



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

LEVANTAMIENTO GASTRONÓMICO DE LAS BEBIDAS  
TRADICIONALES DE LA COMUNIDAD PEGUCHE EN LA  
PROVINCIA DE MBABURA



AUTOR

KARLA ALEJANDRA ORTIZ QUEZADA

AÑO

2018



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**“LEVANTAMIENTO GASTRONÓMICO DE LAS BEBIDAS TRADICIONALES  
DE LA COMUNIDAD PEGUCHE EN LA PROVINCIA DE IMBABURA”**

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos  
establecidos para optar por el título de Licenciada en Gastronomía

Docente Guía  
Sebastián Barros

Autor  
Karla Alejandra Ortiz Quezada

Año  
2018

## **DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA**

"Declaro haber dirigido el trabajo, Levantamiento gastronómico de las bebidas tradicionales de la comunidad Peguche en la provincia de Imbabura, a través de reuniones periódicas con el estudiante Ortiz Quezada Karla Alejandra, en el semestre 2018-2, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".

---

Sebastián Daniel Barros Caló

C.I.: 1712547346

## **DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR**

"Declaro haber revisado este trabajo, Levantamiento gastronómico de las bebidas tradicionales de la comunidad Peguche en la provincia de Imbabura, de Ortiz Quezada Karla Alejandra, en el semestre 2018-2, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".

---

Cynthia Katherine Peñafiel Ricaurte

C.I.: 1724563216

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE**

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

---

Karla Alejandra Ortiz Quezada

C.I.: 1723894984

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios, a mis padres y a mi hermana por ser mi fortaleza. A Luis Haro y su familia, a Sebastián Barros, Alfredo Salazar, Carolina Pérez y Cynthia Peñafiel por su guía.

## **DEDICATORIA**

Se la dedico a Ariana Ortiz,  
por haber sido el impulso  
para lograr mis metas y sobre  
todo por ser un ejemplo de  
vida y valentía para enfrentar  
cada adversidad.

## RESUMEN

La comunidad Peguche ubicada en la provincia de Imbabura, posee abundancia en productos gracias a la riqueza de la *Pacha Mama*, por lo tanto, el levantamiento gastronómico de las bebidas tradicionales es importante para que la identidad de la comunidad no se extinga, sino por el contrario, que ésta sea difundida a lo largo del país.

La información de la presente investigación ha sido recopilada a través de entrevistas habladas y escritas realizadas a personas con saberes tradicionales de la comunidad. Además, mediante las fichas de observación se ha podido conocer la manera en la que los indígenas preparan y preparaban sus bebidas y como con el paso de los años ha cambiado su forma ancestral. En los tres capítulos se presenta una investigación documentada sobre las bebidas, los resultados de las entrevistas sobre recetas y patrimonio gastronómico de Peguche y finalmente, fichas técnicas con la información obtenida.

A pesar de que la comunidad de Peguche es conocida como una comunidad dedicada a la textilería, posee una identidad que va acorde con su cultura y tradiciones en lo que se refiere a bebidas tradicionales, haciendo así que el valor patrimonial gastronómico se fortalezca y perdure.

Finalmente, con la presente investigación se pretende que el conocimiento indígena, en lo que se refiere a bebidas tradicionales sea difundido a través de plataformas por su valor en el patrimonio gastronómico y alimentario que conllevan para la comunidad.



## ABSTRACT

The community of Peguche, in the province of Imbabura, is rich in products due to the greatness of the *Pacha Mama*, therefore, the gastronomic assemblage of traditional drinks is important so that the identity of the community doesn't go extinguished, and on the contrary, the information is spread throughout the country.

The information of the present investigation has been compiled with spoken and written interviews, made to people with traditional knowledge of the community. In addition, through observation cards it has been possible to know the way in which the indigenous people prepare their drinks and how over the years their ancestral forms have changed. In the following three chapters, some important subjects are presented: a documentary research on beverages, the results of the interviews on recipes and gastronomic heritage of Peguche, and finally, technical data sheets with the information previously obtained.

Although the community of Peguche is known as a community dedicated to textiles, it possesses an identity that is in line with its culture and traditions, respecting traditional beverages. As a result of this, it is possible to make the gastronomic patrimonial value, stronger and lasting.

Finally, with the present investigation, it is intended that indigenous knowledge is diffused through platforms, so that the traditional beverages, are spread throughout the country thanks to what they contribute within the gastronomic heritage and its nutritional value, as well as what they represent for the community.

## ÍNDICE

INTRODUCCIÓN .....	1
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	2
Objetivo General.....	2
Objetivos Específicos.....	2
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....	3
CAPÍTULO I .....	4
1.  MARCO TEÓRICO .....	4
1.1.  Concepto de Patrimonio Cultural Intangible.....	4
1.2.  Concepto de Patrimonio Gastronómico .....	4
1.3.  Concepto de Patrimonio Alimentario.....	5
1.4.  Breve historia de las bebidas en la gastronomía mundial ...	5
1.5.  Patrimonio gastronómico y bebidas tradicionales de los pueblos andinos.....	6
1.6.  Patrimonio gastronómico y bebidas tradicionales del Ecuador. ....	7
1.7.  Patrimonio gastronómico y bebidas tradicionales de Imbabura. ....	7
1.8.  Información cultural y fiestas de Peguche .....	8
1.8.1.  Datos geográficos de la comunidad Peguche .....	8
1.8.2.  Reseña histórica de la comunidad Peguche.....	9
1.8.3.  Fiestas en la Comunidad Peguche.....	11
1.8.4.  Cantos de la Comunidad Peguche .....	11
1.8.5.  Leyendas de la Comunidad Peguche.....	12
1.8.6.  Productos y gastronomía de Peguche.....	14
1.8.6.1.  Maíz y variedades .....	15
1.8.6.2.  Cebada.....	15

1.8.6.3.	Quínoa .....	16
1.8.6.4.	Amaranto.....	16
1.8.6.5.	Chocho.....	16
1.8.6.6.	Penco.....	17
1.8.6.7.	Papa.....	17
1.8.6.8.	Mashua .....	17
1.8.6.9.	Melloco.....	17
1.8.6.10.	Panela .....	17
1.8.6.11.	Ishpingo.....	18
1.8.6.12.	Manzanilla .....	18
1.8.6.13.	Hierba luisa .....	18
1.8.6.14.	Cedrón .....	18
1.8.7.	Utensilios de la cocina de la Comunidad Peguche.....	18
1.8.7.1.	Pondo.....	19
1.8.7.2.	Cucharas de palo.....	19
1.8.7.3.	Cántaros.....	19
1.8.7.4.	Tiesto .....	19
1.8.7.5.	Mortero.....	19
1.8.7.6.	Colador o cernidor.....	20
1.8.8.	Métodos de cocción de productos de la Comunidad Peguche .....	20
1.8.8.1.	Huatía .....	20
1.8.8.2.	Fermentación .....	20
1.8.8.3.	Tostado .....	20
1.8.8.4.	Piedras calientes.....	21
1.8.8.5.	Al vapor.....	21
1.8.8.6.	Hervido.....	21
1.8.9.	Bebidas tradicionales de Peguche.....	21
1.8.9.1.	Chicha del Pawkar Raymi .....	21
1.8.9.2.	Chicha del Yamor.....	22
1.8.9.3.	Champús.....	22
1.8.9.4.	Jora .....	22
<b>CAPÍTULO II .....</b>		<b>23</b>

2. DIAGNÓSTICO.....	23
2.1.1. Zona de estudio.....	23
2.1.2. Expertos .....	24
2.1.3. Gestores .....	26
2.2.1. Cuestionario de la entrevista .....	27
2.2.2. Ficha de observación.....	28
2.3. Presentación de Resultados.....	28
2.3.1. Resultados de entrevistas .....	28
2.3.2. Resultados de Observación.....	41
CAPÍTULO III .....	44
3. EXPERIMENTACIÓN .....	44
CONCLUSIONES.....	100
RECOMENDACIONES .....	101
REFERENCIAS.....	102
ANEXOS .....	106

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Diagnóstico.....	26
Tabla 2. Ficha de observación.....	27
Tabla 3. Ficha de Observación de la Chicha del Pawkar Raymi.....	40
Tabla 4. Ficha de Observación de la Chicha del Yamor.....	41
Tabla 5. Ficha de Observación del Champús.....	41
Tabla 6. Ficha de Observación de la Chicha de Jora.....	42
Tabla 7. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Chuquiragua.....	43
Tabla 8. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Mashua.....	46
Tabla 9. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Ruda	49
Tabla 10. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Cedrón.....	52
Tabla 11. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Menta.....	55
Tabla 12. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las be0bidas de la Comunidad Peguche - Agua de Cola de caballo.....	58
Tabla 13. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Ataco	61
Tabla 14. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Mosquera.....	64

Tabla 15. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Chicha del Yamor.....	67
Tabla 16. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Chicha del Pawkar Raymi.....	72
Tabla 17. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Matico.....	76
Tabla 18. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Eucalipto.....	79
Tabla 19. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Hierba Luisa.....	82
Tabla 20. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Manzanilla.....	85
Tabla 21. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Champús.....	88
Tabla 22. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Cancel.....	92
Tabla 23. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Chicha de Jora.....	95

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Mapa de ubicación de Peguche.....	18
---	----

## INTRODUCCIÓN

El levantamiento gastronómico de las bebidas en algunas comunidades de la provincia de Imbabura permite resaltar el patrimonio, por lo tanto, mediante la investigación se conocerá cuáles son algunas de las bebidas que se preparan.

Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a conocer la memoria histórica de sus culturas; y a acceder a su patrimonio cultural (Art. 21, Constitución de la República del Ecuador, 2008).

En el Ecuador, el ingreso de bebidas procesadas azucaradas ha provocado que, en poco tiempo, la población en general pierda su identidad de consumo de productos propios, ya sea por sus campañas publicitarias y sus estrategias de marketing diversificadas que colocan una marca en la mente del consumidor, dando como resultado que este tipo de bebidas procesadas ocupen el cuarto lugar en las importaciones de alimentos según la CFN, (Corporación Financiera Nacional, 2017).

La pérdida de los conocimientos y saberes ancestrales son marcados debido al impacto que las políticas de estado dan a ciertas industrias que llega a un mercado meta grande y promueve la economía del país, dando paso a que las bebidas procesadas tengan una adquisición fácil y conveniente en cuestión de dinero para toda la población. Según De la Cruz Rodrigo “los conocimientos ancestrales se mantienen consolidando sus derechos, entregando el verdadero valor por su antigüedad, ya que se encuentran relacionados en la vida diaria de los pueblos”. (LaHora, 2008)

Aun cuando el Ecuador sigue siendo uno de los países más emprendedores en Latinoamérica según el GEM, pocos son los emprendimientos que permitan resaltar identidad, debido a la preferencia de los consumidores sobre



influencias extranjeras. Por lo tanto, se considera importante que a través de un manual en el cual se muestren algunas bebidas, de algunas comunidades para que la población que tenga la oportunidad de leerlo pueda conocer a cerca de las mismas, y en un mejor caso las prepare y las consuma.

El territorio que servirá como medio de investigación pertenece a las comunidades de: Peguche en la parroquia Dr. Miguel Egas. Este lugar se ha identificado como importante debido al patrimonio dentro de la provincia de Imbabura lo cual beneficiará a la investigación.

Se debe tomar en cuenta que, por instinto de cuidado de saberes propios de las culturas, el acceso a las comunidades es de alta restricción y a la vez la información proporcionada será relevante pero no profunda, lo cual para adquirir un conocimiento general e importante sobre las bebidas es ventajoso.

## **OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN**

### **Objetivo General**

Investigar las bebidas tradicionales en la parroquia Dr. Miguel Egas, en la provincia de Imbabura para conocer su importancia patrimonial.

### **Objetivos Específicos**

- Fundamentar teóricamente la información y los registros bibliográficos que existen de las bebidas de la provincia de Imbabura.
- Investigar la variedad de bebidas, su preparación y la historia que conlleva cada una en la parroquia Dr. Miguel Egas, en la provincia de Imbabura.
- Documentar la información recolectada sobre bebidas de la parroquia Dr. Miguel Egas, en la provincia de Imbabura.

## METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Para fundamentar teóricamente la información y los registros bibliográficos que existen de las bebidas de la comunidad Peguche, ubicada en el cantón Otavalo de la Provincia de Imbabura, se debe usar el método Analítico. Según Bernal, C (2010), este método consiste en descomponer un objeto de estudio, separándolo en partes, para poder estudiarlas de forma individual, es decir desmembrar un tema, que, mediante el tipo de investigación bibliográfica, permitirá recolectar datos de libros, páginas del cantón, revistas, internet en general, anécdotas escritos, relatos, archivos, fotografías, entre otros.

Por otro lado, para investigar la variedad de bebidas, su preparación y la historia que conlleva cada una en la comunidad de Peguche, se aplicará el método Inductivo. Según Bernal, C (2010), este método se trata sobre el razonamiento de las conclusiones que parten de hechos particulares y a la vez se los acepta como válidos, para obtener una conclusión generalizada; a través de la investigación aplicada, es decir la entrevista estructurada, teniendo como instrumento un cuestionario de aproximadamente 8 preguntas, para 4 personas; y a su vez la observación teniendo como instrumento notas de campo para 5 personas , historias de vida, anécdotas, relatos, archivos, fotografías, entre otros, para recopilar información.

Con el fin de documentar la información recolectada sobre bebidas de la comunidad Peguche, se aplicará el método Deductivo. Según Bernal, C (2010), se usa cuando se toma una conclusión general con el fin de llegar a una conclusión particular para aplicarlo a soluciones o a la vez hechos particulares. Por lo que se basa en que la conclusión es necesaria para las premisas, mediante el tipo de investigación Descriptivo, se creará un manual con fichas técnicas de la investigación.

## **CAPÍTULO I**

### **1. MARCO TEÓRICO**

#### **1.1. Concepto de Patrimonio Cultural Intangible**

El Patrimonio Cultural Intangible es un conjunto de elementos no materiales, tal como la conducta de una cultura mediante su manera de vivir y convivir entre ellos y con los demás, los cuales se pueden modificar a través del tiempo por medio de un proceso de recreación colectiva. Por ejemplo, los saberes, es decir, los conocimientos y modos que se entrelazan con la vida cotidiana de las comunidades. Por otro lado, se encuentran las celebraciones tales como, rituales, festividades y de igual manera, las formas de expresión y los lugares donde tienen prácticas culturales (ILAM, 2018).

#### **1.2. Concepto de Patrimonio Gastronómico**

El Patrimonio Gastronómico es la receta tradicional del plato que posee cada comunidad, la cual se encuentra acompañada por una festividad o un ritual, la cual expresa el saber ancestral del pueblo. Por lo tanto, cada región tiene una manera diferente de transmitir su cultura y forma de vida, a través de sus preparaciones; siendo así directamente relacionada con el turismo, la cultura y la identidad.

Se debe tomar en cuenta a que se refieren dos términos importantes dentro del patrimonio gastronómico: tradicional y típico. Tradicional se refiere a lo heredado por los antepasados sin cambiar la receta original, mientras que típico se refiere a que se basa en algo tradicional pero no necesariamente se encuentra sujeto a la localidad o región determinada (Estrella, 1998, p.129).

### **1.3. Concepto de Patrimonio Alimentario**

El patrimonio alimentario es entendido como la herencia ya sea cultural y natural que lleva consigo cada alimento y plato que se consume (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

En el Ecuador, el Ministerio de Cultura y Patrimonio, en el año 2013, publicó un proyecto, el cual tenía como objetivo principal el revalorizar la gastronomía ecuatoriana, tanto en nivel local como en una escala internacional. De esta manera se pretendía salvaguardar la diversidad de los productos endémicos de cada zona, así como las tradiciones que existe detrás de cada uno, las técnicas de elaboración y sus recetas. Por otro lado, con los estudios realizados, se pretendía contribuir a una vida sana ya que, al conocer la forma correcta de manipular los productos, los ciudadanos podrían poner en práctica estos saberes desde sus hogares y de esta manera contribuir a su campaña del Buen vivir.

La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición -transmitidos de generación en generación- para elaborar un plato, son Patrimonio Cultural Alimentario (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

Existe un vínculo entre la agro biodiversidad del país con el emprendimiento y el turismo, el cual debería ser considerado como la principal herramienta para conservar el patrimonio alimentario con una valorización tanto nacional como internacional (Pérez, 2015, p.219).

### **1.4. Breve historia de las bebidas en la gastronomía mundial**

Las bebidas han estado presentes, a lo largo de la vida del ser humano. En las épocas prehispánicas lo que se buscaba era lograr que esta bebida sea

parte de sus rituales y costumbres que tenían ya sea por agradecimiento o temor hacia sus Dioses; por sus victorias, ceremonias, guerras, entre otros.

Según ANFARA, (2018) “A finales del siglo XVIII, se dio lugar a la elaboración de bebidas procesadas”, el primer término que se otorgó a esta bebida fue soda, la cual se hacía, en base a agua, bicarbonato sódico y anhídrido carbónico. Algunas sodas tenían la característica de ser medicinales, ya que bajaban la fiebre y trataban las dolencias estomacales, incluso ayudaban en la indigestión y las alteraciones nerviosas.

“Se consiguió producir bebidas refrescantes de gran calidad. De hecho, en algunos hospitales se distribuían gratuitamente a pacientes sin recursos. Con el tiempo, la demanda de sus bebidas se amplió a las personas que podían comprarlas” (ANFARA, 2018).

### **1.5. Patrimonio gastronómico y bebidas tradicionales de los pueblos andinos.**

Según LaHora, (2015) “el maíz es aún un representante de vida y un elemento primordial de identidad”. En la cosmovisión Andina el maíz es un producto que se lo utiliza como alimento, medicina, elemento ceremonial, convirtiéndolo así en el producto más relevante para los indígenas.

La palabra chicha es de origen *Nahuatl*, y fue introducida como tal en la época de la conquista española hacia el territorio de América. La manera más sencilla de preparar esta bebida es con tan solo harina y agua, dejando que cuando estas se junten, actúe el fenómeno físico y químico conocido como: fermentación, para que aporte un mayor grado de alcohol y mejorar su sabor. Para que la fermentación se lleve a cabo, se necesita una enzima, la cual en aquella época solo era producida por la saliva.

### **1.6. Patrimonio gastronómico y bebidas tradicionales del Ecuador.**

Las bebidas en cada localidad han sido modificadas, con el fin de acelerar la fermentación o a su vez mejorar el sabor. Dentro del Ecuador, las comunidades indígenas lo usan con dos objetivos principales. El primero es ceremonial, el cual consiste en beberla en festividades, ya sean comunitarias o con la familia. En estas se encuentra el nacimiento, el corte del pelo, matrimonio, bautizos, y hasta cuando una persona muere. Por otro lado, cuando actúa como estimulante, se refiere a que se la bebe cuando existen mingas, en el trabajo entre compañeros e integración grupal, haciendo que las bebidas tengan una relación estrecha con el diario vivir de las personas. Actualmente, solo se las prepara en ocasiones muy específicas o especiales dentro de los hogares o en restaurantes.

### **1.7. Patrimonio gastronómico y bebidas tradicionales de Imbabura.**

La magia de la provincia de Imbabura en el aspecto gastronómico, no solo se debe a su rica cultura gastronómica, sino también a todas las culturas existentes dentro de la misma. Las comunidades, con su cocina mestiza, llenan de tradiciones y sobre todo de identidad a la provincia, ya que llevan consigo el conocimiento culinario de sus antepasados (Rubio, 2015, p.150).

Dentro de la gastronomía imbabureña se encuentran platos fuertes como: carnes coloradas, cuy, Yamor, y deliciosos postres como un helado de paila, un arropo de mora o unas nogadas. En general, las bebidas de la provincia de Imbabura más conocidas a nivel nacional son: la chicha de jora y chicha el Yamor, las cuales se realizan en base a maíz, siendo el ingrediente principal y sus variaciones dependiendo el caso.

La bebida tradicional de la provincia es la chicha, la cual se puede encontrar en Cotacachi, como la chicha de jora, llamada así por la variedad el maíz; en Otavalo, la chicha del Yamor, la cual está elaborada con siete variedades del maíz.

El maíz es el producto más consumido a nivel local, siendo protagonista de sus principales bebidas; pero también actúa como medicina, por ejemplo, el zumo de las hojas verdes sirve para curar heridas frescas; los pelos de choclo, en una bebida, ayudan a regular el periodo menstrual; y mediante una mazamorra las personas que tienen desnutrición pueden empezar a ser más fuertes y sanas.

La industria de bebidas típicas de la provincia no ha sido desarrollada, hasta el 2011, año en el que las mujeres de la Unorcac (Unión de Organizaciones Campesinas e Indígenas de Cotacachi), han empezado a desarrollar una fórmula en la cual la chicha de jora tenga la consistencia exacta al igual que el sabor y todas las propiedades que la caracterizan, para poder expenderla a nivel del país (Rosales, 2011).

Dentro del patrimonio gastronómico de Imbabura, el pan es un elemento festivo, en épocas de difuntos, Jueves Santo y bodas, ya que elaboran varias figuras como pájaros, caballos, guaguas. Para los indígenas, el pan más tradicional debe tener forma de rosca, y debe ser pesado y fuerte, en este caso sería el pan de leche.

## **1.8. Información cultural y fiestas de Peguche**

### **1.8.1. Datos geográficos de la comunidad Peguche**

La comunidad Peguche se encuentra en la parroquia, Miguel Egas Cabezas, en el cantón Otavalo. Con un aproximado de 874 familias hasta el

año 2015, lo conforman los barrios: Barrios, Barrio Central, *Tawantinsuyu*, Imbaquí, Obraje, Atahualpa, Peguche Tío, Santa Lucía, componen un total del 28.98% de la población del cantón Otavalo (SIN, 2015, p.43).

### **1.8.2. Reseña histórica de la comunidad Peguche.**

Cuando los españoles llegaron a las tierras de lo que actualmente corresponde a Otavalo en la época colonial, se aprovecharon de los “otavalo”, tanto en los saberes textiles, usándolos como mano de obra, como en sus saberes de las aguas curativas de su cascada, conocida como Peguche, es por esto por lo cual el trabajo que ellos proporcionaban fue forzoso y explotado. Peguche contaba aproximadamente con 200 a 300 indios, los cuales producían alrededor de 2000 varas de paño azul anuales, entre los años 1666 a 1672. Para el año de 1910, se fundan 24 fábricas textiles, las cuales solicitaban exclusivamente la mano de obra indígena, para nuevamente aprovecharse (FLACSO, 2013, p.13).

Peguche es una comunidad que hace cientos de años atrás, pertenecía a una hacienda. Montufar Barba, era el dueño único de todo el territorio de Peguche, el mismo que hacía trabajar a los indígenas como esclavos, los maltrataba e imponía sus tradiciones y cultura. Cualquier persona, que trabajaba para Montúfar o era su invitado podía entrar a estas tierras, si encontraban a alguien que no era de este lugar, lo mandaban a fusilar. El pueblo, cansado ya de tanta explotación, empezó a pasar voces, diciendo que eran los dueños de este territorio, que no dejarían que les sigan maltratando, que debían unirse. De esta manera, acudieron a escondidas a una entidad financiera, pidiendo apoyo. Esta no se negó, y los apoyó, dándole dos opciones a Montúfar Barba; la primera era que ellos le comprarían todo el territorio o la segunda es que con la fuerza tan grande que tenía la entidad podían expropiarlo de tierras que pertenecían a los indígenas, así que el señor Barba tomó la decisión de venderla y salir lo más pronto posible del lugar. Desde ese entonces, la entidad financiera



hizo un trato con los pobladores de Peguche, en el cual les vendería terrenos, que podían pagar a largo plazo con cómodas cuotas. La cascada de Peguche se mantiene gracias a las contribuciones que los turistas dejan, ya que los propios pobladores son quienes se encargan de mantenerla en perfectas condiciones (Cascada de Peguche, 2018).

En junio, de 1946, se funda la Parroquia de Miguel Egas Cabezas, en donde se encuentra la comunidad Peguche, ésta logró obtener el reconocimiento una vez que la población creció y se extendió hasta conformarla como es conocida en la actualidad, constando de 8 barrios. Cada uno de ellos se encarga de gestionar, tanto sus propias obras sociales, como de infraestructura para la mejora y el progreso de estos (FLACSO, 2013, p.18).

“El 25% de turistas que ingresan a la provincia de Imbabura visitan las Cascadas de Peguche, 21% la Laguna de San Pablo, y el 6% la Laguna de Mojanda, concluyendo en que el Cantón Otavalo concentra el 52% de las visitas realizadas por turistas a nivel de la provincia, debido a las fiestas tradicionales y exposición diversa de artesanías” (SIN, 2015, p. 302).

La agro productividad de la comunidad se basa en la seguridad alimentaria, ya que se aprovecha las tierras fértiles para el cultivo de maíz, papa, hortalizas, entre otros. Por otro lado, los pastizales se utilizan para la cría del ganado, con el cuidado de los suelos y del agua; este método garantiza la soberanía alimentaria de la comunidad y un sustento económico porque tienen la facilidad de comercializar sus productos dentro de la ciudad. (FLACSO, 2013, p.487)

La comunidad de Peguche se destaca entre las demás, por su industria textil, ya que en la mayoría de las casas tienen sus propios telares, permitiendo que tanto hombres como mujeres sean el sustento de sus hogares.

### 1.8.3. Fiestas en la Comunidad Peguche.

Durante todo el año existen cuatro fiestas importantes. El Equinoccio de Marzo, en donde se celebra el *Pawkar Raymi*, siendo esta la fiesta del florecimiento. El Solsticio de Junio, en donde la fiesta es el *Inti Raymi*, siendo esta la fiesta del Sol e inicio de las cosechas. El Equinoccio de Septiembre, siendo la fiesta del Colla Raymi, Fiesta del Reino y a su vez fin de las cosechas. Y por último el Solsticio de Diciembre, siendo la fiesta *Capac Raymi*, Fiesta del Retorno (Vera, 1989, pag.78).

Con la llegada de los españoles y sus efectos de colonización y conquista, las fiestas se combinaron por llamarlo así, y tomaron nuevos nombres. La primera celebrada en marzo, es Carnaval y Semana Santa; la segunda que es en junio, se la empezó a llamar fiesta de San Juan, San Pedro y San Pablo; la tercera celebrada en septiembre toma como nombre Fiestas de las Marías Mercedes, y por último la cuarta que es en diciembre, se la llamó Nacimiento de Jesús y Navidad. Cabe recalcar que, a pesar de esta fusión, las personas de la comunidad respetan, valoran y celebran sus propias costumbres, las cuales enriquecen a su cultura.

### 1.8.4. Cantos de la Comunidad Peguche

Generalmente cantan para animarse, y animar a la tierra para sus futuras cosechas.

*Mana maimanta tiochu*

No somos gente de otro lugar

*Peguchemanta tiomi*

Somos gente de Peguche

*Kapilla waico Katishca*

Siguiendo la quebrada de la capilla

*Medio fierulla runagu*

Unos hombres medio bravos

*Ciertopacha nicpica*

Si en verdad nos aman

*Ari nipailla turicu*

Dígale que sí

*Llullaspalla nikpica garruti maki Kachapai.*

Si es mentira, lárquele con garrote (FLACSO, 2013, p.22).

### **1.8.5. Leyendas de la Comunidad Peguche.**

*Jailladiaju*

Tradición que muestra a un personaje maléfico que va detrás de las señoritas más hermosas (FLACSO, 2013, p.18).

La *Chugllukarita*

Se basa en que había una pareja de recién casados, y la nuera quería entablar una buena relación con la suegra. Esta chica, empieza a hacer tostado por las mañanas, con un olor cautivador y un sabor delicioso, y por la noche unas choclotandas. Un día la suegra, impactada de los dotes en la cocina de la muchacha decide seguirla por donde se encontraban las plantaciones de maíz, para conocer el secreto de su sazón; empezó a gritar llamándola ¡*Tuca!*, varias veces, y logra escuchar un ¡*Aquí estoy suegrita!*, la suegra seguía el sonido de su voz y cuando se acerca era un gusano de maíz, y toda la siembra se convirtió en popo de gusano de choclo. Entonces todo lo que estaban comiendo era hecho por el *Chugllukarita*. (Molino Casero,2018).

### *Atuc* y la Planta de Mora

Un día *Atuc* bajaba por la montaña sacando su lengua tenía hambre. Siempre ha sido travieso, era muy veloz y difícil de atrapar. Tenía ganas de robarse la gallina más grande del corral porque su hambre cada vez era más voraz. Se había escondido entre las hojas de la caña del maíz esperando que llegue la noche. La luna iluminaba su camino, así que cuando ya no había nadie aprovechó para acercarse al corral y comenzar a comerse los huevos que era su golosina favorita. Atrapó a la gallina más gorda del lugar y se la llevó. Pero él no tenía idea que había perros, ellos empezaron a ladrar y le siguieron por todo lado, pero *Atuc* se reía porque sabía que no lo iban a atrapar. Intentó acortar su camino, y decidió internarse entre ramas de una planta de mora, pero esta lo atrapó con sus espinas. Au, Au, aullaba este niño sin lograr soltarse. La planta de mora empezó a hacerle preguntas diciéndole que a donde lleva esa gallina, y el niño solo movía la cabeza sin contestar nada, la plantita le dijo que si no le contestaba no le soltaba, pero el niño no decía nada solo intentaba zafarse; cuando intentó hablar la gallina se soltó. La planta seguía conversando con *Atuc*, hasta que esta se quedó dormida, en ese momento, el niño se soltó y corrió a buscar comida (Lema, 2016).

### Locro de Papa

*Ankaly* era un muchacho que vivía solo y se levantaba temprano a arreglar la casa y cocinar para ir a trabajar en el campo. Generalmente regresaba a su hogar recogiendo ramas secas para encender leña, y él sentía que alguien lo seguía. Una *kurikinka*, era quien le acompañaba, ella estaba escondida entre los árboles y se posaba por ahí a ver que hacía *Ankaly*. Una tarde empezó a caer granizo, y la *kurikinka* no se iba del lugar donde

veía al muchacho, estaba en un árbol de capulí, sus plumitas empapadas y sus patitas arrugaditas. La mañana siguiente, esperó a que el chico se fuera de casa para ella entrar y empezar a hacer las tareas del hogar. Él estaba asustado porque no encontraba una explicación a lo que sucedía en su casa, la *kurikinka* había decidido cocinar unas papitas y mientras las pelaba para ponerlas en el agua hirviendo, el joven sacó la cabeza de su escondite para atrapar al intruso, y se dio cuenta que era una pajarita grande, que parecía un cóndor pequeño, pero muy elegante. *Ankaly* salió del escondite y la *kurikinka* brincó del susto en una pierna porque no se lo esperaba, él intentaba atraparla, pero en esto, la casa quedaba desarreglada y las papas se cocinaron demás, empezaron a aplastarse entre ellas, haciéndose un locrito de papas. Del susto la *kurikinka*, puso un huevo encima de la olla, este se rompió y así nació el locrito de papas con huevo. (Oña, 2017).

#### **1.8.6. Productos y gastronomía de Peguche.**

La importancia del patrimonio intangible para la comunidad Peguche es de gran magnitud debido a que se basan en los conocimientos que han sido transmitidos a través de las generaciones, y los saberes que han aprendido de los más ancianos, ya sea para el manejo de las tierras, o para aprovechar cada uno de sus productos al ser trabajados por ellos mismos, cada festejo que se realiza alrededor del mismo, los rituales, la comida, entre otros, que se practican como algo sagrado y dejan ver a personas externas lo importante que es la madre tierra junto con los saberes indígenas, haciendo que permanezca vivo un conjunto de personas con un gran potencial ancestral a través de los años. Mediante el proyecto de Peguche *Kawsay*, la comunidad impulsa a que los turistas los conozcan, en todo ámbito cultural. (ElNorte, 2016).

La comunidad Peguche tiene un rango de temperatura entre 3.7°C a 14.4°C (Sni, 2011, p.135). Este clima es apto para el sembrío, la producción y la

cosecha de una gran variedad de alimentos los cuales forman parte de su gastronomía.

Para la siembra y cosecha de las tierras, los indígenas tenían implementos agrícolas como: la tula que es una estaca de madera que permite cavar la tierra, la *palondra* que la conocemos como pala de madera, el *hualmo* que es un palo puntiagudo que tiene forma de lanza, que se usa para sembrar maíz, el *huashmo* que es una pala de madera angosta que sirve para cavar papas, el *chaquín* que es una pala de madera de punta delgada que es accionada con el pie y se usa para sembrar maíz (Estrella, 1998, p.36).

#### **1.8.6.1. Maíz y variedades**

Para el pueblo, el maíz se cree que fue donado por una entidad superior, un creador. (Estrella, 1998, p.57)

El nombre científico del maíz es *Zea mays* y proviene del quichua *Sara*; se produce en su mayoría en las provincias de la región sierra ecuatoriana. La cosecha del maíz se da en los meses de junio a julio y de septiembre a noviembre. Es considerado por los indígenas como un súper alimento debido a su alto valor nutricional y a la vez un ícono de respeto y celebración, como por ejemplo fiestas del *Pawkar Raymi* (Gallardo, 2013).

Así mismo consideraban que el hielo era su principal enemigo por lo que cada vez que se sentían amenazados suplicaban al sol para que los protegiera, ya que el haber cultivado el maíz requiere de bastante tiempo y esfuerzo por cada indígena.

#### **1.8.6.2. Cebada**

La existencia de la cebada se les atribuye a unos 18.000 años en el periodo Paleolítico Tardío. En el antiguo Egipto lo usaban como ofrenda a los

Dioses y a la vez en los funerales, haciendo parte a este cereal de sus ritos religiosos y celebraciones (Gallardo,2013).

#### **1.8.6.3. Quínoa**

El nombre científico de la quinua es *Chenopodium Quinoa*, se siembra y se cosecha en las alturas, es decir únicamente se lo puede producir en la región Sierra. Su cosecha se da en los meses de junio a Julio o a su vez de octubre a noviembre. Es un alimento rico en nutrientes, capaz de sustituir a una proteína animal.

Para poder consumirla se debe eliminar el sabor amargo que contiene, por lo que se la lava a mano y se la usaba como arroz en las preparaciones. Los españoles estaban encantados con las hojas verdes tiernas de la planta, mismas que eran usadas en guisados (Estrella, 1998, p. 62)

#### **1.8.6.4. Amaranto**

El nombre científico del amaranto es *Amaranthus caudatus*; al igual que la quinua se siembra y se cosecha en las alturas. La época de cosecha es todo el año. Es un súper alimento, tanto así que, en las recetas que la NASA posee, se basan en amaranto y quinua sellados al vacío. Su planta es usada como ornamento, ya que sus colores son atractivos (INDAP,2016).

#### **1.8.6.5. Chocho**

Su nombre científico es *Lupinus tricolor* o *mutabilis*, es una leguminosa que posee gran cantidad de vitamina C. Para consumirlo se debe lavar varias veces hasta eliminar su contenido tóxico, en la antigüedad lo usaban únicamente como abono porque beneficiaba a los terrenos (ElUniverso, 2013).

#### **1.8.6.6. Penco**

Es uno de los productos más sustentables dentro de las comunidades andinas. Este producto es uno de los más versátiles porque se logra hacer una infinidad de preparaciones tales como el *Chawarmishki*, que se une a su cultura desde la época prehispánica, lo cual para los indígenas posee un valor significativo (EIEspectador, 2016).

#### **1.8.6.7. Papa**

Su nombre científico es *Solanum tuberosum*, en el periodo de Desarrollo Regional en el Ecuador, ya existieron vestigios de tubérculos, en donde se encontraba la papa, melloco, mashua y se dio vida a la tradición que hasta el día de hoy se mantiene en consumir este producto (Estrella, 1998, p.80).

#### **1.8.6.8. Mashua**

Su nombre científico es *Tropaeolum, tuberosum*. Es un tubérculo pequeño que se cultiva a grandes alturas. Su uso medicinal principal era el de actuar como desinflamatorio y diurético si se lo toma en forma de chicha (Estrella, 1998, p.90).

#### **1.8.6.9. Melloco**

Su nombre científico es *Ullucus tuberosus caldas*, únicamente usando su fruto para la alimentación (Estrella, 1998, p.121).

#### **1.8.6.10. Panela**



Es un endulzante, el cual se encuentra en todas las bebidas tradicionales, realzando así el sabor de estas y brindando un toque especial.

#### **1.8.6.11. Ishpingo**

Es una especie aromática dulce, familia de la canela, que proporciona un aroma fuerte y a su vez resalta los sabores en las preparaciones (ElComercio, 2015).

#### **1.8.6.12. Manzanilla**

Es una hierba aromática que se usa para calmar dolores, especialmente problemas de digestión y ansiedad (Botanical, 2018).

#### **1.8.6.13. Hierba luisa**

Es una hierba medicinal y a su vez aromática, que tiene como característica principal ser un antibacterial, por lo tanto, se lo utiliza fuera del cuerpo como internamente. Posee un aroma parecido a la flor de limón (Botanical, 2018).

#### **1.8.6.14. Cedrón**

Es una hierba medicinal aromática que posee un aroma familiar a la lima-limón. Sus usos principales son en la digestión al eliminar gases intestinales (Botanical, 2018).

### **1.8.7. Utensilios de la cocina de la Comunidad Peguche**

Dentro de las creencias de la comunidad Peguche, se dice que los utensilios tienen vida, debido a su uso específico para realizar alguna

preparación, y sobre todo el valor de identidad que estos brindan al plato o bebida final (Valenzuela, 2018).

#### **1.8.7.1. Pondo**

Según *Oxford Living Dictionaries* (2018), un pondo es una vasija de barro cocido, en donde la parte central es más ancha, que se utiliza para guardar líquidos. En este caso los indígenas lo usan para guardar sus preparaciones lo cual agrega un sabor único a la bebida.

#### **1.8.7.2. Cucharas de palo**

Es un instrumento de cocina. En un principio se usaban en Cambridge para premiar a aquel estudiante que obtuviera un grado de tercera clase. Hoy en día se han dejado de usar, ya que la manera es poco higiénica.

#### **1.8.7.3. Cántaros**

Se usaban para transportar líquidos, en donde se transportaba chicha y agua (Molino Casero, 2018).

#### **1.8.7.4. Tiesto**

Es un plato grande, elaborado con barro, teniendo con objetivo el tostar los alimentos, con una conducción de calor directa y fuerte (Valenzuela,2018).

#### **1.8.7.5. Mortero**

Es un utensilio realizado en piedra volcánica, el cual permite que los granos sean molidos, pero en pequeñas cantidades ya que es un trabajo que se realiza a mano (Molino Casero, 2018).

#### **1.8.7.6. Colador o cernidor**

Utensilio de cocina que posee una malla fina el cual permite separar sólidos de líquidos. Pero a su vez cuando son elaborados de cobre o bronce, cumplen objetivos específicos como objeto de culto (Molino Casero, 2018).

### **1.8.8. Métodos de cocción de productos de la Comunidad Peguche**

#### **1.8.8.1. Huatía**

Es un método de cocción en el cual se colocan diferentes tubérculos intercalando con adobes calientes, y para mantener el calor se cubrían con tierra (Valenzuela, 2018).

#### **1.8.8.2. Fermentación**

Se realizaban generalmente en ollas de barro, y esta técnica es usada en la elaboración de bebidas, las cuales representan alguna expresión fuerte de la comunidad (Molino Casero, 2018).

#### **1.8.8.3. Tostado**

Este método permite que los granos se conserven más. Generalmente después del tueste, se molían los granos obteniendo así una harina (Molino Casero, 2018).

#### **1.8.8.4. Piedras calientes**

Se utilizaba este método para asar los productos o calentarlos después de haber sido cocinados (Valenzuela, 2018).

#### **1.8.8.5. Al vapor**

Consiste en cocinar un producto con el vapor que se produce por el calentamiento del agua (Valenzuela, 2018).

#### **1.8.8.6. Hervido**

Consiste en cocinar un producto con el vapor que se produce por el calentamiento del agua (Valenzuela, 2018).

#### **1.8.9. Bebidas tradicionales de Peguche**

Una bebida tradicional es aquella que representa a un pueblo, el cual por medio de esta pretende contar una historia.

El conocimiento ancestral de cada una de las comunidades contribuye a la elaboración de bebidas tradicionales. Se basa en poner en práctica los saberes ya que conocen a cada uno de los ingredientes que se utilizan, cada método que se usa, como en el caso de la chicha la fermentación, formando un conjunto de intelectos que permiten transmitir una tradición como en las fiestas y celebraciones.

##### **1.8.9.1. Chicha del Pawkar Raymi**

Esta es una bebida tradicional, ancestral, que se la toma en las fiestas del Pawkar Raymi, la cual por ningún motivo los pobladores de la comunidad

Peguiche compartirán con mestizos, debido al valor cultural que tiene para cada uno de ellos.

#### **1.8.9.2. Chicha del Yamor**

La chicha del Yamor es una bebida tradicional de todo Otavalo y sus comunidades, hecha a base de los diferentes tipos de maíz, incluyendo a jora que es una germinación del maíz, la cual se acompaña con un plato que lleva el mismo nombre “Yamor”, el cual consiste en mote, fritada, empanadas de mejido, tortillas, ensalada y tostado.

#### **1.8.9.3. Champús**

Es una bebida tradicional, hecha a base de agua aromática y una harina de mote, que se la toma como un refresco, después de las comidas, en reuniones importantes para la comunidad. Su grado de alcohol no es elevado, debido a su corta fermentación; aunque por otro lado el sabor se intensificará si se lo fermenta por varios días su grado alcohólico no será tan elevado como el de las chichas.

#### **1.8.9.4. Jora**

La chicha de jora es una bebida fermentada, que se realiza a partir del germinado del maíz, la cual se bebe en momentos sumamente especiales. La producción en su mayoría se da en Cotacachi, incluso en la actualidad existe una industrialización de esta bebida llamada Sara Mama, la cual permite que la identidad de los pueblos indígenas de Imbabura, empiecen a tomar fuerza y ser reconocida.

## **CAPÍTULO II**

### **2. DIAGNÓSTICO**

#### **2.1. Propuesta Metodológica**

##### **2.1.1. Zona de estudio**

Comunidad Peguche que se encuentra en la parroquia, Miguel Egas Cabezas, en el cantón Otavalo, Provincia de Imbabura.



Figura 1. Mapa de Ubicación de Peguche  
Tomado de Rivierasucré, s.f.

### 2.1.2. Expertos

- **Chef Alfredo Salazar:** Empezó sus estudios en el año de 1996 en la UTE, graduado el 1999 como Tecnólogo en Gastronomía. En 1999 consiguió un Diplomado en Alta Gerencia de Restaurantes en la Universidad de Altos Estudios de Hotelería de la Habana – Cuba. En el 2003 se certificó como Chef de Cuisine con la Asociación de Chefs del Ecuador, 2008 estudió un postítulo en Arte Culinario en el Instituto Argentino de Gastronomía y la Carrera de Profesional Gastronómico al mismo tiempo, luego estudió la Licenciatura en

Administración Gastronómica en la UTE 2012. Cursos variados con la Escuela de Cocina de Alain Ducasse, en el 2016 empezó la Maestría en tecnología de los alimentos en Buenos Aires, en la Universidad de Buenos Aires y la Universidad de Parma hasta el 2018. Trabajó en el Hotel Hilton Colón de Quito 3 años (Aprendiz, Ayudante de cocina y Cocinero), en la empresa Servialinsa 8 años (Chef de Producción y chef Ejecutivo), en la Casa de Banquetes San Luis 11 años (Chef de Banquetes), Alfa y Gama Catering empresa personal 5 años (Chef Ejecutivo). Ha sido Docente en la UDLA por 2 años, en la UTE por 12 años, Universidad Santo Tomás 2 años, Centro de Formación de Hotelería del DMQ 2 años, Instituto Chef Center 2 años. Ha representado al país en: Argentina, Chile, Perú y México. Fue seleccionado, por su carrera culinaria, por sus clases en Cocina Nacional, y por su asesoramiento en una tesis sobre las Chichas de Cayambe, Otavalo y Cotacachi.

- **Chef Sebastián Imbago:** Título superior Administrador Gastronómico en la UTE. Diplomado en Arte Culinario en el Instituto Argentino de Gastronomía, Buenos Aires, 2013. Varias certificaciones y cursos en el SETEC, QUALITUR, GOURMONDE, LATITUD 0. Distinciones y Conferencias en el Congreso de Investigación en Turismo, Hotelería y Gastronomía UTE 2017, entre otros. Medalla de Bronce, Copa Culinaria de las Américas, Cotopaxi, 2012. En lo laboral es propietario del Restaurante Balcón 2 Hemisferios, Cayambe Ecuador desde octubre del 2013 hasta la actualidad. Restaurante con Distintivo Q a la Calidad Turística, parte de la Alianza Slow Food International. Chef Asesor del restaurante MASAYA, Quito agosto 2017-enero 2018. Chef Instructor de Cocina de Vanguardia, Culinary Trainer School, febrero 2016- enero 2017. Fue seleccionado por su amplia trayectoria, y experiencia en cocina ecuatoriana.



- **Gestores de la cascada Peguche:** Debido a que las personas que trabajan en este lugar tienen la capacitación suficiente para brindar información al turista y a su vez se encuentran cerca de la comunidad Peguche.

### 2.1.3. Gestores

- **Dulce Valenzuela:** Pobladora de Otavalo con conocimiento ancestrales y culturales de la comunidad Peguche.
- **Anita Albuja:** Pobladora de Otavalo que realiza la chicha del Yamor por más de 10 años. Posee un local comercial en la calle Sucre y Estévez Mora.
- **Molino Casero:** Lugar conocido en Peguche, donde acuden a moler los granos para la elaboración de las bebidas por lo que tienen información que contribuye al desarrollo de la tesis.
- **Elycenia Rivera:** Doctora en hierbas medicinales. Conocida en el mercado de Otavalo como Elyza de las hierbas.

Tabla 1. Diagnóstico

Objetivo	Variable	Indicador	Técnica	Fuente de información
Determinar el patrimonio gastronómico de bebidas	Gastronomía	Recetas Técnicas (culinarias) Ingredientes	Entrevista Observación	Personas entrevistadas Chef Alfredo Salazar

		(productos nativos vs. Introducidos)		Chef Sebastián Imbago  Anita Albuja
Determinar el patrimonio gastronómico de bebidas	Socio-cultural	Creencias, simbolismos (cosmovisión, leyendas, rituales, etc.)  Historia  Patrones de alimentación y bebidas como parte de la alimentación diaria.	Entrevista	Personal de las Cascadas de Peguche  Chef Alfredo Salazar  Chef Sebastián Imbago  Molino Casero  Dulce Valenzuela  Anita Albuja

## 2.2. Instrumentos

### 2.2.1. Cuestionario de la entrevista

Las siguientes preguntas forman parte del cuestionario que se llevará a cabo para recopilar la información necesaria a fin de obtener información sobre los temas concernientes al presente trabajo.

- ¿Cuáles son las bebidas representativas que se preparan en la comunidad?

- ¿Qué técnicas culinarias se usan en la elaboración de las bebidas?
- ¿Cuáles son los ingredientes nativos y los ingredientes introducidos de las bebidas?
- ¿En qué fiestas u ocasiones se la consume?
- ¿Cuáles son las creencias, tradiciones y leyendas que tienen a cerca de las bebidas?
- ¿Cuáles son las bebidas que se consumen en la alimentación diaria?

### 2.2.2. Ficha de observación

Tabla 2. Ficha de observación

Ficha de Observación			
Preparación			
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento

### 2.3. Presentación de Resultados

#### 2.3.1. Resultados de entrevistas

¿Cuáles son las bebidas representativas que se preparan en la comunidad?

Respuesta de la Persona entrevistada #1 (Chef Alfredo Salazar)

En la comunidad de Peguche, como bebida más representativa se prepara la chicha del *Pawkar Raymi*, que coincide con las fiestas del florecimiento de las cosechas en febrero y marzo. Esta fiesta la celebran la comunidad nativa de la zona, para esto regresan los migrantes, en donde realizan eventos deportivos, de música y danza. La gente mestiza no tiene acceso a esta fiesta.

Hace algunos años, la chicha se elaboraba en toda ocasión, pero con la falta de tiempo o el facilismo, en la actualidad se la consume en momentos especiales. Otras bebidas que se consumen dentro de la comunidad son la chicha de Jora, en los meses de marzo y septiembre con mayor frecuencia. La chicha del Yamor, con mayor frecuencia a finales de agosto y septiembre.

Respuesta de la Persona entrevistada #2 (Chef Sebastián Imbago)

Toda la zona norte del país está envuelta en la misma tradición andina, específicamente en Peguche, según la tesis que realicé en la universidad, se llama la chicha del *Pawkar Raymi*. Esta chicha es más tradicional que la del Yamor, ya que esta es más indígena, en la chicha se usa trigo y cebada, trigo o cebada, esto depende de cada familia. Es reservada, tanto que la gente indígena no compartirá con los mestizos.

El *champús* es también otra bebida que en general se consume en la zona norte, la base es un agua aromática que puede tener manzanilla cedrón, hierba luisa, en donde se coloca especias como canela, clavo de olor, pimienta dulce, y por lo general se usa harina de maíz blanco, en mi restaurante se coloca cáscaras de piña y se usa harina de maíz.

Tradicionalmente se hace en leña y ollas de barro, en la actualidad en cocinas industriales y ollas de acero inoxidable o del material que cada persona tenga. Se la utiliza como una bebida refrescante y se la acompaña

con una *roscatanda* que es un tipo de pan de dulce. Por otro lado, se encuentran aguas aromáticas, las cuales tienen un uso específico y una creencia, ya sea agua de manzanilla, agua de cedrón, de hierba luisa entre otros.

La chicha de jora se da a nivel regional en la zona norte, se basa en la germinación del maíz. Todas las chichas nacen de un agua aromática y especiada para darle un buen sabor. Se endulza con panela y se la deja fermentar por lo menos 3 días, todo depende del nivel de alcohol se desea.

Respuesta de la Persona entrevistada #3 (Cascadas Peguche)

Sin información

Respuesta de la Persona entrevistada #4 (Molino casero)

Sin información

Respuesta de la Persona entrevistada #5 (Dulce Valenzuela)

La chicha del Yamor, que se consume en todo Otavalo, que tiene 7 granos los cuales se deben tostar en un tiesto de barro, cuando ya están listos los muelos en un molino de granos, desde los más pequeños a los más grandes, se les cocina hasta tener una mezcla homogénea, la cual permite que la chicha se madure, una vez que está listo este proceso se deja enfriar en el ambiente. En un bote se le deja fermentar tres días. También se le hace madurar con hierbitas como cedrón, canela, clavo de olor y se la hace hervir con panela. Se cocina en leña para intensificar sabores, pero también se le hace en la cocina industrial. Se la hace madurar en un pondo. Se la realiza en el mes de septiembre por las fiestas del Yamor, agradeciéndole a la Pacha Mama por los productos que nos brinda, en este caso todos los 7 granos.

### Respuesta de la Persona entrevistada #6 (Elycenia Rivera)

Las bebidas tradicionales también son las aguas medicinales a parte de las chichas.

La manzanilla sirve para los dolores estomacales.

El cedrón sirve para los dolores estomacales.

La hierba luisa sirve para bajar la temperatura corporal.

La menta sirve para los dolores estomacales.

El ataco sirve para el alivio de riñones e hígado.

El matico sirve para el baño y para la gripe, sobre todo.

La *mosquera* sirve para la gastritis y la úlcera.

La cola de caballo sirve para el riñón e hígado.

El eucalipto sirve para relajarse y para la gripe.

La ruda sirve para los cólicos menstruales.

El cancel sirve para los riñones.

La *chuquiragua* sirve para el alivio y tratamiento de la próstata.

Las *mashuas* sirven para el alivio y tratamiento de la próstata.

### **Análisis:**

Como afirma Ecuavisa (2014): La 'chicha Yamor' es una bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación conjunta de 7 variedades de maíz que son el amarillo, blanco, negro, chulpi, canguil, morocho y la jora (maíz germinado); todo luego de un proceso de secado, molido y hervido. Además del maíz, en el hervido intervienen algunas plantas aromáticas de la zona (Ecuavisa, 2014).

También se pueden encontrar dos tipos más de chichas que se elaboran en las comunidades indígenas que son la chicha de jora o chicha de *Pawkar Raymi*. Aguas de hierbas medicinales, tales como manzanilla, cedrón,

toronjil e *ishpingo*, también se han vuelto parte de su tradición ya que diariamente se consumen por diferentes tipos.

### **¿Qué técnicas culinarias se usan en la elaboración de las bebidas?**

Respuesta de la Persona entrevistada #1 (Chef Alfredo Salazar)

Para la elaboración de las bebidas tradicionales, se utiliza la fermentación, la cual es característica de las chichas, permitiendo así conseguir un sabor especial y representativo para cada fiesta. Por su puesto también se encuentra el hervir los productos, y en ciertas ocasiones tostarlos.

Respuesta de la Persona entrevistada #2 (Chef Sebastián Imbago)

Para realizar las bebidas generalmente se usa el tostar, moler, hervir, fermentar, infusionar.

Para tostar se usa un tiesto de barro, el cual debe estar sobre un fuego de leña para que se realcen sabores.

Para moler los granos, generalmente cada casa tiene su propio molino. El proceso de fermentación dará el sabor final a la bebida si se trata de chichas. Y las aguas aromáticas tendrán su proceso de infusión.

Respuesta de la Persona entrevistada #3 (Cascadas Peguche)

Sin información

Respuesta de la Persona entrevistada #4 (Molino casero).

Para que los granos saquen su mejor sabor y olor, se debe tostar por un largo tiempo. Después cuando ya esté seco, lo mandamos a la molienda,

para sacar una harina propia. Cuando se compra una harina ya molida la chicha no se valora mucho, por eso se debe hacer todo el proceso uno mismo. De ahí, se cocina en agua encima de leña, se deja fermentar ahí unos días. En cambio, cuando es una agüita de hierbas, se prende la leña se deja hervir el agua, se le apaga y se le pone la hierbita dependiendo de que sea.

Respuesta de la Persona entrevistada #5 (Dulce Valenzuela)

Sin información

Respuesta de la Persona entrevistada #6 (Elycenia Rivera)

Sin información

### **Análisis:**

Como afirma Unigarro (2010, p. 112) en su libro " Patrimonio Cultural Alimentario" las técnicas culinarias de elaboración de las bebidas se basan en el tostado y fermentado. Para la correcta realización de los mismos procesos se lo realiza con la maceración en pozos de barro, con estos métodos se puede obtener una bebida llena de cultura, sabor e identidad.

### **¿Cuáles son los ingredientes nativos y los ingredientes introducidos de las bebidas?**

Respuesta de la Persona entrevistada #1 (Chef Alfredo Salazar)

Dentro de los productos nativos tenemos al canguil, chocho, chulpi, quinua, jícama, maíz, chamburo, achira, ataco, bleado, paico, penco, *ishpingo*.



Por otro lado, dentro de los productos introducidos tenemos arroz, trigo, arrayán, caña de azúcar, avena, cebada, garbanzo, haba, entre otros.

Respuesta de la Persona entrevistada #2 (Chef Sebastián Imbago)

Los ingredientes introducidos son Cebada, trigo y el arrayán. Los ingredientes nativos son todas las variedades del maíz, el *ishpingo*, en general.

Respuesta de la Persona entrevistada #3 (Cascadas Peguche)

Sin información

Respuesta de la Persona entrevistada #4 (Molino casero)

Se podría decir que el maíz es nativo, porque desde siempre han existido bebidas o comidas que su alimento principal es el maíz. Lo que los conquistadores nos trajeron fueron algunos animalitos y el trigo.

Respuesta de la Persona entrevistada #5 (Dulce Valenzuela)

Sin información.

Respuesta de la Persona entrevistada #6 (Elycenia Rivera)

Sin información.

**Análisis:**

Unigarro (2010, p. 112) en su libro "Patrimonio Cultural Alimentario" afirma que las especies nativas son: maíz en todas sus variedades, *mishca*, *chulpe* ecuatoriano y como no nativas se encuentra la panela. Debido a que con el pasar de los años los pueblos han aprendiendo a manejar cada ingrediente para optimizar su uso, es por esto por lo que se utilizan estos alimentos para la elaboración de bebidas.

### **¿En qué fiestas u ocasiones se la consume?**

Respuesta de la Persona entrevistada #1 (Chef Alfredo Salazar)

La chicha del *Pawkar Raymi* se la consume en la fiesta del *Pawkar Raymi*, específicamente, la chicha del Yamor en los meses de agosto y septiembre y el champús en las ocasiones en las que los indígenas las consideren necesarias.

Respuesta de la Persona entrevistada #2 (Chef Sebastián Imbago)

Las bebidas se las consume en momentos especiales, por ejemplo, si estás en una fiesta y el dueño de esa fiesta te da una jarra llena de chicha, es un honor que tú la debas repartir, así que te debes encargar de que esa jarra regrese vacía. Esto sucede en momentos especiales para las familias, como bautizos, matrimonios, mingas, en sí en todo acto que requiera una unión. La chicha de Jora se toma en las fiestas del *Inti Raymi*, San Pedro y San Juan, mostrando identidad a la cultura.

Respuesta de la Persona entrevistada #3 (Cascadas Peguche)

Por lo general las chichas se las consume solo en momentos específicos, como el solsticio y los santos juanes, el resto del año no se consigue las chichas en las casas, porque están dedicados a los textiles y el tiempo no les avanza. Las agüitas aromáticas se toman cuando la persona lo necesite, por un dolor de estómago, empacho, entre otros. En la comunidad, las personas católicas son las que se encargan de hacer las chichas y brindar solo si tú bailas con ellos, generalmente es en forma circular. Cuando son de otras religiones, esto no sucede.

Respuesta de la Persona entrevistada #4 (Molino casero)

Las chichas en Peguche, se las hace únicamente en momentos especiales, cuando alguien se casa, se bautiza, cuando tiene una casa nueva, o en las fiestas del maíz. Las otras bebidas como las aguas aromáticas, se las toma cuando el cuerpo las necesite.

Respuesta de la Persona entrevistada #5 (Dulce Valenzuela)

Sin información.

Respuesta de la Persona entrevistada #6 (Elycenia Rivera)

Sin información.

### **Análisis:**

Como afirma El Telégrafo (2016), “el Yamor tiene como símbolo y mensaje al maíz, como elemento aglutinante de nuestra interculturalidad, en su esencia y concepto”. En la ciudad de Otavalo y principalmente en las comunidades se lleva a cabo la fiesta del Yamor que se conmemora la cosecha de las comunidades en las cuales también se celebra el *Pawkar*

*Raymi* en la comunidad de Peguche; fechas importantes durante el mes de septiembre que se lleva acabo entro los pobladores de la ciudad.

**¿Cuáles son las creencias, tradiciones y leyendas que tienen a cerca de las bebidas?**

Respuesta de la Persona entrevistada #1 (Chef Alfredo Salazar)

A cerca de la bebida del Yamor, hay una leyenda que trata sobre una jovencita que no era correspondida por el chico que le gustaba, así que se acercó al Taita Imbabura y su esposa, ellos al escuchar el relato de aquella muchacha decidieron convertirla en reina (*Ñusta*) del maíz, pero le habían dicho que cuando haya pasado el solsticio cosechara diez mazorcas de diferentes tipos de maíz, en los cuatro puntos cardinales de la comarca.

Cuando los recogiera debía molerlos y cocinarlos, preparando así una bebida que debía darle de tomar al chico, y que el caería rendido a sus pies. Entonces en efecto, este chico la bebió y cuando llego la jovencita nació un amor eterno por ella.

Respuesta de la Persona entrevistada #2 (Chef Sebastián Imbago)

Sin información.

Respuesta de la Persona entrevistada #3 (Cascadas Peguche)

Sin información.

Respuesta de la Persona entrevistada #4 (Molino casero)

De la bebida como tal no podría decirle, pero sí existe una leyenda que he escuchado que se llama La *Chugllukarita*. Verá, recién se habían casado unos jovencitos, entonces la nuera quería ganarse a la suegra, y un día se puso a hacer tostado, este olía riquísimo, y para la noche unas choclotandas, la suegra estaba feliz. Todo aquel que pasaba por su casa olía el maíz delicioso, ya que tenía una sazón única; hasta que un día la suegra se puso a pensar que de donde sacara tanto maíz y la empieza a seguir. La nuerita se pierde entre los sembríos y empieza a gritar ¡TUCA! ¡TUCA! Así montón de veces, y nada que aparecía, hasta que por ahí escucha un ¡AQUÍ ESTOY SUEGRITA!, la suegra iba escuchándole, escuchándole, y cuando se acerca ve un gusano se maíz y la suegra le dice ¡Vos ca gusano has sido! Y la nuerita le dice sí, yo ca gusano mismo soy, y puede creer que todo lo que tenía maíz se hizo caquita de gusano del choclo, y pues sorpresa que se llevan al saber que todo lo que han estado comiendo era hecho por la *Chugllukarita*.

Respuesta de la Persona entrevistada #5 (Dulce Valenzuela)

Sin información.

Respuesta de la Persona entrevistada #6 (Elycenia Rivera)

Sin información.

### **Análisis:**

Como afirma La Hora (2007) "Según narra la historia, los indígenas empezaron a emplear las hierbas durante la época preincaica y en la colonia, donde empleaban para sanarse", y es por esto por lo que la creencia del uso de las plantas medicinales se sigue utilizando para aliviar malestares o dolores que se presentan en el cuerpo humano. Tras obtener

el conocimiento de generación en generación el uso de las mismas ha continuado con la misma intensidad.

Como afirma La Hora (2015): "La leyenda 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" A través de esta leyenda los pueblos indígenas fueron utilizando esta bebida también dentro de sus celebraciones, las cuales es importante destacar que es principalmente elaborada para festejar la fiesta al sol.

Como afirma el Gobierno Municipal de Otavalo (2018) "tradicionalmente se festejaba para agradecer a la virgen María de Monserrat, patrona de Otavalo y a la Pacha Mama por la cosecha del maíz y el trabajo vivificante de la comarca otavaleña" es por esto que se realiza esta bebida tradicional dentro de la ciudad de Otavalo la cual es elaborada por las diferentes etnias que se encuentran con un mismo propósito.

### **¿Cuáles son las bebidas que se consumen en la alimentación diaria?**

Respuesta de la Persona entrevistada #1 (Chef Alfredo Salazar)

Por la falta de tiempo, lo más rápido serían las bebidas procesadas, en las cuales se encuentran las gaseosas, jugos embotellados y en casos hasta licor.

Respuesta de la Persona entrevistada #2 (Chef Sebastián Imbago)

Se podría decir que las aguas aromáticas, que es lo más accesible para la comunidad o a su vez las bebidas procesadas como gaseosas y jugos embotellados.

Respuesta de la Persona entrevistada #3 (Cascadas Peguche)

Generalmente, las personas en la comunidad hacen jugos de las frutas que consiguen, o toman gaseosas, es lo más fácil y rápido de preparar.

Respuesta de la Persona entrevistada #4 (Molino casero)

Sin información

Respuesta de la Persona entrevistada #5 (Dulce Valenzuela)

Sin información.

Respuesta de la Persona entrevistada #6 (Elycenia Rivera)

Sin información.

### **Análisis:**

Como afirma Navarrete (2014) los ciudadanos que habitan en la ciudad de Otavalo tienen bebidas que consumen diariamente como café, té y gaseosas. Es decir que las bebidas procesadas han tomado demasiado mercado dentro de la ciudad y a través de esto se ha disminuido el consumo de las bebidas ancestrales, debido a que estas bebidas procesadas ya se encuentran en cada tienda, mientras que las bebidas ancestrales se necesitan de tiempo para su elaboración y consumo.

### 2.3.2. Resultados de Observación

Tabla 3. Ficha de Observación de la Chicha del *Pawkar Raymi*

<b>Ficha de observación</b>			
<b>Preparación</b>		CHICHA DEL <i>PAWKAR RAYMI</i>	
		Chef Sebastián Imbago, Dulce Valenzuela	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>U.</b>	<b>Procedimiento</b>
Agua	20	Lt.	
Canguil	0,453	Kg.	Tostar los granos en un tiesto de barro, con fuego de leña, este proceso
Morocho	0,453	Kg.	Permite que los olores y sabores se intensifiquen
Maíz Negro	0,453	Kg.	Moler los granos juntos
Maíz Amarillo	0,453	Kg.	Disolver en agua fría
Chulpe	0,453	Kg.	Hervir el agua y colocar la harina disuelta
Trigo	0,453	Kg.	Cocinar durante 12 horas a fuego bajo
Cebada	0,453	Kg.	Espumar cada vez que se considere necesario
Arrayán	0,045	Kg.	Remover la mezcla con cuchara de palo
Cedrón	0,025	Kg.	Añadir las especias y la panela
Canela	0,011	Kg.	Cernir nuevamente
Anís pequeño	0,011	Kg.	Reposar por tres días
Hierba Luisa	0,025	Kg.	
Panela	1	Kg.	



Tabla 4. Ficha de Observación de la Chicha del Yamor

<b>Ficha de observación</b>			
<b>Preparación</b>		CHICHA DEL YAMOR	
		Anita Albuja, Dulce Valenzuela	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>U.</b>	<b>Procedimiento</b>
Agua	20	Lt.	
Canguil	0,453	Kg.	Tostar las 7 variedades de maíz en un tiesto de barro, con fuego de leña, este proceso
Chulpe	0,453	Kg.	Permite que los olores y sabores se intensifiquen
Morocho	0,453	Kg.	Moler los granos juntos en un molino de granos
Maíz Negro	0,453	Kg.	Cocinar durante 12 horas en una olla de barro
Maíz Amarillo	0,453	Kg.	Cernir y colocar en toneles de roble para que se fermente por dos días
Maíz Blanco	0,453	Kg.	Cernir nuevamente
Jora (Maíz Germinado)	0,453	Kg.	Endulzar con panela
Panela	1	Kg.	Remover con cuchara de palo

Tabla 5. Ficha de Observación del Champús

<b>Ficha de observación</b>			
<b>Preparación</b>		CHAMPÚS	
		Chef Sebastián Imbago	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>U.</b>	<b>Procedimiento</b>
Agua	5	Lt.	
Maíz Blanco	0,453	Kg.	Tostar el maíz en un tiesto de barro, con fuego de leña, este proceso
Pimienta dulce	0,09	Kg.	permite que los olores y sabores se intensifiquen
Canela	0,09	Kg.	Moler el maíz
Cedrón	0,09	Kg.	Hervir el agua con hierbas aromáticas y especiarla
Panela	1	Kg.	Disolver la harina de maíz en agua fría para que no se hagan grumos
Hierba Luisa	0,09	Kg.	Cocinar a fuego bajo durante 12 horas
Manzanilla	0,09	Kg.	Cernir, y dejarla fermentar por un día. Endulzar con panela. Servir al

			día siguiente
--	--	--	---------------

Tabla 6. Ficha de Observación de la Chicha de Jora

<b>Ficha de observación</b>			
<b>Preparación</b>		CHICHA DE JORA	
		Chef Sebastián Imbago	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>U.</b>	<b>Procedimiento</b>
Agua	5	Lt.	
Harina de Jora	1	Kg.	Para realizar la harina se debe germinar el maíz, después secarlos y tostarlo
Agua	0,5	Kg.	Disolver la harina de jora en agua fría para que no queden grumos
Canela	0,004	Kg.	Cocinar unas 3 a 4 horas, mover constantemente
Cedrón	0,004	Kg.	Al siguiente día disolver la panela y aromatizar con todos los ingredientes
Panela	0,2	Kg.	Tapar y dejar en temperatura baja
Menta	0,003	Kg.	Dejar fermentar de 3 días en adelante y consumirla
Manzanilla	0,09	Kg.	
Cáscaras de naranja	0,008	Kg.	

### CAPÍTULO III

#### 3. EXPERIMENTACIÓN

Tabla 7. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Chuquiragua

<b>FICHAS DE REGISTRO PARA EL LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LAS BEBIDAS DE LA COMUNIDAD PEGUCHE</b>						
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>						
<b>Provincia:</b>	Imbabura		<b>Cantón:</b>	Otavalo		
<b>Parroquia:</b>	Doctor Miguel Egas Cabezas		<b>Urbana:</b>		<b>Rural:</b>	X
<b>2. FOTOGRAFÍA DE LA BEBIDA</b>						
						
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>						
<b>Nombre de la bebida:</b>	Agua de Chuquiragua		<b>Nombres populares:</b>	Agua de Chuquiragua		
<b>Grupo social:</b>	Indígena		<b>Lengua:</b>	Kichwa		
Subámbito (preparación, producto, festividad)						
<b>Historia del plato</b>	<b>Leyendas o creencias relacionadas al plato</b>			<b>Distinción de roles de género o familia involucrados</b>		
N/A	N/A			N/A		

4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
<b>Ingredientes</b>		<b>Nativo</b>	<b>Introducido</b>
Agua			
Chuquiragua		X	
<b>Herramientas</b>		<b>Ancestral</b>	<b>Moderno</b>
Leña		X	
Pondo		X	
Olla de acero inoxidable			X
Vaso de Vidrio			X
<b>Procedimiento</b>			
Dejar hervir el agua, colocar la hierba, y hervir por máximo 3 minutos, dejamos reposar, y procedemos a servir caliente.			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de periodicidad</b>	
	Anual	Se la utiliza como una bebida medicinal para prevenir y tratar los problemas de próstata.	
	Continua		
	Ocasional		
	Festivo		
X	Otro		
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>	
	Local	Los saberes indígenas han sido transmitidos por los pueblos pequeños y grandes, gracias a que en los mercados las hierbas se pueden expandir.	
	Provincial		
	Regional		
X	Nacional		
	Internacional		
5. PORTADORES / SOPORTES			
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de procedencia</b>	
X	Padres-hijos	En la mayoría de los casos los indígenas comunican sus costumbres, creencias y tradiciones a sus siguientes generaciones para que estas no se pierdan.	
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de transmisión</b>	
X	Padres-hijos	En la mayoría de los lugares donde	

	Maestro-aprendiz	se las prepara es porque sus padres les han enseñado, para que la creencia continúe.		
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>		<b>Cambios relevantes en preparación</b>		
X	Alta	Los utensilios han variado con la llegada de cocinas a gas, ollas y cucharas de acero inoxidable.		
	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Elycerina Rivera		Otavalo	F	
<b>8. ANEXO</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	X		X	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad investigadora</b>				
<b>Inventariado por</b>	Karla Ortiz	<b>Fecha de inventario</b>	10/06/18	

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 8. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Mashua

<b>FICHAS DE REGISTRO PARA EL LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LAS BEBIDAS DE LA COMUNIDAD PEGUCHE</b>					
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
<b>Provincia:</b>	Imbabura		<b>Cantón:</b>	Otavalo	
<b>Parroquia:</b>	Doctor Miguel Egas Cabezas		<b>Urbana:</b>		<b>Rural:</b> X
<b>2. FOTOGRAFÍA DE LA BEBIDA</b>					
					
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
<b>Nombre de la bebida:</b>	Agua de Mashua		<b>Nombres populares:</b>	Agua de Mashua	
<b>Grupo social:</b>	Indígena		<b>Lengua:</b>	Kichwa	
Subámbito (preparación, producto, festividad)					
<b>Historia del plato</b>	<b>Leyendas o creencias relacionadas al plato</b>		<b>Distinción de roles de género o familia involucrados</b>		
N/A	N/A		N/A		
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>					


Ingredientes		Nativo	Introducido
Agua			
Mashua		X	
Herramientas		Ancestral	Moderno
Leña		X	
Pondo		X	
Olla de acero inoxidable			X
Vaso de Vidrio			X
Procedimiento			
Dejar hervir el agua, colocar la hierba, y hervir por máximo 3 minutos, dejamos reposar, y procedemos a servir caliente.			
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad	
	Anual	Se la utiliza como una bebida medicinal que ayuda a prevenir y tratar problemas de la próstata.	
	Continua		
	Ocasional		
	Festivo		
X	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	Los saberes indígenas han sido transmitidos por los pueblos pequeños y grandes, gracias a que en los mercados las hierbas se pueden expandir.	
	Provincial		
	Regional		
X	Nacional		
	Internacional		
5. PORTADORES / SOPORTES			
Procedencia del saber		Detalle de procedencia	
X	Padres-hijos	En la mayoría de los casos los indígenas comunican sus costumbres, creencias y tradiciones a sus siguientes	
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		

	Otro	generaciones para que estas no se pierdan.		
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de transmisión</b>		
X	Padres-hijos	En la mayoría de los lugares donde se las prepara es porque sus padres les han enseñado, para que la creencia continúe.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>		<b>Cambios relevantes en preparación</b>		
X	Alta	Los utensilios han variado con la llegada de cocinas a gas, ollas y cucharas de acero inoxidable.		
	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Elycerina Rivera		Otavalo	F	
<b>8. ANEXO</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	X		X	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad investigadora</b>				
<b>Inventariado por</b>	Karla Ortiz	<b>Fecha de inventario</b>	10/06/18	

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 9. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Ruda




<b>FICHAS DE REGISTRO PARA EL LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LAS BEBIDAS DE LA COMUNIDAD PEGUCHE</b>						
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>						
<b>Provincia:</b>	Imbabura		<b>Cantón:</b>	Otavalo		
<b>Parroquia:</b>	Doctor Miguel Egas Cabezas		<b>Urbana:</b>		<b>Rural:</b>	X
<b>2. FOTOGRAFÍA DE LA BEBIDA</b>						
						
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>						
<b>Nombre de la bebida:</b>	Agua de Ruda		<b>Nombres populares:</b>	Agua de Ruda		
<b>Grupo social:</b>	Indígena		<b>Lengua:</b>	Kichwa		
Subámbito (preparación, producto, festividad)						
<b>Historia del plato</b>	<b>Leyendas o creencias relacionadas al plato</b>			<b>Distinción de roles de género o familia involucrados</b>		
N/A	N/A			N/A		
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>						
<b>Ingredientes</b>		<b>Nativo</b>		<b>Introducido</b>		
Agua						
Ruda				X		
<b>Herramientas</b>		<b>Ancestral</b>		<b>Moderno</b>		
Leña		X				

Pondo		X	
Olla de acero inoxidable			X
Vaso de Vidrio			X
<b>Procedimiento</b>			
Dejar hervir el agua, colocar la hierba, y hervir por máximo 3 minutos, dejamos reposar, y procedemos a servir caliente.			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de periodicidad</b>	
	Anual	Se la utiliza como una bebida medicinal que ayuda a tratar cólicos menstruales.	
	Continua		
	Ocasional		
	Festivo		
X	Otro		
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>	
	Local	Los saberes indígenas han sido transmitidos por los pueblos pequeños y grandes, gracias a que en los mercados las hierbas se pueden expandir.	
	Provincial		
	Regional		
X	Nacional		
	Internacional		
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>			
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de procedencia</b>	
X	Padres-hijos	En la mayoría de los casos los indígenas comunican sus costumbres, creencias y tradiciones a sus siguientes generaciones para que estas no se pierdan.	
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de transmisión</b>	
X	Padres-hijos	En la mayoría de los lugares donde se las prepara es porque sus padres les han enseñado, para que la creencia continúe.	
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		

	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>		<b>Cambios relevantes en preparación</b>		
X	Alta	Los utensilios han variado con la llegada de cocinas a gas, ollas y cucharas de acero inoxidable.		
	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Elycerina Rivera		Otavalo	F	
<b>8. ANEXO</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	X		X	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad investigadora</b>				
<b>Inventariado por</b>	Karla Ortiz	<b>Fecha de inventario</b>	10/06/18	

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 10. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Cedrón

<b>FICHAS DE REGISTRO PARA EL LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LAS BEBIDAS DE LA COMUNIDAD PEGUCHE</b>						
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>						
<b>Provincia:</b>	Imbabura		<b>Cantón:</b>	Otavalo		
<b>Parroquia:</b>	Doctor Miguel Egas Cabezas		<b>Urbana:</b>		<b>Rural:</b>	X
<b>2. FOTOGRAFÍA DE LA BEBIDA</b>						
						
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>						
<b>Nombre de la bebida:</b>	Agua de Cedrón		<b>Nombres populares:</b>	Agua de Cedrón		
<b>Grupo social:</b>	Indígena		<b>Lengua:</b>	Kichwa		
Subámbito (preparación, producto, festividad)						
<b>Historia del plato</b>	<b>Leyendas o creencias relacionadas al plato</b>			<b>Distinción de roles de género o familia involucrados</b>		
N/A	N/A			N/A		
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>						
<b>Ingredientes</b>			<b>Nativo</b>		<b>Introducido</b>	


Agua		
Cedrón	X	
<b>Herramientas</b>	<b>Ancestral</b>	<b>Moderno</b>
Leña	X	
Pondo	X	
Olla de acero inoxidable		X
Vaso de Vidrio		X
<b>Procedimiento</b>		
Dejar hervir el agua, colocar la hierba, y hervir por máximo 3 minutos, dejamos reposar, y procedemos a servir caliente.		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de periodicidad</b>
	Anual	Se la utiliza como una bebida medicinal que ayuda a curar dolores estomacales.
	Continua	
	Ocasional	
	Festivo	
X	Otro	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>
	Local	Los saberes indígenas han sido transmitidos por los pueblos pequeños y grandes, gracias a que en los mercados las hierbas se pueden expandir.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>		
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de procedencia</b>
X	Padres-hijos	En la mayoría de los casos los indígenas comunican sus costumbres, creencias y tradiciones a sus siguientes generaciones para que estas no se pierdan.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de transmisión</b>

X	Padres-hijos	En la mayoría de los lugares donde se las prepara es porque sus padres les han enseñado, para que la creencia continúe.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>		<b>Cambios relevantes en preparación</b>		
X	Alta	Los utensilios han variado con la llegada de cocinas a gas, ollas y cucharas de acero inoxidable.		
	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Elycerina Rivera		Otavalo	F	
<b>8. ANEXO</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	X		X	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad investigadora</b>				
<b>Inventariado por</b>	Karla Ortiz	<b>Fecha de inventario</b>	10/06/18	

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 11. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Menta

**FICHAS DE REGISTRO PARA EL LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO**

GASTRONÓMICO DE LAS BEBIDAS DE LA COMUNIDAD PEGUCHE					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
<b>Provincia:</b>	Imbabura		<b>Cantón:</b>	Otavalo	
<b>Parroquia:</b>	Doctor Miguel Egas Cabezas		<b>Urbana:</b>		<b>Rural:</b> X
2. FOTOGRAFÍA DE LA BEBIDA					
					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
<b>Nombre de la bebida:</b>	Agua de Menta		<b>Nombres populares:</b>	Agua de Menta	
<b>Grupo social:</b>	Indígena		<b>Lengua:</b>	Kichwa	
Subámbito (preparación, producto, festividad)					
<b>Historia del plato</b>	<b>Leyendas o creencias relacionadas al plato</b>		<b>Distinción de roles de género o familia involucrados</b>		
N/A	N/A		N/A		

4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes	Nativo	Introducido
Agua		
Menta		X
<b>Herramientas</b>	<b>Ancestral</b>	<b>Moderno</b>

Leña	X	
Pondo	X	
Olla de acero inoxidable		X
Vaso de Vidrio		X
<b>Procedimiento</b>		
Dejar hervir el agua, colocar la hierba, y hervir por máximo 3 minutos, dejamos reposar, y procedemos a servir caliente.		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de periodicidad</b>
	Anual	Se la utiliza como una bebida medicinal que ayuda a curar dolores estomacales.
	Continua	
	Ocasional	
	Festivo	
X	Otro	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>
	Local	Los saberes indígenas han sido transmitidos por los pueblos pequeños y grandes, gracias a que en los mercados las hierbas se pueden expandir.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>		
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de procedencia</b>
X	Padres-hijos	En la mayoría de los casos los indígenas comunican sus costumbres, creencias y tradiciones a sus siguientes generaciones para que estas no se pierdan.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de transmisión</b>
X	Padres-hijos	En la mayoría de los lugares donde se las prepara es porque sus padres les han enseñado, para que la creencia continúe.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	




	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>		<b>Cambios relevantes en preparación</b>		
X	Alta	Los utensilios han variado con la llegada de cocinas a gas, ollas y cucharas de acero inoxidable.		
	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Elycerina Rivera		Otavalo	F	
<b>8. ANEXO</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	x		X	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad investigadora</b>				
<b>Inventariado por</b>	Karla Ortiz	<b>Fecha de inventario</b>	10/06/18	

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 12. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Cola de caballo

<b>FICHAS DE REGISTRO PARA EL LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LAS BEBIDAS DE LA COMUNIDAD PEGUCHE</b>
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>

<b>Provincia:</b>	Imbabura		<b>Cantón:</b>	Otavalo		
<b>Parroquia:</b>	Doctor Miguel Egas Cabezas		<b>Urbana:</b>		<b>Rural:</b>	X
<b>2. FOTOGRAFÍA DE LA BEBIDA</b>						
						
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>						
<b>Nombre de la bebida:</b>	Agua de la Cola de caballo	<b>Nombres populares:</b>	Agua de la Cola de Caballo			
<b>Grupo social:</b>	Indígena	<b>Lengua:</b>	Kichwa			
Subámbito (preparación, producto, festividad)						
<b>Historia del plato</b>	<b>Leyendas o creencias relacionadas al plato</b>				<b>Distinción de roles de género o familia involucrados</b>	
N/A	N/A				N/A	
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>						
<b>Ingredientes</b>		<b>Nativo</b>		<b>Introducido</b>		
Agua						
Cola de caballo				X		
<b>Herramientas</b>		<b>Ancestral</b>		<b>Moderno</b>		
Leña		X				
Pondo		X				
Olla de acero inoxidable				X		
Vaso de Vidrio				X		

<b>Procedimiento</b>		
Dejar hervir el agua, colocar la hierba, y hervir por máximo 3 minutos, dejamos reposar, y procedemos a servir caliente.		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de periodicidad</b>
	Anual	Se la utiliza como una bebida medicinal que ayuda a prevenir y tratar problemas de riñón e hígado.
	Continua	
	Ocasional	
	Festivo	
X	Otro	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>
	Local	Los saberes indígenas han sido transmitidos por los pueblos pequeños y grandes, gracias a que en los mercados las hierbas se pueden expandir.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>		
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de procedencia</b>
X	Padres-hijos	En la mayoría de los casos los indígenas comunican sus costumbres, creencias y tradiciones a sus siguientes generaciones para que estas no se pierdan.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de transmisión</b>
X	Padres-hijos	En la mayoría de los lugares donde se las prepara es porque sus padres les han enseñado, para que la creencia continúe.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
<b>6. VALORACIÓN</b>		
<b>Importancia para la comunidad</b>		<b>Cambios relevantes en preparación</b>
X	Alta	Los utensilios han variado con la llegada de cocinas a gas, ollas y
	Media	

	Baja	cucharas de acero inoxidable.	
<b>7. INTERLOCUTORES</b>			
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Elycerina Rivera	Otavalo	F	
<b>8. ANEXO</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	X		X
<b>9. OBSERVACIONES</b>			
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad investigadora</b>			
<b>Inventariado por</b>	Karla Ortiz	<b>Fecha de inventario</b>	10/06/18

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 13. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Ataco

<b>FICHAS DE REGISTRO PARA EL LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LAS BEBIDAS DE LA COMUNIDAD PEGUCHE</b>
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>


<b>Provincia:</b>	Imbabura	<b>Cantón:</b>	Otavalo
<b>Parroquia:</b>	Doctor Miguel Egas Cabezas	<b>Urbana:</b>	<b>Rural:</b> X
<b>2. FOTOGRAFÍA DE LA BEBIDA</b>			
			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Nombre de la bebida:</b>	Agua de Ataco	<b>Nombres populares:</b>	Agua de Ataco
<b>Grupo social:</b>	Indígena	<b>Lengua:</b>	Kichwa
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
<b>Historia del plato</b>	<b>Leyendas o creencias relacionadas al plato</b>	<b>Distinción de roles de género o familia involucrados</b>	
N/A	N/A	N/A	

Tabla 13. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Ataco (continuación...)

<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>		
<b>Ingredientes</b>	<b>Nativo</b>	<b>Introducido</b>
Agua		
Ataco	X	
<b>Herramientas</b>	<b>Ancestral</b>	<b>Moderno</b>
Leña	X	

Pondo		X	
Olla de acero inoxidable			X
Vaso de Vidrio			X
<b>Procedimiento</b>			
Dejar hervir el agua, colocar la hierba, y hervir por máximo 3 minutos, dejamos reposar, y procedemos a servir caliente.			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de periodicidad</b>	
	Anual	Se la utiliza como una bebida medicinal que ayuda a prevenir y tratar problemas de la próstata.	
	Continua		
	Ocasional		
	Festivo		
X	Otro		
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>	
	Local	Los saberes indígenas han sido transmitidos por los pueblos pequeños y grandes, gracias a que en los mercados las hierbas se pueden expandir.	
	Provincial		
	Regional		
X	Nacional		
	Internacional		
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>			
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de procedencia</b>	
X	Padres-hijos	En la mayoría de los casos los indígenas comunican sus costumbres, creencias y tradiciones a sus siguientes generaciones para que estas no se pierdan.	
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de transmisión</b>	
X	Padres-hijos	En la mayoría de los lugares donde se las prepara es porque sus padres les han enseñado, para que la creencia continúe.	
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
<b>6. VALORACIÓN</b>			
<b>Importancia para la comunidad</b>		<b>Cambios relevantes en preparación</b>	
X	Alta	Los utensilios han variado con la	

	Media	llegada de cocinas a gas, ollas y cucharas de acero inoxidable.		
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>		<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Elycerina Rivera	Otavalo		F	
<b>8. ANEXO</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	X		X	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad investigadora</b>				
<b>Inventariado por</b>	Karla Ortiz	<b>Fecha de inventario</b>	10/06/18	

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 14. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Mosquera

<b>FICHAS DE REGISTRO PARA EL LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LAS BEBIDAS DE LA COMUNIDAD PEGUCHE</b>					
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
<b>Provincia:</b>	Imbabura		<b>Cantón:</b>	Otavalo	
<b>Parroquia:</b>	Doctor		<b>Urbana:</b>		<b>Rural:</b> X

	Miguel Egas Cabezas					
<b>2. FOTOGRAFÍA DE LA BEBIDA</b>						
						
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>						
<b>Nombre de la bebida:</b>	Agua de Mosquera	<b>Nombres populares:</b>	Agua de Mosquera			
<b>Grupo social:</b>	Indígena	<b>Lengua:</b>	Kichwa			
Subámbito (preparación, producto, festividad)						
<b>Historia del plato</b>	<b>Leyendas o creencias relacionadas al plato</b>			<b>Distinción de roles de género o familia involucrados</b>		
N/A	N/A			N/A		
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>						
<b>Ingredientes</b>		<b>Nativo</b>		<b>Introducido</b>		
Agua						
Mosquera		X				
<b>Herramientas</b>		<b>Ancestral</b>		<b>Moderno</b>		
Leña		X				
Pondo		X				
Olla de acero inoxidable				X		
Vaso de Vidrio				X		
<b>Procedimiento</b>						
Dejar hervir el agua, colocar la hierba, y hervir por máximo 3 minutos, dejamos reposar, y procedemos a servir caliente.						



Fecha o periodo		Detalle de periodicidad
	Anual	Se la utiliza como una bebida medicinal que ayuda a prevenir y tratar problemas de la gastritis y la úlcera.
	Continua	
	Ocasional	
	Festivo	
X	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Los saberes indígenas han sido transmitidos por los pueblos pequeños y grandes, gracias a que en los mercados las hierbas se pueden expandir.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	
5. PORTADORES / SOPORTES		
Procedencia del saber		Detalle de procedencia
X	Padres-hijos	En la mayoría de los casos los indígenas comunican sus costumbres, creencias y tradiciones a sus siguientes generaciones para que estas no se pierdan.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Tabla 14. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Mosquera (continuación...)


Transmisión del saber		Detalle de transmisión
X	Padres-hijos	En la mayoría de los lugares donde se las prepara es porque sus padres les han enseñado, para que la creencia continúe.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
6. VALORACIÓN		
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en preparación
X	Alta	Los utensilios han variado con la llegada de cocinas a gas, ollas y cucharas de acero inoxidable.
	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES			
Apellidos y nombres	Dirección	Sexo	Edad
Elycerina Rivera	Otavaló	F	
8. ANEXO			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		X
9. OBSERVACIONES			
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora			
Inventariado por	Karla Ortiz	Fecha de inventario	10/06/18

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 15. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Chicha del Yamor

FICHAS DE REGISTRO PARA EL LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LAS BEBIDAS DE LA COMUNIDAD PEGUCHE			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:	Imbabura	Cantón:	Otavaló

<b>Parroquia:</b>	Doctor Miguel Egas Cabezas	<b>Urbana:</b>		<b>Rural:</b>	X
<b>2. FOTOGRAFÍA DE LA BEBIDA</b>					
					
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
<b>Nombre de la bebida:</b>	Chicha del Yamor	<b>Nombres populares:</b>	Chicha del Yamor		
<b>Grupo social:</b>	Indígena	<b>Lengua:</b>	Kichwa		
Subámbito (preparación, producto, festividad)					
<b>Historia del plato</b>	<b>Leyendas o creencias relacionadas al plato</b>		<b>Distinción de roles de género o familia involucrados</b>		
Es una bebida tradicional que se hacía para agradecer a la Pacha Mama, por la cosecha del maíz en sus inicios, que luego con la llegada de los españoles se agradecía a la patrona de Otavalo conocida como Virgen	Leyenda: narra a una joven que no era correspondida por el chico que le gustaba. Un día se acercó al Taita Imbabura y su esposa para contarles lo que le estaba sucediendo, entonces ellos decidieron ayudarla y le convirtieron en reina (Ñusta) del maíz. Cuando pase el		N/A		

María de Monserrat.	solsticio debía cosechar diez mazorcas de diferentes tipos de maíz en diferentes puntos de la comarca. Una vez que ya tenía esto, Cuando estén listos debía recogerlos y molerlos, cocinarlos y darle de beber esa preparación al chico, para que caiga rendido a sus pies. Y en efecto así sucedió y nació un amor eterno de él hacia ella.	
---------------------	--	--

#### 4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN

Ingredientes	Nativo	Introducido
Cedrón	X	
Canguil	X	
Agua		
Panela		X
Chulpe	X	
Morocho	X	
Maíz Negro	X	
Maíz Amarillo	X	
Maíz Blanco	X	
Jora(Maíz Germinado)	X	
Clavo de olor		X
Herramientas	Ancestral	Moderno
Leña	X	
Olla de Barro	X	
Pondo	X	
Tiesto	X	
Cuchara de palo	X	

Vaso de vidrio		X
<b>Procedimiento</b>		
<p>Tostar las 7 variedades de maíz en un tiesto de barro, con fuego de leña, este proceso permite que los olores y sabores se intensifiquen.</p> <p>Moler los granos juntos en un molino de granos.</p> <p>Cocinar durante 12 horas en una olla de barro con agua especiada con cedrón, clavo de olor.</p> <p>Cernir y colocar en toneles de roble para que se fermente por dos días.</p> <p>Cernir nuevamente.</p> <p>Endulzar con panela.</p> <p>Remover con cuchara de palo.</p>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de periodicidad</b>
	Anual	<p>La mayoría de familias al realizan solo en días festivos, ya que la preparación es un poco larga y cansada lo cual no todos están dispuestos a hacerlo siempre, y sobre todo es por el significado que tiene para la población. Fiesta del Yamor en los meses de Agosto-Septiembre y se acompaña de un plato tradicional llamado así mismo.</p>
	Continua	
	Ocasional	
X	Festivo	
	Otro	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>
X	Local	<p>Se realiza en toda la provincia de Imbabura, ya que los saberes indígenas son los mismos, refiriéndose con temas relacionados a la Pacha Mama y sus festejos.</p>
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>		
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de procedencia</b>
X	Padres-hijos	<p>En la mayoría de los casos los indígenas comunican sus costumbres, creencias y tradiciones a sus</p>
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	


	Otro	siguientes generaciones para que estas no se pierdan.	
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de transmisión</b>	
X	Padres-hijos	En la mayoría de lugares donde se las prepara es porque sus padres les han enseñado, para que la tradición continúe en las fiestas del año.	
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
<b>6. VALORACIÓN</b>			
<b>Importancia para la comunidad</b>		<b>Cambios relevantes en preparación</b>	
X	Alta	Los cambios son pocos, para la venta no pueden estar fermentados más de dos días por su alto nivel de alcohol.  Los utensilios han variado con la llegada de cocinas a gas, ollas y cucharas de acero inoxidable.	
	Media		
	Baja		
<b>7. INTERLOCUTORES</b>			
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Sexo</b>
Dulce Valenzuela		Otavaló	F
<b>8. ANEXO</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	X		X
<b>9. OBSERVACIONES</b>			
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad investigadora</b>			
<b>Inventariado</b>	Karla Ortiz	<b>Fecha de</b>	10/06/18

<b>por</b>		<b>inventario</b>	
------------	--	-------------------	--

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 16. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Chicha del Pawkar Raymi

<b>FICHAS DE REGISTRO PARA EL LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LAS BEBIDAS DE LA COMUNIDAD PEGUCHE</b>						
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>						
<b>Provincia:</b>	Imbabura		<b>Cantón:</b>	Otavalo		
<b>Parroquia:</b>	Doctor Miguel Egas		<b>Urbana:</b>		<b>Rural:</b>	X

	Cabezas					
<b>2. FOTOGRAFÍA DE LA BEBIDA</b>						
						
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>						
<b>Nombre de la bebida:</b>	Chicha del Pawkar Raymi	<b>Nombres populares:</b>	Chicha del Pawkar Raymi			
<b>Grupo social:</b>	Indígena	<b>Lengua:</b>	Kichwa			
Subámbito (preparación, producto, festividad)						
<b>Historia del plato</b>	<b>Leyendas o creencias relacionadas al plato</b>		<b>Distinción de roles de género o familia involucrados</b>			
Es una bebida que se consume cuando las familias indígenas se reúnen, llegan amigos o familia que han emigrado a otros lugares y sólo la toman los indígenas, nadie más tiene acceso a ellas, siendo esta una bebida con identidad de la comunidad.	Se cree que el poder de esta bebida hace que las familias se reúnan a festejar el reencuentro y que no paren de tomarla hasta quedar " <i>chumaditos</i> ".		N/A			
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>						
<b>Ingredientes</b>		<b>Nativo</b>		<b>Introducido</b>		
Agua						



Canguil	X	
Morocho	X	
Maíz Negro	X	
Maíz Amarillo	X	
Chulpe	X	
Trigo		X
Cebada		X
Arrayán	X	
Cedrón	X	
Canela		X
Anís pequeño		X
Hierba Luisa	X	
Panela		X
<b>Herramientas</b>	<b>Ancestral</b>	<b>Moderno</b>
Leña	X	
Olla de Barro	X	
Pondo	X	
Tiesto	X	
Cuchara de palo	X	
Vaso de vidrio		X
<b>Procedimiento</b>		
Tostar los granos en un tiesto de barro, con fuego de leña, este proceso permite que los olores y sabores se intensifiquen. Moler los granos juntos. Disolver en agua fría. Hervir el agua y colocar la harina disuelta. Cocinar durante 12 horas a fuego bajo Espumar cada vez que se considere necesario. Remover la mezcla con cuchara de palo. Añadir las especias y la panela. Cernir nuevamente. Reposar por tres días.		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de periodicidad</b>
	Anual	Las familias la realizan solo en días festivos con motivo de la unión de
	Continua	


	Ocasional	familias y amigos que viven en el extranjero u otras ciudades.		
X	Festivo			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
X	Local	Se realiza en la Comunidad Peguche		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de procedencia</b>		
X	Padres-hijos	En la mayoría de los casos los indígenas comunican sus costumbres, creencias y tradiciones a sus siguientes generaciones para que estas no se pierdan.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de transmisión</b>		
X	Padres-hijos	En la mayoría de lugares donde se las prepara es porque sus padres les han enseñado, para que la tradición continúe en las fiestas del año.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>		<b>Cambios relevantes en preparación</b>		
X	Alta	Los cambios son pocos, para la venta no pueden estar fermentados más de dos días por su alto nivel de alcohol. Los utensilios han variado con la llegada de cocinas a gas, ollas y cucharas de acero inoxidable.		
	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Chef Sebastián Imbago		Cayambe	M	
Chef Alfredo Salazar		Quito		
Dulce Valenzuela		Otavalo		
<b>8. ANEXO</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	X		X	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				

10. DATOS DE CONTROL			
<b>Entidad investigadora</b>			
<b>Inventariado por</b>	Karla Ortiz	<b>Fecha de inventario</b>	10/06/18

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 17. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Matico

FICHAS DE REGISTRO PARA EL LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LAS BEBIDAS DE LA COMUNIDAD PEGUCHE					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
<b>Provincia:</b>	Imbabura		<b>Cantón:</b>	Otavalo	
<b>Parroquia:</b>	Doctor Miguel Egas Cabezas		<b>Urbana:</b>		<b>Rural:</b> X
2. FOTOGRAFÍA DE LA BEBIDA					

					
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
<b>Nombre de la bebida:</b>	Agua de Matico	<b>Nombres populares:</b>	Agua de Matico		
<b>Grupo social:</b>	Indígena	<b>Lengua:</b>	Kichwa		
Subámbito (preparación, producto, festividad)					
<b>Historia del plato</b>		<b>Leyendas o creencias relacionadas al plato</b>		<b>Distinción de roles de género o familia involucrados</b>	
N/A		N/A		N/A	
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>					
<b>Ingredientes</b>		<b>Nativo</b>		<b>Introducido</b>	
Agua					
Matico				X	
<b>Herramientas</b>		<b>Ancestral</b>		<b>Moderno</b>	
Leña		X			
Pondo		X			
Olla de acero inoxidable				X	
Vaso de Vidrio				X	
<b>Procedimiento</b>					
Dejar hervir el agua, colocar la hierba, y hervir por máximo 3 minutos, dejamos reposar, y procedemos a servir caliente.					
<b>Fecha o periodo</b>			<b>Detalle de periodicidad</b>		
Anual			Se la utiliza como una bebida medicinal que ayuda a prevenir y tratar problemas de gripe y sobre todo para los baños delicados.		
Continua					
Ocasional					
Festivo					

X	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Los saberes indígenas han sido transmitidos por los pueblos pequeños y grandes, gracias a que en los mercados las hierbas se pueden expandir.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	
5. PORTADORES / SOPORTES		
Procedencia del saber		Detalle de procedencia
X	Padres-hijos	En la mayoría de los casos los indígenas comunican sus costumbres, creencias y tradiciones a sus siguientes generaciones para que estas no se pierdan.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Tabla 17. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Matico (continuación...)

Transmisión del saber		Detalle de transmisión	
X	Padres-hijos	En la mayoría de los lugares donde se las prepara es porque sus padres les han enseñado, para que la creencia continúe.	
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
6. VALORACIÓN			
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en preparación	
X	Alta	Los utensilios han variado con la llegada de cocinas a gas, ollas y cucharas de acero inoxidable.	
	Media		
	Baja		
7. INTERLOCUTORES			
Apellidos y nombres	Dirección	Sexo	Edad
Elycerina Rivera	Otavalo	F	

8. ANEXO			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	x		X
9. OBSERVACIONES			
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora			
Inventariado por	Karla Ortiz	Fecha de inventario	10/06/18

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 18. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Eucalipto

FICHAS DE REGISTRO PARA EL LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LAS BEBIDAS DE LA COMUNIDAD PEGUCHE					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	Imbabura		Cantón:	Otavalo	
Parroquia:	Doctor Miguel Egas		Urbana:		Rural: X

	Cabezas				
<b>2. FOTOGRAFÍA DE LA BEBIDA</b>					
					
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
<b>Nombre de la bebida:</b>	Agua de Eucalipto	<b>Nombres populares:</b>	Agua de Eucalipto		
<b>Grupo social:</b>	Indígena	<b>Lengua:</b>	Kichwa		
Subámbito (preparación, producto, festividad)					
<b>Historia del plato</b>	<b>Leyendas o creencias relacionadas al plato</b>			<b>Distinción de roles de género o familia involucrados</b>	
N/A	N/A			N/A	
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>					
<b>Ingredientes</b>		<b>Nativo</b>	<b>Introducido</b>		
Agua					
Eucalipto			X		
<b>Herramientas</b>		<b>Ancestral</b>	<b>Moderno</b>		
Leña		X			
Pondo		X			
Olla de acero inoxidable			X		
Vaso de Vidrio			X		
<b>Procedimiento</b>					
Dejar hervir el agua, colocar la hierba, y hervir por máximo 3 minutos, dejamos reposar, y procedemos a servir caliente.					
<b>Fecha o periodo</b>			<b>Detalle de periodicidad</b>		
Anual			Se la utiliza como una bebida		

	Continua	medicinal que sirve para relajarse y la gripe.	
	Ocasional		
	Festivo		
X	Otro		
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>	
	Local	Los saberes indígenas han sido transmitidos por los pueblos pequeños y grandes, gracias a que en los mercados las hierbas se pueden expandir.	
	Provincial		
	Regional		
X	Nacional		
	Internacional		
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>			
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de procedencia</b>	
X	Padres-hijos	En la mayoría de los casos los indígenas comunican sus costumbres, creencias y tradiciones a sus siguientes generaciones para que estas no se pierdan.	
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de transmisión</b>	
X	Padres-hijos	En la mayoría de los lugares donde se las prepara es porque sus padres les han enseñado, para que la creencia continúe.	
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
<b>6. VALORACIÓN</b>			
<b>Importancia para la comunidad</b>		<b>Cambios relevantes en preparación</b>	
X	Alta	Los utensilios han variado con la llegada de cocinas a gas, ollas y cucharas de acero inoxidable.	
	Media		
	Baja		
<b>7. INTERLOCUTORES</b>			
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Elycerina Rivera	Otavalo	F	
<b>8. ANEXO</b>			



Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		X
<b>9. OBSERVACIONES</b>			
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad investigadora</b>			
<b>Inventariado por</b>	Karla Ortiz	<b>Fecha de inventario</b>	10/06/18

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 19. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Hierba Luisa

<b>FICHAS DE REGISTRO PARA EL LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LAS BEBIDAS DE LA COMUNIDAD PEGUCHE</b>					
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
<b>Provincia:</b>	Imbabura		<b>Cantón:</b>	Otavalo	
<b>Parroquia:</b>	Doctor Miguel Egas Cabezas		<b>Urbana:</b>		<b>Rural:</b> X

2. FOTOGRAFÍA DE LA BEBIDA			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
<b>Nombre de la bebida:</b>	Agua de Hierba Luisa	<b>Nombres populares:</b>	Agua de Hierba Luisa
<b>Grupo social:</b>	Indígena	<b>Lengua:</b>	Kichwa
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
<b>Historia del plato</b>	<b>Leyendas o creencias relacionadas al plato</b>	<b>Distinción de roles de género o familia involucrados</b>	
N/A	N/A	N/A	
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
<b>Ingredientes</b>		<b>Nativo</b>	<b>Introducido</b>
Agua			
Hierba Luisa		X	
<b>Herramientas</b>		<b>Ancestral</b>	<b>Moderno</b>
Leña		X	
Pondo		X	
Olla de acero inoxidable			X
Vaso de Vidrio			X
<b>Procedimiento</b>			
Dejar hervir el agua, colocar la hierba, y hervir por máximo 3 minutos, dejamos reposar, y procedemos a servir caliente.			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de periodicidad</b>	
	Anual	Se la utiliza como una bebida medicinal para ayudar a bajar la	
	Continua		

	Ocasional	temperatura del cuerpo junto con el baño.		
	Festivo			
X	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	Los saberes indígenas han sido transmitidos por los pueblos pequeños y grandes, gracias a que en los mercados las hierbas se pueden expandir.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de procedencia</b>		
X	Padres-hijos	En la mayoría de los casos los indígenas comunican sus costumbres, creencias y tradiciones a sus siguientes generaciones para que estas no se pierdan.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de transmisión</b>		
X	Padres-hijos	En la mayoría de los lugares donde se las prepara es porque sus padres les han enseñado, para que la creencia continúe.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>		<b>Cambios relevantes en preparación</b>		
X	Alta	Los utensilios han variado con la llegada de cocinas a gas, ollas y cucharas de acero inoxidable.		
	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Elycerina Rivera		Otavaló	F	
<b>8. ANEXO</b>				

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		X
<b>9. OBSERVACIONES</b>			
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad investigadora</b>			
<b>Inventariado por</b>	Karla Ortiz	<b>Fecha de inventario</b>	10/06/18

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 20. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Manzanilla

<b>FICHAS DE REGISTRO PARA EL LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LAS BEBIDAS DE LA COMUNIDAD PEGUCHE</b>					
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
<b>Provincia:</b>	Imbabura		<b>Cantón:</b>	Otavalo	
<b>Parroquia:</b>	Doctor Miguel Egas Cabezas		<b>Urbana:</b>		<b>Rural:</b> X
<b>2. FOTOGRAFÍA DE LA BEBIDA</b>					



### 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

<b>Nombre de la bebida:</b>	Agua de manzanilla	<b>Nombres populares:</b>	Agua de manzanilla
<b>Grupo social:</b>	Indígena	<b>Lengua:</b>	Kichwa
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
<b>Historia del plato</b>	<b>Leyendas o creencias relacionadas al plato</b>	<b>Distinción de roles de género o familia involucrados</b>	
N/A	N/A	N/A	

### 4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN

<b>Ingredientes</b>	<b>Nativo</b>	<b>Introducido</b>
Agua		
Manzanilla		X
<b>Herramientas</b>	<b>Ancestral</b>	<b>Moderno</b>
Leña	X	
Pondo	X	
Olla de acero inoxidable		X
Vaso de Vidrio		X
<b>Procedimiento</b>		
Dejar hervir el agua, colocar la hierba, y hervir por máximo 3 minutos, dejamos reposar, y procedemos a servir caliente.		
<b>Fecha o periodo</b>	<b>Detalle de periodicidad</b>	
Anual	Se la utiliza como una bebida medicinal cuando existen dolores estomacales y se debe tomar hasta	
Continua		
Ocasional		


	Festivo	que desaparezca esta molestia.		
X	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	Los saberes indígenas han sido transmitidos por los pueblos pequeños y grandes, gracias a que en los mercados las hierbas se pueden expandir.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de procedencia</b>		
X	Padres-hijos	En la mayoría de los casos los indígenas comunican sus costumbres, creencias y tradiciones a sus siguientes generaciones para que estas no se pierdan.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de transmisión</b>		
X	Padres-hijos	En la mayoría de los lugares donde se las prepara es porque sus padres les han enseñado, para que la creencia continúe.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>		<b>Cambios relevantes en preparación</b>		
X	Alta	Los utensilios han variado con la llegada de cocinas a gas, ollas y cucharas de acero inoxidable.		
	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Elycerina Rivera		Otavalo	F	
<b>8. ANEXO</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	

	x		X
<b>9. OBSERVACIONES</b>			
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad investigadora</b>			
<b>Inventariado por</b>	Karla Ortiz	<b>Fecha de inventario</b>	10/06/18

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 21. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Champús

<b>FICHAS DE REGISTRO PARA EL LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LAS BEBIDAS DE LA COMUNIDAD PEGUCHE</b>					
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
<b>Provincia:</b>	Imbabura		<b>Cantón:</b>	Otavalo	
<b>Parroquia:</b>	Doctor Miguel Egas Cabezas		<b>Urbana:</b>		<b>Rural:</b> X
<b>2. FOTOGRAFÍA DE LA BEBIDA</b>					

					
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
<b>Nombre de la bebida:</b>	Champús	<b>Nombres populares:</b>	Champús		
<b>Grupo social:</b>	Indígena	<b>Lengua:</b>	Kichwa		
Subámbito (preparación, producto, festividad)					
<b>Historia del plato</b>	<b>Leyendas o creencias relacionadas al plato</b>		<b>Distinción de roles de género o familia involucrados</b>		
Es una bebida que se consume cuando las familias indígenas se reúnen por motivo de cualquier fiesta. Se la toma como bebida refrescante y por lo general se le acompaña de una rosca.	N/A		N/A		
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>					
<b>Ingredientes</b>		<b>Nativo</b>	<b>Introducido</b>		
Agua					
Maíz Blanco		X			
Pimienta dulce			X		
Canela			X		
Cedrón		X			
Panela			X		
Hierba Luisa		X			
Manzanilla			X		
<b>Herramientas</b>		<b>Ancestral</b>	<b>Moderno</b>		



Leña	X	
Olla de Barro	X	
Pondo	X	
Tiesto	X	
Cuchara de palo	X	
Vaso de vidrio		X
<b>Procedimiento</b>		
<p>Tostar el maíz en un tiesto de barro, con fuego de leña, este proceso permite que los olores y sabores se intensifiquen.</p> <p>Moler el maíz.</p> <p>Hervir el agua con hierbas aromáticas y especiarla.</p> <p>Disolver la harina de maíz en agua fría para que no se hagan grumos.</p> <p>Cocinar a fuego bajo durante 12 horas.</p> <p>Cernir, y dejarla fermentar por un día.</p> <p>Endulzar con panela.</p> <p>Remover con cuchara de palo.</p> <p>Servir al siguiente día.</p>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de periodicidad</b>
	Anual	Las familias la realizan en días de reunión ya sea con amigos o con los propios, para beberlo como una bebida refrescante.
	Continua	
X	Ocasional	
	Festivo	
	Otro	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>
	Local	En las diferentes zonas de la Sierra Ecuatoriana se realiza con diferente maíz, y diferente agua aromática.
	Provincial	
X	Regional	
	Nacional	
	Internacional	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>		
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de procedencia</b>

X	Padres-hijos	En la mayoría de los casos los indígenas comunican sus costumbres, creencias y tradiciones a sus siguientes generaciones para que estas no se pierdan.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de transmisión</b>
X	Padres-hijos	En la mayoría de lugares donde se las prepara es porque sus padres les han enseñado, para que la tradición continúe en las fiestas del año.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
<b>6. VALORACIÓN</b>		
<b>Importancia para la comunidad</b>		<b>Cambios relevantes en preparación</b>
X	Alta	Los utensilios han variado con la llegada de cocinas a gas, ollas y cucharas de acero inoxidable.
	Media	
	Baja	

Tabla 21. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Champús (continuación...)

<b>7. INTERLOCUTORES</b>			
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Molino Casero	Peguche	M	
Dulce Valenzuela	Otavalo	F	
Chef Sebastián Imbago	Cayambe	M	
<b>8. ANEXO</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	x		x
<b>9. OBSERVACIONES</b>			

10. DATOS DE CONTROL			
<b>Entidad investigadora</b>			
<b>Inventariado por</b>	Karla Ortiz	<b>Fecha de inventario</b>	10/06/18

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 22. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Agua de Cancel

FICHAS DE REGISTRO PARA EL LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LAS BEBIDAS DE LA COMUNIDAD PEGUCHE					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
<b>Provincia:</b>	Imbabura		<b>Cantón:</b>	Otavalo	
<b>Parroquia:</b>	Doctor Miguel Egas Cabezas		<b>Urbana:</b>		<b>Rural:</b> X
2. FOTOGRAFÍA DE LA BEBIDA					



3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
<b>Nombre de la bebida:</b>	Agua de Cancel	<b>Nombres populares:</b>	Agua de Cancel
<b>Grupo social:</b>	Indígena	<b>Lengua:</b>	Kichwa
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
<b>Historia del plato</b>	<b>Leyendas o creencias relacionadas al plato</b>	<b>Distinción de roles de género o familia involucrados</b>	
N/A	N/A	N/A	
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
<b>Ingredientes</b>	<b>Nativo</b>	<b>Introducido</b>	
Agua			
Cancel	X		
<b>Herramientas</b>	<b>Ancestral</b>	<b>Moderno</b>	
Leña	X		
Pondo	X		
Olla de acero inoxidable		X	
Vaso de Vidrio		X	
<b>Procedimiento</b>			


Dejar hervir el agua, colocar la hierba, y hervir por máximo 3 minutos, dejamos reposar, y procedemos a servir caliente.				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de periodicidad</b>		
	Anual	Se la utiliza como una bebida medicinal cuando existe un dolor de riñones o solo molestia. Su consumo debe ser periódico hasta que pase el malestar.		
	Continua			
	Ocasional			
	Festivo			
X	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	Los saberes indígenas han sido transmitidos por los pueblos pequeños y grandes, gracias a que en los mercados las hierbas se pueden expandir.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de procedencia</b>		
X	Padres-hijos	En la mayoría de los casos los indígenas comunican sus costumbres, creencias y tradiciones a sus siguientes generaciones para que estas no se pierdan.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de transmisión</b>		
X	Padres-hijos	En la mayoría de los lugares donde se las prepara es porque sus padres les han enseñado, para que la creencia continúe.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>		<b>Cambios relevantes en preparación</b>		
X	Alta	Los utensilios han variado con la llegada de cocinas a gas, ollas y cucharas de acero inoxidable.		
	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>

Elycerina Rivera	Otavaló	F	
<b>8. ANEXO</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	X		X
<b>9. OBSERVACIONES</b>			
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad investigadora</b>			
<b>Inventariado por</b>	Karla Ortiz	<b>Fecha de inventario</b>	10/06/18

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 23. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico de las bebidas de la Comunidad Peguche - Chicha de Jora

<b>FICHAS DE REGISTRO PARA EL LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LAS BEBIDAS DE LA COMUNIDAD PEGUCHE</b>					
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
<b>Provincia:</b>	Imbabura		<b>Cantón:</b>	Otavaló	
<b>Parroquia:</b>	Doctor Miguel		<b>Urbana:</b>		<b>Rural:</b> X

	Egas Cabezas					
<b>2. FOTOGRAFÍA DE LA BEBIDA</b>						
						
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>						
<b>Nombre de la bebida:</b>	Chicha de Jora	<b>Nombres populares:</b>	Chicha de Jora			
<b>Grupo social:</b>	Indígenas	<b>Lengua:</b>	Kichwa			
Subámbito (preparación, producto, festividad)						
<b>Historia del plato</b>	<b>Leyendas o creencias relacionadas al plato</b>		<b>Distinción de roles de género o familia involucrados</b>			
La chicha de jora se consume desde que las cosechas de Túpac Yupanqui las cuales las bodegas germinaron y un poblador consumió de estos granos y poco a poco cayó en estado de embriaguez y después de esto se conoce el grado de alcohol que	N/A		N/A			

puede tener la fermentación del maíz.		
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>		
<b>Ingredientes</b>	<b>Nativo</b>	<b>Introducido</b>
Agua		
Harina de Jora	X	
Agua		
Canela		X
Cedrón	X	
Panela		X
Menta	X	
Manzanilla		X
Cáscaras de naranja		X
<b>Herramientas</b>	<b>Ancestral</b>	<b>Moderno</b>
Leña	X	
Olla de Barro	X	
Pondo	X	
Tiesto	X	
Cuchara de palo	X	
Vaso de vidrio		X
<b>Procedimiento</b>		
<p>Para realizar la harina se debe germinar el maíz, después secarlos y tostarlo.</p> <p>Disolver la harina de jora en agua fría para que no queden grumos.</p> <p>Cocinar unas 3 a 4 horas, mover constantemente.</p> <p>Al siguiente día disolver la panela y aromatizar con todos los ingredientes.</p> <p>Tapar y dejar en temperatura baja.</p> <p>Dejar fermentar de 3 días en adelante y consumirla.</p>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de periodicidad</b>
	Anual	En la mayoría de los casos los indígenas comunican sus costumbres,
	Continua	



	Ocasional	creencias y tradiciones a sus siguientes generaciones para que estas no se pierdan.	
X	Festivo		
	Otro		
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>	
X	Local	En las diferentes zonas de la Sierra Ecuatoriana se realiza con diferente maíz, y diferente agua aromática.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>			
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de procedencia</b>	
X	Padres-hijos	En la mayoría de los casos los indígenas comunican sus costumbres, 4 creencias y tradiciones a sus siguientes generaciones para que estas no se pierdan.	
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de transmisión</b>	
X	Padres-hijos	En la mayoría de los lugares donde se las prepara es porque sus padres les han enseñado, para que la tradición continúe en las fiestas del año.	
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
<b>6. VALORACIÓN</b>			
<b>Importancia para la comunidad</b>		<b>Cambios relevantes en preparación</b>	
X	Alta	Los cambios son pocos, para la venta no pueden estar fermentados más de dos días por su alto nivel de alcohol. Los utensilios han variado con la llegada de cocinas a gas, ollas y cucharas de acero inoxidable.	
	Media		
	Baja		
<b>7. INTERLOCUTORES</b>			
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Chef Sebastián Imbago	Cayambe	M	
Dulce Valenzuela	Otavalo	F	
<b>8. ANEXO</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	X		X
<b>9. OBSERVACIONES</b>			

<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad investigadora</b>			
<b>Inventariado por</b>	Karla Ortiz	<b>Fecha de inventario</b>	10/06/18

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

## CONCLUSIONES

- La tierra Imbabureña es apta para todo tipo de cultivos, por lo tanto en la Comunidad de Peguche se puede encontrar todo tipo de hierbas medicinales, granos, cereales y tubérculos que permiten que en su alimentación diaria, específicamente en sus bebidas, exista una nutrición extraordinaria, pero al dedicarse a la textilería como tal y dejar de lado los cultivos y su propia gastronomía, la difusión de los saberes se pierde y así permiten que el mercado de las bebidas procesadas tengan un acceso fácil en los hogares de la comunidad.
- No existen documentos formales en donde se especifique únicamente las bebidas de la comunidad Peguche, sin embargo, es una comunidad en la cual se preparan sin falta las bebidas en momentos conmemorables, por ejemplo: la chicha del Yamor se la prepara para la fiesta del Yamor para agradecer a la Pacha Mama por los cultivos en los meses de septiembre y agosto, la chicha de Jora en los San Juanes en el mes de Junio y Julio, la chicha del Pawkar Raymi con el objetivo principal de la unión indígena, el champús como bebida refrescante en las fiestas y una variedad de bebidas base de hierbas medicinales las cuales desde la cosmovisión andina permiten que las personas alivien y curen sus dolencias.
- Los indígenas cuidan su propia información ancestral como un tesoro preciado el cual no permiten que sea manoseado ni ultrajado por mestizos, ya que consideran que van a aprovecharse de sus saberes como siempre lo ha sido a lo largo de la historia, y de esta manera robarles su identidad, sin embargo, el principal problema es que ellos mismos la están perdiendo por su falta de interés en consumir sus propias bebidas durante todo el año.

## RECOMENDACIONES

- Respetar la identidad de la comunidad Peguche y evitar en lo máximo posible introducir bebidas procesadas en esta localidad ya que es rica en cultura y tradición, de esta manera la sostenibilidad social y con el medio ambiente permitirá que tanto el productor como el consumidor se beneficien mutuamente, haciendo que ambos puedan consumir una bebida llena de nutrientes y saberes ancestrales al mismo tiempo.
- Prestar atención a temas como la alimentación y el cuidado de patrimonio alimentario y gastronómico por parte de las autoridades, para que en la Comunidad Peguche existan centros gastronómicos en donde se expendan propia comida del lugar y sobre todo bebidas, que permitirán que las nuevas generaciones conozcan sobre su identidad y de esta manera formar un vínculo fuerte entre la gastronomía de la comunidad y el turismo.
- Visitar la Comunidad Peguche en época de fiestas, para que los turistas conozcan la riqueza cultural que posee, deleitarse con uno de sus mayores tesoros, sus bebidas, y compartir la misma satisfacción que los pobladores al bailar y realizar rituales

## REFERENCIAS

- ANFABRA. (2018). *Historia de las bebidas procesadas*. Recuperado de <http://www.refrescantes.es/historia/>
- Bernal, C. (2010). *Metodología de investigación*. (3ª ed.). Colombia: Pearson
- Botical. (2015). *Hierbas Aromáticas*. Recuperado de <https://www.botanical-online.com/medicinalsmatricariacastella.htm>
- CFN. (2017). *Ficha Sectorial*. Recuperado de <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/2017/08/SNAI-FS-Alimentos-y-Bebidas.pdf>
- El Espectador, (2016). *El uso del penco, tradición que se pierde*. Recuperado de <http://www.elespectadorazogues.com/?p=5960>
- El Comercio, (2014). *Tejidos y Música dan fama a Peguche*. Recuperado de <http://www.elcomercio.com/actualidad/peguche-artesantias-otavalo-interculturalidad.html>
- El Comercio. (2015). *Aromas de Ishpingo endulzan la cocina*. Recuperado de <http://www.elcomercio.com/tendencias/ishpingo-condimento-amazoniaecuatoriana-cocina-gastronomia.html>
- Estrella, E. (1998). *Etnohistoria de los Alimentos Aborígenes en el Ecuador*. Editorial: Fundacyt.
- El Comercio. (2017). *La chicha de jora se traslada a la industria con Sara Mama*. Recuperado de <http://www.elcomercio.com/tendencias/chichadejora-industria-saramamabebidaancestral-intercultural.html>
- El Norte. (2016). *Peguche Kawsay, tradición y conocimiento*. Recuperado de: <http://www.elnorte.ec/otavalo/peguche-kawsay-tradicion-y-conocimiento-LXEN61085>
- El Telégrafo. (2016). *El 81,5% de ecuatorianos consume gaseosas y bebidas azucaradas*. Recuperado de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/4/el-81-5-densume-gaseosas-y-bebidas-azucaradas>
- El Telégrafo. (2017). *Pueblos y nacionalidades buscan autor representarse en medios audiovisuales*. Recuperado de

- <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/cultura/7/pueblos-y-nacionalidadesbuscan-autorrepresentarse-en-medios-audiovisuales>
- El Universo. (2013). *El chocho, una legumbre para el desarrollo en Ecuador*. Recuperado de <https://www.eluniverso.com/noticias/2013/09/28/nota/1508451/chocho-legumbre-desarrollo-ecuador>
- FLACSO. (s.f.). *Acerca de Quito y Peguche*. Recuperado de <http://www.flacsoandes.edu.ec/biblio/catalog/resGet.php?resId=5700>
- FLACSO. (2013). *Maíz: Regalo de los Dioses*. Recuperado de <http://www.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/54445.pdf>
- Gallardo, C. (2012). *Fiestas y Sabores del Ecuador*. Quito, Ecuador
- GEM. (2016). *Global Reports*. Recuperado de <http://www.gemconsortium.org/report>
- IDE. (2014). *Los tres desafíos del emprendedor ecuatoriano*. Recuperado de <http://investiga.ide.edu.ec/index.php/los-tres-desafios-del-emprendedorecuatoriano>
- ILAM. (2018). *Patrimonio Intangible*. Recuperado de <http://ilam.org/index.php/es/programas/ilam-patrimonio/patrimonio-intangible>
- INDAP. (2016). *Amaranto*. Recuperado de <http://www.indap.gob.cl/noticias/detalle/2016/02/17/empresadora-cristina-pizarro-produce-milenario-amaranto-el-grano-que-consumen-los-astronautas-de-la-nasa>
- La Hora. (2017). *Analizan índices de desnutrición en los cantones*. Recuperado de <https://lahora.com.ec/noticia/955219/analizan-c3adndices--de-desnutricic3b3n--en-los-cantones>
- La Hora. (2008). *Saberes deben rescatarse*. Recuperado de <https://lahora.com.ec/noticia/815765/saberes-ancestrales-deben-rescatarse>
- La Hora. (2018). *Trabajan en soberanía alimentaria para reducir índices de desnutrición*. Recuperado de

- <https://lahora.com.ec/imbabura/noticia/1102170148/trabajan-en-soberania-alimentaria-para-reducir-indices-de-desnutricion->
- La Hora. (2015). *El maíz, base de la cultura indígena*. Recuperado de <https://lahora.com.ec/imbabura/noticia/1102170148/trabajan-en-soberania-alimentaria-para-reducir-indices-de-desnutricion->
- La Hora. (2011). *Peguche una vitrina al turismo*. Recuperado de <https://lahora.com.ec/noticia/1101105867/peguche-una-vitrina-abierta-al-turismo->
- LÍDERES. (2013). *Ecuador lidera la tasa de emprendimiento por necesidad en la región*. Recuperado de <http://www.revistalideres.ec/lideres/ecuador-lidera-tasaemprendimiento-necesidad.html>
- MIES. (2013). *MIES presentó Sara Llakta, el libro del maíz*. Recuperado de <https://www.inclusion.gob.ec/mies-presento-sara-llakta-el-libro-del-maiz/>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Patrimonio Alimentario*. Recuperado de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Ministerio de Turismo. (2016). *Catastro de establecimientos turísticos*. Recuperado de <http://www.turismo.gob.ec/catastro-de-establecimientos-turisticos/>
- Morales, M. (2001). *Sabores de Maíz, Mitologías, historias y recetas*. Ibarra, Ecuador: Pegasus
- OXFORD. (2018). *Pondo*. Recuperado de <https://es.oxforddictionaries.com/definicion/pondo>
- Pozo, A. (2007). *Secrets of traditional Ecuadorian Cuisine*. (2ª ed.). Ecuador: Lasser Publicitaria
- Pontificia Universidad Católica del Ecuador, (2015). *Memorias del VI Congreso de Cocinas Regionales Andinas*. Editorial: Babel diseño y comunicación.
- RAE, (2018). *Gastronomía*. Recuperado de <http://dle.rae.es/?id=lzvvHNh>
- Rosales, L. (2017). *Chicha de Jora con la marca Sara Mama*. Recuperado de <http://www.revistalideres.ec/lideres/chicha-jora-marca-saramama-intercultural.html>

- SIN. (2015). *Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Doctor Miguel Egas Cabezas*. Recuperado de [http://app.sni.gob.ec/sniink/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplus/documentofinal/1060018630001\\_PDOT%20DR\\_27-10-2015\\_22-50-06.pdf](http://app.sni.gob.ec/sniink/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplus/documentofinal/1060018630001_PDOT%20DR_27-10-2015_22-50-06.pdf)
- SIN. (2015). *Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento del Catón Otavalo*. Recuperado de [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PDOT/ZONA1/NIVEL\\_DEL\\_PDOT\\_CANTONAL/IMBABURA/OTAVALO/INFORMACION\\_GAD/03%20CANTON%20OTAVALO\\_PDOT/PDOT-Oavalo.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PDOT/ZONA1/NIVEL_DEL_PDOT_CANTONAL/IMBABURA/OTAVALO/INFORMACION_GAD/03%20CANTON%20OTAVALO_PDOT/PDOT-Oavalo.pdf)
- UNICEF. (2015). *UNCIEF y OPS capacitan a periodistas de Imbabura en temas de nutrición*. Recuperado de [https://www.unicef.org/ecuador/019\\_Comunicado\\_Taller\\_Periodistas\\_Imbabura\\_18\\_junio\\_2015.pdf](https://www.unicef.org/ecuador/019_Comunicado_Taller_Periodistas_Imbabura_18_junio_2015.pdf)
- Zambrano, P. y Lorenzo, J. (2010). *111 platos Populares del Ecuador*. Quito, Ecuador: Ediecuatorial



## **ANEXOS**

**ANEXO 1**  
**IGLESIA CENTRAL DE PEGUCHE**



**ANEXO 2**  
**MILMARTE**



**ANEXO 3**  
**MOLIENDA CASERA EN PEGUCHE**



**ANEXO 4**  
**MÀQUINA DE MOLIENDA CASERA EN PEGUCHE**



**ANEXO 5**  
**GRANOS PARA LA ELABORACIÓN DE LA CHICHA DEL YAMOR**



**ANEXO 6**  
**MERCADO DE OTAVALO**



**ANEXO 7  
MASHUAS**



**ANEXO 8  
ELYZA DE LAS HIERBAS**



**ANEXO 9**  
**HARINA DE LA CHICHA DEL YAMOR**



**ANEXO 10**  
**HARINA DE LA CHICHA DE JORA**



**ANEXO 11**  
**HARINA DE LACHICHA DE PAWKAR RAYMI**



**ANEXO 12**  
**COCCIÒN EN LEÑA**



**ANEXO 13**  
**PREPARACIÒN DELA CHICHA DEL YAMOR**



**ANEXO 14**  
**PREPARACIÒN DE LA CHICHA DEL PAWKAR RAYMI**





**ANEXO 15**  
**MANZANILLA**



**ANEXO 16**  
**ATACO**



**ANEXO 17**  
**COLA DE CABALLO**



**ANEXO 18**  
**HIERBA LUISA**



**ANEXO 19**  
**MENTA**



**ANEXO 20**  
**MATICO**



**ANEXO 21**  
**CEBADA**



**ANEXO 22**  
**TRIGO**



**ANEXO 23**  
**MOROCHO BLANCO**



**ANEXO 24**  
**MAIZ**



**ANEXO 25**  
**CANGUIL**



**ANEXO 26**  
**MAÏZ NEGRO**



**ANEXO 27**  
**MAÌZ BLANCO**



**ANEXO 28**  
**CHULPE**



**ANEXO 29**  
**CHICHA DEL YAMOR, JORA, PAWKAR RAYMI Y CHAMPÙS (DE**  
**IZQUIERDA A DERECHA)**





## ANEXO 30

### ENTREVISTA 1

Chef Alfredo Salazar

#### Entrevista a Experto

Nombre: Chef Alfredo Salazar

Fecha: 16 de mayo del 2018

¿Cuáles son las bebidas representativas que se preparan en la comunidad?

En la comunidad de Peguche, como bebida más representativa se prepara la chicha del *Pawkar Raymi*, que coincide con las fiestas del florecimiento de las cosechas en febrero y marzo. Esta fiesta la celebran la comunidad nativa de la zona, para esto regresan los migrantes, en donde realizan eventos deportivos, de música y danza. La gente mestiza no tiene acceso a esta fiesta.

Hace algunos años, la chicha se elaboraba en toda ocasión, pero con la falta de tiempo o el facilismo, en la actualidad se la consume en momentos especiales.

Otras bebidas que se consumen dentro de la comunidad son la chicha de Jora, en los meses de marzo y septiembre con mayor frecuencia. La chicha del Yamor, con mayor frecuencia a finales de agosto y septiembre.

¿Cuáles son las creencias, tradiciones y leyendas que tienen a cerca de las bebidas?

A cerca de la bebida del Yamor, hay una leyenda que trata sobre una jovencita que no era correspondida por el chico que le gustaba, así que se acercó al Taita Imbabura y su esposa, ellos al escuchar el relato de aquella muchacha decidieron convertirla en reina (*Ñusta*) del maíz, pero le habían dicho que cuando haya pasado el solsticio cosechara diez mazorcas de diferentes tipos de maíz, en los cuatro puntos cardinales de la comarca. Cuando los recogiera debía molerlos y cocinarlos, preparando así una bebida que debía darle de

tomar al chico, y que el caería rendido a sus pies. Entonces en efecto, este chico la bebió y cuando llegó la jovencita nació un amor eterno por ella.

¿Qué técnicas culinarias se usan en la elaboración de las bebidas?

Para la elaboración de las bebidas tradicionales, se utiliza la fermentación, la cual es característica de las chichas, permitiendo así conseguir un sabor especial y representativo para cada fiesta.

Por su puesto también se encuentra el hervir los productos, y en ciertas ocasiones tostarlos.

¿Cuáles son los ingredientes nativos y los ingredientes introducidos de las bebidas?

Dentro de los productos nativos tenemos al canguil, chocho, chulpi, quinua, jícama, maíz, chamburo, achira, ataco, bledo, paico, penco, ishpingo.

Por otro lado, dentro de los productos introducidos tenemos arroz, trigo, arrayán, caña de azúcar, avena, cebada, garbanzo, haba, entre otros.

¿Cuáles son las bebidas que se consumen en la alimentación diaria?

Por la falta de tiempo, lo más rápido serían las bebidas procesadas, en las cuales se encuentran las gaseosas, jugos embotellados y en casos hasta licor.

Actualmente, ¿existe alguna bebida que se esté convirtiendo en una costumbre consumirla, aunque no haya existido años atrás?

El café ha ganado mucho terreno en el campo de las bebidas, siempre se bebió, pero en la actualidad se han desarrollado variantes del mismo y se ha dedicado tiempo para analizarlo, mejorarlo y ponerlo en valor, de esta manera también se ayudan las comunidades que lo producen.

## ENTREVISTA 2

### Entrevista a Gestor

Nombre: Elycenia Rivera

Fecha: 2 de junio del 2018

Las bebidas tradicionales también son las aguas medicinales a parte de las chichas.

La manzanilla sirve para los dolores estomacales.

El cedrón sirve para los dolores estomacales.

La hierbaluisa sirve para bajar la temperatura corporal.

La menta sirve para los dolores estomacales.

El ataco sirve para el alivio de riñones e hígado.

El matico sirve para el baño y para la gripe, sobre todo.

La mosquera sirve para la gastritis y la úlcera.

La cola de caballo sirve para el riñón e hígado.

El eucalipto sirve para relajarse y para la gripe.

La ruda sirve para los cólicos menstruales.

El cancel sirve para los riñones.

La *chuquiragua* sirve para el alivio y tratamiento de la próstata.

Las *mashuas* sirve para el alivio y tratamiento de la próstata.

## ENTREVISTA 3

### Entrevista a Experto

Nombre: Gestores de la Cascada

Fecha: 10 de junio del 2018

¿En qué fiestas u ocasiones se consume las bebidas?

Por lo general las chichas se las consume solo en momentos específicos, como el solsticio y los santos juanes, el resto del año no se consiguen las chichas en las casas, porque están dedicados a los textiles y el tiempo no les avanza. Las agüitas aromáticas se toman cuando la persona lo necesite, por un dolor de estómago, empacho, entre otros. En la comunidad, las personas católicas son las que se encargan de hacer las chichas y brindar solo si tú bailas con ellos, generalmente es en forma circular. Cuando son de otras religiones, esto no sucede.

¿Cuáles son las bebidas que se consumen en la alimentación diaria?

Generalmente, las personas en la comunidad hacen jugos de las frutas que consiguen, o toman gaseosas, es lo más fácil y rápido de preparar.

¿Cómo se formó la comunidad Peguche?

La Comunidad de Peguche se formó a través de que los indígenas pudieron adquirir las propiedades que hoy conforman la comunidad de Peguche. Antes se encontraban dentro de la hacienda del Señor Montúfar Barba, un hacendado que tenía de esclavos a indígenas entre niños, mujeres y hombres. A estas tierras no podían entrar cualquier persona porque el dueño pensaba que iban a robar, es por esto que el máximo castigo era la muerte a quien entraba a la

hacienda sin el consentimiento del dueño. Después de esto, los pobladores pudieron adquirir las tierras con ayuda del banco, porque ya se cansaron de la esclavitud, quien les permitió crear lo que ahora es la comunidad.

## ENTREVISTA 4

### Entrevista a Experto

Nombre: Chef Sebastián Imbago

Fecha: 23 de mayo del 2018

¿Cómo se hace el Champús?

A ver nosotros hacemos con harina de maíz, en otros lugares hacen con harina de mote, o sea la harina de maíz blanco partimos de un agua aromática. Todo se parte de una agua aromática, ya depende de cada casa, o sea yo te puedo decir que cada casa tiene su propia receta es igual que las chichas, entonces arrancas con una agua aromática que puede tener cedrón, que puede tener hierba luisa, unos lugares puede tener manzanilla, sí, todo depende de cada casa y de cómo fue criada se puede decir ya, una vez que tengas eso nosotros también ponemos cascarras de piña, clavo de olor, ponemos pimienta de dulce, canela, si, arrancamos de esa agua que este bastante especiada, bastante aromática y luego agregamos, igual como te digo puedes hacer con harina de maíz la normal, con harina de mote, si, va a depender del color, y luego más o menos usamos cien gramos por litro de agua aproximadamente depende del maíz también para poder espesar la bebida, si vas hacer unos diez litros de la bebida se necesita dos libras o un kilo de harina, entonces se disuelve en agua fría para que no se haga grumos y eso le mandas a que siga hirviendo. Se hace en ollas normales, tradicionalmente se hace en leña y últimamente se hace en ollas normales, antes me imagino se hacía en ollas de barro solo lo tamizas, lo dejas enfriar y se puede servir a partir del segundo día. Es una bebida que no tiene tantos grados de alcohol como la chicha, es una bebida que no tiene, que no genera alcohol tan rápido como la chicha, es completamente diferente. Se la utiliza como una bebida refrescante, se utiliza

para dar en las fiestas como una bebida refrescante y se la acompaña con una roscatanda que es un tipo de pan de dulce. Se lo endulza con panela.

¿Qué bebidas tradicionales conoce de Peguche?

Veras más que de Peguche en sí, bueno más que puedes estar un poquito ahí englobada, encerrada en el lugar, yo te podría decir más en la zona norte del País. Yo te podría decir que todos heredamos el mismo tema, todos estamos englobados en la misma tradición andina, entonces mira en Peguche hay la chicha del *Pawkar Raymi*, es una chicha más tradicional que la chicha del Yamor, la *Pawkar Raymi* es diferente, Esta es más indígena la del Yamor es más mestiza por la diferencia de fiestas, entonces la del *Pawkar* tiene más granos, tiene diferentes tipo de granos igual todo parte dependiendo de la familia, hay familias que pueden ponerte trigo o cebada, es cuestión de cada una. Igual nosotros que hicimos un análisis de las chichas en la zona norte del País, en Cotacachi usan full manzanillo. Acá no se usa, se usa más la hierbaluisa, entonces, en cuanto a Peguche en sí, no sé qué más bebidas podría decir aparte de las chichas, las aguas aromáticas consumen full.

¿Cuáles son las bebidas que consumen hoy en día?

Ahora, puedo decir con datos reales, que ahora en un 90% de estudiantes no conocía nadie la chicha, porque yo hice unas encuestas y afortunadamente de donde yo hice el estudio acá ya se popularizo la chicha, y ahora ya puedes lanzar en menús gourmet y en primera categoría ya hay maridaje de chicha, que es un avance cultural para el país. Ahora en Saraguro ya tienen los menús que acompañan con chicha, hacen cocteles con chicha y un sin número de cosas. Acá igual, nosotros si tenemos un menú degustación lo hacemos con

chicha. Por ejemplo, la chicha de arroz es más del pueblo Afro, cuando llegaron los negros al país, ellos sembraron el arroz y elaboraron la chicha como una bebida que es más refrescante, no es como la que nosotros tenemos.

¿Qué tan representativas son las chichas para las comunidades indígenas?

Chuta, es la esencia de la fiesta, la chicha en si es la esencia de la fiesta, toda la gente va y busca la chicha, es la parte esencial, tiene su propio protocolo y su misticismo. Cuando una persona hace la fiesta solo ella es considerada como la dueña del pondo, es la dueña de la chicha, y tú eres la dueña de la fiesta y solo tú puedes brindar o dar a quien pueda brindar la chicha, no es que porque llegaste así de sorpresa te van a dar a ti un balde de chicha para que repartas, no, la chicha se reserva el estricto derecho de admisión donde se le da solo a los compadres, amigos bien allegados, familiares, no es como que cualquiera puede recibir mi chicha para yo repartir.

La chicha tiene más o menos unos cinco mil años de historia, porque en la cultura Valdivia ya encontraron en vasos ceremoniales impresas del maíz, era porque ya producían chicha, es lo que deducen algunos historiadores y algunos arqueólogos, y de ahí para acá ha ido evolucionado hasta lo que ahora se conoce a la chicha como todo el proceso de malteado. Para poder obtener la harina de jora se necesita aproximadamente veinte y un día. Entonces, al maíz hay que dejarle remojar dos o tres días. Antes de eso cuando cogen el maíz seleccionan tres tipos de maíz, el grueso, delgado y pequeño. El grueso sirve para hacer mote, el mediano para chicha y el otro sirve para tostado y harina. El maíz que es escogido lo dejan remojar y este se hincha, entonces todos los nutrientes comienzan a tomar vida, el agua empieza a generar. Luego se pone en una cama de hojas de achira con caña para que esto germine, este proceso de germinación dura de doce a quince días una vez que haya germinado. Una vez que haya germinado tienes que botar agua tibia, no agua fría porque matas el proceso, no agua demasiado caliente porque se quema a la raíz, por eso



debes arrojar agua tibia para que esto siga alimentando, al momento que está en esa cama de germinado se podría decir, bastante artesanal, bastante rustica, por ejemplo en Cotacachi usan hojas de puma maqui, o de *jurapanga*, acá se usa hojas de achira, Eso se conoce del germinado, una vez que la raíz este germinada se saca al sol y es secada por cuatro días, todo el proceso dura más o menos veinte días para que esté completamente seca y ahí muelen y obtienen la harina de jora. Esa harina de jora tiene ese proceso de malteado, el maíz tuvo ese proceso, eso lo muelen y al momento de cocinar tiene la posibilidad de generar más alcohol por la azúcar que posee a diferencia que el champús. El maíz es la esencia de las culturas andinas, es el alimento primordial, es por eso por lo que hacen las fiestas en entorno al maíz.

#### Desnutrición en la comunidad Peguche

Que es lo que pasa normalmente, Imbabura tiene mucha gente que vive de las artesanías y ha dejado un lado la agricultura eso es lo principal, yo te puedo dar un ejemplo aquí en Cayambe. Posee una zona que esta limita con Imbabura se llama la Chimba, Olmedo, tiene un poder económico más alto, tiene más que la zona de Cangagua que es donde nos encontramos, esta zona es más productora de cebolla y varios alimentos, es uno de los principales productores del país de cebolla. Entonces hacen un análisis de los niños y determinan que los niños de la Chimba tienen un problema mayor de nutrición que los otros niños, debido a que tiene mayor dinero y les envían dinero para que compren en las tiendas, en donde entran las bebidas procesadas, en cambio en Cangagua como tienen el poder económico ellos se alimentan de una manera natural, de una mejor manera, es lo que viene debate. Lo que paso en Bolivia, es un problema global, la gente comía bastante quinua, tenía bastantes niveles de desnutrición y se detectó que los principales alimentos era la quinua, investigaron que tenía la quinua y descubrieron que era un súper alimento , entonces se popularizo la quinua, se empezó a exportar y por vender

más se dejó de consumir la quinua, y de ahí se generó más el tema de desnutrición, pienso que lo mismo pasa en Otavalo pienso que la gente lo ve más rentable dedicarse a los tejidos y ha dejado a un lado la agricultura y pues ahora ellos no se alimentan como antes, es lo que pasa a nivel de muchos lugares. Pienso que en Otavalo pasa lo mismo.

### **¿Cuáles son los utensilios que se usaban en la antigüedad?**

Ahora mira, yo creo que ollas gruesas, full utensilios de madera, bateas, cucharas de madera ese tipo de cosas. Antes la utilización del barro esencial, en Peguche puedes conocer los utensilios.

## ENTREVISTA 5

### Entrevista a Gestor

Nombre: Molino Casero

Fecha: 27 de mayo del 2018

¿Para qué utilizan las hierbas medicinales o agüitas de hierbas?

Bueno como sabemos las hierbas o sea normalmente las agüitas de hierbas, sabemos que, utilizamos para varios tipos de dolencias o enfermedades que nosotros tengamos y este tipo de hierbas pueden ser como la manzanilla, el cedrón, la menta, el eucalipto o la mashua, pues cada uno de estos se diferencia en su uso como es que la manzanilla alivia el dolor estomacal, los dolores de estómago por tal vez alguna comida o algo por el estilo al igual que el cedrón o la menta o el eucalipto que cuando nos da gripe nos ayuda a aliviar el malestar de la gripe, y la mashua ayuda a los señores con edad avanzada que sufren de la próstata.

¿Cómo es el proceso para obtener la materia prima de la chicha del *Pawkar Raymi*?

En la cocción de los granos para que saquen su mejor sabor y olor se deben tostar por un largo tiempo, para que después el grano este bien seco se manda a la molienda para sacar la propia harina del grano, porque cuando se compra la harina ya molida no se valora mucho en el proceso cuando hacemos la chicha por eso se debe hacer el proceso uno mismo. De ahí, se cocina en agua encima de la brasa leña y se deja fermentar unos días, eso sí para que salga la chicha fría normalmente como hacían los antiguos, se cava un hoyo en la tierra

y se le pone ahí en una vasija o un pondo como se le conoce normalmente y se le cubre ahí hasta que se fermente y se enfríe ahí para que la chicha salga fría como si fuera una nevera natural. En cambio, cuando hacemos las aguas las agüitas de hierba se prende la leña y se deja hervir el agua, normalmente se la saca y se le pone la hierbita o el agua que vayamos a consumir o vayamos a utilizar para medicina.

¿Conoce alguna leyenda a cerca de la chicha del *Pawkar Raymi*?

Una leyenda de la bebida así en si como tal no podría decirle, pero sí existe una leyenda que comentan y hablan los ancianitos, las personas mayores de la familia que se llama La *Chugllukarita*. Verá, recién se habían casado recién unos jovencitos, entonces la nuera quería ganarse a la suegra, y un día se puso a hacer tostado, y ya pues este olía riquísimo, tenía una buena sazón, tenía un sabor agradable, y pues en la mañana hacía tostada y en las noches unas choclotandas, la suegra estaba feliz, contesta pues, y pues todos cuando pasaban por la casa todos se quedaban con ese olor y decían que estaba rico todo y sentían el olor a maíz. Y hasta que un día se puse a pensar, se puse a pensar pues la suegra y dice que de dónde sacará pues tanto maíz y un día de esos se pone a seguirle, y la nuera se empieza a entrar a los sembríos de maíz y se pierde pues, y la suegra empieza a ¡TUCA! ¡TUCA! Para que aparezca o algo por el estilo. Hasta que le escuchaba ¡AQUÍ ESTOY SUEGRITA!, la suegra le iba escuchándole, escuchándole, o sea cuando se acerca ve un gusano de maíz y la suegra le dice ¡Vos ca gusano has sido! Y la nuerita le dice sí, yo ca gusano mismo soy, y puede creer que lo que tenía maíz se hizo popo de gusano del choclo, y pues sorpresa para ella al saber que todo lo que han estado comiendo era hecho por el *Chugllukarita*, eso sería.

¿Cuáles son las técnicas de cocción que utilizan en la comunidad Peguche?

Aquí una de las cosas que se hace es tostar los alimentos, ahí se cocina y tienen más color y sabor y con esto duran hasta más tiempo para después ver

en qué preparación usamos. Y la que más se conoce es cuando se fermenta la chicha por esto es que la chicha se hace más fuerte y más rica.

¿Cuáles los utensilios de cocina que utilizan en la comunidad Peguche?

Vera aquí utilizamos los cantaros para llevar los líquidos de un lugar a otro, se llena casi siempre de agua o a veces de chicha, bueno cuando hay chicha. Otro que se usa bastante es el mortero que es para aplastar los granos y así se los puede hacer pedacitos que con la ayuda del cernidor podemos separar los más pequeños de los grandes.

## ENTREVISTA 6

### Entrevista a Gestor

Nombre: Dulce Valenzuela

Fecha: 27 de mayo del 2018

¿Conoce alguna planta con la cual se realicen bebidas tradicionales en la comunidad Peguche?

Mi nombre es Dulce Valenzuela y le voy a explicar sobre las hierbas medicinales, tenemos la manzanilla que nos sirve como para los dolores estomacales y la inflamación de algún miembro; también tenemos el orégano que nos sirve para el dolor de la barriguita y para bajar gases; tenemos, también el anís, el anís estrellado nos sirve como para desinflamar o para, es contra los gases de alguna comidita que le sentó mal, el cedrón es una hierbita que nos sirve para como los dolores estomacales, generalmente las plantas medicinales son para los dolores leves de barriga, el cuerpo para la cabeza y también para desintoxicar pro alguna bacteria.

¿Cómo se prepara la chicha del Yamor?

Ahora vamos a hablar de la chicha del Yamor, que es una chicha tradicional de aquí de la ciudad de Otavalo. La chicha del Yamor está compuesta por siete granos los cuales son maíz amarillo, maíz blanco, morocho blanco, canguil, *chulpe*, maíz rojo y el maíz jora. El maíz jora es el maíz amarillo que se lo hace criar o germinar, entonces hacemos el proceso para realizar la chicha, todos

estos granos les llevamos a tostar cuando ya están tostados en un cierto punto se los lleva a un molino, molino de granos que nos permite hacer una harina especial, cuando ya tenemos la harina lista cocinamos las siete porciones de granos cocinamos y hasta obtener una mezcla homogénea, que esa nos sirve para hacer madurar la chicha, entonces cuando ya está este proceso listo llevamos a enfriamiento natural, luego ya que esta esto listo en un bote con agua se le deja germinar unos tres días y, o fermentar unos tres días es cuando ya la chicha esta lista, también se le hace madurar con hierbitas, ahí podemos poner cedrón, clavo de olor, canela y todo eso se hace hervir con panela, la panela es la que nos sirve para hacer, para endulzar la chicha. En Otavalo aquí lo realizamos en el mes de septiembre que es las fiestas del Yamor aquí en Otavalo. La chicha del Yamor no es necesario cocinar en leña, pero si es muy recomendable porque la leña le da un diferente sabor al producto que se cocina. Se puede cocinar en ollas de aluminio, pero también, se le hace madurar en un bote de barro, que se le llama pondo. La chicha se realiza por tradición y porque dice que la pacha macha, que es producto que la pacha mama nos da, y en este caso es los siete granos tradicionales que se da en Otavalo.

¿Cuáles son las técnicas de cocción que utilizan en la comunidad de Peguche?

Primero debemos tomar en cuenta que se utiliza mucho el tiesto para la elaboración de la harina, por esto una técnica importante es el tiesto, la que sirve para tostar a los granos que se utilizaran para elaborar las harinas, siempre se pone el tiesto en leña ya que este le da un mejor color y un mejor olor al grano, siempre se debe poner los granos y empezar a mover porque estos se pueden cocinar por el calor del tiesto. También escuchado sobre el Huatia es un método especial para los tubérculos que se lo elabora con los adobes calientes y después se cubre con tierra para que estos se cocinen. Las piedras calientes eran llevadas al fuego para que estas obtengan calor y después se las pone cerca de los alimentos ya cocinados y estos se vuelven a calentar, pero que hoy en día ya se utiliza con mayor frecuencia es el cuándo

se utiliza el vapor para cocinar, aprovechando el vapor que se obtiene cuando se pone a hervir agua.

¿Cuáles los utensilios de cocina que utilizan en la Comunidad de Peguche?

Siempre hemos escuchado que cada utensilio tiene mucha importancia para la cocina, mejor dicho cada utensilio tiene su función por decirlo así, para mover las sopas, las bebidas o las cosas se utiliza las cucharas de palo, que se pueden encontrar muchísimos tamaños, y así se quedó que las cucharas de madera son para eso, también las bateas que se llama a un recipiente de madera grande en el cual se puede guardar cosas o también se puede utilizar para mezclar la masa para elaborar el pan, se utilizan por tradición y porque al obtener este tipo de materiales se conserva la identidad del producto.



## ENTREVISTA 7

### Entrevista a Gestor

Nombre: Anita Albuja

Fecha: 26 de mayo del 2018

¿Qué es la chicha del Yamor?

La chicha del Yamor es una bebida que se hace con siete variedades de maíz, es el: *chulpe*, canguil, morocho, maíz negro, maíz amarillo, maíz blanco y jora. Los siete granos son tostados en un tiesto de barro, luego de tostados los granos se los muele en un molino y luego se los cocina durante doce horas, si es posible en leña para que tenga mayor sabor que hacer en gas, luego de cocinadas las doce horas se le cierne y se les pasa a los toneles de roble para que se fermente durante dos días, luego de fermentado durante los dos días se lo vuelve a cernir la chicha y se la endulza con panela.

Esos son los ingredientes de la chicha del Yamor que va acompañado de un plato tradicional que está conformado por tortillas, fritada mote tostado ensaladas y empanadas de mejido.

