

Bebida milenaria tradicional de la parroquia Sancán y su trascendencia para ser considerada como patrimonio cultural intangible*

Traditional Millenary Drink of the Sancán Parish and its Importance to be Considered as Intangible Cultural Heritage

María Yesenia Macías Vera^a
Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Ecuador
mayemave75@hotmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9728-5921>

DOI: <https://doi.org/10.11144/Javeriana.apu36.bmtp>

Recibido: 08 febrero 2023
Aceptado: 02 mayo 2023
Publicado: 15 agosto 2023

Carmen Inés Mora Pisco
Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Ecuador
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9282-6106>

Luis Reinaldo Reyes Chávez
Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Ecuador
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0855-9904>

Irene Rosario Rodríguez Pincay
Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Ecuador
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6203-2062>

Resumen:

Introducción: los pobladores de las diversas comunidades indígenas en el Ecuador han dejado profunda huella en muchos de los aspectos estudiados en el país, tal el caso de la cultura, la lengua, las tradiciones ancestrales, la religión, así como la gastronomía. Es por esto que la chicha de maíz es un producto catalogado como bebida tradicional de la parroquia Sancán, que por sus rasgos propios regionales ha sido considerada pilar en la gastronomía del Ecuador, de tal forma que su trascendencia puede ser motor para que se le considere patrimonio cultural intangible. **Objetivo:** describir los elementos distintivos de la bebida milenaria chicha de maíz, así como su fabricación, para que sea parte del patrimonio cultural intangible de la parroquia Sancán del cantón Jipijapa. **Metodología:** la investigación fue desarrollada dentro del paradigma cuantitativo con carácter descriptivo, aplicando un instrumento dicotómico de seis preguntas a una muestra de ocho participantes en el proyecto para el estudio de la chicha de maíz, quienes han indagado ampliamente en el referido tema y en la región. **Resultados:** los miembros del equipo respondieron asertivamente a los factores vinculados con el desarrollo de la chicha de maíz, demostrando que conocen su fabricación artesanal, los ingredientes para su elaboración, así como los criterios para que la elaboración y comercialización sea apegada a las normas legales establecidas.

Palabras clave: bebidas, maíz, patrimonio, cultura, gastronomía.

Abstract:

Introduction: the inhabitants of the various indigenous communities in Ecuador have left a deep mark on many of the aspects studied in the country, such is the case of culture, language, ancestral traditions, religion as well as gastronomy. This is why corn chicha is a product cataloged as a traditional drink of the Sancan parish that, due to its characteristics of the region, has been considered a pillar in the gastronomy of Ecuador, in such a way that its importance can be the engine for it to be considered intangible cultural heritage. **Objective:** describe the distinctive elements of the millenary drink, corn chicha, as well as its manufacture so that it becomes part of the intangible cultural heritage of the Sancán parish of the Jipijapa canton. **Methodology:** the research was developed within the quantitative paradigm with a descriptive character, a dichotomous instrument of six questions to a sample of eight participants of the project for the study of the ancient drink corn chicha, who have extensively investigated the referred topic and the region. **Results:** the team members responded assertively to the factors related to the development of the corn chicha drink, demonstrating that they know the artisanal manufacture, the ingredients for its elaboration, as well as the criteria for the elaboration and commercialization to be attached to the established legal norms.

Keywords: drinks, corn, heritage, culture, gastronomy.

Notas de autor

^a Autora de correspondencia. Correo electrónico: mayemave75@hotmail.com

Introducción

Alrededor del mundo existen diversos platos y bebidas gastronómicos que han logrado destacarse entre las culturas y/o han alcanzado una fuerte participación simbólica tanto para el individuo que los consume como para aquellos que, colectivamente, forman parte de una población en una zona geográfica. Ciertos platillos culinarios se han mantenido en el tiempo gracias a la transferencia de conocimiento entre generaciones en cuanto a sus ingredientes y preparaciones. Este es el caso de la chicha, una bebida alcohólica muy representativa de los Andes, cuyo ingrediente principal es el maíz.

Algunos de estos platillos han ingresado con cautela a formar parte del consumo diario en la mesa familiar y han trascendido de lo eventual a lo cotidiano; otros se van desvaneciendo, posiblemente por la poca importancia que se da a transmitir a otros su procedimiento, como también por la baja demanda sobre su consumo y la baja publicidad, el ingreso de nuevos productos alimenticios que sustituyen a los convencionales o por efecto de una modernidad que busca preparaciones más simples y rápidas.

Según el Ministerio de Patrimonio y Cultura (2013), la gastronomía ecuatoriana, debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural construido a través del compartir de sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga, a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien. La cultura alimentaria es la suma de las prácticas y conocimientos en la producción de alimentos, preparación de recetas propias de los territorios y consumo de las mismas. Todo alimento preparado que contiene importancia simbólica, cultural e identitaria para un país, ciudad o comunidad, se considera patrimonio cultural alimentario. Se trata de comidas, muchas veces catalogadas como platos típicos, que tienen una historia tras sus ingredientes, recetas y formas de preparar. Al hablar de patrimonio alimentario no solo se hace en relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales, sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes; es por ello que se habla de patrimonio natural y cultural alimentario.

El patrimonio natural alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo, la quinua, el maíz, el mortiño. La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición — transmitidos de generación en generación— para elaborar un plato, a más del plato en sí, se consideran también patrimonio cultural alimentario. Revalorizar, dinamizar y potenciar el patrimonio alimentario es una apuesta por el reconocimiento y fortalecimiento de las identidades diversas de nuestro país.

La historia cultiva la curiosidad y despierta nuestro interés por conocer y entender los procesos culturales, sociales, económicos, ambientales, como las bebidas milenarias que se asocian a la propia historia del ser humano. Este proyecto pretende revalorizar la identidad local, étnica y la soberanía alimentaria, haciendo que nuestro país sobresalga en su diversidad y dé a conocer su patrimonio gastronómico.

Interesarse en las tradiciones gastronómicas es fundamental para comprender la cultura de una determinada región geográfica, ya que una de las formas de transmisión oral de una cultura viene dada por los grupos de personas que se reúnen para la preparación de alimentos y bebidas de forma tradicional.

Durante la producción culinaria tradicional, debido a los tiempos y métodos requeridos para la misma, se comparte una cierta cantidad de tiempo, en el cual también se transfieren saberes, prácticas alimentarias, técnicas culinarias, historias locales y vivencias familiares. Todos estos aspectos van siendo transmitidos de generación en generación y representan una parte trascendental para conocer y comprender las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades donde se desarrollaron.

Con la finalidad de identificar y recuperar las técnicas tradicionales para la elaboración de bebidas ancestrales, en el presente proyecto investigativo se pretende iniciar con un análisis técnico y científico de la información preexistente sobre la elaboración de la milenaria chicha de maíz, para luego reconocer y valorar las bebidas tradicionales según la cultura de la región y los grupos étnicos estudiados, y finalmente proponer estrategias que potencien su proceso de elaboración, distribución y comercialización.

La evidencia más antigua del cultivo del maíz en el Ecuador, obtenida a partir de fitolitos hallados en el sitio Vegas de la costa sur, data de hace 5000 años. Sus primeros vestigios se encontraron en el periodo Formativo de la cultura Valdivia (3500 y 1500 antes de nuestra era), asentada en la península de Santa Elena, donde se evidenciaron los primeros hallazgos del maíz en vasijas de barro.

El cambio hacia el maíz duro de ocho hileras empezaría a darse aún más tarde. Las evidencias arqueológicas del cultivo del maíz se suceden para las distintas culturas de los periodos históricos Formativo, Desarrollo Regional, Integración e Incario. Más aún, se afirmó su cultivo con la colonización española, momento en que entró en combinación de diferentes productos de origen foráneo.

El origen del maíz en Latinoamérica se da principalmente en la región de los Andes, si bien con los cambios y adaptaciones al clima crece también en ciertas regiones de la costa y la Amazonía, siendo uno de los alimentos básicos, ya que en torno a él se pueden realizar gran cantidad de preparaciones, además de que pueden obtenerse numerosos productos derivados (por ejemplo, harinas, aceites, etc.). Subsecuentemente, el maíz es altamente utilizado como alimento de gran parte de la diversidad de ganados que luego son consumidos o utilizados por la comunidad, por lo cual su importancia es enorme. En los últimos años, el maíz amarillo duro que se cultiva principalmente en la costa ha tenido incrementos importantes en el rendimiento promedio del cultivo, lo cual se debe, entre otros aspectos, a la innovación en el uso de semillas certificadas, técnicas de nutrición de cultivo y de riego, cadenas de valor, etc.

Sin embargo, existen otros tipos de maíces cultivados en la sierra que no han incrementado de manera significativa el rendimiento y cuya cadena de valor se encuentra en estadios iniciales de desarrollo.

De acuerdo con ILSI Argentina (2016), con el paso de los años el maíz ha llegado a ser el principal cultivo transitorio del Ecuador, debido a que además de ser un componente básico en la dieta de gran parte de la población y estar relacionado con costumbres y tradiciones locales, representa una alternativa de producción económicamente rentable por su infinidad de usos, sobre todo en la industria de alimentos y balanceados.

Para Caicedo y Merchán (2017), la palabra *maíz* es de origen indio caribeño y significa “lo que sustenta la vida”, siendo junto al trigo y el arroz los cereales más consumidos del mundo, ya que proporcionan elementos nutritivos a los seres humanos y animales; también se considera al maíz como materia prima básica de la industria de transformación, produciendo almidón, aceite, proteínas, bebidas alcohólicas, edulcorantes alimenticios y, desde hace poco, combustible. La planta de maíz tierna se ha utilizado con gran éxito en las industrias lácteas y cárnicas, y tras la recolección del grano, las hojas secas, la parte superior y las flores aún se utilizan hoy en día como forraje de relativa buena calidad para alimentar a los rumiantes de muchos pequeños agricultores en los países en desarrollo. Los tallos erectos, que en algunas variedades son resistentes, se utilizan para construir cercas y muros duraderos.

El cultivo del maíz ha trascendido en el tiempo, es un cereal cultivado en la mayoría de los países de Sudamérica que se ha popularizado con los años debido a su condición de ser fuente primordial de energía en la dieta humana. Los granos de cereal generalmente tienen una baja concentración de proteínas, comparados con las leguminosas; además, la calidad de la proteína es limitada debido a la deficiencia de algunos aminoácidos indispensables, sobre todo lisina. En la dieta tradicional ecuatoriana, esto se ha sabido contrarrestar mediante la complementación en diversos platillos con otros productos como el plátano y el maní.

El consumo per cápita de maíz en el país está entre 350 g a 14,5 kg al año, incluyendo principalmente tortillas hornadas, sopas, tamales o humitas, bebidas, entre otros platillos de la gastronomía tradicional. Muchas de las preparaciones están basadas en el proceso del pilado del grano, que se relaciona con un aumento de su calidad nutricional. El maíz contiene naturalmente un alto nivel del aminoácido isoleucina, que inhibe la absorción del triptófano. El triptófano, a su vez, es un aminoácido indispensable que es poco abundante en las proteínas de los cereales como el maíz, si bien este contiene variedad de vitaminas y nutrientes que aportan altos beneficios nutricionales.

Debido a su popularidad y versatilidad, este producto es consumido en gran parte de la dieta de los ecuatorianos, en reuniones de fin de semana o en los alimentos preparados a diario. Es por eso que se pueden degustar diversos platillos a base maíz en cualquier destino del Ecuador, tanto en la costa como en la sierra y en la Amazonía, muchos de los cuales representan hoy día un elemento patrimonial del país (Asociación de Municipalidades Ecuatorianas - Ministerio de Cultura - Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura, 2012).

En general, se define al patrimonio como lo que se hereda de los padres y de la naturaleza, es decir, lo que queremos heredar a nuestros hijos y a las generaciones futuras. El término viene del latín *patrimonium*, palabra utilizada por los romanos para referirse a la herencia material que los padres legaban a sus hijos. En la lengua española, se entiende por patrimonio al conjunto de bienes pertenecientes a una persona natural o jurídica, o afectos a un fin, susceptibles de estimación económica.

Por su parte, para la Unesco (2019), el patrimonio cultural se define como “el conjunto de bienes que caracterizan la creatividad de un pueblo y que distinguen a las sociedades y grupos sociales unos de otros, dándoles su sentido de identidad, sean estos heredados o de producción reciente”.

Al momento de clasificar el patrimonio cultural, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural cuenta con una herramienta tan importante como el Sistema de Información para la Gestión del Patrimonio Cultural, al cual se lo conoce como ABACO. Este también muestra información referenciada geográficamente del patrimonio en el territorio, para visibilizarlo de manera objetiva en los planes de ordenamiento territorial que deben desarrollar los gobiernos autónomos descentralizados en el marco del Código Orgánico de Ordenamiento Territorial Autonomías y Descentralización, a fin de gestionar este patrimonio inserto en la economía y el desarrollo social de los pueblos que lo detentan (Asociación de Municipalidades Ecuatorianas, Ministerio de Cultura, Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura, 2012).

Según la Fundación Ilamdir (2018), el patrimonio intangible puede ser definido como el conjunto de elementos sin sustancia física, o las formas de conducta que proceden de una cultura tradicional, popular o indígena, con una concepción de valor excepcional. Se transmite oralmente o mediante gestos y se modifica con el transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva. Esto incluye a las manifestaciones no materiales que emanan de una cultura en forma de:

- Saberes (conocimientos y modos de hacer enraizados en la vida cotidiana de las comunidades).
- Celebraciones (rituales, festividades y prácticas de la vida social).
- Formas de expresión (manifestaciones literarias, musicales, plásticas, escénicas, lúdicas, entre otras).
- Lugares (mercados, ferias, santuarios, plazas y demás espacios donde tienen lugar prácticas culturales).

El concepto de *patrimonio cultural intangible* forma parte de las declaraciones de la Unesco para la salvaguardia del patrimonio conocido como oral o inmaterial. Según la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, este concepto constituye “el crisol de nuestra diversidad cultural y su conservación, una garantía de creatividad permanente”. En este orden, se tiene que para algunas provincias del Ecuador el cultivo del maíz es considerado una práctica de patrimonio gastronómica inmaterial, por los antecedentes históricos que conlleva.

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2019), mediante Acuerdo Ministerial N° DM-2019-083 de 03 de junio del 2019, del Ministerio de Cultura y Patrimonio, incorporó en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural del Ecuador a las manifestaciones culturales del maíz en el cantón Rumiñahui. La cultura del maíz y sus manifestaciones en este espacio territorial de los Chilllos —valles privilegiados por la fecundidad de la tierra y los espacios verdes— datan desde tiempos preincaicos. La variedad de maíz que se cultiva en esta zona, los saberes, los conocimientos y las prácticas alrededor de esta planta se han sostenido y han sido transmitidos de una generación a otra, como una forma de resistencia, a pesar de las encomiendas, doctrinas, mercedes de tierra y obrajes.

Cabe recalcar que los antecedentes históricos de la chicha se remontan hasta el año 300 a. C., cuando se tomaban a nivel general bebidas a base de maíz, por lo cual el origen de la chicha dista mucho de ser inca. En

aquella época, esta bebida diferenciaba los estratos sociales, dando linaje y prestigio a quienes la consumían, es decir que estaba reservada para la clase alta. Además, su producción y consumo contribuyó a la evolución del diseño de las vasijas de barro, imprescindibles para su transporte, en especial “la botella asa de estribo” de forma cerrada, fabricada por las culturas Chorrera, Cotocollao y Machalilla, con la cual podían desplazar el líquido a grandes distancias evitando que se derrame.

Desde el siglo V hasta el XVI, la chicha adquirió un carácter ritual más fuerte, lo que se hace evidente en los hallazgos de vasijas destinadas exclusivamente a la fermentación de esta bebida para las celebraciones en honor a la Pacha Mama. Tal fue su importancia para nuestros antepasados que en la Colonia se pagaba por ella, no solo con dinero, sino también con jornadas de trabajo.

Esta bebida, que en la actualidad se sigue preparando también a base de yuca, tampoco fue extraña a otras culturas y civilizaciones como las que se encuentran en la Amazonía. La chicha se ha consumido de manera perenne desde hace más de 3000 años, y es quizás uno de los rituales culinarios que se ha mantenido casi intacto hasta nuestros días (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2015).

Por tradición, los aborígenes amazónicos ecuatorianos no salen al bosque a cumplir sus faenas diarias sin antes haber tomado dos grandes “pilches” de casi un litro de chicha de yuca, elaborada caseramente por masticación. Sostenidos con este alimento fortificante caminan, cazan o laboran hasta el mediodía, cuando la toman otra vez, y por la tarde repiten la dosis. La chicha es, además, la bebida que ofrecen a los visitantes como bienvenida.

De acuerdo con el portal Ecuador Gastronomía (2017), la leyenda de la chicha difundida en Sudamérica ubica el descubrimiento casual de la chicha de jora en tiempos del Inca Túpac Yupanqui, cuando las lluvias deterioraron las bodegas en las que se guardaban los respectivos granos y estos se fermentaron. Para evitar desechar el maíz, el Inca ordenó que esta malta se distribuyera 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 y disfrutando de esta bebida.

Es así como la preparación de la chicha de maíz fue en tiempos incaicos una actividad ritual a cargo de un tipo de vírgenes del sol. La temporada de mayor cosecha correspondía a los meses de mayo y junio. En la actualidad, se puede evidenciar el consumo de chicha en todo el calendario festivo, especialmente en los meses de junio a septiembre, en las fiestas del Inti Raymi, de San Juan, en Corpus Christi, Yamor, en la Fiesta de la Jora y en la de Danzantes. Su elaboración se lleva a cabo mediante grupos de personas en las comunidades indígenas, expertos que se encargan de elaborar la bebida para disfrutarla en comunidad y quienes contribuyen con el sacerdote que está a cargo de organizar la festividad.

Es así como, según Zea Barahona (2012), la chicha en el Ecuador se consume principalmente en la serranía y la Amazonía ecuatoriana, aunque también en menor cantidad en la costa. La chicha se identifica como bebida típica de las comunidades indígenas, quienes la consumen en sus principales fiestas y celebraciones, como las de la Mama Negra y el Carnaval, entre otras.

En la actualidad, las bebidas de consumo cotidiano se encuentran avaladas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, el cual:

[...] ejerce la rectoría del Sistema Nacional de Cultura para fortalecer la identidad nacional y la interculturalidad; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y la salvaguarda de la memoria social y el patrimonio cultural, garantizando el ejercicio pleno de los derechos culturales a partir de la descolonización del saber y del poder; y de una nueva relación entre el ser humano y la naturaleza, contribuyendo a la materialización del buen vivir. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2007, p. 3)

Recalcando la importancia tanto histórica como cultural del maíz, y de la chicha derivada del mismo como patrimonio gastronómico del país, se considera útil llevar a cabo esta propuesta de investigación que fomenta el equipo docente investigativo de la Facultad de Educación, Turismo, Arte y Humanidades en las carreras de

Hospitalidad y Turismo, para promover diversas actividades en pro de la producción de esta bebida milenaria y vincular a la sociedad —en este caso la parroquia de Sancán, cantón Jipijapa— con la comunidad estudiantil de dicha unidad académica. De esta manera, se busca fortalecer nuevos proyectos comunitarios que sean beneficiosos a nivel social, cultural, económico, a la vez que se realiza un aporte investigativo de gran valor por parte de esta universidad hacia el cantón Jipijapa, provincia de Manabí.

Así pues, la presente investigación pretende conocer si los elementos distintivos de la bebida milenaria chicha de maíz, así como su fabricación, posibilitan que sea parte del patrimonio cultural intangible de la parroquia Sancán, cantón Jipijapa, provincia de Manabí, Ecuador.

Metodología

La investigación se desarrolló dentro de un diseño de campo, como parte de un macroproyecto de la Universidad Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM), en la provincia del mismo nombre en el Ecuador.

Se planteó el estudio del desarrollo que hacen artesanalmente los pobladores de la parroquia Sancán de la chicha de maíz, como producto gastronómico para la promoción del turismo. Esto se ubica en el marco de diseño de una estrategia para incrementar, fortalecer y enriquecer la variedad de productos gastronómicos de Manta. Para ello, se ha planteado investigar directamente en el lugar donde se encuentran los informantes del estudio —en este caso, las instalaciones de la institución educativa ULEAM—, quienes además son personas que han investigado el producto ampliamente y asisten a la parroquia Sancán del cantón Jipijapa en la mencionada investigación.

El instrumento aplicado fue un cuestionario de seis preguntas con respuestas dicotómicas (sí / no), relativas a las bebidas milenarias desarrolladas por tradición ancestral, es el caso específico de la chicha de maíz en la parroquia Sancán del cantón Jipijapa.

Resultados

Luego de realizado el diagnóstico, a partir de una muestra de ocho participantes, miembros del equipo de investigación sobre la gastronomía ancestral y tradicional del Ecuador, se obtuvieron los resultados que se expresan seguidamente:

TABLA 1.
Conocimiento de ingredientes

Sí	No
5	3

Fuente: instrumento de recolección de datos (2022)

Como se puede apreciar en la tabla 1, cinco de los encuestados poseen conocimientos sobre los materiales e insumos que se requieren para la preparación de la chicha de maíz como bebida milenaria. Sin embargo, resulta importante considerar que el resto de los investigadores indica que hay aspectos de los insumos que son desconocidos.

TABLA 2.
Nivel de información sobre la calidad de productos

Sí	No
8	0

Fuente: instrumento de recolección de datos (2022)

Respecto a la calidad de la chicha de maíz, el 100 % de los encuestados coincidió en que es significativo que se considere el producto a desarrollar y la buena naturaleza de los insumos implementados como parte del proceso de fabricación.

TABLA 3.
Nivel de conocimiento sobre insumos y salubridad

Sí	No
8	0

Fuente: instrumento de recolección de datos (2022)

Con relación al conocimiento en términos de los insumos necesarios en el proceso de elaboración de bebidas milenarias como la chicha de maíz, de modo que se apegue a los estándares sanitarios exigidos por la normativa del Ministerio de Salud del Ecuador, así como por otras organizaciones reguladoras, el 100 % de las personas encuestadas manifestó conocer sobre los aspectos mencionados.

TABLA 4.
Nivel de conocimiento sobre los procesos necesarios

Sí	No
2	6

Fuente: instrumento de recolección de datos (2022)

Como se puede apreciar en tabla 4, al encuestar a los participantes del proyecto en relación con requerimientos técnicos que se ameritan para la fabricación de la bebida, permisología y documentación necesaria para elaborar la chicha de maíz según requerimientos y normas, se pudo verificar que seis participantes no tienen conocimiento científico sobre la fabricación del producto, como tampoco de los

recursos e insumos y el cumplimiento de cada fase de trabajo, mientras que solo un dos de ellos se apegan a las normas de control de calidad en la fabricación de bebidas.

TABLA 5.
Principios de ingeniería de alimentos y subprocesos mecánicos

Sí	No
2	6

Fuente: instrumento de recolección de datos (2022)

De acuerdo con las respuestas obtenidas, seis encuestados manifestaron no poseer los conocimientos sobre los diferentes subprocesos, en ingeniería de alimentos, relativos a la industrialización y los estándares empresariales y de supervisión de alimentos requeridos en el contexto de la fabricación de la chicha de maíz. Por ello, tal aspecto requiere de revisión, para que los elementos de preservación y comercialización sean los más idóneos.

TABLA 6.
Conocimiento sobre la capacitación para la fabricación

Sí	No
8	0

Fuente: instrumento de recolección de datos (2022)

Según las respuestas, todos los encuestados conocen sobre el proceso de capacitación necesario para la fabricación de la chicha de maíz de forma artesanal, así como los pasos a cumplir para el desarrollo del producto. Con ello se pone de manifiesto que es posible una fabricación y comercialización de este producto con apego a los lineamientos y estándares de la industria gastronómica, lo que permite optar por la consideración de esta bebida como patrimonio cultural inmaterial de la región.

Discusión

Como se puede apreciar en los resultados, la chicha de maíz como bebida de elaboración milenaria tiene una gran aceptación tanto por parte de los pobladores propios como por los visitantes de la parroquia Sancán del cantón Jipijapa. En relación con el desarrollo del proyecto formulado por los participantes, quienes pretenden llevar el referido producto a una forma más procesada y apegada a las normas de fabricación, ello resulta posible con la certificación debida dentro de los reglamentos del Ecuador, la cual los investigadores conocen. En consecuencia, también resulta pertinente la consideración de la chicha de maíz como parte del patrimonio inmaterial de la región.

A partir del concepto referido por la Unesco (2019) de que el patrimonio inmaterial “es parte de la herencia cultural de un pueblo o Estado y constituye los valores que se transmiten a generaciones futuras”, es propicio analizar aspectos propios de la localidad con base en lo expresado para comprender a la chicha de maíz como un elemento del conglomerado de aspectos culturales y de bienes que caracterizan la creatividad de un pueblo, en este caso el cantón Jipijapa. En tal sentido, la bebida como tal presenta las adecuadas condiciones de organización para ser parte del patrimonio inmaterial de la nación, debido a que el origen de la bebida se remonta a los primeros años de la ubicación de pobladores en la región, conservándose a lo largo del tiempo.

Conclusiones

A lo largo de la región andina, la chicha de maíz ha llegado a ser un símbolo de unión, respeto y estima, y por consiguiente, su consumo tanto ceremonial como festivo constituye una de las prácticas más antiguas en los ámbitos religiosos y sociales de las culturas nativas.

La presente investigación enfatizó antecedentes históricos y beneficios del cultivo del maíz, logrando describir la fabricación y los elementos distintivos de la chicha de maíz para que sea parte del patrimonio cultural intangible de la parroquia Sancán del cantón Jipijapa. Es así como se verifica que, en la actualidad, el cultivo del maíz se realiza como un medio de subsistencia alimentaria más que comercial, por lo que se distribuye en casi todos los mercados locales de las diferentes provincias y se preparan diversas recetas con el mismo, siendo así posible que esta bebida sea considerada como un patrimonio inmaterial de la región.

Referencias

- Asociación de Municipalidades Ecuatorianas, Ministerio de Cultura e Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura. (2012). Introducción al patrimonio cultural. <https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2017/04/libro-introduccion-al-patrimonio-cultural.compressed-ilovepdf-compressed.pdf>
- Caicedo, M. P., y Merchán, A. A. (2017). Valor cultural del maíz y tecnologías ancestrales en la parroquia Cayambe de Ecuador. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*, (2), 47-60. <https://www.redalyc.org/journal/5717/571763481006/html/>
- Ecuador Gastronomía. (2017). Maíz en la gastronomía ecuatoriana desde tiempos precolombinos. <https://ecuador.gastronomia.com/noticia/7863/maiz-en-la-gastronomia-ecuatoriana-desde-tiempos-precolombinos>
- Fundación Ilamdir. (2018). Acceso a la diversidad del patrimonio latinoamericano. <https://ilamdir.org/patrimonio/intangible>
- ILSI Argentina. (2016). Maíz y nutrición (vol. II). <http://www.maizar.org.ar/documentos/ilsis%20maizar.pdf>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2019). El maíz y sus manifestaciones del cantón Rumiñahui. <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/el-maiz-y-sus-manifestaciones-del-canton-ruminahui/>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2015). Chicha, bebida ceremonial y milenaria. <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/chicha-bebida-ceremonial-y-milenaria/>
- Ministerio de Patrimonio y Cultura. (2013). Patrimonio alimentario. <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Unesco. (2019). Patrimonio, indicadores Unesco de cultura para el desarrollo. <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>
- Zea Barahona, C. A. (2012). *La producción y comercialización de chicha de maíz con calidad en el servicio de abastecimiento del mercado internacional, cantón Santa Ana, periodo 2012*. UNESUM, Facultad de Ciencias Económicas. <http://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/437>

Notas

* Artículo de investigación científica

Licencia Creative Commons CC BY 4.0

Cómo citar este artículo: Macías Vera, M. Y., Mora Pisco, C. I., Reyes Chávez, L. R., y Rodríguez Pincay, I. R. (2023). Bebida milenaria tradicional de la parroquia Sancán y su transcendencia para ser considerada como patrimonio cultural intangible. *Apuntes*, 36. <https://doi.org/10.11144/Javeriana.apu36.bmtp>