz blanco, amarillo y criollo, además de higuierilla y zapallo, el destino de la higuierilla es para la industria, el zapallo para la venta en la carretera, los mercados y para consumo interno.

- **¿Por qué se dedica al cultivo del maíz amarillo criollo?**

Tradición familiar y aprecio por la alta calidad del producto, el sabor es muy distintivo y es el que se utiliza en varias preparaciones ancestrales, desde que este lugar era parte de la liga de mercaderes de las tribus de Manabí era llamado Lancán, es un deber mantener la producción de este producto, además que es muy delicioso y alimenta bien; la siembra se aprende de los padres, desde temprana edad a trabajar la tierra para el maíz, es parte importante del comercio para sustento económico y es la base para una alimentación nutritiva.

- **¿Cuáles son las ventajas del cultivo del maíz criollo amarillo en comparación a otros cultivos?**

La calidad, es mucho más nutritivo, llena el estómago, brinda energía y de paso se mantiene viva la herencia de los antepasados, la planta es fuerte y le basta con abono orgánico y los cuidados de rigor, este maíz es apreciado por su sabor y porque es el ingrediente principal en varias preparaciones tradicionales de Jipijapa.

¿Cuáles son las medidas para obtener un producto de excelente calidad?

El abono orgánico, es importante evitar el uso de químicos de ser posible, debe haber agua suficiente para un correcto desarrollo de la planta, generalmente de las lluvias, el espacio de la siembra en comparación con otro maíz este necesita un mayor espacio entre plantas, en el espacio del criollo entran tranquilamente 6 a 8 plantas de la otra variedad de maíz amarillo.

- **¿Cuáles son las amenazas o desventajas del cultivo del maíz criollo amarillo?**

Las plagas, la naturaleza es sabia y busca sobrevivir de la mejor manera, los gusanos buscan este maíz por sobre los otros, en ocasiones es necesario usar químicos, aunque esto trata de evitarse para que la calidad del maíz se mantenga, como desventaja la cantidad obtenida es menor en comparación con las otras variedades de maíz, el maíz amarillo criollo se vende por libras, la tusa no pesa, las otras variedades por quintales.

- **¿Cuáles son los principales destinos comerciales de la producción del maíz?**

El amarillo, para alimento de aves, balanceado o abono, la variedad de maíz blanco seco, para preparaciones agregándole colorante amarillo, y el criollo para dar el sabor real que debe tener la chicha y la masa de maíz que se usa para otras preparaciones, la chicha y la masa se suele comercializar bajo pedido, el destino es Jipijapa, Manta, Portoviejo, bahía en Manabí y fuera de la provincia en Guayaquil para los elaboradores de tortillas.

- **¿Cuál destino prefiere usted para su maíz producido y por qué?**

El consumo de casa, es un verdadero gusto alimentarse sano, conociendo el producto de tanta historia, también se aprecia que las personas buscan este maíz desde todas partes de la provincia por el valor agregado que tiene.

- **¿Cuál es la mayor satisfacción relacionada a su profesión?**

El honrar a mis padres, el alimentar a mi mujer y mis hijos con el fruto de esta tierra con tanto valor nutritivo e histórico, se siente mucho orgullo cosechar y vender el maíz amarillo criollo a las personas que lo aprecian.



Anexo 25. Entrevista, microempresarios que elaboran y comercializan la bebida

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química

Carrera Licenciatura en Gastronomía

Félix Choez, agricultor, comerciante de maíz amarillo criollo seco y artesano de chicha.

- **¿Cuándo y cómo aprendió la elaboración de la bebida?**

De mis padres desde muy temprana edad, observando, ayudando, mi esposa es la que le dedica más tiempo a la elaboración de la chicha y la masa de maíz, tradicionalmente la mujer es la que la elabora.

- **¿Cuáles son y de donde se obtienen los ingredientes de la preparación?**

El maíz de la huerta, los otros ingredientes suele ser del mercado y de las otras plantas, se le agrega hoja de albahaca, piña, al final esencia de vainilla, piña picada o higos picados, aunque esto último es algo reciente, desde hace un par de décadas.

- **¿Cuáles son las características ideales que deben tener los ingredientes para la elaboración?**

El maíz bien cosechado, seco en la plata misma, el resto de los ingredientes suelen conseguirse frescos, difícilmente se encuentran ingredientes en mal estado.

- **¿Cuáles son los equipos y herramientas utilizadas en la preparación?**

El horno de leña, la olla de barro, el rallo, cedazo, molino, aunque ahora se aprovecha la tecnología y se usan robots de cocina para facilitar la obtención de la harina de maíz, el lienzo o liencillo, la cuchara de madera y el recipiente para mantenerla fresca o en refrigeración.

- **¿Cómo se realiza el proceso de la elaboración artesanal de la chicha de maíz criollo amarillo seco?**

Con la obtención de la harina de maíz, se hierva con agua y los ingredientes saborizantes como la piña y especias, se tiene cuidado de no quemar la preparación y se la deja reposar una vez que esté bien cocida, al enfriarse, preferiblemente lentamente en horno de barro calentado, se lo presiona con el lienzo, para separar el líquido de la masa, se la aromatiza y se la sirve o se puede mantener un par de días.

- **¿Cómo se almacena y que cuidados se debe tener?**

En refrigeración, en recipientes adecuados, antes se usaban recipientes de barro que la mantenían fresca y evitaban que se fermente demasiado, o al menos se controlaba, ahora la refrigeración es muy útil si está bien cocida la chicha se puede mantener varios días fresca.

- **¿Cómo debe ser una chicha ideal, de máxima calidad?**

El sabor característico es un toque agrídulce y el sabor inconfundible del maíz criollo, debe haberse cocinado bien, es un punto muy importante en el proceso, esto le aporta duración, sabor y el color amarillo de la chicha natural.

- **¿Cómo se desarrolla la distribución y comercialización del producto final?**

Por medio de pedidos con anticipación unos dos o tres días, las personas que conocen vienen los fines de semana, y se va a vender la chicha por galones y masa de maíz a diferentes ciudades de la provincia, especialmente en el centro y norte, además de Jipijapa.



Anexo 26. Entrevista, Agricultores y Comerciantes

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química

Carrera Licenciatura en Gastronomía

Marcos Muñoz, agricultor, comerciante de maíz criollo amarillo criollo seco y artesano de chicha.

La entrevista se realizó en la casa de la familia Muñoz del señor Marcos y la señora Marta, en la carretera principal de la parroquia Chade, zona montañosa al este de Jipijapa, lugar de antiguos asentamientos históricos; en el momento de la entrevista la señora estaba en la iglesia y luego de camino al cementerio, sin embargo el señor Muñoz aportó con la información sobre la investigación al dedicarse a las mismas tareas que su esposa, sumado a su experiencia como comerciante directo de chicha en la zona sur de Manabí.

- **¿Cuáles son los principales productos cultivados en Jipijapa?**

En Chade al este de Jipijapa, frejol, higuera y maíz amarillo y criollo.

- **¿Por qué se dedica al cultivo del maíz amarillo criollo?**

Esta variedad de maíz ha estado en esta zona desde hace mucho tiempo, es posible que desde que hubo asentamientos indios, fue un lugar de tribus de caciques toda la zona desde el sur de Sancán, Jipijapa, Chade y más al sur, este es el lugar donde crece esta variedad de maíz, por la zona montañosa y el clima, favorecen este tipo de cultivo.

- **¿Cuáles son las ventajas del cultivo del maíz criollo amarillo en comparación a otros cultivos?**

Que solo se consigue en este lugar y los alrededores, lo que lo vuelve valioso, la calidad del maíz no tiene comparación, el sabor que aporta y lo nutritivo que es.

- **¿Cuáles son las medidas para obtener un producto de excelente calidad?**

En realidad no son necesarias muchas, evitar el uso de químicos, que haya suficiente agua y el espacio para el desarrollo de la planta, cuidar el control de plagas y dejar el maíz bien seco en la planta antes de cosecharse; se limpia con ceniza, para ayudar en la conservación de la mazorca.

- **¿Cuáles son las amenazas o desventajas del cultivo del maíz criollo amarillo?**

Las plagas, en ocasiones se deben usar químicos, pesticidas para evitar gusanos que atacan el cogollo y lo destruyen desde el interior, otras plagas atacan las raíces. En relación con otros maíces la producción es menor y el espacio que ocupa es mayor.

- **¿Cuáles son los principales destinos comerciales de la producción del maíz criollo?**

Jipijapa, Puerto López, Salango, Manta y Portoviejo, además del consumo en el recinto, generalmente procesado, en harina, en masa o la chicha.

- **¿Cuál destino prefiere usted para su maíz producido y por qué?**

Prefiero venderle a la gente que conoce, que ve pasar por la calle y hace el pedido para la próxima vez que visite la ciudad, en esos momentos no se necesita teléfono, el contacto es directo, en las ciudades de playa o en las ciudades de montaña, el mercado de Jipijapa es otra buena plaza para el comercio.

- **¿Cuál es la mayor satisfacción relacionada a su profesión?**

El poder moverme entre ciudades, conocer gente, nuevos clientes que aprecian el producto, y regresar estar en mi casa, con el maíz esperando para ser cosechado y la familia preparando la masa.



Anexo 27. Entrevista, microempresarios que elaboran y comercializan la bebida

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química

Carrera Licenciatura en Gastronomía

Entrevista continúa con la parte de la elaboración de la chicha.

- **¿Cuándo y cómo aprendió la elaboración de la bebida?**

De alguna manera todos la conocen, pero pocos la siguen elaborando, la aprendí en casa, y con los vecinos, ayudando a rallar que es lo más pesado, o en el prensado que requiere turnarse por la fuerza aplicada.

- **¿Cuáles son y de donde se obtienen los ingredientes de la preparación?**

De la huerta, de la montaña, del mercado y de los vecinos, son la piña, hojas de naranja, hierba luisa, clavo, pimienta de olor, al final esencia de vainilla.

- **¿Cuáles son las características ideales que deben tener los ingredientes para la elaboración?**

Frescos los que deben ser frescos sin magulladuras la piña, que este fresca y no fermentada o muy madura, y las especias no requieren mayor control, suele conseguirse de buena calidad, las hojas, frescas de los árboles. El maíz, debe ser el criollo amarillo.

- **¿Cuáles son los equipos y herramientas utilizadas en la preparación?**

Horno de leña, o cocina de gas, rallo o triturador de alimentos para obtener la harina, cuchara para remover, lienzo para separar la masa, recipientes para almacenar y distribuir.

- **¿Cómo se realiza el proceso de la elaboración artesanal de la chicha de maíz criollo amarillo seco?**

Rallando el maíz para obtener la harina, cocinando bien la masa, agregándole ingredientes que aporten sabor y aroma, pasarla por un liencillo muy fino y darle los toques finales como esencia de vainilla o endulzante.

- **¿Cómo se almacena y que cuidados se debe tener?**

En recipientes y en refrigeración, suele venderse el mismo día, se debe tener cuidado en que no se deje mucho tiempo preparado se puede dañar la preparación.

- **¿Cómo debe ser una chicha ideal, de máxima calidad?**

El sabor un poco agridulce típico de la chicha, aroma, color amarillo sin colorantes.

- **¿Cómo se desarrolla la distribución y comercialización del producto final?**

Por venta directa en el mercado de Jipijapa, en varias ciudades en el sur de Manabí, o entrega a los lugares en los que se ha hecho el pedido, también hay personas que llegan a comprar a la casa o hacen el pedido especial.



Anexo 28. Entrevista, personajes influyentes del gobierno y periodismo local

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química

Carrera Licenciatura en Gastronomía

**Lcda. Nelly Beatriz Moreira, encargada del centro cultural, museo y biblioteca de la M.I.
Municipalidad de Jipijapa.**

La entrevista se realizó en la oficina de la recepción, rodeada de objetos arqueológicos de la zona sur de Manabí, vasijas, utensilios, osamentas, las paredes pintadas con murales mostrando la historia y cotidianidad de Jipijapa.

- **¿Qué medidas considera que se realizan actualmente para fomentar la identidad cultural y gastronómica del cantón Jipijapa?**

El apoyo a los eventos y las iniciativas de la población, los dueños de los establecimientos gastronómicos se organizan y reciben el apoyo de municipalidad, entre lo más destacado se ha realizado el ceviche con maní más grande del mundo hace cuatro años. La preparación del greñoso también ha contribuido a la promoción del cantón y su comida, junto al bollo de maní y chanco son los íconos de la ciudad.

- **¿Cómo se promueve el desarrollo del turismo gastronómico para el cantón y los recintos?**

Se realizan ferias, en conjunto con los encargados de la oficina de turismo y la de festejos, que son otros departamentos de la municipalidad, se realiza la feria del maíz, en donde se muestran las preparaciones tradicionales del cantón y se disponen a la venta los platos elaborados con maíz criollo amarillo.

- **¿Cuáles son los proyectos a futuro relacionados con la gastronomía tradicional del cantón?**

En el proyecto para convertir la ciudad de Jipijapa en patrimonio del Ecuador, está incluida la gastronomía, por el momento se ha aprobado la arquitectura, al ser un sitio con muchas casas antiguas obra de los hijos de caciques y hacendados que estudiaron en Europa y al regresar construyeron sus casas con influencia arquitectónica de Francia e Inglaterra, el tema en cuestión de la chicha y la página web con la información suena muy interesante para a futuro utilizarlo junto con otras preparaciones que se están dejando de realizar y con mucha historia también.

- **¿Cuáles considera que son las herramientas de difusión más eficaces en la ciudad?**

Las redes sociales, sin duda, las nuevas generaciones se influyen mucho con ellas, aunque no se puede dejar de lado la radio, en especial ciertos programas radiales y los canales de televisión locales en menor medida, como principal difusor de la municipalidad y sus acciones, contamos con el periódico la prensa jipijapa, como un medio eficaz para difundir información en la red.

- **¿Cuál considera que sería el impacto social y cultural de una patrimonialización de elaboraciones tradicionales del cantón?**

Beneficios, siempre es bienvenida la propaganda hacia el cantón, con la campaña luego del terremoto del 2016 para consumir lo de Manabí, aumentaron las visitas para comprar preparaciones de la gastronomía local, tortillas en Sancán, en Jipijapa greñoso, bollo y demás, en general, ahora con la ciudad en estado de patrimonio arquitectónico y la noticia en periódicos de todo el país, esperamos más visitantes.

- **¿Que se necesitaría realizar para patrimonialización las preparaciones tradicionales del cantón?**

Organización, de las personas que se dedican a la elaboración, difundir información y otra que la ciudadanía se informe y se cultive sobre la importante historia que tiene el cantón que se desarrolle un sentido de pertenencia en las nuevas generaciones, sería muy bueno ver a la juventud consumiendo chicha de maíz de Jipijapa, y que se aumente el consumo de otras preparaciones tradicionales locales que están desapareciendo.

- **¿Qué opinión tiene usted acerca de la chicha de maíz criollo amarillo?**

Que es una preparación de mucho trabajo, dicen las abuelitas que en el campo decían que había que ser bien mujercita para realizarla, se preparaba desde el día anterior, en horno de barro con fuego de leña y se la mantenía en recipientes de barro, desde épocas antiguas, la actualidad es otra, aunque se sigue consumiendo, elaborada por las personas del campo que aún se dedican a ello, y a la masa de maíz amarillo criollo seco, base para hacer chicha y otras preparaciones con maíz, la obtención de la masa es uno de los procesos de mayor trabajo.

- **¿Cuáles serían las facilidades o apoyo, que se pueden brindar para mejorar su difusión y aumentar su consumo?**

La municipalidad recibe todo proyecto que demuestre ser viable, para que se le dé el visto bueno, debe ser revisado y aprobado por los departamentos que estén involucrados, se le da fecha en el caso de ferias y festivales y se les brinda las facilidades del caso para ser realizado, como permisos y guía.



Anexo 29. Entrevista, personajes locales relacionados a la gastronomía

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química

Carrera Licenciatura en Gastronomía

Martina Fuentes Mero, maestra de la cocina tradicional de Jipijapa, especialista en las preparaciones de tradición oral

La entrevista se realizó en su hogar, en las lomas del barrio la gloria, al noreste de Jipijapa, la Sra. Martina es una de las personas que se dedican a la elaboración de preparaciones tradicionales bajo pedidos especiales, además es una guardiana de las preparaciones ancestrales, las que comparte por medio de la tradición oral, en su juventud realizaba la chicha de sus ancestros, en la actualidad prefiere conseguirla preparada y dedicarse a las preparaciones que le resulta más beneficiosas económicamente, entre ellas es muy reconocido el greñoso de maíz amarillo criollo.

- **¿Qué opinión tiene usted sobre la chicha refrescante de maíz criollo amarillo seco?**

Es una preparación de mucho trabajo, dedicación y esfuerzo, antiguamente se la realizaba en las fiestas, de una día para otro y se la consume fresca o mantenida en refrigeración, lo ideal es que esté bien cocida, para que no se fermente a corto plazo, la receta y forma de elaborar que me fue confiada por mis familiares fue compartida a una Sra. de la comuna Chade, y a ella le compro regularmente.

- **¿Hay alguna parte del proceso que le llame particularmente la atención?**

Varias, el rallado y el momento de prensado, al pasar por el lino fino, es una parte de la elaboración en la que se requiere mucho esfuerzo físico, también en el cuidado de que la masa no se queme, requiere más cuidado la cocción en cocinas actuales, hay un beneficio

al prepararla en olla de barro y a leña, ya que el fuego se distribuye más uniforme por en la base y en los lados, y no concentrado en un solo punto como en las de gas.

- **¿Existen preparaciones similares a las chichas en todo el mundo cuyos orígenes son muy antiguos, que considera usted que hace especial a esta preparación en particular?**

El maíz amarillo criollo seco, que es de la zona de jipijapa y que le da el sabor característico a la chicha y a las demás preparaciones tradicionales con maíz, también el tiempo, dificultad del proceso y el uso festivo de la bebida para los santos cumpleaños, el sabor que aportan los demás ingredientes la distingue, naranjilla, piña, y algo más actual esencia de vainilla y frutas picadas.

- **¿Cuáles considera que han sido los factores que han desencadenado el poco consumo actual en general?**

Competencia, la facilidad de conseguir otras bebidas más económicas y con mayor disponibilidad, las personas no están dispuestas a pagar un precio mediano por la bebida y para el elaborador y comerciante no resulta muy beneficioso económicamente, además que para que resulte algún beneficio económico el artesano de la bebida debe restar especias y endulzante, lo cual baja la calidad, y se pierden consumidores.

- **¿Qué cree que se necesita para que la preparación retome poco a poco su sitio de bebida preferida de fiestas matinales y reuniones familiares?**

Que se realice el producto y que se lo ofrezca, puede ser con una marca, para que sea probado, me refiero a que se debe ver la reacción del mercado, que si les gusta o no, porque les gusta, o por qué no, medir la aceptación del público, para saber si la bebida puede o no prepararse y que se demuestre que puede llegar a ser rentable.

- **¿Que considera usted que se deba realizar para mantener y resaltar las preparaciones tradicionales en la comunidad de jipijapa y de ser posible de Manabí en general?**

Promocionar, pero no desde aquí, desde afuera, funcionó para otras preparaciones como el greñoso, ceviche con maní, bollos, tortillas, la gente de afuera ayuda al desarrollo del comercio de estas preparaciones, cuando vienen a probar lo de la ciudad, porque se lo contaron o lo vio en algún noticiero, el resultado es que las personas de Jipijapa terminan sintiéndose orgullosas de ello, se suman artesanos para satisfacer la demanda y fomentan su consumo.

- **¿Cómo medida de rescate, difusión y aumentar su variedad de uso, que preparaciones considera que se podrían realizar usando como ingrediente base la chicha de maíz criollo amarillo?**

Como acompañante ideal, la bebida bien preparada y helada es muy sabrosa y nutritiva, con dulces y en la comida de las fiestas de cumpleaños y celebraciones, como se realizaba antiguamente, acostumbro regalar chicha de maíz amarillo a los festejados, es una manera de mantener la tradición.

- **¿En cuanto a convertir en patrimonio los procesos de alimentación tradicional y ancestral, cree que Jipijapa socialmente, se beneficiaría de este hecho?**

Claro, con la ciudad convertida en patrimonio arquitectónico se está a un paso de convertir las preparaciones en patrimonio alimentario, aunque ya deberían estar incluidas en la ciudad patrimonio, es un mérito bien ganado, hay mucha historia en la ciudad y los recintos, sin embargo se debe regular las preparaciones que como la chicha y otras se preparan de una manera no óptima y con un resultado que perjudica a las comunidades que las preparan, y enaltecer las que son de muy buena calidad y con los ingredientes tradicionales.