



**UNIVERSIDAD DE OTAVALO**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN DESARROLLO SOCIAL Y CULTURAL**

**TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**LA CHICHA DEL YAMOR COMO EXPRESIÓN DE LA IDENTIDAD CULTURAL OTAVALEÑA**

**TRABAJO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERÍA EN DESARROLLO SOCIAL Y CULTURAL**

**AUTOR:**

**RAMIRO JAVIER INSUASTI PÉREZ**

**TUTOR:**

**MARCO ANTONIO SALAS**

**Otavalo, 26 septiembre de 2018**

## **DECLARACIÓN**

Yo, RAMIRO JAVIER INSUASTI PÉREZ, declaro que este trabajo es de mi total autoría, que no ha sido previamente presentado para grado alguno o calificación profesional.

La Universidad de Otavalo puede hacer uso de los derechos correspondientes, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su reglamento y por la normativa institucional vigente.

---

Ramiro Javier Insuasti Pérez  
C. I. 1003571898

## **CERTIFICACIÓN DEL TUTOR**

Certifico que el proyecto de investigación titulado “La chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña” bajo mi dirección y supervisión, constituye el trabajo de titulación para aspirar al título de Ing., Desarrollo Social y Cultural del estudiante, Ramiro Javier Insuasti Pérez, cumple con las condiciones requeridas por el Reglamento de Trabajos de Titulación (Arts. 16 y 25).

---

Marco Antonio Salas

C.I. 1002732343

## DEDICATORIA

A Dios padre todo poderoso por darme las fuerzas para continuar siempre adelante, darme todos los días la dicha de despertar e iluminar mi camino, ha sido un camino pesado y fuerte, pero con constancia ha traído buena recompensa, la meta ha sido llegar a conseguir mi objetivo y la culminación de una nueva etapa en mi vida.

A mi madre Ofelia Augusta Pérez Burbano, que con abnegación cuidaron de mí en los momentos que más me hacían falta su apoyo, por los consejos para mejorar mi forma de ver la vida, por su ejemplo de constancia y lucha ante las circunstancias adversas.

A mi esposa Teresa Elizabeth Hernández Ramírez, quien siempre estuvo ahí para animarme en los momentos más difíciles de mi vida, motivarme para dar siempre todo de mí y convertirse en mi principal razón para alcanzar la excelencia, demostrando que es el amor de mi vida y alma gemela.

A mis hijos Ramiro Xavier Insuasti Hernández y Jan Paul Insuasti Hernández que son mi motor y el motivo por el cual me esfuerzo día con día, el motivo por el cual no estoy dispuesto a renunciar, ni a rendirme para garantizar que su futuro que obtengan de mi un ejemplo de esfuerzo, fe y trabajo duro.

A mis hermanos Luis Alfredo y María Leonor quienes para bien y mal siempre estuvieron a mi lado para poder apoyarme y ser parte importante de mi vida.

## **AGRADECIMIENTOS**

A la Universidad de Otavalo por haberme dado la oportunidad de convertirme en un profesional con responsabilidad social y ser el eje principal durante todos estos años de estudios que se ha convertido en mi segundo hogar y mi experiencia más grande.

A los profesores quienes con paciencia y dedicación impartieron sus conocimientos para nutrir nuestra formación profesional.

A todas las personas que hicieron posible mi investigación y dedicaron parte de su valioso tiempo de forma directa e indirecta, no me queda más que decir un “Dios les pague a todos”

# ÍNDICE DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN .....	ii
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	iii
DEDICATORIA.....	iv
AGRADECIMIENTOS .....	v
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	vi
ÍNDICE DE TABLAS .....	ix
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	xi
RESUMEN.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
INTRODUCCIÓN.....	14
CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO .....	22
1. LA CHICHA DEL YAMOR Y LA IDENTIDAD CULTURAL .....	22
1.1. EL YAMOR.....	22
1.1.1. INGREDIENTES DE LA CHICHA DEL YAMOR .....	23
1.1.2. FORMAS DE PREPARACIÓN DE LA CHICHA DEL YAMOR.....	23
1.1.3. BENEFICIOS DEL CONSUMO DE LA CHICHA DEL YAMOR.....	24
1.1.4. HISTORIA DE LA CHICHA YAMOR .....	25
1.2. LA IDENTIDAD CULTURAL OTAVALEÑA.....	26
1.2.1. VALOR PATRIMONIAL .....	26
1.2.2. LA COSMOVISIÓN ANDINA .....	29
1.2.3. LA CHICHA DEL YAMOR COMO SIMBOLO DE LA IDENTIDAD CULTURAL .....	30
1.2.4. FACTORES DE LA IMAGINACIÓN SIMBÓLICA .....	30
1.2.5. INTERCAMBIO E INTERACCIÓN SIMBÓLICA.....	33
1.2.6. USURPACIÓN SIMBÓLICA.....	33

1.2.7. CONSTRUCCIÓN DE LA IDENTIDAD CULTURAL.....	34
1.2.8. ETNICIDAD .....	34
1.2.9. INTERCULTURALIDAD.....	35
1.2.10. RELACIÓN ENTRE CULTURA E IDENTIDAD.....	36
1.2.11. LA DIVERSIDAD CULTURAL.....	36
CONCLUSIONES PARCIALES DEL CAPÍTULO I.....	37
CAPÍTULO II DESARROLLO METODOLÓGICO.....	38
2.1. PARADIGMA O ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN.....	38
2.2. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN .....	38
2.3. TIPO DE INVESTIGACIÓN .....	39
2.4. METODOLOGÍA Y MÉTODOS A EMPLEAR .....	39
2.5. POBLACIÓN Y MUESTRA .....	40
2.5.1. SELECCIÓN DE LAS UNIDADES DE MUESTREO .....	40
2.5.2. CÁLCULO DEL TAMAÑO DE LA MUESTRA .....	41
2.6. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	41
2.6.1.1. PILOTAJE.....	43
2.6.1.2. JUICIO DE EXPERTOS .....	43
2.6.2. CRITERIOS DE VALORACIÓN .....	44
2.6.3. TRIANGULACIÓN DE INFORMACIÓN.....	44
CONCLUSIONES PARCIALES DEL CAPITULO II .....	45
CAPÍTULO III ANALISIS E INTERPRETACION DE RESULTADOS .....	3846
3.1. RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS APLICADAS	
.....	46
3.2. RESULTADOS DE LAS ENTREVISTAS A EXPERTOS QUE ELABORAN LA CHICHA DEL YAMOR .....	62

<b>3.3. METODOLOGÍA PARA VALIDAR LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.</b> .....	83
<b>3.3.1. RESULTADOS DE LA ENCUESTA DE VALIDACIÓN.</b> .....	83
<b>CONCLUSIONES PARCIALES DEL CAPITULO III</b> .....	85
<b>CONCLUSIONES</b> .....	86
<b>RECOMENDACIONES</b> .....	87
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	88
<b>ANEXOS</b> .....	94



## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1.</b> Listado de expertos .....	44
<b>Tabla 2.</b> La chicha del Yamor forma parte de la identidad cultural de los otavaleños .....	48
<b>Tabla 3.</b> Preparación de la chicha, persona kichwa Otavalo que prepare la chicha	49
<b>Tabla 4.</b> Intercambio e interacción de conocimientos entre mestizos e indígenas... 50	
<b>Tabla 5.</b> Usurpación simbólica de la chicha del Yamor .....	51
<b>Tabla 6.</b> Preparación de la chicha, es adecuado que la chicha del Yamor sea preparada durante todo el año .....	52
<b>Tabla 7.</b> La chicha del Yamor debe ser utilizada en rituales indígenas y mestizos.. 53	
<b>Tabla 8.</b> La chicha del Yamor propicia un lazo de unión entre culturas .....	54
<b>Tabla 9.</b> La chicha del Yamor es un proceso permanente de interculturalidad de los otavaleños .....	55
<b>Tabla 10.</b> La chicha del Yamor es un distintivo de la sociedad otavaleña .....	56
<b>Tabla 11.</b> La chicha del Yamor y tradición .....	57
<b>Tabla 12.</b> Degustación de la chicha del Yamor en época de fiestas .....	58
<b>Tabla 13.</b> La chicha del Yamor parte de la vida cotidiana de los otavaleños .....	59
<b>Tabla 14.</b> La chicha del Yamor un patrimonio cultural inmaterial de los otavaleños	60
<b>Tabla 15.</b> Lugares tradicionales de la ciudad donde degustar de la chicha del Yamor .....	61
<b>Tabla 16.</b> Listado de personas entrevistadas.....	63
<b>Tabla 17.</b> Preparación y venta de la chicha .....	64
<b>Tabla 18.</b> Hace cuánto tiempo prepara la bebida.....	65
<b>Tabla 19.</b> Preparación de la chicha.....	66
<b>Tabla 20.</b> Ingredientes de la chicha .....	67
<b>Tabla 21.</b> Consumo de la chicha del Yamor de turistas nacionales y extranjeros....	69
<b>Tabla 22.</b> Consumo de la chicha del Yamor entre etnias.....	70
<b>Tabla 23.</b> Preparación de la chicha del Yamor.....	71
<b>Tabla 24.</b> Venta de la chicha del Yamor .....	72
<b>Tabla 25.</b> ¿Reproducción de la chicha del Yamor?.....	73
<b>Tabla 26.</b> Legado de la preparación de la chicha del Yamor .....	74
<b>Tabla 27.</b> Identidad .....	75

<b>Tabla 28.</b> La chicha del Yamor y la identidad cultural otavaleña.....	76
<b>Tabla 29.</b> La chicha del Yamor y sus fiestas .....	77
<b>Tabla 30.</b> El significado de la palabra “Yamor” .....	78
<b>Tabla 31.</b> La chicha factor importante dentro de las fiestas .....	79
<b>Tabla 32.</b> Consumo de la chicha del Yamor.....	80
<b>Tabla 33.</b> Utensilios de cocina ancestral.....	81
<b>Tabla 34.</b> La publicidad y la chicha del Yamor .....	82
<b>Tabla 35.</b> Resultados de la encuesta de validación .....	83

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1.</b> La chicha del Yamor forma parte de la identidad cultural de los otavaleños .....	48
<b>Gráfico 2.</b> Preparación de la chicha, persona kichwa Otavalo que prepare la chicha .....	49
<b>Gráfico 3.</b> Intercambio e interacción de conocimientos entre mestizos e indígenas.50	
<b>Gráfico 4.</b> Usurpación simbólica de la chicha del Yamor.....	51
<b>Gráfico 5.</b> Preparación de la chicha, es adecuado que la chicha del Yamor sea preparada durante todo el año .....	52
<b>Gráfico 6.</b> La chicha del Yamor debe ser utilizada en rituales indígenas y mestizos53	
<b>Gráfico 7.</b> La chicha del Yamor propicia un lazo de unión entre culturas .....	54
<b>Gráfico 8.</b> La chicha del Yamor es un proceso permanente de interculturalidad de los otavaleños.....	55
<b>Gráfico 9.</b> La chicha del Yamor es un distintivo de la sociedad otavaleña .....	56
<b>Gráfico 10.</b> La chicha del Yamor y tradición .....	57
<b>Gráfico 11.</b> Degustación de la chicha del Yamor en época de fiestas .....	58
<b>Gráfico 12.</b> La chicha del Yamor parte de la vida cotidiana de los otavaleños .....	59
<b>Gráfico 13.</b> La chicha del Yamor un patrimonio cultural inmaterial de los otavaleños .....	60
<b>Gráfico 14.</b> Lugares tradicionales de la ciudad donde degustar de la chicha del Yamor.....	61

## RESUMEN

La presente investigación denominada “**la chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña**” se realizó con la finalidad de determinar el papel que tiene esta tradicional bebida dentro de la identidad cultural de este pueblo, en la actualidad existe una pérdida paulatina de identidad especialmente en los jóvenes; para establecer las causas de esta pérdida se fundamentó teóricamente la importancia de la chicha del Yamor dentro de la identidad cultural, se analizó el rol de la chicha del Yamor como expresión de la identidad, determinando la relación que existe entre esta bebida ancestral y la identidad cultural otavaleña. Se utilizó una metodología descriptiva que interpreta realidades que ocurren en entorno donde se desarrolla alguna acción, ayudado del análisis y de la estadística se logró determinar que la chicha del Yamor tiene influencia dentro de la identidad cultural otavaleña, ya sea siendo utilizada como alimento, bebida, referente simbólico, su distinta forma de preparación impone un valor como patrimonio otavaleño y se lo ha relacionado con la etnicidad, la interculturalidad, la diversidad cultural y la construcción de la identidad cultural de los otavaleños, concluyendo que la chicha del Yamor es parte primordial de la identidad cultural de los otavaleños.

**Palabras clave:** Chicha, Yamor, patrimonio, cultural, identidad, intercultural, pueblo, Otavalo

## **ABSTRACT**

The present research called "the chicha del Yamor as an expression of the Otavaleña cultural identity" was carried out with the purpose of determining the role of this traditional drink within the cultural identity of this town, at present there is a gradual loss of identity especially in the young; To establish the causes of this loss, the importance of chicha del Yamor within the cultural identity was theoretically based, the role of the Yamor girl was analyzed as an expression of identity, determining the relationship between this ancestral drink and identity. Otavaleña cultural we used a descriptive methodology that interprets realities that occur in an environment where some action takes place. Aided by analysis and statistics, it was determined that chicha del Yamor has influence within the Otavaleña cultural identity, whether it is used as food, drink, symbolic referent, its different form of preparation imposes a value as Otavale heritage and has been related to ethnicity, interculturality, cultural diversity and the construction of the cultural identity of the Otavaleños, concluding that the Yamor chicha is a fundamental part of the cultural identity of the Otavaleños.

Keywords: Chicha, Yamor, heritage, cultural, identity, intercultural, town Otavalo.

## INTRODUCCIÓN

### ANTECEDENTES

La ciudad de Otavalo se localiza al norte del callejón interandino a 110 kilómetros al norte de la capital Quito y a 20 kilómetros al sur de la ciudad de Ibarra, se encuentra a una altitud de 2.565 metros sobre el nivel del mar, y está ubicada geográficamente en las siguientes coordenadas: 78° 15' 49" longitud oeste y 0° 13' 43" latitud norte.

El cantón se encuentra limitado: al norte con los cantones Cotacachi, Antonio Ante e Ibarra; al sur limita con el cantón Quito (Pichincha); al este con los cantones Ibarra y Cayambe (Pichincha) y al oeste con los cantones Quito y Cotacachi.

La tradicional chicha del "Yamor" se realiza en distintos lugares de la ciudad, entre las más representativas se encuentra la chicha de Doña Yolanda Cabrera en el barrio Punyaro, que tiene una gran connotación al ser la más reconocida a nivel nacional e internacional, la chicha del Yamor es una bebida que tiene sincretismo de dos vertientes culturales pues la indígena con sus costumbres, el solsticio de verano, la cosecha del maíz y el otro aporte la mestiza con la religión católica y las fiestas de la Virgen María (Félix, 1988, pág. 150).

Desde el tiempo del incario hasta el día de hoy, en América Latina, los saberes y conocimientos ancestrales, el patrimonio alimentario y por ende los de identidad cultural, han sido víctimas por diversos factores como son: la globalización, la irrupción cultural, la usurpación simbólica y la falta de transmisión de estos conocimientos a las generaciones venideras. El Ecuador y en específico el pueblo Otavalo aunque ha logrado mantener gran parte de sus conocimientos aún con vida, ya se percibe el desinterés de aprender y mantener estas tradiciones, a su vez han sufrido una pérdida importante y paulatina de los mismos, por lo cual se expone a perder este rasgo tan rico e importante como lo es la identidad cultural, rasgo que lo diferencia de las demás culturas por contener una sinergia entre el indígena y el mestizo lo que le da una valía de pertenecía como pueblo homogéneo.

La chicha del "Yamor" aún sigue preparándose, se percibe una disminución de los lugares en los que se expende la bebida, debido a lo laborioso que resulta realizarlo por lo que se han cerrado algunos negocios, que eran conocidos tradicionalmente perdiéndose la forma tradicional de elaboración debido al uso de nuevas tecnologías,

la modernización y la pérdida de algunos utensilios, no existe un documento de como preservar esta antiquísima bebida y la generación que posee el conocimiento de esta receta, se encuentra en ruta de desaparición por el proceso del tiempo. (RIVADENEIRA, 2002, pág. 69).

La identidad intercultural se desarrolla desde el entorno y el reconocimiento de la auto identificación, la relación del medio en el que la persona se desarrolla a lo largo de su vida, tales influencias en el medio donde nos desenvolvemos se conocen como discurso o narrativa de los medios culturales, así como: ritos, costumbres y tradiciones de esta forma se podría decir que existe un patrón, una relación entre el pueblo Otavalo, la chicha del Yamor y la identidad intercultural de esta población en particular (Larraín, 2005).

### **SITUACIÓN PROBLEMÁTICA**

La chicha del Yamor como una expresión de la identidad ha sufrido dramáticos cambios ya que los locales de expendio han ido disminuyendo en Otavalo, en la actualidad solo existen seis lugares donde se puede degustar de la bebida, esto ha provocado que la nueva generación de otavaleños ya no se sientan identificados con la tradicional bebida y con la identidad cultural del otavaleño.

La señora Yolanda Cabrera es la única persona en la ciudad de Otavalo, que prepara la tradicional bebida todo el año los días sábados, domingos y días de fiest, esta bebida es preparada durante todos los días que están vigentes las fiestas del Yamor, en su domicilio ubicado en el tradicional barrio Punyaro, en las calles Sucre y Estévez Mora esta situación le ha valido para ser la más reconocida en la ciudad, así también existen varios lugares en la ciudad que elaboran y expenden esta bebida como el caso del Licenciado Ramiro Velasco en su restaurante “Sumag Yamor” que ya tiene 64 años abriendo sus puertas ininterrumpidamente los días de fiesta siendo este el local más longevo de la urbe otavaleña este local está ubicado en las calles Simón Bolívar y Morales, otro de los locales tradicionales de Otavalo es el de la señora Mariana Moran en su restaurante “El tradicional Yamor” ubicado en las calles Roca y Cristóbal Colón este restaurante no es tan conocido por los otavaleños debido a que cambia constantemente de lugar, el restaurante “El Rondador” es relativamente el local más joven con treinta años de experiencia, debido a que la receta fue transferida da la señora Julieta Hernández a su hermana Cecilia Hernández y ella inicio de nuevo con

el tradicional restaurante desde cero, otro local tradicional es el restaurante “Ely” con treintaicinco años de experiencia y con una ubicación privilegiada en el barrio central de Otavalo en el parque Simón Bolívar, otro local antiquísimo es el de Doña Norma Reinoso en el tradicional barrio Monserrat en el restaurante “El Auténtico Monserrat Yamor” pero poco conocido debido a su lejanía con el sector del barrio central ya que es el único que todavía continua en el lugar original en donde inicio la fiesta.

A estos restaurantes acuden personas de distintas etnias a consumir la chicha del Yamor y varios platillos típicos de la región, que son un acompañante ideal de la bebida, convirtiéndose así en el referente de la preservación de la identidad cultural del pueblo Otavalo, además hay que resaltar que estos restaurantes son la quinta generación que preparan la chicha, la mayoría abren sus puertas durante las fiestas que llevan el nombre de la tradicional bebida, que se las realiza año tras año en el mes de septiembre.

De la misma manera la preparación, usos alimentarios y prácticas rituales del pueblo Otavalo alrededor de la chicha del Yamor y su relación con la identidad cultural, se encuentran en la actualidad sin un registro, en consonancia con el art. 57 de la actual Constitución del Ecuador, en su apartado 13, la presente investigación pretende mantener, proteger y preservar el patrimonio cultural de este pueblo, además de difundir y permitir el acceso de otras personas a la información sobre este patrimonio cultural (Asamblea Nacional , 2008).

El cantón Otavalo está situado en la zona norte del Ecuador y al sur oriente de la provincia de Imbabura. Tiene una superficie de 579 kilómetros cuadrados, según los nuevos límites otorgados por el Gobierno Municipal de Otavalo.



## **PROBLEMA CIENTÍFICO**

¿Es la chicha del Yamor una expresión de la identidad cultural otavaleña?

## **OBJETIVOS**

### **OBJETIVO GENERAL**

Determinar el aporte de la chicha del Yamor como una expresión de la identidad cultural otavaleña.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Fundamentar teóricamente la chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña.

Caracterizar la chicha del Yamor.

Analizar la relación de la chicha del Yamor y la identidad cultural otavaleña.

### **IDEA A DEFENDER**

La chicha del Yamor contribuye a la identidad cultural Otavaleña

### **DECLARACIÓN DE VARIABLES**

- **VARIABLE INDEPENDIENTE:** La chicha del Yamor
- **VARIABLE DEPENDIENTE:** Identidad cultural

## OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

VARIABLES	DIMENSIÓN	INDICADORES	ÍTEM	INSTRUMENTOS
La chicha del Yamor	Referencias históricas y simbólicas	Porcentaje de intercambio e interacción entre etnias.	3, 4	Encuestas
		Porcentaje de personas que sienten usurpación simbólica.	9	Entrevistas
	Modos de Preparación.	Numero formas de preparación e ingredientes.	2, 5	Encuestas
		Porcentaje de utensilios de la cocina ancestral utilizados.	2, 3, 4, 5, 7, 17, 18	Entrevistas
	Valor patrimonial	Porcentaje de creencias que contiene la bebida	6, 10, 13	Encuestas
		Porcentaje de tradiciones que contiene la bebida	10,11	Entrevistas
	Identidad cultural	Construcción de la identidad	Porcentaje atributos culturales.	1, 9
Porcentaje de atributos sociales. Porcentaje de atributos afectivos.			1, 6, 12, 13	Entrevistas
Etnicidad		Cantidad atributos religiosos que intervienen en la preparación.	5, 11, 12	Encuestas
		Cantidad de costumbres que influyen en la preparación.	8, 14	Entrevistas
Interculturalidad como proceso permanente		Porcentaje de comunicación entre etnias.	7, 8	Encuestas
		Porcentaje de aprendizaje entre personas.	6	Entrevistas
Diversidad cultural		Porcentaje de personas que producen la bebida.	14	Encuestas
		Porcentaje de difusión de la bebida por las autoridades. Cantidad de personas que disfrutan de la bebida.	15, 16, 18, 19	Entrevistas

## **MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN**

La presente investigación está basada en la metodología de la investigación de Roberto Hernández Sampieri, es de enfoque cuantitativo-cualitativo ya que cumple con el proceso secuencial y probatorio, para establecer los fundamentos teóricos que sustentan la importancia de la chicha del Yamor dentro de la identidad cultural, a través de los métodos: histórico-lógico, deductivo, analítico-sintético y se los ha considerado de la siguiente manera.

**MÉTODO HISTÓRICO LÓGICO:** es el método del cual se parte para fundamentar teóricamente las características patrimoniales que permiten la realización del marco teórico de la investigación

**MÉTODO DEDUCTIVO:** se realiza una investigación que parte de lo general a lo particular, es decir de la recolección de la información que existe de la identidad cultural a nivel mundial, para reconocer la situación actual que presenta esta relación con la bebida ancestral y como esta situación se representa con la chicha del Yamor como una expresión de la identidad cultural otavaleña.

**MÉTODO ANALÍTICO SINTÉTICO:** es el método a partir del cual se analiza la situación actual de la chicha del Yamor, es decir estudiando si es factible diagnosticar el rol de la chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña y determinar la relación de la chicha del Yamor y la identidad cultural otavaleña como una expresión.

## **TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN**

En la presente investigación se utilizarán las técnicas de la entrevista y la encuesta, de la misma manera se utilizará dos tipos de instrumentos como son el guion de entrevista y el cuestionario.

**LA ENTREVISTA:** es una técnica que permite recolectar información a través de un dialogo con personas expertas en la elaboración de la chicha del Yamor y se utiliza una entrevista focalizada, es decir que no se caiga en la divagación, desviaciones del tema y proponer algunas orientaciones.

**EL GUIÓN DE ENTREVISTA:** con este instrumento se puede obtener información muy valiosa, debido a que se obtienen los datos de las vivencias de las personas, que no se podría obtener de otra forma, con una serie de preguntas que se las realiza como una conversación casual y dejando hablar al entrevistado.

**LA ENCUESTA:** esta técnica está destinada a obtener información de varias personas, como en este caso de investigación, que trata de Determinar la relación de la chicha del Yamor y la identidad cultural otavaleña a través del instrumento del cuestionario.

**EL CUESTIONARIO:** en este instrumento se plantea una serie de preguntas en las cuales el investigador indaga sobre un tema en específico y busca Determinar la relación de la chicha del Yamor y la identidad cultural otavaleña.

### **APORTES DE LA INVESTIGACIÓN**

Con la presente investigación se aporta a los distintos ámbitos que se mencionan a continuación.

**Aporte cultural:** Esta investigación contiene un valioso aporte que pretende estudiar a la chicha del Yamor como una expresión de la identidad cultural otavaleña tomando como punto de referencia a las personas que elaboran y mantienen viva esta tradición. Según UNESCO (2003) “preservar el legado que nuestros antepasados han ido transmitiendo de generación en generación”, que representa la identidad cultural otavaleña. Caracterizar el rol de la chicha del Yamor dentro de la identidad cultural otavaleña.

**Aporte en lo social:** el presente trabajo pretende lograr que la comunidad otavaleña tome conciencia de las características patrimoniales, que posee la chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural, que caracteriza a este pueblo y así lograr la reproducción y preservación de la identidad cultural otavaleña.

### **ESTRUCTURA CAPITULAR**

El presente trabajo presenta la siguiente estructura:

**CAPÍTULO I:** Se desarrolla el marco teórico de la investigación, es decir establecer los fundamentos teóricos que sustentan la importancia de la chicha del Yamor dentro de la identidad cultural, sustento argumentativo del trabajo de investigación en el cual se detallan las referencias simbólicas, la preparación de la chicha del Yamor, el valor

patrimonial, la construcción de la identidad, la etnicidad, la interculturalidad, la relación que existe entre cultura e identidad, la diversidad cultural.

**CAPÍTULO II:** Dentro de este capítulo se desarrolla la metodología utilizada dentro de la investigación, se detallan las técnicas e instrumentos que son; la entrevista focalizada y la encuesta, instrumentos de recopilación de la información, los cuales me permitieron cumplir con el objetivo propuesto, así como el guion de entrevista y el cuestionario.

**CAPÍTULO III:** Se analiza y se interpreta los resultados de las entrevistas y encuestas realizadas a los participantes, lo cual permite determinar la relación que existe entre la chicha del Yamor y la identidad cultural Otavaleña como una expresión.

**LAS CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:** se proyectan en correlación a los objetivos de la investigación, lo cual permite encontrar soluciones a la situación actual existente, para poder dar sugerencias de recuperación de esta bebida ancestral y su representatividad en la identidad cultural otavaleña como una expresión.

Finalmente, dentro de los anexos se encontrarán, pauta de las encuestas, detalle de las entrevistas realizadas, pauta de la entrevista y el registro de fotografías de la investigación.

# **CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO**

## **1. LA CHICHA DEL YAMOR Y LA IDENTIDAD CULTURAL**

En el presente capítulo se desarrollan los fundamentos teóricos para el análisis de la chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural.

### **1.1. EL YAMOR**

Hay que diferenciar de manera correcta el término Yamor, debido a que existe una confusión al hablar de este término, ya que deriva en tres aspectos como lo son las fiestas del Yamor, el plato típico Yamor y la tradicional bebida la chicha del Yamor, en la presente investigación se describirá la bebida tradicional denominada la chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña.

Yamor, histórica y culturalmente, ha sido chicha, una bebida hecha de siete variedades de maíz, la misma que fue designada para que los jefes de familia acompañen los banquetes. El término Yamor proviene de dos vocablos Yak, sinónimo de sabio y Mur, grano, denominándose al Yamor como la chicha de la sabiduría (Otavalo.Travel, 2018).

Debido a que todo lo antes mencionado se desprende de la elaboración, reproducción y legado de la chicha del Yamor a la población otavaleña, para diferenciar una de otra se hablara un poco de ellas ya que están íntimamente ligadas. Según (Cazar, 2016) “El Yamor surge con fuerza desde la religiosidad popular, la fiesta del Yamor es una festividad que nace del mestizaje representada en la cultura del pueblo kichwa y mestiza. La siembra y cosecha es un encuentro con la añoranza y el olvido” (P. 62). La fiesta nace del sentir mestizo de crear una identidad cultural otavaleña y las creencias religiosas que se entrelazan con los kichwas. Según afirma (Cazar, 2016) “El pueblo mestizo de Otavalo, fueron quienes recuperaron a la bebida del yamor, en las fiestas antiguamente se hacía referencia a la comida y la chicha. Es importante mencionar que al plato gastronómico la ciudadanía le conoce como el plato del Yamor” (P. 73). La fritada y las tortillas son un buen acompañante a la chicha del Yamor por lo cual se denominó el plato del Yamor.

La chicha del Yamor, es una bebida ancestral que nace de los otavaleños pero con incidencia kichwa. La chicha antiguamente era utilizada para ceremonias y curaciones. En los relatos históricos no se encuentra fiesta indígena específica en relación al Yamor, es una festividad que nace mestiza y representa la identidad de un pueblo (Cazar, 2016).

Es una bebida antiquísima que se desconoce su procedencia, pero se conoce que era elaborada por el kichwa Otavalo y que el mestizo recupero esta tradición y la convirtió en parte de su identidad cultural otavaleña, sin embargo no se conoce una celebración específica donde el kichwa otavalo se relacione a la chicha del Yamor.

### **1.1.1. INGREDIENTES DE LA CHICHA DEL YAMOR**

La chicha del Yamor en lo concerniente a los ingredientes que la conforman se debe utilizar los siete granos y la miel de la panela para que obtenga ese sabor característico. Según (El Telegrafo, 2016) “se elabora con 7 granos: maíz negro, amarillo y blanco, chulpi, canguil, morocho y jora. A estos granos se los limpia con meticulosidad, después se los tuesta y muele para convertirlos en harina se le agrega agua y panela” (P. 1). Esta bebida no contiene ninguna hierba como tradicionalmente se utiliza en otras bebidas similares, su sabor es natural y proviene de la cocción de los maíces mesclado con agua y endulzado con la miel de la panela derretida.

Los ingredientes tienen que ser de la cosecha del año, la jora tiene un proceso donde se espera que el grano germina o tenga la denomina flor para así convertirla en harina, el maíz negro es un ingrediente difícil conseguir debido a que no muchas personas lo cultivan su harina tiene un leve sabor dulce, el maíz amarillo tiene un sabor neutro casi sinsabor, el maíz blanco tiene un sabor más dulce que el negro, el morocho da espesura a la chicha por su propiedad un poco grumosa, el chulpi proporciona un sabor leve de sal que contrasta con el dulce, el canguil proporciona el germen para la fermentación más rápida. Según (Cazar, 2016) “El Yamor permanece aproximadamente cuarenta y ocho horas en vasija de roble donde se fermenta y aumenta su sabor, para finalizar se endulza añadiendo miel de raspadura” (P. 81).

### **1.1.2. FORMAS DE PREPARACIÓN DE LA CHICHA DEL YAMOR**

La preparación de la chicha del Yamor se la ha transmitido de generación en generación, la preparación es diversa de acuerdo al lugar, barrio o persona que la realice, la receta no cambia sin embargo cada individuo que la prepara le pone un extra como parte de su creencia o con la finalidad de mejorar la receta, ya que es un proceso de experiencias y evolución.

El secreto de la elaboración de la bebida está en la selección adecuada de las siete variedades de maíz. “Los granos tienen que ser de la cosecha del año. En la chicha se pone chulpi, maíz negro, amarillo, blanco, canguil, morocho y jora (maíz fermentado)”. La preparación es lenta. Solo en la cocción, Cabrera se demora 12 horas. Luego tiene que cernir y colocar la bebida en toneles de roble para que repose y adquiera el sabor ideal. La vuelve a cernir y la mezcla con miel de panela antes de servirla. (Comercio, 2010).

La elaboración de la chicha del Yamor es lenta y se demora por lo general 12 horas en cocinarse tradicionalmente se la realiza en leña para que adquiere ese sabor típico y se la deja reposar en toneles de roble, esta preparación se ha mantenido desde tiempos de la colonia y su sabor es inconfundible cuando se la realiza de esta manera y añadiendo las siete variedades de maíces, según las abuelitas otavaleñas que degustan de la chicha aseguran que la receta, preparación y sabor más parecido que permanece hasta nuestros tiempos es de la señora Yolanda Cabrera que tiene su restaurante en el tradicional barrio San Blas.

### **1.1.3. BENEFICIOS DEL CONSUMO DE LA CHICHA DEL YAMOR**

La chicha del Yamor es un alimento que contiene características que aportan vitaminas y minerales que son esenciales para el cuerpo, su nivel nutricional es alto por lo cual sus beneficios en la salud son buenos, por sus propiedades antioxidantes, digestivas, nutricionales fortalece la flora intestinal y al sistema inmunológico, también ayuda al organismo a adaptarse a la dieta local y a los organismos presentes en el ambiente.

Al ser un fermento la Chicha tiene excelentes propiedades antioxidantes, digestivas y nutricionales, con un gran aporte de vitaminas, minerales. Pero su principal aporte son los organismos pro bióticos que contiene, que aumentan y fortalecen la flora intestinal y ayudan al sistema inmunológico. El consumo regular de la chicha ayuda al organismo a adaptarse a la dieta local, y a los organismos presentes en el ambiente. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).

La chicha del Yamor es elaborada una vez al año, de manera artesanal por un grupo de personas que protegen y revalorizan esta bebida, todos los productos que se agregan a esta mezcla son de origen orgánico natural, todas las personas que consumen esta bebida sienten que es un líquido revitalizante que aporta con nutrientes que mejoran su digestión y rendimiento diario para concentrarse.



#### 1.1.4. HISTORIA DE LA CHICHA YAMOR

La chicha se remonta a tiempos ancestrales donde se presume que era una bebida preparada para los dioses y el Inca, para celebrar la siembra del maíz, que en aquel tiempo era considerado como objeto de veneración y practicas rituales, que se ha ido dispersando por las tierras que logro colonizar el Inca que con el paso del tiempo ha logrado perdurar hasta nuestros tiempos.

Antiquísima es la tradición de esta bebida de maíz, falta descubrir si ya se consumía antes de la llegada del Inca, o es un hecho cultural implantado por los invasores cuzqueños; con todo se aclimato en tierra sarance perdurando hasta nuestros días bajo la influencia cristiana que aprovecho la coincidencia de celebrar el solsticio de verano para sobreponer la celebración católica de la Virgen María el 8 de septiembre (Félix, 1988, pág. 149)

Hasta el día de hoy se desconoce la verdadera procedencia de cómo llegó la receta de elaboración de la chicha del Yamor hasta la ciudad de Otavalo y desde cuando se elabora esta tradicional bebida, pero lo que si se conoce es como perduró en el tiempo, gracias al sincretismo que se formó entre la cosmovisión andina y la religión católica que optó por fusionarse en vez de desaparecer la antiquísima bebida convirtiéndose así en una expresión de la identidad cultural otavaleña.

La chicha del Yamor se la ofrece a propios y extraños es así como otras etnias como los kichwas Cayambi se ven tentados en visitar la ciudad de Otavalo en las épocas septembrinas, debido a la chicha y las fiestas que se desarrollan alrededor de esta bebida, además de que es un ritual complejo de agradecimiento y celebración por el ciclo agrario andino.

La palabra "Yamor" se refiere a una bebida tradicional, que se elabora con siete variedades de maíz y es única en esta área. Esta bebida fluye libremente durante las festividades. Los grupos indígenas de Kichwa Cayambi y Kichwa Otavalo que viven en el área de Otavalo honran el ciclo agrícola andino y especialmente el maíz, que se considera un símbolo de fertilidad (Ecuador.com, 2018).

Alrededor de la chicha del Yamor se desarrolla un complejo rito entre etnias tanto mestizas como kichwas Otavalo, Durante las festividades de Yamor. Según (Ecuador.com, 2018) la cultura mestiza honra a Nina Maria, patrona virgen de Otavalo, mientras los indígenas agradecen a la Madre Tierra (Allpa mama) por la cosecha de maíz (P. 1).

## **1.2. LA IDENTIDAD CULTURAL OTAVALEÑA**

La identidad cultural otavaleña es una mezcla homogénea de etnias, que con el paso del tiempo han ido intercambiando conocimientos y saberes de una generación a otra, es decir comprendiendo el entorno que los rodea y auto identificándose como otavaleños, uno de los símbolos más importantes para la construcción de la identidad es la chicha del Yamor, es un elemento que crea sincretismo entre las etnias que habitan la ciudad.

### **1.2.1. VALOR PATRIMONIAL**

Son las formas de vida de un pueblo, comunidad o nación los mismos que le dan un valor patrimonial por sus tradiciones, creencias, costumbres. Pero no obstante este costo patrimonial puede sufrir cambios o una desvalorización de un pueblo, pero el valor patrimonial es más susceptible de perder este mismo valor como tal cuando es el caso de lo inmaterial debido a sus características de transmisión (Cazar, 2016). Ya que este pone valor a las costumbres, creencias, tradiciones de un pueblo.

El valor patrimonial se ve reflejado en las creencias, costumbres, tradiciones, formas de vida de un pueblo (...). Pretende poner en valor a todas esas formas de expresión tradicional, que con el paso de los años pueden sufrir cambios o una desvalorización por parte de un conglomerado social. El legado alimentario del pueblo Otavalo se ve reflejado en la chicha del Yamor o como antiguamente se manifestaba su utilización en rituales de sanación y purificación indígena (Cazar, 2016)

Precisamente en Otavalo se ve reflejado este suceso antiguamente la chicha del Yamor se la utilizaba para rituales de sanación y purificación indígena además de ser un legado alimentario del pueblo Otavalo, que era utilizado no solo como un elemento alimenticio, sino que fortalecía la identidad de los poblados y toda la comarca. Según Patrimonio (2016). Este también se encuentra enmarcado en el “buen vivir” que es parte de la identidad de los pueblos andinos.

El patrimonio cultural inmaterial se refiere a la transmisión de los conocimientos ancestrales de una generación a otra, que para muchas comunidades no solo son parte de la cultura sino son mecanismos que contribuyen a la creatividad de un pueblo, el bienestar de los ciudadanos y generar ingresos económicos en muchos casos. En muchas aplicaciones que también ayudan a generar políticas sanitarias, políticas para la educación y la gestión de los recursos naturales.

El patrimonio cultural inmaterial o “patrimonio vivo” se refiere a las prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación (...) El patrimonio inmaterial proporciona a las comunidades un sentimiento de identidad y de continuidad: favorece la creatividad y el bienestar social, contribuye a la gestión del entorno natural y social y genera ingresos económicos. Numerosos saberes tradicionales o autóctonos están integrados, o se pueden integrar, en las políticas sanitarias, la educación o la gestión de los recursos naturales (UNESCO, 2003).

El patrimonio cultural inmaterial así proporciona el sentimiento de identidad y de consecuencia, para garantizar la reproducción de los conocimientos ancestrales y la transmisión de los mismos, esto ayuda de otras maneras a las comunidades o actores sociales involucrados tanto en lo social, cultural, académico, económico y ambiental. A las comunidades que generan el proceso de salvaguarda del patrimonio que avala la conservación de estas prácticas, expresiones, saberes o técnicas tienden a perdurar en el tiempo, su identidad como pueblo. Según (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2017) “El patrimonio cultural inmaterial comprende los usos, representaciones, conocimientos, técnicas, tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestras futuras generaciones”.

Para una nación o región el patrimonio cultural se divide en dos grandes campos como lo son: el patrimonio natural cultural, (el patrimonio no está compuesto solo por monumentos, paisajes y museos) y el patrimonio cultural inmaterial que como su nombre lo indica es inmaterial pero no menos importante por que comprende una cantidad de factores que identifican o dan identidad a un pueblo y sus características esenciales de pertenencia a una cultura, nación o área.

El patrimonio cultural de una nación o región no está compuesto sólo por monumentos y colecciones de objetos en museos, sino que también por expresiones vivas, intangibles o inmateriales heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes. Según la definición de la UNESCO, el patrimonio cultural inmaterial (PCI) se compone por tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional (UNESCO, 2003).

El patrimonio cultural no solo está conformado por monumentos y museos sino también por prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación así lo afirma UNESCO (2003). Cuando se menciona al patrimonio cultural inmaterial o patrimonio vivo, que es un patrimonio

cultural intangible, este se compone por tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas que dan su rasgo de identidad a su pueblo.

La forma de salvaguardar el patrimonio cultural material, supone la transferencia de los conocimientos, técnicas y significados esto no hace referencia a manifestaciones como lo es la danza, canciones, instrumentos musicales o artículos de artesanías, esta refuerza la evolución e interpretación continuo del patrimonio cultural.

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial adoptada por la Conferencia General de la UNESCO en octubre de 2003 es el instrumento jurídico internacional que trata de dar respuesta a las posibles amenazas sobre este patrimonio derivados de los procesos de mundialización y de las transformaciones sociales que continuamente estamos viviendo (RIIPAC, 2015, pág. 91)

La salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial indica que es necesario reforzar las diversas condiciones materiales o inmateriales, que se necesitan para la evolución de tiempo y lugar, su reproducción de una generación a otras, la interpretación continua de los factores o características que lo vuelven patrimonial a una tradición, costumbre, rito o significado para un pueblo.

Es muy distinto proteger un patrimonio cultural inmaterial de un patrimonio cultural natural, pero sucede con frecuencia que los dos tipos de patrimonio se encuentran íntimamente ligados o son muy difíciles de separarlos porque depende el uno del otro, debido a que si son separados pueden sufrir cambios abruptos tanto en la fisonomía de un patrimonio cultural natural o el cambio de las formas de convivencia o de vida de una población en el caso de un patrimonio cultural intangible.

Las medidas de salvaguardia susceptibles de garantizar la transmisión del patrimonio cultural inmaterial de generación en generación son muy distintas de las que se requieren para proteger el patrimonio material, tanto el natural como el cultural. No obstante, sucede con frecuencia que algunos elementos del patrimonio material están asociados al patrimonio cultural inmaterial. Por eso, en la definición de patrimonio cultural inmaterial la Convención incluye los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que le son inherentes (UNESCO, 2003).

Es por eso que la convención de la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial indica que se deben utilizar instrumentos adecuados para proteger el patrimonio

cultural inmaterial así también hace mención a objetos, artefactos y espacios culturales innatos o adecuados para proceder a preservar el patrimonio según la (UNESCO, 2003).

### **1.2.2. LA COSMOVISIÓN ANDINA**

La cosmovisión andina se diversificó en función de muchas culturas milenarias de todo el mundo, sobre la observación el estudio de los astros, la interacción de los humanos con los ciclos naturales y las formas en las que influye la convivencia de las personas con su medio ambiente, la transformación de su relación cultural y su evolución.

Dentro de la cosmovisión andina, al igual que en muchas culturas milenarias de todo el mundo, la observación y contacto con la Pachamama (Madre Tierra), el Taita Inti (Sol), la Mama Quilla (Luna), y otros astros, permitió que estos pueblos alcanzaran un avanzado conocimiento astronómico sobre la interacción de los organismos y los ciclos naturales; lo cual se reflejó en un vínculo directo entre estos ciclos y su sistema organizativo socio-cultural (Viteri, 2010).

Este conocimiento permitió que estos pueblos alcanzaran un conocimiento avanzado de astronomía de la interacción de los organismos y los ciclos naturales, de ahí es el punto de partida de las tradiciones, costumbres y ritos religiosos. Esto permitió que se integre el sistema organizativo social-cultural de la Pachamama (Madre Tierra), el Taita Inti (Sol), la Mama Quilla (Luna) (Viteri, 2010). Desde el tiempo del incario hasta nuestra época contemporánea.

Es una obligación del Ecuador según la constitución de la República crear políticas permanentes y velar por el patrimonio tangible e intangible que dan pertenencia a la identidad plurinacional, pluricultural y multiétnica, así como también por el acrecentamiento de cualquier patrimonio tangible, intangible o que posea características patrimoniales.

Velar, mediante políticas permanentes, por la identificación, protección, defensa, conservación, restauración, difusión y acrecentamiento del patrimonio cultural tangible e intangible, de la riqueza histórica, artística, lingüística y arqueológica, de la memoria colectiva y del conjunto de valores y manifestaciones que configuran la identidad plurinacional, pluricultural y multiétnica del Ecuador (Ecuador, 2008, pág. 115;116).

La constitución del Ecuador indica que, las características patrimoniales deben ser un objeto valido de ser conservadas, como patrimonio tangible o intangible a través de mecanismos para salvaguardarlos, por que conforman parte esencial der la identidad

cultural como lo es la chicha del Yamor que contiene estas características para ser un patrimonio intangible de los otavaleños.

### **1.2.3. LA CHICHA DEL YAMOR COMO SÍMBOLO DE LA IDENTIDAD CULTURAL**

Es importante mencionar la imaginación simbólica ya que es el dispositivo vital para que las personas encuentren un sentido a la vida y crear así la construcción de la cultura y del ser yo, esto le permite al ser humano construir un sistema de existencia, es decir darle un valor a la existencia, un significado a la vida y a todo lo que nos rodea desde la sociedad hacia lo que existe en el cosmos aun cuando esto signifique darle un valor de referencia simbólica.

El proceso de construcción del ser humano como un homus simbolicus, que hizo posible la cultura, construyó en él, la imaginación simbólica, como ese dispositivo vital para que encuentre un sentido sobre su ser y estar en el cosmos, el mundo y la vida y poder actuar dentro de éstos; en definitiva, la cultura debe entenderse como ese dispositivo imaginario simbólico que le permite al ser humano y la sociedad, construirse un sentido de la existencia (Guerrero, 2010).

La chicha del Yamor aporta en gran medida a la construcción o formación del otavaleño, inicia desde el momento de la concepción y sigue así durante todo su ciclo vital, dándole una función a su vida para poder actuar dentro de los parámetros, que la propia cultura, se impone a la persona y la forma en la que el individuo se auto identifique, así es como se puede señalar a la imaginación simbólica como una construcción del sentido de la existencia del ser humano.

### **1.2.4. FACTORES DE LA IMAGINACIÓN SIMBÓLICA**

La función que cumple es la de ser el mediador, debido a la duplicidad misma del símbolo, que deriva en cuatro factores:

#### **El factor vital**

Este es un factor esencial que cumple la función de poder enfrentar y superar estados como las tragedias e injusticias del mundo, este nos permite enfrentar situaciones de gravedad: como superar la muerte de algún ser querido, comprender la naturaleza del ser humano y el fin de la existencia, superar la amargura o tragedia de algún evento, de darle un significado a lo absurdo y dar comprensión a todo lo que parece incomprendible dentro del imaginario simbólico cultural.

Aquí la imaginación cumple una función de eufemización simbólica o el poder de enfrentar el lado trágico e injusto del mundo, es aquello que nos permite seguir adelante, la esperanza de continuar, la fuerza de superar la muerte, la tragedia, lo absurdo, lo incomprensible (Guerrero, 2010).

La eufemización simbólica comprende el enfrentar las situaciones de tragedia del ser humano, el enfoque de superar las adversidades que se enfrentan día con día en nuestro entorno cultural, social y el ciclo vital del ser humano. La chicha del Yamor da ese significado a la vida por que cumple esa función es un elemento que da identidad cultural a los otavaleños. La naturaleza del ser humano es la de darle un sentido a su existencia de cualquier forma, modo o actitud, el saber de porque estamos en la tierra y porque reflejamos una realidad simbólica, los otavaleñas reflejan esa realidad desde la celebración tanto religiosa como cosmogónica de nuestras costumbres ritos y tradiciones andinas.

### **El factor sicosocial**

Es un factor que ayuda a sobrellevar situaciones trágicas, que actúa como un medio terapéutico directo, es decir da equilibrio y tiene un poder de curar sufrimientos sociales, espirituales de una sociedad tanto individual como colectiva, la ritualidad ayuda a aliviar y comprender el sufrimiento, da un verdadero significado a la existencia.

El símbolo por su virtud equilibrante tiene un poder de curación, actúa como un medio terapéutico directo, para curar las enfermedades del alma y de la sociedad, individual o colectivas (...). Las culturas muestran esta dialéctica vital para la sociedad, puesto que la ritualidad, ayudan a comprender y aliviar el sufrimiento, la angustia y poder dar equilibrio a la existencia (Guerrero, 2010).

La chicha del Yamor cumple con las características de este factor, debido a su poder de fermentación, este factor simboliza el equilibrio de una sociedad, tanto en lo individual y en lo colectivo, genera un sentimiento de alivio y curación, en lo espiritual como en lo social, en el caso de la identidad cultural un alivio existencial.

### **El factor antropológico**

Este factor estudia la realidad humana, que en muchas ocasiones se encuentra vaciado de sentido y que en la esencia del ser humano esta encontrarle un significado como una referencia simbólica de la existencia del individuo puesto que la razón y la

ciencia solo los vinculan con mundo sígnico, es decir que representa o sustituye a otra, no son homogéneos en ningún sentido.

La imaginación simbólica restablece el equilibrio antropológico del ser humano, puesto que la razón y la ciencia, solo lo vinculan con las cosas, con un mundo sígnico, muchas veces vaciado de sentido (...). Eso que podríamos llamar una alteridad afectiva, que se expresa en las representaciones, en las sensibilidades y afectos vividos, compartidos, que construimos y tejemos con los otros (Guerrero, 2010).

La chicha del Yamor da un equilibrio a la identidad cultural de los otavaleños, al indicar un imaginario simbólico de sus orígenes, la alteridad afectiva expresa que la formación o construcción de los individuos se basa en las representaciones, en las sensibilidades y afectos vividos, compartidos que mediante la identidad cultural vamos adquiriendo en una etapa de generación a generación.

### **El factor cósmico**

Este factor indica que el ser humano busca la ayuda divina o la acción de una divinidad, que pueda ayudarle de alguna manera en su existencia, para sentirse una parte importante de un todo, que tiene una sinergia con todo lo que nos rodea y llena de vida toda la existencia de los individuos que vamos evolucionando y también preservando una identidad propia que nos auto implantamos de acuerdo a la realidad que nos rodea.

Todo símbolo apunta a una teofanía, a encontrar la dimensión trascendente de la realidad como valor supremo, hacer que nos sintamos parte importante y necesaria de este infinito cosmos, pues al final como dice la sabiduría shamánica, los seres humanos, no somos sino estrellas con corazón y conciencia (Guerrero, 2010).

En la chicha del Yamor confluyen dos representaciones divinas como son la virgen María en la religión católica y la Pachamama por la cosmovisión andina donde las personas agradecen por las bendiciones otorgadas a ellas y el sentir como se las representa, este factor cósmico hace relación a la divinidad y el sentirse parte importante y necesario del cosmos, hace mención a esto como la parte del mestizaje de celebrar la divinidad, por lo que los individuos somos parte importante en el intercambio e interacción de todos los hechos vividos como una sola sociedad que va evolucionando, pero conserva los rasgos originarios de donde se desenvuelve cada individuo y crea la percepción de su identidad.



### **1.2.5. INTERCAMBIO E INTERACCIÓN SIMBÓLICA**

Es el sentido que se da a un grupo humano que esta instaurado y que participa dentro de una cultura, esta interacción por lo tanto da significados y significaciones a la vida de los individuos, pero por otro lado el intercambio conlleva al significado que cada individuo le da a un símbolo como es en el caso de la divinidad o la percepción que se tiene de algo que tiene un valor divino.

La interacción simbólica se refiere por tanto a la interacción de significados y significaciones que se dan al interior de un grupo humano que participa de una cultura, lo que permite construirse un sentido de la existencia (...). El intercambio simbólico lleva solo a la capacitación externa del símbolo, vale decir en el nivel sónico, así por ejemplo, la cruz puede tener un mismo significado para indios y mestizos pero ser distinta su significación (Guerrero, 2010).

La chicha del Yamor también genera una interacción e intercambio, es decir que la cultura se construya por las vivencias y los significados que se le dan a cada uno, la existencia tiene un significado de acuerdo a la percepción de un individuo o grupo de individuos, es decir le damos un valor o un nivel simbólico, como por ejemplo la cruz para unos tiene un significado étnico y para otros tiene un significado diferente, de la misma forma la bebida tiene una relación similar debido al intercambio de conocimientos entre personas.

### **1.2.6. USURPACIÓN SIMBÓLICA**

La usurpación simbólica ejerce un proceso de apropiarse de algo por la fuerza o por seducción de algo que no le pertenece este puede ser algo físico o inmaterial a través de mecanismos de imposición, violencia material o simbólica e inclusive por seducción y complicidad, este es un proceso ilegítimo que despoja de algo o victimiza a alguien dejándolo en con una imaginación simbólica de tragedia, angustia y desesperanza en muchos casos.

Entendemos su usurpación como el proceso mediante el cual el poder se apropia, despoja y apodera de un recurso material o en este caso simbólico, que no le pertenece sin tener derecho a ello; por lo tanto, se trata de un echo ilegítimo, que se ejerce a través de mecanismos de imposición y violencia material y simbólica, a través de mecanismos de seducción y complicidad (Guerrero, 2010).

En el caso de la chicha del Yamor viene de un proceso similar de usurpación simbólica, donde la colonización casi provoca que la receta y la bebida milenaria

desaparezcan, sin embargo, el mestizo otavaleño la adopto como propia, de esta manera impidió que la bebida desaparezca, perdurando hasta la actualidad y aportando el sincretismo a la bebida, la identidad y la cultura propia del otavaleño.

### **1.2.7. CONSTRUCCIÓN DE LA IDENTIDAD CULTURAL**

La identidad es un auto concepto de cada persona y es la forma en la que cada individuo se define y de la misma forma se distingue de los demás esto en la relación de sus costumbres, tradiciones, estilos de vida y la cosmovisión estos elementos son heredados de una generación a otra. Según Chiroy (2014) "La identidad cultural se ha desarrollado a partir del reconocimiento, identificación y la revaloración de los patrones culturales de una comunidad tales como: las costumbres y tradiciones, estilos de vida, la cosmovisión y todos los elementos que son heredados del pasado" (P.11)

La identidad es un discurso o narrativa sobre sí mismo construido en la interacción con otros mediante ese patrón de significados culturales (...). La identidad es un proyecto simbólico que el individuo va construyendo a partir de los materiales simbólicos disponibles (Larraín, 2005).

Según SANTIAGO (2016) "la experiencia que define la relación con el territorio habitado es singular, generando tanto identidad como sentido de pertenencia. Esto produce una sensación de responsabilidad de las personas respecto al espacio habitado" (Pág. 19). La identidad revitaliza el legado de una comunidad o región, al ser reproducido constantemente, por lo cual es un rasgo de identidad que distingue a un pueblo creando una narrativa o discurso de sí mismo, ya que se construye de materiales simbólicos y la interacción del yo para la construcción de una autoimagen, la identidad también se la construye de dos o más etnias que sobresalen en el lugar donde el individuo se ve relacionado íntimamente en varios aspectos como lo social, cultural y afectivo. Según (ORTEGA, 2017) "la identidad se encuentra ligada al desarrollo de un lugar y se va originando gracias a su evolución. Toda comunidad genera costumbres, tradiciones, leyes, etc., para crecer y avanzar a lo largo del tiempo, que componen y forman su cultura" (Pág. 254).

### **1.2.8. ETNICIDAD**

El tema de la etnicidad es muy complejo debido a que es una mezcla de colectivos, de personas muy amplios de diversas etnias sin embargo hay etnias que resaltan o

predominan sobre las demás y que comparten muchas de sus costumbres, tradiciones, ritos religiosos e incluso instituciones, creando un vínculo de mestizaje, siendo esta última una derivación de identidad al adoptar muchas costumbres de diversas etnias y forman una identidad compleja de interpretar.

La identidad étnica. Según esta definición un grupo étnico es un tipo de colectividad cultural que hace hincapié en el papel de los mitos de linaje y de los recuerdos históricos, y que es conocida por uno o varios rasgos culturales diferenciadores, como la religión, las costumbres, la lengua o las instituciones (Rangel, 2000)

La unificación y aculturación de etnias, que a pesar de estar bien definidas y diferenciadas unas de otras conservan rasgos similares una etnia de otra, esto un proceso que ha llevado tiempo en ser construido y se refleja en mitos, historia, costumbres, tradiciones, religión, lengua, etc.

La chicha del Yamor ha llegado a transformarse en parte de la identidad cultural de los otavaleños a través de la aculturación, es decir en este proceso la persona o grupo adoptan una nueva cultura, es decir que la cultura dominada adapta elementos de la otra incorporándolas en la suya como propia, tornándolas como parte de su identidad o se dejan seducir por ella en el caso de que la cultura dominante adopte un elemento de la cultura dominada. Según Fábregas (2012) “La teoría de la aculturación-asimilación supone que el proceso es inevitable: se terminará imponiendo un mestizaje ampliamente dominado por la cultura Intercultural colonizadora” (Pág.1; 2).

### **1.2.9. INTERCULTURALIDAD**

Es un proceso permanente que se lo realiza por la interacción de distintos grupos étnicos que confluyen entre sí, en un mismo sector y es un aprendizaje e intercambio de ideas, conocimientos, valores y tradiciones que esta orienta a propiciar el respeto de ambas culturas a pesar de las diferencias culturales que puedan existir en las dos o más etnias, es un proceso permanente de como se conoce un individuo a otro con interacción y cambio de ideas simultaneas.

La interculturalidad debería ser entendida como un proceso permanente de relación, comunicación y aprendizaje entre personas, grupos, conocimientos, valores y tradiciones distintas, orientada a generar, construir y propiciar un respeto mutuo, y a un desarrollo pleno de las capacidades de los individuos, por encima de sus diferencias culturales y sociales (UNICEF, 2005).

La chicha del Yamor genera interculturalidad, debe de ser entendida por la relación que existe entre dos grupos o más que predominan en la región, comunidad o entorno. El mejor ejemplo de la interculturalidad es donde coexisten algunas etnias, ya que estas confluyen y se dinamizan tanto por un origen ancestral, el rito religioso, cultural, social, económico y entre otros. Según Castro y Gómez (2007) está “ligada a geopolíticas de lugar y espacio, desde la histórica y actual resistencia de los indígenas y de los negros, hasta sus construcciones de un proyecto social, cultural, político, ético y epistémico orientado a la descolonización y la transformación”.

#### **1.2.10. RELACIÓN ENTRE CULTURA E IDENTIDAD**

La identidad y la cultura van íntimamente ligadas debido a que la cultura es estudiar las formas simbólicas disponibles que existen a nuestro alrededor y la identidad es la que se va construyendo a lo largo de la vida por estas formas simbólicas, sin embargo, la construcción de esta autoimagen, depende de cada persona en el entorno que viva y su permanencia estable en este valioso aprendizaje del conocer al “yo mismo” y su relación con los hechos culturales que lo rodean.

La identidad es un discurso o narrativa sobre sí mismo construido en la interacción con otros mediante ese patrón de significados culturales (...). La identidad es un proyecto simbólico que el individuo va construyendo a partir de los materiales simbólicos disponibles, mientras que la cultura es estudiar las formas simbólicas, estudiar la identidad es estudiar la manera en que las formas simbólicas son movilizadas en la interacción para la construcción de una autoimagen (Larraín, 2005).

La cultura y la identidad se encuentra muy ligados, los hechos culturales de vertientes étnicas que confluyen en una sola o algunas características de una a otra, esta situación los vuelve interculturales y dentro de las formas simbólicas más representativas se encuentra un rasgo de identidad muy importante y que contienen atributos históricos culturales patrimoniales muy fuertes y se relación con armonía entre la cultural y la identidad.

#### **1.2.11. LA DIVERSIDAD CULTURAL**

La diversidad de culturas enriquece el patrimonio cultural, debido a que las expresiones culturales pueden ser de distinta índole, así como: las creaciones artísticas, de producción, difusión, distribución e inclusive el disfrute expresiones culturales que realcen el valor patrimonial de cualquier hecho cultural que se convierta

en un legado que se transmite de generación en generación, que se siga reproduciendo con el pasar del tiempo.

La diversidad cultural se manifiesta no solo en las diversas formas en que se expresa, enriquece y transmite el patrimonio cultural de la humanidad mediante la variedad de expresiones culturales, sino también a través de distintos modos de creación artística, producción, difusión, distribución y disfrute de las expresiones culturales, cuales quiera que sean los medios y tecnologías utilizados (UNESCO, 2005).

La diversidad cultural es la combinación de una o más etnias esto enriquece y transmite el legado de una generación a otra, que esta transmisión se la llama patrimonio cultural intangible de una nación, es decir que las sociedades al realizar intercambios e interacciones ya contiene diversidad cultural. Según Perlo (Como cito en Vargas 2008) “Todas las sociedades son heterogéneas culturalmente, ninguna cultura se desarrolla sin intercambios e interacciones culturales”.

## **CONCLUSIONES PARCIALES DEL CAPÍTULO I**

En la presente investigación en el marco teórico, a través de la recopilación de información bibliográfica concluye lo siguiente:

La chicha del Yamor debe ser tomada en cuenta como un rol importante dentro de la expresión de la identidad cultural otavaleña, debido a que crea una construcción de la identidad, afectada por diversos factores como la interculturalidad, el valor patrimonial adquirido por sus características de legado ancestral, la diversidad cultural que genera y las referencias simbólicas que posee.

La construcción de la identidad se desarrolla debido a los símbolos que nos rodean y crean un vínculo entre la identidad y los símbolos, es decir la chicha del Yamor construye la identidad del otavaleño por diversas razones debido al sincretismo de dos etnias como son la indígena y la mestiza, creando una identidad cultural caracterizada por símbolos, es decir se considera un símbolo a la chicha ya que en ella está contenida las tradiciones, costumbres, cosmovisiones y religión.

# **CAPÍTULO II DESARROLLO METODOLÓGICO**

## **2.1. PARADIGMA O ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN**

La presente investigación es de enfoque mixto (cuantitativo-cualitativo) ya que utiliza dos instrumentos, una encuesta que posee preguntas cerradas que va dirigida a la ciudadanía en general y una entrevista que es focalizada que se la realizara a expertos en la preparación de la chicha del Yamor, por lo cual esta investigación se torna cuantitativa y cualitativa, ayuda tener mayor claridad en la formulación del planteamiento del problema, permite a tener una mayor comprensión de los datos expuestos.

El enfoque mixto, entre otros aspectos, logra una perspectiva más amplia y profunda del fenómeno, ayuda a formular el planteamiento del problema con mayor claridad, produce datos más “ricos” y variados, potencia la creatividad teórica, apoya con mayor solidez las inferencias científicas y permite una mejor “exploración y explotación” de los datos. (Hernandez, 2014, pág. 580).

Un estudio cuantitativo-cualitativo se basa en un conjunto de procesos, por lo cual produce datos más ricos dentro de la investigación, para poder delimitar la investigación que se está realizando esta se deriva de la formulación del planteamiento del problema de investigación que se está realizando, esto apoya con mayor solidez las inferencias y críticas que pueden acontecer dentro de la investigación.

## **2.2. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN**

El diseño de esta investigación es no experimental, ya que se basan en hechos empíricos y se va dando en el transcurrir del espacio y tiempo de forma cotidiana en forma sistemática, es decir que ya han sucedido, como en este caso de investigación donde la variable independiente la chicha del Yamor no ha manipulado la variable dependiente que se refiere a la expresión de la identidad cultural otavaleña porque es un hecho ya está consumado desde un contexto natural ya que la relación entre variables se la realizan sin intervención o influencia directa.

La investigación no experimental es sistemática y empírica en la que las variables independientes no se manipulan porque ya han sucedido. Las inferencias sobre las relaciones entre variables se realizan sin intervención o influencia directa, y dichas relaciones se observan tal como se han dado en su contexto natural (Hernandez, 2014, pág. 153).

En este diseño de investigación las variables independientes no son manipulables por que ya han ocurrido, las relaciones entre las variables dependiente e independiente se han dado sin intervención o influencia directa, es decir que se han dado por la consecuencia del estado natural o por las condiciones del entorno donde se suscitan, en este caso de investigación se ha dado por el rol que la chicha del Yamor tiene dentro de la expresión de la identidad cultural otavaleña.

### **2.3. TIPO DE INVESTIGACIÓN**

El tipo de la investigación es de campo ya que esta posee dos variables una independiente y una dependiente, la variable independiente denominada la chicha del Yamor donde se utiliza la técnica de la entrevista focalizada donde se obtiene la información directamente de los individuos investigados en la preparación de dicha bebida y en el caso de la variable dependiente llamada identidad cultural otavaleña a través de una encuesta con preguntas cerradas donde se obtendrá la información de la relación que existe entre las dos variables.

La investigación de campo es aquella que consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variable alguna, es decir, el investigador obtiene la información pero no altera las condiciones existentes (Arias, 2012, pág. 31).

Este tipo de investigación se basa en la recolección de los datos de las personas investigadas; se la realiza en el entorno donde ocurren los hechos, trata de analizar si la chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural realmente contribuye a la preservación de la identidad de los otavaleños y los efectos que producen en la población del área urbana de Otavalo.

### **2.4. METODOLOGÍA Y MÉTODOS A EMPLEAR**

La metodología que se emplea en la presente investigación es de carácter descriptivo. Según Palella (2012) lo que propone este nivel es “interpretar realidades de hecho. Incluye descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual, composición o procesos de los fenómenos” (P. 92). Que es utilizado en el análisis e interpretación de resultados y en el proceso de elaboración de la propuesta.

Fue necesario también utilizar el método histórico-lógico para la recolección de la información necesaria para el desarrollo del capítulo I: marco teórico, además del método deductivo-inductivo ya que la investigación parte de lo general que en este

caso es la de la chicha del Yamor, para llegar a lo particular que es la relación que tiene con la identidad cultural otavaleña. Según Bernal (2010) “Método inductivo-deductivo Este método de inferencia se basa en la lógica y estudia hechos particulares, aunque es deductivo en un sentido (parte de lo general a lo particular) e inductivo en sentido contrario (va de lo particular a lo general)”, para el capítulo III: análisis e interpretación de los resultados, se utiliza el método analítico sintético es decir estudiando si es factible plantear mecanismos de conservación patrimonial para la chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña. Según Bernal (2010) el método “analítico-sintético Estudia los hechos, partiendo de la descomposición del objeto de estudio en cada una de sus partes para estudiarlas en forma individual (análisis), y luego se integran esas partes para estudiarlas de manera holística e integral (síntesis)”.

## **2.5. POBLACIÓN Y MUESTRA**

La población de los Otavalo es de 104874 de las cuales el 51,9% son mujeres y el 48,10% son hombres y la población rural es de 62,47% y la urbana de 37,53% cuya diferencia es de 24,94% en favor del área rural, la muestra se la escoge debido a que los locales de expendio de la bebida son en el área urbana del cantón Otavalo y el consumo de la bebida aumenta en los días de fiesta en el mes de septiembre.

En el caso de esta investigación se procederá a realizar un muestreo no probabilístico debido a que se desconoce la probabilidad que tienen los elementos de la población para integrar la muestra, por lo cual se realizará un muestreo aleatorio simple. Según (Hernandez, 2014) “Su característica esencial, como dijimos, es que todos los casos del universo tienen al inicio la misma probabilidad de ser seleccionados” (Pág. 180). Para un estudio sobre la chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña, se receptará las opiniones de los consumidores de la chicha que asisten a distintos locales donde se expende esta bebida.

### **2.5.1. SELECCIÓN DE LAS UNIDADES DE MUESTREO**

Es la unidad mínima de observación de que se obtendrá información de las variables útiles. Por convención estadística, se usará “N” para referir el número de unidades de muestreo.



## 2.5.2. CÁLCULO DEL TAMAÑO DE LA MUESTRA

El cálculo de la muestra representa a la población que es objeto de la investigación. Se obtiene la información válida y verificable sin complicar el análisis de resultados. La fórmula para obtener la muestra es la siguiente: Para establecer la muestra se aplica la siguiente fórmula de la estadística aplicada a las Ciencias Sociales Pedro Morales Vallejo (2012).

**N= 104874 datos obtenidos del INEC censo 2010**

$$\frac{N * (\alpha_c * 0,5)^2}{1 + (e^2 * (N - 1))} =$$

n= Tamaño de la muestra, número de unidades a determinar

N=Tamaño población universo

e= Margen de error

$\alpha_c$ = Valor del nivel confianza

En la investigación se toma un límite aceptable de error del 0,05%

$$N = \frac{N * (\alpha_c * 0,5)^2}{1 + (e^2 * (N - 1))}$$

$$N = \frac{104874 * (1,96 * 0,5)^2}{1 + (0,06^2 * (104874 - 1))}$$

$$N = \frac{104874 * (0,96)}{1 + (0,0036 * 104873)}$$

$$N = \frac{100679,04}{378,54}$$

$$N = 266$$

## 2.6. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Las técnicas que se utilizan en la presente investigación son la entrevista y la encuesta. Palella y Martins (2012) Afirman que: “La entrevista es una técnica que permite obtener datos mediante un diálogo que se realiza entre dos personas cara a cara: el entrevistador "investigador" y el entrevistado; la intención es obtener información que posea este último” (P. 119). En esta investigación se utilizará la técnica de entrevista focalizada.

Caracterizada por tratar un único tema. El entrevistador deja hablar al entrevistado, proponiéndole algunas orientaciones, pero cuando éste se desvía del tema original y se desliza hacia otros campos, el entrevistador

vuelve a centrar la conversación sobre el asunto de su interés (Palella & Martins, 2012, pág. 129).

Ya que las tres entrevistas serán individuales y solo se hablará de un tema en específico, se hablará de la chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña que contribuye a fortalecer la identidad cultural Otavaleña. Según lo afirma Sampieri (2014) “Las entrevistas semiestructuradas se basan en una guía de asuntos o preguntas y el entrevistador tiene la libertad de introducir preguntas adicionales para precisar conceptos u obtener mayor información” (Pág. 403).

Mientras que la técnica de la encuesta. Según: Palella y Martins (2012) “La encuesta es una técnica destinada a obtener datos de varias personas cuyas opiniones interesan al investigador” (P. 123). Es una técnica óptima para este tipo de investigación debido que es un segmento grande de donde se recoge una muestra mínima para ser investigada.

Los instrumentos que serán utilizados para la investigación son el guión de entrevista y el cuestionario. Según Palella y Martins (2012) “El guion de entrevista es un instrumento que forma parte de la técnica de la entrevista. Desde un punto de vista general, es una forma específica de interacción social” (pág. 127). Este es un instrumento muy valioso para la investigación debido a que se recolecta información de hechos vividos por las personas a las que se realiza la entrevista y no se podría obtener de otro modo, este guion de entrevistas se lo realizara a expertos en el tema de la preparación de la chicha del Yamor.

El instrumento de la encuesta es el cuestionario, donde se formulan las preguntas de interés del autor, para despejar dudas que se tenga de la investigación que se está tratando, dando como resultado un análisis más profundo. Palella y Martins (2012) Afirma “El cuestionario es un instrumento de investigación que forma parte de la técnica de la encuesta. Es fácil de usar, popular y con resultados directos” (P.131). De acuerdo a los indicadores de la presente investigación y el cuestionado se lo realizara en forma de preguntas cerradas a una muestra no superior a 266 participantes en el segmento de jóvenes, adultos y adultos mayores.

### **2.6.1. VALIDACIÓN DE LA ENCUESTA A UTILIZAR**

La encuesta se aplicó en el sector urbano donde se ubican los restaurantes tradicionales que expenden la chicha del Yamor en Otavalo; esta tiene relación con el

cuadro de operacionalización de las variables, en donde de acuerdo a los indicadores establecidos se genera los ítems a consultar a la población objeto de investigación, de allí se deriva el cuestionario que permitirá consultar al sector urbano de Otavalo sobre el tema de investigación la chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña. Para contar con la validación del instrumento se aplicó el pilotaje se detalla a continuación.

#### **2.6.1.1. PILOTAJE**

Para la validación del instrumento se realizó un pilotaje de la encuesta elaborada, realizada al 10% (27 personas encuestadas) de la muestra seleccionada para verificar la redacción adecuada de las preguntas y permitiendo verificar que estas recojan información precisa y relevante sobre la chicha del Yamor y la identidad cultural otavaleña. El objetivo del pilotaje es verificar la precisión y claridad de la encuesta, analizando la comprensión de cada pregunta, la percepción de las indicaciones tomando en cuenta la redacción, pertinencia y coherencia.

#### **2.6.1.2. JUICIO DE EXPERTOS**

La validez es necesaria para todas las investigaciones, disminuye el riesgo de error que medirá la correspondencia de las preguntas con las variables que se va a tratar en esta investigación tomando como primer plano la variable independiente denominada La chicha del Yamor y la variable dependiente identidad cultural como afirma (Palella & Martins, 2012) “La validez se define como la ausencia de sesgos. Representa la relación entre lo que se mide y aquello que realmente se quiere medir. Existen varios métodos para garantizar su evidencia.”(P. 161)

Para la presente investigación se utilizó la técnica de juicio de expertos para lo cual se acudió a 5 expertos de diferentes disciplinas a los que se presentó lo siguiente:

1. Carta de presentación
2. Matriz operacionalización de variables
3. Instrucciones
4. Instrumento
5. Formulario para la validación

Los expertos involucrados para la validación de este instrumento son:

**Tabla 1.** Listado de Expertos

N°	Expertos	Titulo
N1	Harold Espín	Doctor en medicina general
N2	Gloria Rengifo	Licenciada en psicología educativa
N3	Elizabeth Puente	Doctora en comunicación social
N4	Karla Echeverría	Magister en ciencias sociales
N5	Eduardo Molina	Ingeniero en desarrollo social y cultural

Elaborada por: el autor

Las 15 preguntas fueron evaluadas por los expertos que contienen preguntas de las dos variables tanto de la independiente como dependiente la misma fue evaluada por los expertos bajo los siguientes parámetros:

- Correspondencia de las preguntas del instrumento con los objetivos, variables, indicadores e ítems.
- Claridad técnica y representatividad.
- Tipo de lenguaje utilizado en las preguntas.

También se procedió a la revisión del guion de la entrevista donde se formuló 18 preguntas dirigidas a los expertos en la elaboración de la chicha del Yamor, la misma que fue evaluada por los cinco expertos y bajo los mismos parámetros de la encuesta.

Los cinco expertos concuerdan que es factible aplicar el instrumento sin ninguna corrección u observación.

### **2.6.2. CRITERIOS DE VALORACIÓN**

Se procedió a la revisión ortográfica de las encuestas, verificando los errores ortográficos, signos de puntuación, numeración.

Se realizó la revisión en cuanto a la redacción de cada pregunta de tal forma que pueda ser entendible, de acuerdo a lo observado en el proceso de pilotaje del instrumento.

### **2.6.3. TRIANGULACIÓN DE INFORMACIÓN**

Se realiza la triangulación de la información para obtener una mejor interpretación y análisis de los datos obtenidos. Según Sampieri (2014) “triangulación de datos (diferentes fuentes e instrumentos de recolección de los datos, así como distintos tipos

de datos, por ejemplo, entrevista a participantes y pedirles tanto un ensayo escrito como fotografías relacionadas con el planteamiento del estudio)” (Pág. 457).

La técnica de categorización es un proceso que consiste en organizar, clasificar y agrupar las respuestas obtenidas de los instrumentos aplicados, es decir organizar las respuestas procedentes de los instrumentos con el propósito de constituir una estructura coherente de los datos. La técnica de la teorización es explicar los datos categorizados para permitir la redacción y presentación de las conclusiones para la investigación.

Solo se escogió a tres de las seis personas que elaboran la chicha, debido a que hasta el momento de la investigación fueron las únicas tres personas que abrieron sus locales para expender la tradicional bebida, sin embargo, son parte de ese grupo selecto y muy pequeño que elaboran la chicha del Yamor, que tienen décadas de experiencia y que son muy conocidos en la región.

## **CONCLUSIONES PARCIALES DEL CAPITULO II**

Capítulo se desarrolla el marco metodológico de la investigación, donde se desglosa la forma y dirección que se le da a la investigación. La presente investigación contiene un paradigma de enfoque mixto ya que utiliza dos tipos de instrumentos la encuesta que es cuantitativa y la entrevista que tiene un enfoque cualitativo, su diseño es no experimental en la que la variable independiente no manipula a la variable dependiente, en la denominada chicha del Yamor independiente y la identidad cultural dependiente la relación entre las dos se ha dado en un contexto natural, el tipo de investigación que se realizó es de campo esta consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, es decir de la realidad de los otavaleños donde no se ha manipulado ninguna variable, la metodología que se aplicó es de carácter descriptivo interpretando las realidades del entorno acerca de la chicha del Yamor y la identidad cultural otavaleña realizando una descripción de la chicha del Yamor, de su preparación, la forma en la que aporta a la construcción de la identidad, llevando un registro de los datos obtenidos en el análisis e interpretación de los resultados, se realizó una muestreo no probabilístico debido a que la ciudad de Otavalo tiene una población de 104874 habitantes según el censo del INEC (2010) y se escogió las dos parroquias urbanas del cantón utilizando formulas estadísticas para el cálculo del tamaño de muestra, para validar la encuesta se utilizó un pilotaje a un

10% de las personas a ser encuestadas recogiendo información precisa y relevante sobre la chicha del Yamor y la identidad cultural otavaleña.

### **CAPITULO III: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS**

En este capítulo se analizará los resultados de la aplicación de las encuestas realizadas a las personas consumidoras de la chicha del Yamor, las entrevistas realizadas a tres expertos en la preparación de la chicha del Yamor y la validación de expertos estos tres instrumentos presentados tienen relación a las variables dependiente e independiente que son: La chicha del Yamor y la identidad cultural otavaleña respectivamente.

Encuesta dirigida a la ciudadanía otavaleña que degusta de la bebida, con la finalidad de determinar la relación de la chicha del Yamor y la identidad cultural otavaleña y caracterizar el rol de la chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña.

Entrevista focalizada dirigida a tres actores sociales, que elaboran la bebida tradicional en la ciudad de Otavalo, con la finalidad de determinar la relación de la chicha del Yamor y la identidad cultural otavaleña y Caracterizar el rol de la chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña.

Proceso de validación de los resultados de la investigación, con el método de validación de expertos.

#### **3.1. RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS APLICADAS**

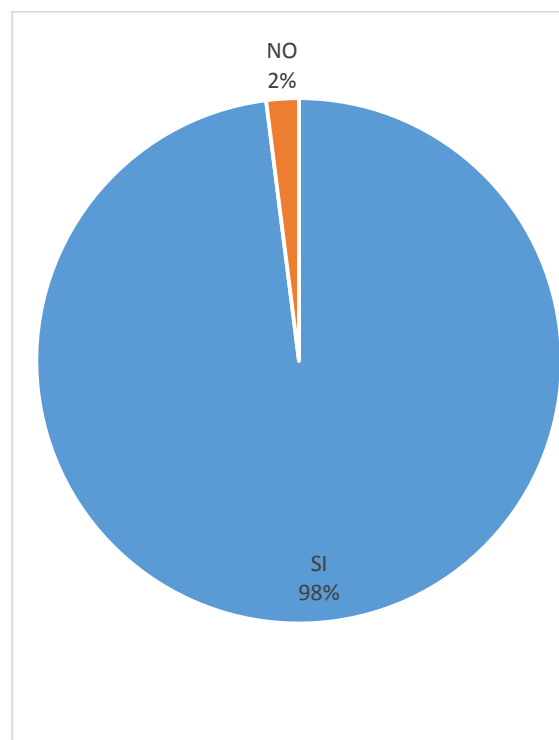
La encuesta se la realizó en los locales centrales de Otavalo, debido a la masiva concurrencia de clientes que visitan estos lugares a consumir la chicha del Yamor, se eligió una muestra de 266 personas para las encuestas en el sector urbano de Otavalo, comprendiendo las dos parroquias urbanas San Luis y El Jordán debido a que es un sector muy grande para ser encuestado en su universo y que todos los locales que expenden la bebida están en estas dos parroquias urbanas, las preguntas dan contestación a los indicadores de las dos variables: La chicha del Yamor y la identidad cultural otavaleña con preguntas cerradas. Según (Hernandez, 2014) “Las preguntas cerradas contienen categorías u opciones de respuesta que han sido previamente delimitadas, presentan las posibilidades de respuesta a los participantes, quienes deben acotarse a éstas. Pueden ser dicotómicas (dos posibilidades de respuesta) o incluir varias opciones de respuesta” (Pág. 217).

**Pregunta 1. ¿Considera usted que la chicha del Yamor forma parte de la identidad cultural de los otavaleños?**

**Tabla 2.** La chicha del Yamor forma parte de la identidad cultural de los otavaleños

<b>¿Considera usted que la chicha del Yamor forma parte de la identidad cultural de los otavaleños?</b>		
Valoración	Frecuencia A	Frecuencia R
SI	253	98%
NO	13	2%
Totales	266	100%

**Gráfico1.** La chicha del Yamor forma parte de la identidad cultural de los otavaleños



Fuente: Encuesta 2018  
Elaborado por: El autor

Se obtuvo el siguiente resultado que el 98% de la muestra considera que la chicha del Yamor forma parte de la identidad cultural de los otavaleños, mientras el otro 2% de la muestra considera que no forma parte de la identidad cultural de los otavaleños. La investigación se la realiza en base a las dos variables que son denominadas la independiente chicha del Yamor y la dependiente identidad cultural.

De los datos obtenidos se concluye que las personas que consumen la chicha del Yamor, sienten que la bebida es parte de su identidad cultural, mientras que el 2% de la muestra indica que la bebida no tiene nada ver con su identidad cultural, entonces se puede concluir que las personas que consumen la chicha del Yamor, cabe mencionar que la mayor parte de los encuestados son personas otavaleñas y que pertenecen a diversas etnias (kichwa, mestiza y afroecuatoriano) la cultura mestiza y la kichwa son las preponderan en la región pero existe un número reducido de personas afrodecendientes otavaleñas de nacimientos que también sienten este sincretismo y crean su identidad cultural otavaleña.

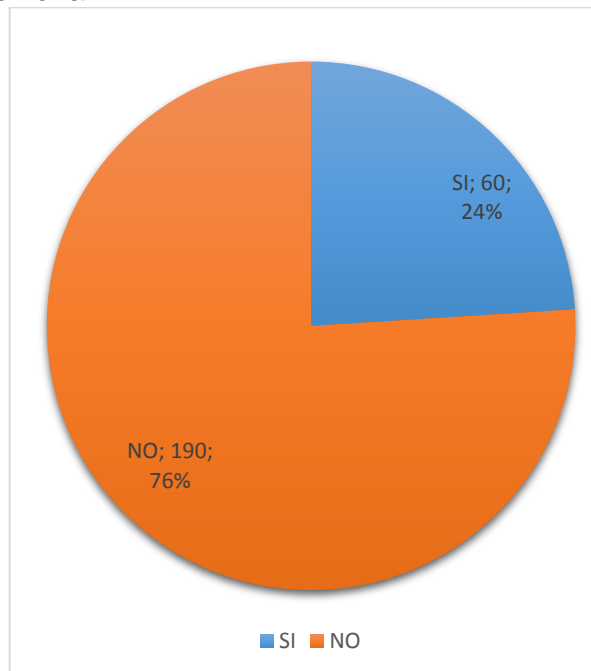


**Pregunta 2. ¿Conoce usted a alguna persona kichwa Otavalo que prepare la chicha?**

**Tabla3.** Preparación de la chicha, persona kichwa Otavalo que prepare la chicha

¿Conoce usted a alguna persona kichwa Otavalo que prepare la chicha?		
Valoración	Frecuencia A	Frecuencia R
SI	68	24%
NO	198	76%
Totales	266	100%

**Gráfico 2.** Preparación de la chicha, persona kichwa Otavalo que prepare la chicha



Fuente: Encuesta 2018  
Elaborado por: El autor

El 76% de la muestra obtenida indica que no conocen personas kichwas que preparen la bebida, mientras que el otro 24% indica que, si conocen personas kichwas que preparan la chicha, sin embargo, solo la hacen para la familia más no para la venta.

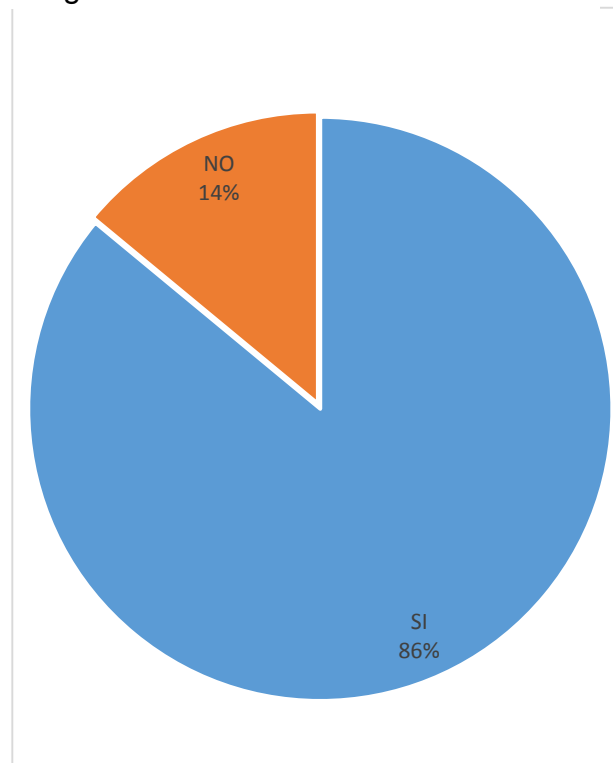
Se infiere que la mayoría de los otavaleños no conocen a personas kichwas que preparen la bebida, esto es debido a que las personas kichwas que elaboran o saben elaborarla, solo lo hacen para celebraciones entre familiares, fechas especiales y no lo hacen para la venta a las personas desconocidas, es evidente que las personas kichwas están en un proceso en el cual ya dejan de elaborar la bebida y no transmiten los conocimientos a las siguientes generaciones, Por los datos obtenidos, en el ítem 2, se llega a la conclusión que las personas kichwas que saben elaborar la chicha del Yamor está disminuyendo en forma evidente por diversos factores entre los que están el cambio generacional y por la falta de transmisión de resultados de una generación a otra, por lo cual los otavaleños no en su gran mayoría no conocen de personas kichwas que preparen la bebida.

**Pregunta 3. ¿La chicha del Yamor genera un intercambio e interacción de conocimientos entre mestizos e indígenas?**

**Tabla 4.** Intercambio e interacción de conocimientos entre mestizos e indígenas.

¿La chicha del Yamor genera un intercambio e interacción de conocimientos entre mestizos e indígenas?		
VALORACIÓN	FRECUENCIA A	FRECUENCIA R
SI	223	86%
NO	43	14%
TOTALES	266	100%

**Gráfico 3.** Intercambio e interacción de conocimientos entre mestizos e indígenas.



Fuente: Encuesta 2018  
Elaborado por: El autor

De acuerdo a la tabla a la tabla 3, indica que el 86% de la muestra coincide en que la chicha es un generador de intercambio e interacción de conocimientos entre mestizos e indígenas, mientras el 14% considera que no genera ningún intercambio e interacción de conocimientos entre etnias.

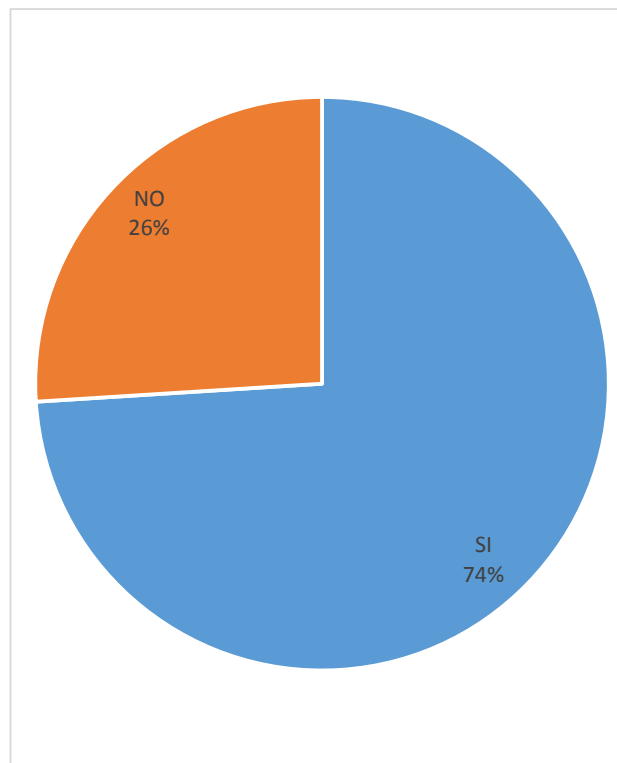
Se relaciona que la mayoría de los otavaleños que consumen la chicha del Yamor, sienten que existe un intercambio e interacción de conocimientos entre etnias, debido a la confluencia de las personas en un mismo lugar y que degustan de la bebida, por lo cual entablan una comunicación entre etnias, por los datos obtenidos, en el ítem 3, se puede concluir que los otavaleños a través de la chicha del Yamor sienten que se genera un intercambio e interacción de conocimientos entre las etnias kichwas y mestizas, por la concurrencia a los lugares de expendio de esta bebida y volviendo inevitable este proceso.

#### Pregunta 4. ¿Cree usted que los mestizos se adueñaron de la chicha del Yamor?

**Gráfico 4.** Usurpación simbólica de la chicha del Yamor

**Tabla 5.** Usurpación simbólica de la chicha del Yamor

¿Cree usted que los mestizos se adueñaron de la chicha del Yamor?		
VALORACIÓN	FRECUENCIA A	FRECUENCIA R
SI	98	26%
NO	168	74%
TOTALES	266	100%



Fuente: Encuesta 2018  
Elaborado por: El autor

El 74% de la muestra considera que los mestizos se adueñaron de la chicha del Yamor debido a diversos factores entre las cuales está el cambio generacional, el mestizaje que existe entre mestizos e indígenas que generan una gran diversidad cultural.

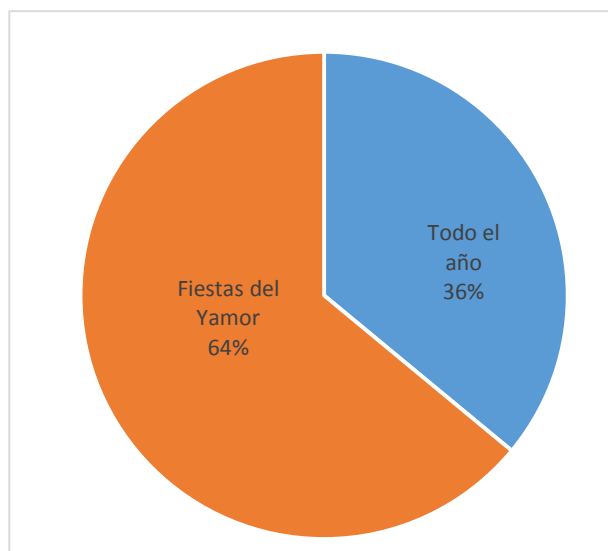
Se infiere, que las dos etnias sienten ese apoderamiento de los mestizos sobre la bebida, lo cual ha creado un vínculo más fuertes entre kichwas y mestizos, es decir que la usurpación de la bebida ha generado la interculturalidad que existe en la ciudad, al ser seducidos por el delicioso sabor de la chicha se adquiere rasgos de la identidad kichwa en los mestizos así como tradiciones, costumbres y lenguaje, por los datos obtenidos en el ítem 4, se puede concluir que los otavaleños, sienten que la etnia mestiza si se a dueño de la bebida convirtiéndola en parte de su identidad cultural y una expresión homogénea, entre el kichwa y el mestizo otavaleño por lo cual la usurpación simbólica si es un hecho verídico dentro de las etnias, sin embargo esa situación ha provocado un sincretismo en la identidad de los otavaleños.

**Pregunta 5. ¿Usted considera que es adecuado que la chicha del Yamor sea preparada durante todo el año?**

**Tabla 6.** Preparación de la chicha, es adecuado que la chicha del Yamor sea preparada durante todo el año

¿Usted considera que es adecuado que la chicha del Yamor sea preparada durante todo el año?		
VALORACIÓN	FRECUENCIA	FRECUENCIA R
SI	98	36%
NO	168	64%
TOTALES	266	100%

**Gráfico 5.** Preparación de la chicha, es adecuado que la chicha del Yamor sea preparada durante todo el año



Fuente: Encuesta 2018  
Elaborado por: El autor

En los resultados de la encuesta se obtuvo que el 64% de la muestra contestó que no debido a que solo se la bebe en épocas especiales y que sería muy difícil de elaborarla todos los días durante todo el año por ser un proceso muy laborioso y se convertiría en un producto muy común mientras el 36% considero que sería agradable que se la prepare durante todo el año por su sabor inigualable y dulce.

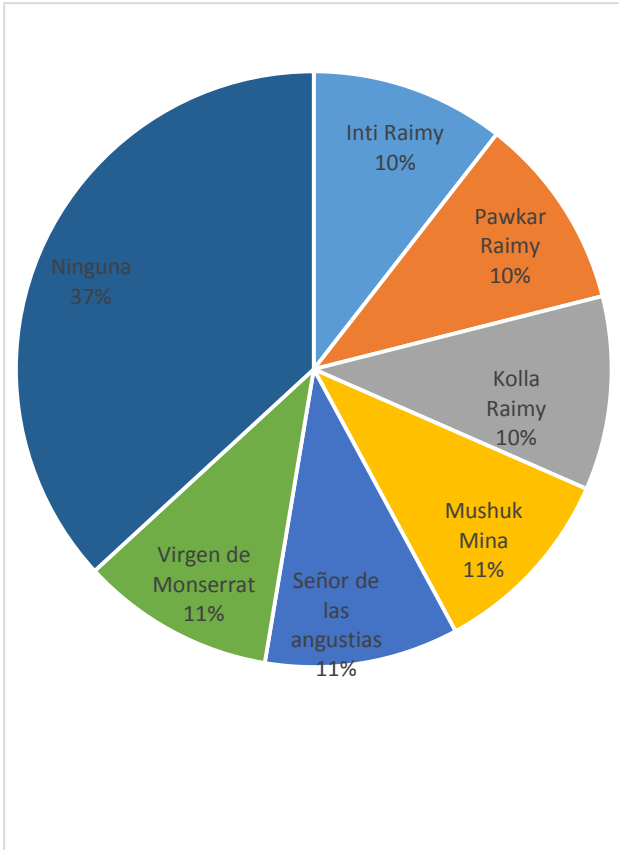
Se desprende, que los otavaleños no consideran adecuado que la chicha del Yamor sea preparada durante todo el año, debido a que solo se la bebe por épocas especiales y si estuviera siempre a disposición perdería el misticismo tradicional que la caracteriza, además que la forma de elaborarla es un proceso laborioso y se debe preparar todos los ingredientes con anticipación, por los resultados obtenidos, en el ítem 5, se puede llegar a la conclusión de los otavaleños no considerarían adecuado que la chicha del Yamor sea preparada durante todo el año por varios factores así como: es difícil de hacerla por lo cual se podría perder la calidad de la bebida, sería demasiado común y perdería el misticismo que provoca esta bebida, se convertiría en una bebida más sin ningún significado perdiendo así la identidad cultural que otorga a los otavaleños.

**Pregunta 6. ¿Considera usted que la chicha del Yamor debe ser utilizada en rituales indígenas y mestizos?**

**Tabla 7.** La chicha del Yamor debe ser utilizada en rituales indígenas y mestizos

¿Considera usted que la chicha del Yamor debe ser utilizada en rituales indígenas y mestizos?		
VALORACIÓN	FRECUENCIA A	FRECUENCIA R
Inti Raimy	28	10%
Pawkar Raimy	28	10%
Kolla Raimy	28	10%
Mushuk Mina	28	11%
Señor de las angustias	28	11%
Virgen de Monserrat	28	11%
Ninguna	98	34%
<b>TOTALES</b>	<b>266</b>	<b>100%</b>

**Gráfico 6.** La chicha del Yamor debe ser utilizada en rituales indígenas y mestizos



Fuente: Encuesta 2018  
Elaborado por: El autor

De acuerdo a los resultados obtenidos en las encuestas, indica que el 66% considera que la chicha debe ser utilizada en rituales indígenas y mestizos, mientras que el 34% considera que no se debería utilizar en ningún ritual.

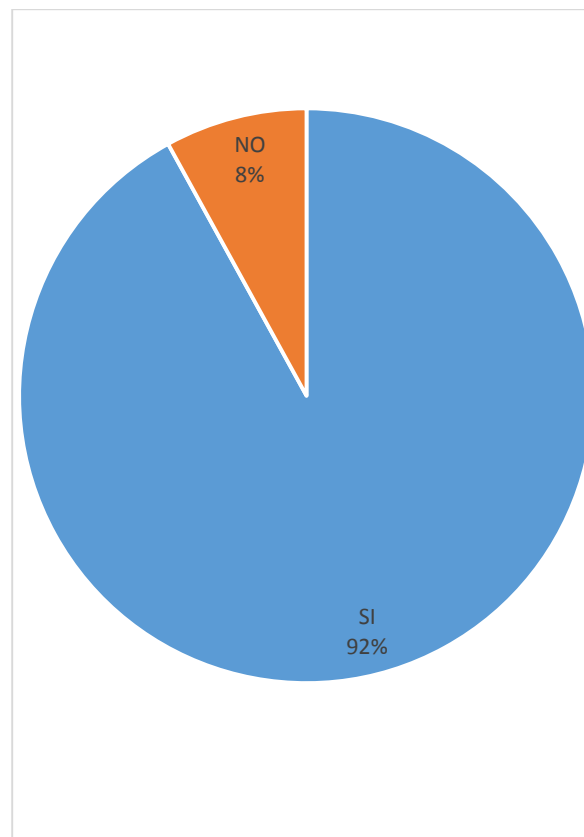
Se deduce que los otavaleños si consideran que la chicha del Yamor debe ser utilizado en rituales kichwas y mestizos, debido al sincretismo de culturas que posee la identidad cultural de los otavaleños asociado a la interculturalidad que existe en la región, por los datos obtenidos, en el ítem 6, se puede concluir que la chicha del Yamor debe ser utilizada en rituales indígenas y mestizos, por la identidad cultural que poseen los otavaleños y el sentido de pertenencia que tienen estas dos etnias sobre la bebida, así se genera un sentimiento de salvaguardar esta tradicional bebida.

**Pregunta 7. ¿Considera usted que la chicha del Yamor propicia un lazo de unión entre culturas?**

**Tabla 8.** La chicha del Yamor propicia un lazo de unión entre culturas

¿Considera usted que la chicha del Yamor propicia un lazo de unión entre culturas?		
VALORACIÓN	FRECUENCIA	FRECUENCIA R
SI	238	92%
NO	28	8%
TOTALES	266	100%

**Gráfico 7.** La chicha del Yamor propicia un lazo de unión entre culturas



Fuente: Encuesta 2018  
Elaborado por: El autor

Por los resultados obtenidos en las encuestas indican, que el 92% de la muestra considera que la chicha del Yamor si propicia un lazo de unión entre culturas, mientras el 8% indica que no genera ninguna unión y solo se muestra como una simple bebida.

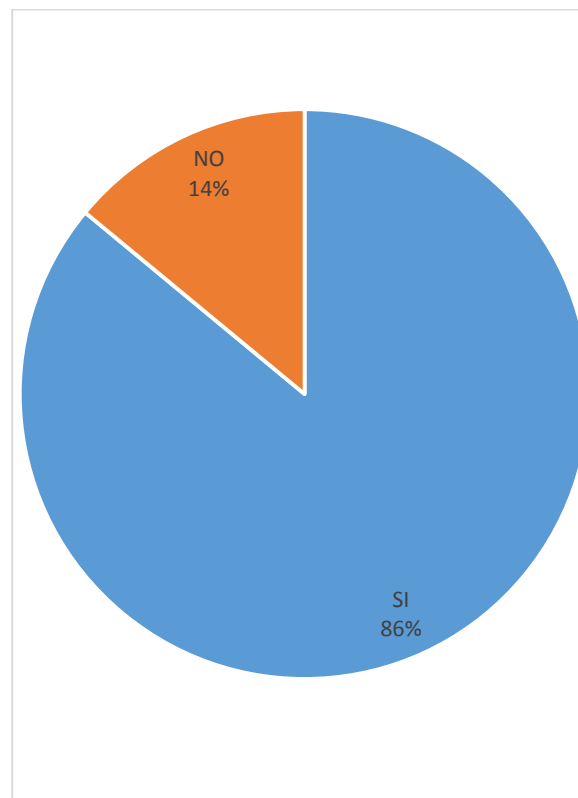
Se concluye, que los otavaleños consideran que la chicha del Yamor genera una unión de culturas, debido a que cuando concurren a consumir de la bebida en los lugares de expendio se evidencia una unión de las dos etnias y por ende se genera un proceso permanente de interculturalidad, de comunicación y aprendizaje entre las personas que consumen la bebida, por los resultados obtenidos, en el ítem 7, se puede llegar a la conclusión de que la chicha del Yamor es un generador de unión entre culturas y fortalece la interculturalidad como un proceso permanente en la comunicación y aprendizaje entre las personas que degustan de la bebida, lo cual aporta a la identidad cultural otavaleña y sus rasgos de comportamiento característicos.

**Pregunta 8. ¿Considera usted que la chicha del Yamor es un proceso permanente de interculturalidad de los otavaleños?**

**Tabla 9.** La chicha del Yamor es un proceso permanente de interculturalidad de los otavaleños

¿Considera usted que la chicha del Yamor es un proceso permanente de interculturalidad de los otavaleños?		
VALORACIÓN	FRECUENCIA	FRECUENCIA R
SI	223	86%
NO	43	14%
TOTALES	266	100%

**Gráfico 8.** La chicha del Yamor es un proceso permanente de interculturalidad de los otavaleños



Fuente: Encuesta 2018  
Elaborado por: El autor

Indica que el 85% de la muestra si considera que la chicha del Yamor es un proceso permanente de interculturalidad de los otavaleños, mientras que el 14% no lo considera como parte de la interculturalidad.

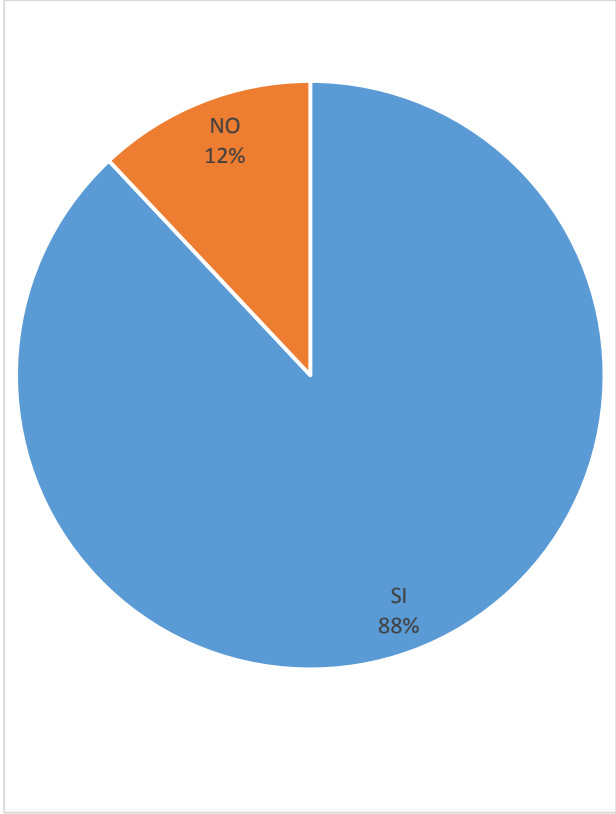
Se infiere, que los otavaleños sienten que la chicha del Yamor genera un proceso permanente de interculturalidad entre las dos etnias que cohabitan la zona, por lo cual se siente que la chicha del Yamor otorga un sentido de identidad cultural de los otavaleños, es decir crea un aprendizaje entre culturas, por los resultados obtenidos, en el ítem 8, se puede concluir que la chicha del Yamor es un generador de un proceso permanente intercultural, debido a que durante la época que se elabora la chicha, crea un vínculo de hermandad entre las etnias otavaleñas y crean una sola identidad cultural.

**Pregunta 9. ¿Considera usted que la chicha del Yamor es un distintivo de la sociedad otavaleña?**

**Tabla 10.** La chicha del Yamor es un distintivo de la sociedad otavaleña

¿Considera usted que la chicha del Yamor es un distintivo de la sociedad otavaleña?		
VALORACIÓN	FRECUENCIA A	FRECUENCIA R
SI	223	88%
NO	43	12%
TOTALES	266	100%

**Gráfico 9.** La chicha del Yamor es un distintivo de la sociedad otavaleña



Fuente: Encuesta 2018  
Elaborado por: El autor

Según los datos obtenidos por las encuestas realizadas, se evidenció que el 88% de la muestra si considera que la chicha del Yamor es un distintivo de la sociedad otavaleña, mientras que el 12% restante no lo considera de esa forma.

Se relaciona, que la gran mayoría de los otavaleños consideró que la chicha del Yamor es un distintivo de la sociedad otavaleña, es decir que sienten que la chicha del Yamor los distinguen de la demás sociedades del Ecuador y son reconocidos por beber un néctar dulce hecho a base de maíz y dulce de panela, por los datos obtenidos, en el ítem 9, se puede concluir que la chicha del Yamor es un distintivo de la sociedad otavaleña, al contener características patrimoniales que dan una identidad cultural a los otavaleños y generan ese sentimiento de replicar año tras año la bebida, para garantizar el legado que se vienen dando generación a generación, donde se revitaliza la identidad cultural del otavaleño.

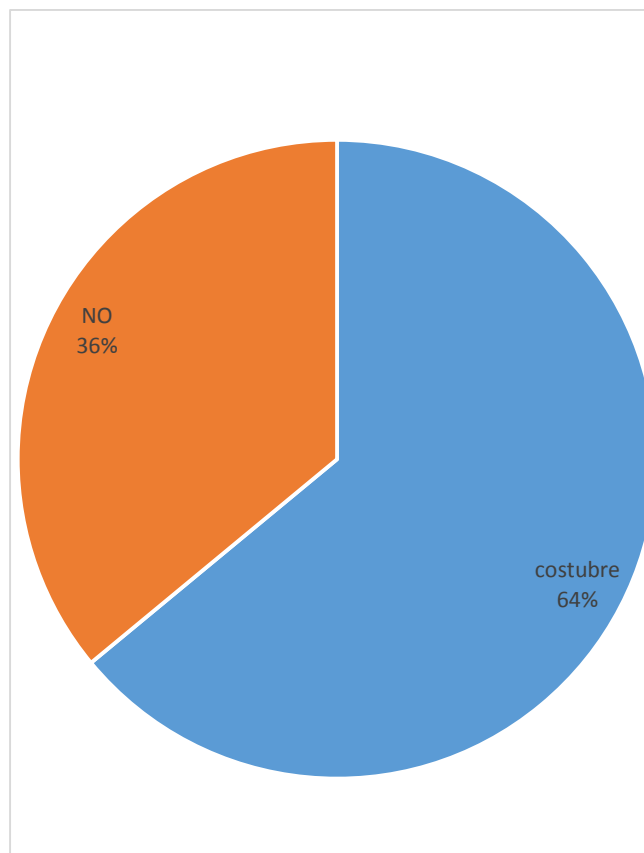


### Pregunta 10. ¿Usted consume la chicha del Yamor por tradición?

**Tabla 11.** La chicha del Yamor y tradición

¿Usted consume la chicha del Yamor por tradición?		
VALORACIÓN	FRECUENCIA A	FRECUENCIA R
SI	168	64%
NO	98	36%
TOTALES	266	100%

**Gráfico 10.** La chicha del Yamor y tradición



Fuente: Encuesta 2018  
Elaborado por: El autor

Según los datos obtenidos en las encuestas realizadas se evidencia que el 64% de la muestra si considera que consume la chicha del Yamor por tradición, mientras que el otro 36% considera que no lo consume más por una tradición, sino por el disfrute de una bebida que solo se la bebe una vez al año.

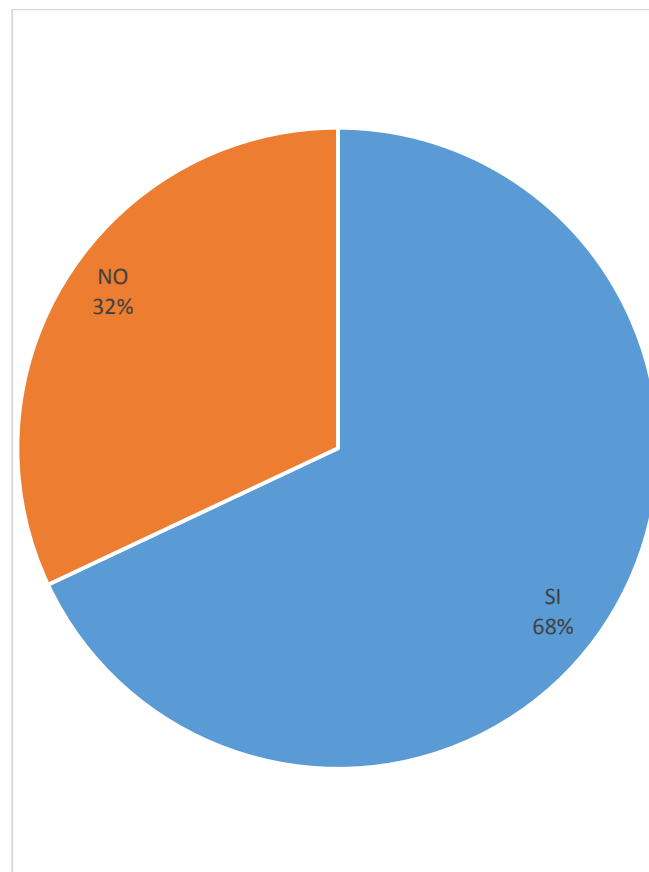
Se deduce, que la mayoría de los otavaleños considera que el consumo de la chicha del Yamor se la realiza por tradición y por las creencias que tienen las dos etnias de Otavalo como es por un lado la cosmovisión andina y el agradecimiento de las cosechas y por el otro la religiosidad católica con la celebración de la virgen María que crean un vínculo en la identidad cultural de los otavaleños, por los datos obtenidos en el ítem 10, se puede llegar a la conclusión de que la chicha del Yamor es consumida por las tradiciones y creencias de los otavaleños, esto genera una identidad cultural en los otavaleños, que genera un valor patrimonial por sus características y su legado que pasa de una generación a otra.

**Pregunta 11. ¿Usted degusta de la chicha del Yamor únicamente en época de fiestas?**

**Tabla 12.** Degustación de la chicha del Yamor en época de fiestas

¿Usted degusta de la chicha del Yamor únicamente en época de fiestas?		
VALORACIÓN	FRECUENCIA A	FRECUENCIA R
SI	178	68%
NO	88	32%
TOTALES	266	100%

**Gráfico 11.** Degustación de la chicha del Yamor en época de fiestas



Fuente: Encuesta 2018  
Elaborado por: El autor

Según los datos obtenidos en las encuestas realizadas indican que el 68% de la muestra degusta de la chicha del Yamor mayormente en época de fiestas, mientras que el otro 32% indica que degusta de la chicha durante todo el año y en actos festivos.

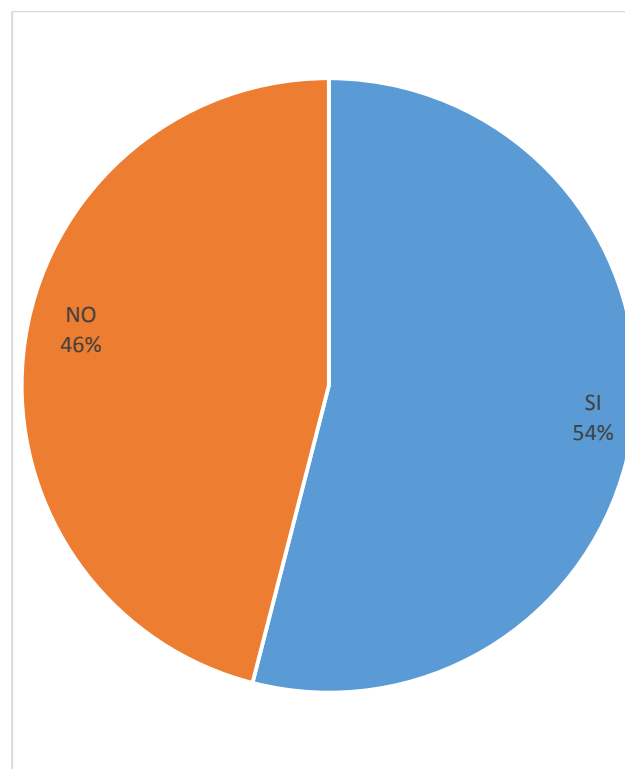
Se infiere, que la mayoría de los encuestados solo degusta de la chicha en época de fiestas por diversos factores entre los cuales destaca que los establecimientos donde expenden la bebida se encuentran cerrados durante todo el año y vuelven a reabrir en la época de fiestas, solo un lugar permanece abierto todo el año, el restaurante de doña Yolanda Cabrera que prepara la bebida sábados y domingos, a excepción en las fiestas cuando la atención es durante todos los días, por lo datos obtenidos se puede llegar a una conclusión, que la chicha del Yamor es mayormente consumida en la época de fiestas, donde existe una variedad de lugares donde elaboran la chicha, cambiando el sabor de la bebida unos de otros por la forma en la que se prepara.

**Pregunta 12. ¿Considera que la chicha del Yamor forma parte de la vida cotidiana de los otavaleños?**

**Tabla 13.** La chicha del Yamor parte de la vida cotidiana de los otavaleños

¿Considera que la chicha del Yamor forma parte de la vida cotidiana de los otavaleños?		
VALORACIÓN	FRECUENCIA A	FRECUENCIA R
SI	143	54%
NO	123	46%
TOTALES	266	100%

**Gráfico 12.** La chicha del Yamor parte de la vida cotidiana de los otavaleños



Fuente: Encuesta 2018  
Elaborado por: El autor

El 54% de la muestra indica que, si consideran que la chicha del Yamor forma parte de la vida cotidiana de los otavaleños, sin embargo, existe un 46% que no lo consideran así.

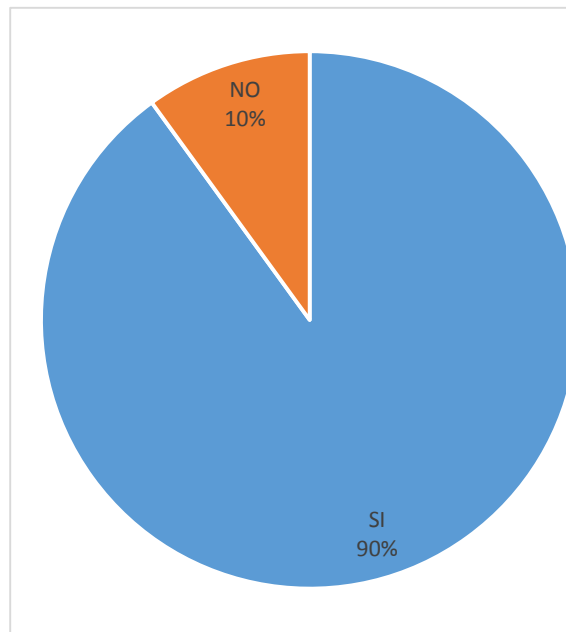
La muestra que fue objeto de encuesta se infiere que la mayor parte de los otavaleños considera que la chicha del Yamor es parte de la vida cotidiana de los otavaleños, debido a que es usual tomar esta bebida y ese consumo aumenta en la época de fiestas y que no es raro o difícil que esta bebida sea parte de la gastronomía de los otavaleños, por los datos obtenidos, en el ítem 12, se puede llegar a la conclusión de que la chicha del Yamor, es parte de la dieta de los otavaleños y que para la mayoría de los otavaleños no les resulta extraña o difícil de consumirla, las dos etnias que preponderan en Otavalo la consumen y sienten que es parte de sus costumbres y parte esencial de la celebración hacia las divinidades de cada etnia, esto genera una identidad cultural homogénea entre los otavaleños.

**Pregunta 13. ¿Estaría usted de acuerdo que la chicha del Yamor sea considerada un patrimonio cultural inmaterial de los otavaleños?**

**Tabla 14.** La chicha del Yamor un patrimonio cultural inmaterial de los otavaleños

¿Estaría usted de acuerdo que la chicha del Yamor sea considerada un patrimonio cultural inmaterial de los otavaleños?		
VALORACIÓN	FRECUENCIA A	FRECUENCIA R
SI	233	90%
NO	33	10%
TOTALES	266	100%

**Gráfico 13.** La chicha del Yamor un patrimonio cultural inmaterial de los otavaleños



Fuente: Encuesta 2018  
Elaborado por: El autor

Según los datos de las encuestas realizadas el 90% de la muestra indica que concuerda y considera que la chicha del Yamor debe ser considerada como un patrimonio cultural inmaterial de los otavaleños, mientras que un 10% no considera que la bebida aporta con las características suficientes para ser considerada de ese modo.

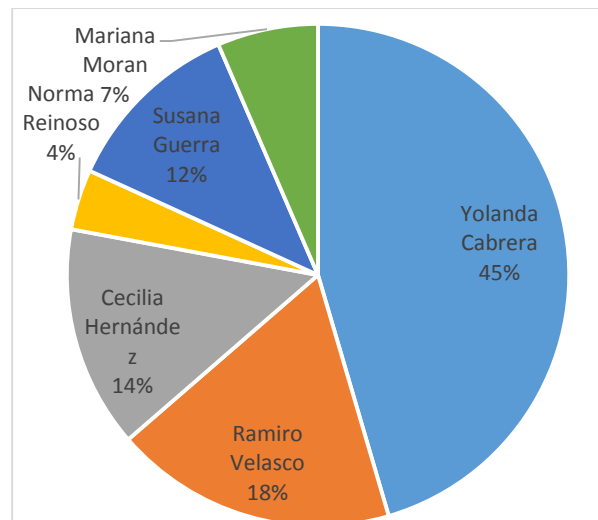
Se deriva, que la chicha del Yamor debe ser considerada como un patrimonio cultural de los otavaleños ya que aporta con factores y características necesarias para ser un patrimonio, el más importante es que da identidad cultural al otavaleño, esta identidad es el sincretismo que aporta ya que existen dos etnias culturales que son diversas, sin embargo la chicha unifica a las dos culturas debido a la mezcla entre lo cultural, social y afectivo que existe en la región, por los resultados obtenidos, en el ítem 13, se puede llegar a la conclusión de que la chicha del Yamor contiene características de la identidad de las dos etnias y es un legado transmitido de una generación a otra, donde se entremezclan las creencias y tradiciones que tiene como punto primordial generar una identidad cultural homogénea de los otavaleños.

**Pregunta 14. ¿Señale a cuál de estos lugares acude a degustar de la chicha del Yamor?**

**Tabla 15.** Lugares tradicionales de la ciudad donde degustar de la chicha del Yamor

¿Señale a cuál de estos lugares acude a degustar de la chicha del Yamor?		
VALORACIÓN	FRECUENCIA A	FRECUENCIA R
Yolanda Cabrera	175	45%
Ramiro Velasco	70	18%
Cecilia Hernández	55	14%
Norma Reinoso	15	4%
Susana Guerra	45	12%
Mariana Moran	25	7%
Total	266	100%

**Gráfico 14.** Lugares tradicionales de la ciudad donde degustar de la chicha del Yamor



Fuente: Encuesta 2018  
Elaborado por: El autor

Indican que el 45% de la muestra degusta de la chicha del Yamor en el restaurante “El Auténtico Yamor” de Doña Yolanda Cabrera, el 18% acuden al restaurante “Sumag Yamor” del Licenciado Ramiro Velasco, al restaurante “El Rondador” llegan el 14% de la muestra de la Señora Cecilia Hernández, el 12% degusta de la chicha en el restaurante “Ely” de Doña Susana Guerra, el 12% llegan hasta el restaurante de Doña Mariana Morán llamado “Yamor Tradicional” donde disfrutan de la chicha y el 4% restante acuden al restaurante “Montserrat Yamor” de Doña Norma Reinoso.

Se concluye, que la mayoría de las personas disfrutan de la bebida en barrio Punyaro en el restaurante de Doña Yolanda Cabrera, debido a muchos factores entre los cuales se puede destacar tres que son los más importantes así como: la mayoría de la propaganda que realiza la municipalidad y la prefectura es con la referencia del restaurante “El auténtico Yamor”, además otro factor que es importante para que sea muy conocido el restaurante en mención es que abre sus puertas durante todo el año los sábados y domingos, siendo este el único lugar que realiza la deliciosa chicha durante todo el año y por último también el sabor de la bebida es muy conocido debido

a que lo elabora de una manera muy tradicional y la receta se la sigue elaborando por su hija Anita Cabrera de la misma manera que su madre, a pesar de que no es el restaurante tradicional más antiguo de la ciudad ya que tiene una vida laboral de 48 años es el más visitado, el local con más años de trayectoria es el restaurante “Sumag Yamor” con más de 60 años de experiencia en la elaboración de la bebida, siendo este el segundo restaurante más visitado de la ciudad, por los datos obtenidos, según el ítem 14, se puede llegar a la conclusión, que de los seis lugares tradicionales de expendio de la chicha, el más popular y donde la mayoría de los otavaleños se siente más identificado con la bebida es en el barrio Punyaro en el restaurante de la señora Yolanda Cabrera, a pesar que la bebida originalmente se empezó a vender en el barrio Monserrat en las primeras quermeses en la piscina del Neptuno y luego por la influencia de los estudiantes universitarios radicados en Quito que empezaron a realizar las fiestas del Yamor como en la actualidad se las conoce, resaltando la fiesta como un homenaje a la chicha y a la identidad cultural de los otavaleños como una forma de unión que los identifica.

### **3.2. RESULTADOS DE LAS ENTREVISTAS A EXPERTOS QUE ELABORAN LA CHICHA DEL YAMOR**

La entrevista se la realizó a tres personas de la ciudad que son expertas en la preparación de la chicha del Yamor y que responden a las interrogantes que surgen del proyecto de investigación “La chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña”. Según lo afirma (Hernandez, 2014) “Las entrevistas semiestructuradas se basan en una guía de asuntos o preguntas y el entrevistador tiene la libertad de introducir preguntas adicionales para precisar conceptos u obtener mayor información” (Pág. 403).

Se realiza la triangulación de la información para obtener una mejor interpretación y análisis de los datos obtenidos. Según Sampieri (2014) “triangulación de datos (diferentes fuentes e instrumentos de recolección de los datos, así como distintos tipos de datos, por ejemplo, entrevista a participantes y pedirles tanto un ensayo escrito como fotografías relacionadas con el planteamiento del estudio)” (Pág. 457).

Solo se escogió a tres de las seis personas que elaboran la chicha, debido a que hasta el momento de la investigación fueron las únicas tres personas que abrieron sus locales para expender la tradicional bebida, sin embargo, son parte de ese grupo

selecto y muy pequeño que elaboran la chicha del Yamor, que tienen décadas de experiencia y que son muy conocidos en la región.

Hay que aclarar que la intención de la investigación no fue excluir, ni discriminar a nadie, por lo cual en el presente documento se hace una breve mención de los seis locales de expendio de la bebida, más no de su historia, debido a que la investigación se centra en “La chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña” donde el objetivo general es determinar el rol de la chicha del Yamor dentro de la identidad cultural otavaleña.

**Tabla 16.** Listado de personas entrevistadas

Entrevistados	Ocupación	Fecha
Sra. Yolanda Cabrera	Propietaria del restaurante “El Auténtico Yamor”	03/08/2018
Sra. Susana Guerra	Propietaria del restaurante “Ely”	03/08/2018
Sr. Freddy Salazar	Propietario del restaurante “El Rondador”	03/08/2018

Fuente: Entrevistas 2018

Elaborado por: El autor

**Preguntas, respuestas, teorización y categorización de las entrevistas realizadas que conforman la triangulación de la información.**

**Tabla 17. Preparación y venta de la chicha**

1.- ¿Por qué escogió este barrio para la preparación y venta de la chicha?	
Entrevistados	Respuestas
Sra. Yolanda Cabrera	Porque yo precisamente soy del barrio Punyaro y toda mi familia son de aquí, mi casita toda la vida ha sido aquí desde el tiempo de mi mamacita y también ella preparaba la chicha en una casita antigüita y nosotros sacamos un crédito para construir esta nueva casa con el local por la necesidad de atender mejor a los clientes.
Sra. Susana Guerra	Yo me inicié en el colegio Otavalo donde eran los antiguos establos de la hacienda San Vicente, como eso ya se construyó he ido buscando locales para yo poder vender mis productos y estábamos en el año 2000 en lo que ahora es el garaje municipal de aquí de Otavalo, entonces como ya construyeron eso, nos reubicaron en la ex escuela “Católica”.
Sr. Freddy Salazar	Siempre se ha originado la masiva concurrencia de los visitantes de Otavalo y de quienes vienen a Otavalo y al parque “Bolívar” entonces nos iniciamos ahí donde era el parqueadero que está actualmente ahí se inició, antes lo hacía mi tía en un chozón grande de paja para lo que es la fiesta, de ahí paso a mi mamá para continuar la tradición de mi tía Julieta Hernández que ella realizaba.
Interpretación de la triangulación de la información	
Categorización	Teorización
De acuerdo a la tabla 2, perteneciente a la variable identidad cultural, de la dimensión construcción de la identidad, indicador social y cultural, ítem 1 Las tres personas entrevistadas mencionan que el barrio Central y Punyaro es escogido por la concurrencia de la gente, lo cual los vuelve unos lugares productivos económicamente para estas personas y se encuentran uno cerca del otro a pocas cuadras, pero también se debe a eventualidades que han tenido que sobrellevar al ser locales de arriendo por temporadas, los locales suelen cambiar de ubicación, la experiencia que tienen en el campo de la preparación de la chicha del Yamor es importante a la hora de vender sus productos	Las tres personas coinciden que son lugares populosos y tradicionales de la ciudad, donde expenden la tradicional bebida y que se sienten identificados y pertenecientes a estos barrios, tienen el sentimiento de responsabilidad con la ciudadanía al preparar la bebida. Según SANTIAGO (2016) “La experiencia que define la relación con el territorio habitado es singular, generando tanto identidad como sentido de pertenencia. Esto produce una sensación de responsabilidad de las personas respecto al espacio habitado” (Pág. 19). Esta define el estado social y cultural de los habitantes otavaleños y la forma de interacción que existe entre la chicha del Yamor y la identidad cultural otavaleña como expresión, de cómo se va construyendo la identidad del otavaleño.

Fuente: Entrevistas 2018  
Elaborado por: El autor



**Tabla 18.** Hace cuánto tiempo prepara la bebida

1. ¿Hace cuánto tiempo prepara la bebida?	
Entrevistados	Respuestas
Sra. Yolanda Cabrera	Yo preparó la chicha ya casi cuarentaiocho años aproximadamente conjuntamente con el motecito y la fritada que es el plato del Yamor
Sra. Susana Guerra	Ya son treintaicinco años que yo estoy dedicada a la preparación de la bebida del Yamor y el plato típico
Sr. Freddy Salazar	Ya estamos unos treinta años en la elaboración de la chicha del Yamor y el plato típico
Interpretación de la triangulación de la información	
Categorización	Teorización
De acuerdo a la tabla 3, perteneciente a la variable la chicha del Yamor, dimensión modos de preparación, indicador preparación e ingredientes, ítem 2 son personas que tienen una larga trayectoria en la preparación de la chicha del Yamor y elaboración de los platos típicos, de treinta a cuarentaiocho años de experiencia.	Las tres personas mencionan que tienen una gran trayectoria en la preparación de la chicha y los platos típicos esto demuestra su compromiso con la elaboración de la chicha, el de expender año a año la tradicional bebida. Según (La Hora, 2017) Ramiro Velasco, (...). “Él forma parte de la quinta generación de mestizos que no han dejado morir a la chicha del Yamor y que, al igual que su tatarabuela, sigue el mismo rito y proceso para su elaboración” (Pág. 1). Es decir que existe una trayectoria importante y un compromiso hacia la sociedad al preparar esta bebida, que se va transmitiendo de generación a generación.

Fuente: Entrevistas 2018

Elaborado por: El autor

**Tabla 19.** Preparación de la chicha

<b>2. ¿Cuántas personas colaboran en la preparación de la chicha?</b>	
<b>Entrevistados</b>	<b>Respuestas</b>
Sra. Yolanda Cabrera	Nosotros somos poca familia más son gente de afuera damos trabajo en especial por ejemplo ahorita que comenzamos estamos 15 pero en las fiestas del Yamor se avanza de 25 a 30 personas porque es durísimo, el servicio es duro, la preparación el servicio a la gente
Sra. Susana Guerra	Prácticamente yo estoy como jefa principal mi hija y unas señoras que nos ayudan en la cocinada que nos ayuden a mecer pero aquí en el local con toda la familia prácticamente hacemos un total de 17 personas para atender al publico
Sr. Freddy Salazar	Bueno para la preparación dos personas están a cargo de eso, para lo que es la molida, la cocción de la harina que son como doce horas tienen que estar constante moviendo porque si no se quema, pero estamos en el proceso como 12 personas
<b>Interpretación de la triangulación de la información</b>	
<b>Categorización</b>	<b>Teorización</b>
De acuerdo a la tabla 4, perteneciente a la variable Chicha del Yamor, dimensión modos de preparación, indicador preparación e ingredientes, ítem 3, las tres personas entrevistadas coinciden en que el número de colaboradores en la preparación de la chicha debe ser siempre grande debido a lo laborioso de este trabajo y las horas de cocción de la misma que es de unas doce a treinta personas	El número de colaboradores en la preparación de la chicha del Yamor debe ser grande debido a que es un proceso que conlleva con 12 horas de cocción y que debe de estar en constante movimiento para que no se queme, además previo a eso se hace una clasificación de los granos a ser utilizados y la molida de los mismos para la harina en la preparación. Según (El Telegrafo, 2016) “En el local trabajan 10 personas los sábados y domingos, pero por las fiestas se contrata a 20 personas más de la comunidad para poder atender a los visitantes nacionales y extranjeros” (Pág. 1). La elaboración de la chicha no solo genera una identidad cultural de los otavaleños, así dinamiza la economía local y por ende la interculturalidad de las distintas etnias que habitan el cantón, dentro de la preparación se encuentra inmersas las dos etnias.

Fuente: Entrevistas 2018  
Elaborado por: El autor

**Tabla 20.** Ingredientes de la chicha

<b>3. ¿Cuántos ingredientes forman parte de la chicha?</b>	
<b>Entrevistados</b>	<b>Respuestas</b>
Sra. Yolanda Cabrera	Son siete granos el maíz negro, el maíz amarillo, el maíz blanco, el morocho, el canguil, el chulpi y terminamos con la jora, para servir mezclamos con la miel de la panela
Sra. Susana Guerra	Hablemos que son siete granos y un ingrediente adicional que es el dulce de la panela
Sr. Freddy Salazar	Siete aproximadamente el maíz blanco, el trigo, la jora, el morocho, el chulpi, maíz amarillo y la panela para endulzar
<b>Interpretación de la triangulación de la información</b>	
<b>Categorización</b>	<b>Teorización</b>
De acuerdo a la tabla 5, perteneciente a la variable la chicha del Yamor, dimensión modos de preparación, indicador preparación e ingredientes, ítem 4, Entre los tres entrevistados concuerdan que la chicha del Yamor se la debe realizar con los siete granos entre los cuales están el maíz negro, el maíz amarillo, el maíz blanco, el morocho, el canguil, el chulpi y la jora, para servir se mezcla con la miel de la panela	La chicha del Yamor en lo concerniente a los ingredientes que la conforman se debe utilizar los siete granos y la miel de la panela para que obtenga ese sabor característico. Según (El Telegrafo, 2016) “se elabora con 7 granos: maíz negro, amarillo y blanco, chulpi, canguil, morocho y jora. A estos granos se los limpia con meticulosidad, después se los tuesta y muele para convertirlos en harina se le agrega agua y panela” (Pág. 1). La receta es pasada de generación en generación y durante todo el tiempo se ha preservado la receta de la misma forma en la que se hacía en generaciones antepasadas.

Fuente: Entrevistas 2018

Elaborado por: El autor

**Tabla 20.** La receta de la chicha del Yamor

<b>4. ¿De dónde obtuvo la receta de la chicha del Yamor?</b>	
<b>Entrevistados</b>	<b>Respuestas</b>
Sra. Yolanda Cabrera	La receta la obtuve mi madre María Rodríguez por cuanto gentes antiguas no han sabido preparar y como le digo ella me recomendó que aprendiera para que no muriera su costumbre
Sra. Susana Guerra	Bueno yo he sido siempre un poquito curiosa en lo que es la cocina, entonces he ido aprendiendo de mis vecinas cuando vivía en el barrio Punyaro que viví una temporada allá, entonces iba viendo como preparaban y de ahí vino mi inquietud de hacer los productos y como sacar la chicha de la mejor manera
Sr. Freddy Salazar	Ha ido pasando de tradición a tradición lo que decía de mi tía Julieta Hernández le paso a lo que es mi mamá que son hermanas y de ahí va pasando de generación a generación.
<b>Interpretación de la triangulación de la información</b>	
<b>Categorización</b>	<b>Teorización</b>
De acuerdo a la tabla 6, perteneciente a la variable la chicha del Yamor, dimensión modos de preparación, indicador preparación e ingredientes, ítem 5, dos de los tres entrevistados concuerdan que la receta de la chicha del Yamor se les fue enseñada por un familiar, mientras que la otra persona indica haberla obtenida al ver prepararla a sus vecinas y colaborar en la preparación	La chicha del Yamor es transmitida de una generación a otra por familiares o por quienes se interesaron en aprender la receta y fueron colaboradores en la preparación de la bebida. Según (El Telegrafo, 2016) Siendo aún una niña, Yolanda Cabrera, observaba cómo su madre preparaba la chicha del Yamor. “Era un trabajo laborioso de cocción y elaboración que le llevaba más de una semana” (Pág. 1). Esta tradición aún se sigue dando y está siendo transmitida de una generación a otra como en el caso de las tres personas entrevistadas que recibieron el conocimiento de la receta de un familiar o vecino y hoy en día se la están transmitiendo a la siguiente generación.

Fuente: Entrevistas 2018  
Elaborado por: El autor

**Tabla 21.** Consumo de la chicha del Yamor de turistas nacionales y extranjeros

<b>5. ¿Quién consume en mayor cantidad la chicha turistas extranjeros, turistas nacionales?</b>	
<b>Entrevistados</b>	<b>Respuestas</b>
Sra. Yolanda Cabrera	Es muy populosa aquí se toma con gente de todo el país y los extranjeros que vienen a disfrutar de nuestras fiestas
Sra. Susana Guerra	Es consumida por propios y extraños como decimos pero es más por la curiosidad que toman un vasito en los turistas tanto nacionales como extranjeros
Sr. Freddy Salazar	Los turistas extranjeros solo vienen por la curiosidad para ver cómo es, pero poco es y los turistas nacionales consumen poco como para comparar con otras chichas
<b>Interpretación de la triangulación de la información</b>	
<b>Categorización</b>	<b>Teorización</b>
De acuerdo a la tabla 7, perteneciente a la variable identidad cultural, dimensión interculturalidad como proceso permanente, indicador comunicación y aprendizaje entre personas, ítem 6 la chicha según las tres personas entrevistadas concordaron en que los turistas extranjeros y nacionales degustan de la chicha en poca cantidad y que lo hacen por curiosidad o por comparación.	El consumo de la chicha en los turistas extranjeros y nacionales es muy poco debido a que no se sienten identificados con la bebida y si la degustan es por curiosidad o para compararla con otras clases de chicha con las que se sienten identificados en el caso de los turistas nacionales. Según (El Comercio, 2015) “La estadounidense Elin Ray dudó un par de segundos antes de ingerir el néctar que se obtiene del dorado grano. Era la primera ocasión que probaba el dulce líquido fermentado. Al final aprobó la receta entregando el pilche vacío y afirmando con la cabeza” (Pág. 1). La bebida no están apreciada por los turistas extranjeros y nacionales ya que se sienten extraños o fuera de sitio al ser algo distinto, algo que para ellos no tiene ninguna relación con ellos sus costumbres y tradiciones no se identifican con la bebida pero comparten un aprendizaje que los vuelve interculturales y comunican la experiencia.

Fuente: Entrevistas 2018  
Elaborado por: El autor

**Tabla 22.** Consumo de la chicha del Yamor entre etnias

<b>6. ¿Quién consume en mayor cantidad la chicha entre las etnias kichwa Otavalo y la mestiza Otavalo?</b>	
<b>Entrevistados</b>	<b>Respuestas</b>
Sra. Yolanda Cabrera	Toda clase de gente, todos tienen el mismo gusto por igual
Sra. Susana Guerra	Diríamos que es igual en un cincuenta porciento
Sr. Freddy Salazar	Lo que son los indígenas propios de aquí de Otavalo consumen más la chicha pero de ahí la gente mestiza poco es la que toma chicha más es la coca cola la que toman con el plato típico
<b>Interpretación de la triangulación de la información</b>	
<b>Categorización</b>	<b>Teorización</b>
De acuerdo a la tabla 8, perteneciente a la variable identidad cultural, dimensión etnicidad, indicador costumbres, ítem 7 dos de las tres personas entrevistadas coincidieron que la chicha es consumida en igual porcentaje tanto por las etnias kichwa y mestiza Otavalo y la otra persona entrevistada manifestó que los kichwa Otavalo la consumen más que los mestizos Otavalo	El consumo de la chicha entre las etnias kichwa Otavalo y mestiza Otavalo es equitativa a pesar de las actuales bebidas que tratan de reemplazar la bebida ancestral Según (GADMO, 2015) “evoluciona a lo largo del tiempo, manteniendo su esencia -la exaltación de la chicha, la degustación culinaria” (Pág. 1). La chicha es consumida tanto por el kichwa Otavalo como por el mestizo Otavalo debido a que se siente identificado ante esta bebida porque es parte del sincretismo que nos une como otavaleños, su significado para cada etnia es diferente por sus costumbres y tradiciones que forman al individuo desde el momento de su concepción y en la etapa de la construcción de su identidad

Fuente: Entrevistas 2018  
 Elaborado por: El autor

**Tabla 23.** Preparación de la chicha del Yamor

<b>7. ¿Cuánto tiempo se demora la preparación de la chicha del Yamor?</b>	
<b>Entrevistados</b>	<b>Respuestas</b>
Sra. Yolanda Cabrera	Es muy laboriosa en especial yo cojo los granos selectos, que no sean podridos, cuando ya tengo bastante lo limpio bien lo tuesto y lo convierto en harina para luego cocinar a base de doce horas, porque no todos los estómagos son iguales son unos delicados, entonces al yo cocinarle pienso que estoy dándole un producto bien preparado
Sra. Susana Guerra	Se demora unas doce horas y se tiene que mantener en constante movimiento hasta que salga la nata amarilla eso indica que ya está lista para cernir y pasarla a los toneles que en mi caso son de plástico
Sr. Freddy Salazar	Doce horas aproximadamente desde las siete de la mañana que están, hasta las 7, 8 de la noche que termina la cocción de la chicha
<b>Interpretación de la triangulación de la información</b>	
<b>Categorización</b>	<b>Teorización</b>
De acuerdo a la tabla 9, perteneciente a la variable identidad cultural, dimensión etnicidad, indicador costumbres, ítem 8 Las tres personas coinciden en que el tiempo de cocción lleva aproximadamente de 12 horas, pero en realidad les toma un proceso de días debido a que primero se selecciona los mejores granos para luego tostarlos y llegar a molerlos para que se conviertan en harina dese ese entonces se lleva al proceso de cocción	La chicha del Yamor es un proceso muy laborioso, debido a que se escoge los productos y se torna muy demoroso e incluso difícil porque además de escoger el producto se tiene que tostar, moler y cocinar de manera proporcional y ellos no utilizan formas de medición solo lo hacen por intuición y por prueba, es decir van probando el producto. Según (El Telegrafo, 2016)“A esa preparación se le agrega agua y panela, y se le cocina por casi 18 horas en las calderas para no correr riesgos ni afectar el estómago de los comensales” (Pág. 1). Es un proceso que puede llevar meses en la preparación debido a que escoge los mejores granos, se tuestan, se muelen y después se procede a la cocción de los ingredientes con agua y al final para agregarle su sabor dulce se mezcla con la miel de la panela, finalizando con el servicio a la mesa de las personas que disfrutan de esta bebida ancestral.

Fuente: Entrevistas 2018  
Elaborado por: El autor

**Tabla 24.** Venta de la chicha del Yamor

<b>8. ¿Qué día vende en mayor cantidad la chicha antes del pregón o después del pregón?</b>	
<b>Entrevistados</b>	<b>Respuestas</b>
Sra. Yolanda Cabrera	Yo vendo todo el año sábados y domingos a toda la gente, he tenido bastante acogida que vienen de todos los lados, la chicha se vende en todo tiempo, pero en especial en el día del pregón
Sra. Susana Guerra	Después del pregón se vende más la chicha a pesar que desde el día que salimos es una bebida bien cotizada
Sr. Freddy Salazar	Antes del pregón empieza la venta de la chicha, una semanita antes de ahí después del pregón unos diez días después que termina seguimos con la venta de la chicha entonces en mayor cantidad
<b>Interpretación de la triangulación de la información</b>	
<b>Categorización</b>	<b>Teorización</b>
De acuerdo a la tabla 10, perteneciente a la chicha del Yamor, dimensión referencias simbólicas, indicador factores simbólicos, ítem 9, dos de los tres entrevistados coinciden que venden en mayor cantidad después del pregón y la otra persona entrevistada menciona que vende en mayor cantidad antes y durante el pregón de fiestas	La chicha del Yamor es más vendida el día después del pregón de fiestas debido a que existe un sentimiento de despedida de que ya pasa el tiempo del agradecimiento a las divinidades de las dos etnias que identifican a los otavaleños. Según (La Hora, 2017) está relacionado con “el agradecimiento a la Madre Tierra (...). Se aprovecha de la cosecha del maíz, se escogen los mejores granos de cada tipo y se prepara la bebida. Debido al sincretismo religioso, asociaron a la época con un homenaje a la virgen María”(Pág. 1) es por esto que la chicha del Yamor se consume en mayor cantidad después del pregón debido a que es un agradecimiento a las divinidades de cada etnia.

Fuente: Entrevistas 2018  
Elaborado por: El autor



**Tabla 25.** ¿Reproducción de la chicha del Yamor?

<b>9. ¿Algún familiar conoce la receta de la chicha del Yamor?</b>	
<b>Entrevistados</b>	<b>Respuestas</b>
Sra. Yolanda Cabrera	Bueno ahorita mi hija y tengo un nieto que está en gastronomía que quiere seguir mis pasos
Sra. Susana Guerra	Mi hija también sabe preparar la chicha del Yamor
Sr. Freddy Salazar	Mi hermana mis sobrinos que están ahí más o menos ya le van viendo como ellos la van elaborando la cantidad como es la molida, ellos ya van aprendiendo
<b>Interpretación de la triangulación de la información</b>	
<b>Categorización</b>	<b>Teorización</b>
De acuerdo a la tabla 11, perteneciente a la chicha del Yamor, dimensión valor patrimonial, indicador creencias, tradiciones ítem 10, la receta de la chicha del Yamor en la actualidad se la está transmitiendo de una generación a otra por medio de familiares que han aprendido la bebida	La chicha del Yamor tiene un valor adquirido porque identifica a los otavaleños por sus creencias y tradiciones, ese sincretismo, ha dejado un legado de generaciones haciendo que se reproduzca cada año, una de las particularidades es que la chicha es realizada por los mestizos. Según (El Comercio, 2015) “Una de las cosas curiosas es que la mayoría de cultivadores de la chicha son mestizos” (Pág. 1). Los mestizos son la etnia que no ha dejado morir la tradición kichwa y mestiza otavaleñas

Fuente: Entrevistas 2018  
Elaborado por: El autor

**Tabla 26.** Legado de la preparación de la chicha del Yamor

<b>10. ¿Usted cree que en el futuro alguien de su familia seguirá con la preparación de la chicha?</b>	
<b>Entrevistados</b>	<b>Respuestas</b>
Sra. Yolanda Cabrera	Claro que si mi hija y mi nieto continuaran con la tradición
Sra. Susana Guerra	Si mi hija seguirá con la preparación de todos estos productos al igual que de la chicha
Sr. Freddy Salazar	Mi hermana también puede seguir porque ella también está al frente de los platos típicos, ella está en la preparación de las tortillas, de la chicha, de la fritada, ella está más al tanto pienso que ella seguirá.
<b>Interpretación de la triangulación de la información</b>	
<b>Categorización</b>	<b>Teorización</b>
De acuerdo a la tabla 12, perteneciente a la chicha del Yamor, dimensión valor patrimonial, indicador creencias, tradiciones ítem 11, según las personas que fueron entrevistados reconocen que en el futuro la receta seguirá siendo replicada por algún familiar suyo, para seguir con la tradición de la preparación de la chicha del Yamor	La chicha del Yamor será replicada en la siguiente generación por los familiares de las personas que tienen el conocimiento y que son referente de la identidad cultural otavaleña. Según (La Hora, 2017) Ramiro Velasco, (...). “Él forma parte de la quinta generación de mestizos que no han dejado morir a la chicha del Yamor y que, al igual que su tatarabuela, sigue el mismo rito y proceso para su elaboración” (Pág. 1). La chicha del Yamor ha adquirido un valor patrimonial por sus características que la vuelven un referente de la identidad cultural otavaleña y que es reproducida por una generación a otra y ellos serán la generación que utilizara los mecanismos para salvaguardar esta bebida tradicional.

Fuente: Entrevistas 2018

Elaborado por: El autor

**Tabla 27.** Identidad

<b>11. ¿Qué es para usted identidad?</b>	
<b>Entrevistados</b>	<b>Respuestas</b>
Sra. Yolanda Cabrera	Es la cultura propia que tenemos en Otavalo
Sra. Susana Guerra	Es la representación neta de una ciudad, de un producto o algo
Sr. Freddy Salazar	Sería algo propio de la cultura lo que nos han dejado nuestro antepasados
<b>Interpretación de la triangulación de la información</b>	
<b>Categorización</b>	<b>Teorización</b>
De acuerdo a la tabla 13, perteneciente a la variable identidad cultural, dimensión construcción de la identidad, indicador cultural social y afectivo ítem 12, las tres personas coinciden que es una representación de la identidad cultural de un pueblo	La identidad es algo que se inculca desde la niñez hasta el último día de vida de un individuo, es decir que de acuerdo a los símbolos imaginarios que posee cada región, localidad o comunidad como los sociales, culturales y afectivos, que van demostrando pertenencia y crea la personalidad del individuo. Según (Tórrez, 2017) “la influencia que tiene el entorno y grupos dominantes en la práctica de nuestras costumbres” (Pág. 62.) hay muchos factores que influyen en la construcción de la identidad como los más importante son: la familia y el entorno, donde también influyen los grupos dominantes en la práctica de costumbres en el cantón Otavalo confluyen dos grandes grupos étnicos como son los kichwas y los mestizos Otavalo que confluyen en una identidad cultural homogénea

Fuente: Entrevistas 2018  
 Elaborado por: El autor

**Tabla 28.** La chicha del Yamor y la identidad cultural otavaleña

<b>12. ¿Considera que la chicha del Yamor es parte de la identidad cultural otavaleña?</b>	
<b>Entrevistados</b>	<b>Respuestas</b>
Sra. Yolanda Cabrera	La chicha del Yamor se identifica por una cultura bien alta que tenemos cada año
Sra. Susana Guerra	Si en este caso la chicha del Yamor es la identidad neta de Otavalo y no solo de nosotros sino que es una identidad nacional se podría decir
Sr. Freddy Salazar	Esto mismo de la chicha es parte de la identidad de nuestros pueblos, nuestro pueblo indígena esto es lo tradicional y esto viene desde el tiempo de los incas como se elaboraba y como se consumía desde ahí
<b>Interpretación de la triangulación de la información</b>	
<b>Categorización</b>	<b>Teorización</b>
De acuerdo a la tabla 14, perteneciente a la variable identidad cultural, dimensión construcción de la identidad, indicador cultural, social y afectivo, ítem 13, las tres personas entrevistadas coinciden que la chicha del Yamor es parte de la identidad cultural otavaleña debido a que es un legado que viene de generación en generación y está asentada en nuestra forma de ser	La chicha del Yamor está compuesta por costumbres y tradiciones que llevan años de construcción aportando características de dos etnias como son la kichwa y mestiza Otavalo, estas dos etnias consumen la chicha del Yamor para agradecer a las divinidades por las cosechas. Según (Machado, 2017) “definida desde los tiempos inmemoriales a través de múltiples aspectos en los que se plasma su cultura, siendo parte esencial de la vivencia del ser humano, parte de una cultura dinámica con características variables e identidades muy propias”(Pág. 23) la identidad es tomada en cuenta por las vivencias de un pueblo y como lo va caracterizando con el paso del tiempo y esto forma parte de la dinámica cultural, social, afectivo que forman parte de la construcción de la identidad de un individuo.

Fuente: Entrevistas 2018

Elaborado por: El autor

**Tabla 29.** La chicha del Yamor y sus fiestas

<b>13. ¿Cree usted que sin la chicha del Yamor existirían las fiestas que llevan el mismo nombre?</b>	
<b>Entrevistados</b>	<b>Respuestas</b>
Sra. Yolanda Cabrera	No porque la chicha del Yamor es una cultura bien sentada en Otavalo como todos los pueblos tienen sus costumbres en nuestro Otavalo tenemos el Yamor no solo yo sé hacer, hay muchas personas que hacen por abajo, ellas también saben prepararla.
Sra. Susana Guerra	Creo que no existirían el Yamor es el atrayente de estas fiestas, usted hable de las fiestas de septiembre y le nombran las fiestas del Yamor
Sr. Freddy Salazar	La fiesta del Yamor es la fiesta del maíz entonces al decir la fiesta del maíz es la chicha propiamente es la jora el maíz y viene con el nombre la fiesta Yamor es la fiesta del maíz y sin ella no tendría significado
<b>Interpretación de la triangulación de la información</b>	
<b>Categorización</b>	<b>Teorización</b>
De acuerdo a la tabla 15, perteneciente a la variable identidad cultural, dimensión etnicidad, indicador producción, difusión y disfrute, ítem 14, las tres personas que fueron objeto de entrevistas coinciden que la chicha del Yamor es el símbolo referente de las fiestas y sin ella no existirían porque no tendrían un sentido	La chicha del Yamor reúne las características que la vuelven indispensables para las fiestas, le dan ese misticismo y fomentan la identidad propia de los otavaleños. Según (La Hora, 2017) "Otavalo ha sido construida en torno a los orígenes del Yamor, la chicha que da el nombre a las fiestas que en septiembre se realizan en esa ciudad de Imbabura y que también rinden honor a la virgen de Monserrate" (Pág. 1). Las fiestas del Yamor se dan en torno a la bebida elaborada a base de siete granos esto ha contribuido en gran parte a la diversidad cultural de los otavaleños por lo cual año tras año la chicha es elaborada reproduciendo este sabor único en la región, el disfrute de la chicha y su difusión a nivel internacional, sin ella no tuviera un significado realizar las fiestas como su nombre indica Yamor.

Fuente: Entrevistas 2018  
Elaborado por: El autor

**Tabla 30.** El significado de la palabra “Yamor”

<b>14. Usted conoce el significado de la palabra “Yamor”</b>	
<b>Entrevistados</b>	<b>Respuestas</b>
Sra. Yolanda Cabrera	Viene a ser el conjunto de los siete granos y la identidad propia de nuestra cultura
Sra. Susana Guerra	Es la chicha la bebida de nuestros antepasados, la bebida de los dioses como se le dice
Sr. Freddy Salazar	Significa el maíz, la fiesta del maíz
<b>Interpretación de la triangulación de la información</b>	
<b>Categorización</b>	<b>Teorización</b>
De acuerdo a la tabla 16, perteneciente a la variable identidad cultural, dimensión diversidad cultural, indicador producción, difusión y disfrute ítem 15, las tres personas entrevistadas coinciden que la chicha del Yamor tiene un significado que es veneración de las divinidades y la fiestas en honor al maíz, por los 7 granos que identifican al otavaleño	La chicha del Yamor es un significado que se forma de la diversidad cultural y la interculturalidad, ya que el termino procede de vocablos que dan a comprender que se rinde respeto a las divinidades y al grano sagrado (LA HORA, 2015) El término Yamor proviene de dos vocablos Yak, sinónimo de sabio y Mur, grano, denominándose al Yamor como la chicha de la sabiduría (Pág. 1). Las personas que elaboran la chicha del Yamor conocen el significado de la palabra Yamor debido a que ha sido transmitido de una generación a otra el resultado de esta transmisión es la reproducción de la bebida año tras año, el disfrute de esta deliciosa bebida dulce y la difusión que se realiza cada mes de septiembre conjuntamente con las fiestas del Yamor

Fuente: Entrevistas 2018

Elaborado por: El autor

**Tabla 31.** La chicha factor importante dentro de las fiestas

<b>15. ¿Considera que la chicha es un factor importante dentro de las fiestas?</b>	
<b>Entrevistados</b>	<b>Respuestas</b>
Sra. Yolanda Cabrera	Claro si no tuviéramos la chicha del Yamor no hubiera fiestas, porque digo yo en cada pueblo tiene su origen, su chicha sus costumbres y nosotros la entendemos con el Yamor
Sra. Susana Guerra	Si el Yamor es la esencia de la identidad de la fiesta del Yamor
Sr. Freddy Salazar	Obviamente es la fiesta del maíz, es la fiesta dela chicha, de la cosecha sin ella no habría fiestas del Yamor
<b>Interpretación de la triangulación de la información</b>	
<b>Categorización</b>	<b>Teorización</b>
De acuerdo a la tabla 17, perteneciente a la variable identidad cultural, dimensión diversidad cultural, indicador producción, difusión y disfrute ítem 16, los tres entrevistados coinciden que la chicha del Yamor es un factor primordial e importante para las fiestas por sus orígenes milenarios, la identidad que otorga a los otavaleños y el misticismo de agradecer a las divinidades sin ella no existiría la fiesta	Sin la chicha del Yamor las fiestas carecerían de significado, no tendrían un referente simbólico que da sentido a la vida, en factores como la vida cotidiana, es decir no entenderíamos el misticismo que existe alrededor de la bebida, el porqué del sincretismo que nos da la identidad cultural de ser otavaleños. Según (Rivero & Martínez, 2016) “En las vertientes esencialistas, las identidades aparecen como un reflejo de un listado de rasgos culturales objetivos compartidos o bien como una expectativa que busca explicar lo que la gente hace o debería hacer en base a quiénes son o a qué cultura pertenecen” (Pág. 116). La diversidad cultural aparece como un listado de rasgos culturales, que identifican la importancia que tiene la chicha del Yamor en las fiestas del mismo nombre.

Fuente: Entrevistas 2018

Elaborado por: El autor

**Tabla 32.** Consumo de la chicha del Yamor

<b>16. ¿Considera usted que el consumo de la chicha ha disminuido en los últimos años?</b>	
<b>Entrevistados</b>	<b>Respuestas</b>
Sra. Yolanda Cabrera	Yo puedo decir que ha aumentado es por eso que tenemos que pedir ayuda, más que sea con nuestra plata para en cadena seguir haciendo este producto para no quedar mal, para no quedar desabastecidos
Sra. Susana Guerra	No ha venido en progreso ha venido aumentando porque antes hacíamos una cantidad ahora ya estamos diciendo que hemos triplicado la cantidad de como antes se atendía
Sr. Freddy Salazar	Todo lo contrario ha aumentado porque tenemos turistas de otras provincias que vienen por la chicha del maíz y llevan tenemos envases o llevan en canecas van llevando les gusta más bien va aumentando porque somos pocos los que preparamos y es laborioso la elaboración
<b>Interpretación de la triangulación de la información</b>	
<b>Categorización</b>	<b>Teorización</b>
De acuerdo a la tabla 18, perteneciente a la variable chicha del Yamor, dimensión modos de preparación, indicador preparación e ingredientes ítem 17 en lo referente a la chicha del Yamor las tres personas coinciden que en vez de haber disminuido ha aumentado el consumo de la bebida, aseverando que antes se preparaba una sola vez, pero en la actualidad se ha triplicado el consumo.	La chicha del Yamor es una bebida muy cotizada en Otavalo debido a que solo se la preparad una vez al año en la época de fiestas excepto en el restaurante “El Auténtico Yamor” de Doña Yolanda Cabrera uno de los factores por los cuales la demanda ha aumentada es debido a lo laborioso que resulta a la hora de elaborarlo y porque muchos restaurantes que antes preparaban la bebida ya no lo hacen y han cerrado sus puertas. Según (El Comercio, 2018) “La producción semanal de chicha pasó de 15 litros a 80 litros. Ortega cuenta que el rol de la bebida se ha transformado, puesto que el público ahora la considera una bebida social” (Pág. 1). El consumo de la bebida ha aumentado debido a su delicioso sabor, al que pocos restaurantes lo elaboran, por el laborioso proceso de elaboración y que la bebida se está convirtiendo para consumo social según los expertos en la preparación de esta tradicional bebida.

Fuente: Entrevistas 2018  
 Elaborado por: El autor



**Tabla 33.** Utensilios de cocina ancestral

<b>17. ¿Usted sigue utiliza utensilios de cocina ancestral?</b>	
<b>Entrevistados</b>	<b>Respuestas</b>
Sra. Yolanda Cabrera	Yo en general cocino en calderas, porque en la caldera se proporciona más litros, yo le hago de 4 a 5 calderas en las fiestas para tener el producto, después de cernir los pongo en los toneles de roble y cocino en un fogón o cocina de leña por eso se llena de humo la cocina
Sra. Susana Guerra	Depende de que en este tiempo al menos en mi local ya no podemos utilizar lo que es la leña, estamos en otra época donde utilizamos ya las cocinas industriales y todo, yo cocino en las cocinas industriales mal haría en decir que cocino en leña
Sr. Freddy Salazar	Ya no como estamos más que todo en locales que no son propios, entonces ya no se puede hacer en leña por que la chicha es propiamente en leña y se lo pone en estos toneles de madera que incluso ya no existen que le daban otro sabor a la chicha ahora ya se le hace un poquito más actual se utiliza las cocinas industriales y lo que se pone la chicha ya vienen tanques plásticos pero el sabor casi no varía mucho
<b>Interpretación de la triangulación de la información</b>	
<b>Categorización</b>	<b>Teorización</b>
De acuerdo a la tabla 19, perteneciente a la variable chicha del Yamor, dimensión modos de preparación, indicador utensilios de la cocina ancestral ítem 18, dos de las tres personas entrevistadas coincidieron que ya no cocinan con utensilios ancestrales más bien se han modernizado, mientras la otra persona aún sigue utilizando los utensilios tradicionales como la tulpa o fogón de leña, la mama cuchara y toneles de roble.	La chicha del Yamor antiguamente se la preparaba en fogones de leña o tulpas, se la reposaba en tinajas de cerámica o pundos, toneles de roble, se la mezclaba con cucharas de madera y finalmente se servía en pilches, esta tradición se ha perdido por diferentes factores entre los cuales está que los propietarios de estos restaurantes no tienen un local propio donde no se puede realizar la actividad con leña, la aparición de las cocinas industriales y el desaparecimiento de algunos implementos. Según (Monge, 2015) en la actualidad los platillos preparados utilizando alguna técnica ancestral son muy apetecidos, entre éstas se puede mencionar la cocción en fogón de leña, horno de leña, utilizando olla de barro o paila de bronce (Pág. 20). La chicha del Yamor es más cotizada cuando es elaborada con técnicas y utensilios ancestrales, sin embargo, el sabor en otros lugares varía un poco debido a las prácticas modernas con las que se las realiza.

Fuente: Entrevistas 2018

Elaborado por: El autor

**Tabla 34.** La publicidad y la chicha del Yamor

<b>18. ¿Considera que las autoridades aportan con la publicidad suficiente para que la chicha del Yamor sea bien difundida?</b>	
<b>Entrevistados</b>	<b>Respuestas</b>
Sra. Yolanda Cabrera	Si para que el municipio y la prefectura si me han ayudado, me han dado la mano y yo les he dado la mano en especial ahorita yo soy una persona humilde pero dando gracias a Dios estoy marcando el primer puesto en Imbabura
Sra. Susana Guerra	Bueno en lo que aportan es en la difusión de las fiestas en sí, pero al Yamor como bebida no la difunden tanto, seria excelente que no sea solo por la temporada, sino que sea la identificación neta de Otavalo en todas las épocas, pero a pesar creo que no se daría.
Sr. Freddy Salazar	Las fiestas si saben promocionar los afiches, promocionan en el programa de fiestas en la televisión también si sale, le hace falta más publicidad de los locales por ejemplo de lo que tenemos, no somos nosotros solos arriba tenemos a la señora Cabrera, a la señora Guerra, hay lugares que son ya de algunos años entonces si sería bueno haiga una publicidad de los locales de expendio de cuanta cantidad más o menos va o pueden ir y promocionar el plato típico con la dirección de los locales
<b>Interpretación de la triangulación de la información</b>	
<b>Categorización</b>	<b>Teorización</b>
De acuerdo a la tabla 19, perteneciente a la identidad cultural, dimensión diversidad cultural, indicador difusión, ítem 18, las tres personas entrevistadas coincidieron que las autoridades si difunden, promocionan las fiestas y la chicha pero que falta más difusión en lo que se refiere a la bebida.	Las fiestas del Yamor son muy reconocidas aún más que la chicha del Yamor, pero si tiene una promoción que es otorgada por las autoridades del cantón y la provincia sin embargo le falta más publicidad para ser conocida sobre el misticismo que tiene esta ancestral bebida, el por qué es la identidad de los otavaleños y por qué se realizan las fiestas. Según (La Hora, 2018) Pérez Torres adelantó que esta secretaría de Estado apoyará la tarea de promoción, considerando que se trata de un evento que concita el interés nacional (Pág. 1). La fiesta del Yamor son bien publicitadas por las autoridades del catón y la provincia sin embargo la chicha está incluida con un rol secundario cuando debería tener el principal rol como identidad cultural otavaleña con características patrimoniales que la vuelven única.

Fuente: Entrevistas 2018  
Elaborado por: El autor

### 3.3. METODOLOGÍA PARA VALIDAR LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.

En la presente investigación realizada a “la chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña” se requirió de la ayuda técnica de 5 expertos en distintas disciplinas asociadas con el tema de investigación, se llevó a cabo una reunión con cada uno de ellos, los mismos que procedieron a responder la siguiente encuesta obteniendo los resultados que se presentan a continuación.

#### 3.3.1. RESULTADOS DE LA ENCUESTA DE VALIDACIÓN.

**Tabla 35.** Resultados de la encuesta de validación

ESCALA DE VALORES	1	2	3	4
	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En total desacuerdo
1. ¿La chicha del Yamor es un elemento de la identidad cultural otavaleña?	100%			
2. ¿La chicha del Yamor cumple un rol fundamental dentro de la identidad cultural otavaleña?	100%			
3. ¿La chicha del Yamor se la debe elaborar durante todo el año?	100%			
4. ¿La chicha del Yamor debe ser protegida con mecanismos de conservación patrimonial?	100%			
5. ¿La chicha del Yamor afianza rasgos étnicos culturales entre mestizos e indígenas?	100%			
6. ¿La cultura otavaleña se sustenta en algunas tradiciones gastronómicas otavaleñas?	100%			

7. ¿La chicha del Yamor complementa la identidad de los otavaleños?	80%	20%		
8. ¿La chicha del Yamor crea un vínculo intangible en la diversidad cultural de los otavaleños?	100%			
9. ¿La chicha del Yamor es una referencia simbólica de la identidad cultural otavaleña?	80%	20%		
10. ¿La chicha del Yamor debería ser considerada un patrimonio cultural inmaterial de los otavaleños?	100%			
11. ¿La chicha del Yamor genera un intercambio de conocimientos entre culturas?	100%			
12. ¿La chicha del Yamor consolida las creencias y tradiciones de los otavaleños?	100%			
13. ¿La chicha del Yamor crea diversidad cultural?	100%			
14. ¿La chicha del Yamor genera sincretismo entre culturas?	100%			
15. ¿La chicha del Yamor fue revitalizada por los mestizos?	100%			

Fuente: Expertos  
Elaborada por: el autor

En la tabla 35, se puede apreciar en la encuesta realizada a expertos en diferentes disciplinas acerca de la validación de resultados de investigación la mayoría de los miembros considera que la chicha del Yamor si influye en la expresión de la identidad cultural de los otavaleños y que cumple con un rol importante dentro de la investigación.

Los cinco expertos están totalmente de acuerdo que la chicha del Yamor tiene relación con la identidad cultural otavaleña, generando una relación con la construcción de la identidad de los otavaleños, la etnicidad, la interculturalidad y la diversidad cultural, de esta manera se crea la identidad cultural otavaleña.

### **CONCLUSIONES PARCIALES DEL CAPITULO III**

A través de las encuestas realizadas a los consumidores de la chicha del Yamor se pudo evidenciar que esta bebida tradicional es parte de la identidad cultural otavaleña y que sin la chicha se carecería de muchas características que vuelven a Otavalo un lugar de mucho sincretismo étnico cultural y que aportan directa e indirectamente a la construcción de la identidad cultural de los otavaleños.

La entrevista fue aplicada a tres de los seis lugares tradicionales de expendio de la chicha del Yamor, debido a que no todos los locales se encuentran abiertos, sin embargo, son restaurantes representativos de Otavalo, donde se realizó una entrevista personal a cada una de las personas expertas en preparar la chicha del Yamor, para conocer su criterio a cerca de la chicha del Yamor como una expresión de la identidad cultural otavaleña.

Estos resultados de la investigación se validaron a través del método de validación de expertos, se consideró como expertos a varias personas que se encuentran trabajando en temas relacionadas con la chicha del Yamor y la identidad cultural inmersos en el trabajo del campo social, los profesionales que se han escogido son un doctor en medicina que ha evaluado lo que la chicha significa para los otavaleños como alimento saludable y tradicional, un comunicador social que indica las formas en que la chicha del Yamor es difundida a nivel nacional como conocimiento ancestral y de identidad, licenciado en gestión social y dos ingeniero en desarrollo social que se encuentran trabajando desde el punto de lo social, cultural y afectivo que evalúan si la chicha del Yamor es parte de la identidad cultural otavaleña.

## CONCLUSIONES

Al finalizar con la recolección de datos y resultados que arroja esta investigación se puede llegar a las siguientes conclusiones:

A través de la fundamentación teórica, la chicha del Yamor, debe ser tomada en cuenta como un elemento importante dentro de la expresión de la identidad cultural otavaleña, debido a que crea una construcción de la identidad, afectada por diversos factores como la interculturalidad, el valor patrimonial adquirido por sus características de legado ancestral, la diversidad cultural que genera y las referencias simbólicas que posee.

Fue factible caracterizar los componentes de la chicha del Yamor, a través de las encuestas realizadas a los consumidores de la chicha del Yamor, entrevistas a los expertos en la preparación de la bebida, el pilotaje y validación de expertos, también se evidenció que esta bebida tradicional es parte de la identidad cultural otavaleña y que sin la chicha se carecería de muchas características que vuelven a Otavalo un lugar de mucho sincretismo étnico cultural y que aportan directa e indirectamente a la construcción de la identidad cultural de los otavaleños.

Analizando la relación de la chicha del Yamor y la identidad cultural otavaleña, se mezclan los rasgos distintivos de las etnias alrededor de la chicha, formando un sincretismo homogéneo, la característica más importante es el agradecimiento a los dioses a través de la chicha del Yamor, en la etnia mestiza por la religión católica se celebra a las bendiciones de la virgen María y mientras por la etnia kichwa por la cosmovisión andina se agradece a la Pachamama por las cosechas, esto genera un vínculo entre las divinidades y esta mezcla de características similares entre etnias crea un rasgo de identidad que solo el otavaleño puede comprender.

## RECOMENDACIONES

Después de los resultados obtenidos en la investigación se puede recomendar lo siguiente:

El gobierno autónomo descentralizado de Otavalo, debería tomar en cuenta la Guía metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, donde indica el proceso y técnicas de registro de un patrimonio cultural, debido a que posee las características suficientes para ser un patrimonio y debería estar protegido bajo las políticas públicas de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.

El INPC debería facilitar el proceso de como declarar un patrimonio cultural intangible y enviar expertos en el tema para que realicen un levantamiento de las características patrimoniales, verificando si es factible el proceso de declaratoria o no es justificable, para crear políticas públicas de salvaguarda.

Se debería crear una asociación entre los expertos que elaboran la chicha para concienciar a las personas que la bebida no solo es un dinamizador de la economía local sino también es parte de la identidad de los otavaleños.

Es necesario recrear la ruta de la chicha del Yamor para que también se elabore en cada parroquia rescatando los valores y conocimientos ancestrales para la preparación de la chicha en el sector rural.

Proponer un plan de revitalización del consumo de la chicha del Yamor en las antiguas costumbres kichwas como: en la Pamba mesa, en las mingas y festividades de cada parroquia y comunidades.

## BIBLIOGRAFÍA

- Amaru, J. Q. (2012). Cosmovisión Andina. En J. Q. Amaru, *Cosmovisión Andina INKA PACHAQAWAY* (pág. 17). Lima.
- Arias, F. G. (2012). *El proyecto de investigación introducción a la metodología científica*. Caracas: EPISTEME, C.A.
- Asamblea Nacional . (2008). Constitución de la República del Ecuador 2008. En A. N. Ecuador, *Constitución de la República del Ecuador 2008*. Montecristi: Registro Oficial.
- Cazar, A. V. (2016). Importancia del patrimonio alimentario del pueblo otavalo:. En A. V. Cazar, *Importancia del patrimonio alimentario del pueblo otavalo: (pág. 27)*. Ibarra.
- Chiroy, D. E. (2014). Identidad cultural factor influyente. En D. E. Chiroy, *Identidad cultural factor influyente* (pág. 11). Quetzaltenango: Universidad Rafael Landívar.
- Comercio, D. E. (6 de Septiembre de 2010). La chicha del Yamor se hace con 7 clases de maíz. *Diario El Comercio*.
- Cultural, I. N. (2013). *Guía metodológica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. Quito: SOBOCGRAFIC.
- Ecuador, A. N. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Montecristi.
- Ecuador.com. (28 de 07 de 2018). <http://www.ecuador.com/blog/yamor-festivities-an-exciting-blend-of-traditions>. Recuperado el 31 de 08 de 2018, de <http://www.ecuador.com/blog/yamor-festivities-an-exciting-blend-of-traditions>: <http://www.ecuador.com/blog/yamor-festivities-an-exciting-blend-of-traditions>
- El Comercio. (22 de 09 de 2015). *El Comercio*. Obtenido de El Comercio: <https://www.elcomercio.com/actualidad/imbabura-chicha-maiz-turistas-tradiciones.html>
- El Comercio. (12 de 05 de 2018). *El Comercio*. Obtenido de El Comercio: <https://www.elcomercio.com/tendencias/bebida-chicha-tradiciones-comercio-gastronomia.html>



- El Telegrafo. (08 de 27 de 2016). *El Telegrafo*. Obtenido de El Telegrafo:  
<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/662/1/el-yamor-un-homenaje-a-la-cosecha-del-maiz>
- Félix, A. S. (1988). Yamor: Fiesta del maíz. En A. S. Félix, *Monografía de otavalo* (pág. 149). Quito: "NUESTRA AMERICA".
- GADMO. (04 de 09 de 2015). *Alcaldía Otavalo*. Obtenido de Alcaldía Otavalo:  
<http://www.otavalo.gob.ec/que-es-el-yamor-2015.html>
- Guerrero, P. (2010). *Corazonar una antropología comprometida con la vida*. Quito: Ediciones ABYA-YALA.
- Hernandez, F. B. (2014). *Metodología de la investigacion* . MEXICO: MCGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (20 de 06 de 2017). Instituto de Patrimonio y Ministerio de Cultura fortalecen plan para salvaguardar Patrimonio Cultural Inmaterial. *Ecuador inmediato.com*.
- Intercultural Communication Studies. (2012). De La Teoría de la Aculturación a la Teoría de la Interculturalidad. *Intercultural Communication Studies*, 1;2. Obtenido de <https://web.uri.edu/iaics/files/03AndresFabregasPuig.pdf>:  
<https://web.uri.edu/iaics/files/03AndresFabregasPuig.pdf>
- La Hora. (12 de 12 de 2015). Chicha del Yamor, bebida especial para las fiestas. *Chicha del Yamor, bebida especial para las fiestas*.
- La Hora. (9 de 2 de 2017). *La Hora*. Obtenido de La Hora:  
[https://lahora.com.ec/contenido/2018/03/INCORPORACION\\_APORTES\\_CIU\\_DADANOS.pdf](https://lahora.com.ec/contenido/2018/03/INCORPORACION_APORTES_CIU_DADANOS.pdf)
- La Hora. (02 de 09 de 2017). *La Hora*. Obtenido de La Hora:  
<https://lahora.com.ec/noticia/1102096798/la-chicha-del-yamor-que-da-el-nombre-a-las-fiestas-de-otavalo-en-septiembre-tiene-su-leyenda>
- La Hora. (20 de 07 de 2018). *La Hora*. Obtenido de La Hora:  
<https://www.lahora.com.ec/imbabura/noticia/1102172283/en-el-ministerio-de-cultura-inicia-la-promocion-del-yamor-2018->

- Larraín, J. (2005). *¿América latina moderna? globalización e identidad*. En J. Larraín, *¿América latina moderna? globalización e identidad* (pág. 100). SANTIAGO: LOM ediciones. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/244926655/Larrain-Jorge-America-Latina-Moderna-Globalizacion-E-Identidad>: <https://es.scribd.com/document/244926655/Larrain-Jorge-America-Latina-Moderna-Globalizacion-E-Identidad>
- Larraín, J. (2005). *¿América latina moderna? globalización e identidad* . En J. Larraín, *¿América latina moderna? globalización e identidad* (pág. 100). SANTIAGO: LOM ediciones. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/244926655/Larrain-Jorge-America-Latina-Moderna-Globalizacion-E-Identidad>: <https://es.scribd.com/document/244926655/Larrain-Jorge-America-Latina-Moderna-Globalizacion-E-Identidad>
- Machado, B. (2017). *Proyecto de Investigación, previo a la obtención del Título de Licenciado en*. Ambato: Universidad técnica de ambato.
- Manual Santiago Lateral . (2016). *Herramientas para la Revitalización de Barrios Comerciales*. Santiago de Chile: Impresión: Quad Graphics Impresores.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (8 de 6 de 2016). <http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Chicha>. Recuperado el 29 de 08 de 2018, de <http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Chicha>: <http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Chicha>
- Monge, E. (2015). Imbabura deleite al estilo ancestral. *Kalpana*, 20;27.
- Ortega, J. C. (30 de 10 de 2017). <file:///C:/Users/User/Downloads/Dialnet-UnaAproximacionAlConceptoDeIdentidadCulturalAParti-6448230.pdf>. Recuperado el 29 de 08 de 2018, de <file:///C:/Users/User/Downloads/Dialnet-UnaAproximacionAlConceptoDeIdentidadCulturalAParti-6448230.pdf>: <file:///C:/Users/User/Downloads/Dialnet-UnaAproximacionAlConceptoDeIdentidadCulturalAParti-6448230.pdf>

Otavalo.Travel. (04 de 06 de 2018). <http://www.otavalo.travel/en/festivals-in-otavalo-ecuador/yamor-festival.html>. Recuperado el 31 de 08 de 2018, de <http://www.otavalo.travel/en/festivals-in-otavalo-ecuador/yamor-festival.html>: <http://www.otavalo.travel/en/festivals-in-otavalo-ecuador/yamor-festival.html>

Palella, & Martins. (2012). Metodología de la investigación cuantitativa. En Palella, & Martins, *Metodología de la investigación cuantitativa* (pág. 80). Caracas: Editorial pedagógica de Venezuela.

patrimonio, M. d. (21 de 6 de 2016).

[http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/%C2%BFPOR\\_QU%C3%89\\_la\\_salvuarda\\_del\\_patrimonio\\_alimentario\\_del\\_ecuador%3F](http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/%C2%BFPOR_QU%C3%89_la_salvuarda_del_patrimonio_alimentario_del_ecuador%3F). Obtenido de

[http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/%C2%BFPOR\\_QU%C3%89\\_la\\_salvuarda\\_del\\_patrimonio\\_alimentario\\_del\\_ecuador%3F](http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/%C2%BFPOR_QU%C3%89_la_salvuarda_del_patrimonio_alimentario_del_ecuador%3F):

[http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/%C2%BFPOR\\_QU%C3%89\\_La\\_salvuarda\\_del\\_patrimonio\\_alimentario\\_del\\_ecuador%3F](http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/%C2%BFPOR_QU%C3%89_La_salvuarda_del_patrimonio_alimentario_del_ecuador%3F)

Patrimonio, M. D. (21 de 6 de 2016).

[http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/%C2%BFPOR\\_QU%C3%89\\_La\\_salvuarda\\_del\\_patrimonio\\_alimentario\\_del\\_ecuador%3F](http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/%C2%BFPOR_QU%C3%89_La_salvuarda_del_patrimonio_alimentario_del_ecuador%3F). Obtenido de

[http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/%C2%BFPOR\\_QU%C3%89\\_la\\_salvuarda\\_del\\_patrimonio\\_alimentario\\_del\\_ecuador%3f](http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/%C2%BFPOR_QU%C3%89_la_salvuarda_del_patrimonio_alimentario_del_ecuador%3f):

[http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/%c2%bfpopor\\_qu%c3%89\\_la\\_salvuarda\\_del\\_patrimonio\\_alimentario\\_del\\_ecuador%3f](http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/%c2%bfpopor_qu%c3%89_la_salvuarda_del_patrimonio_alimentario_del_ecuador%3f)

Rangel, A. B. (2000). Etnicidad, "raza" y equidad en América Latina y el Caribe. En A. B. Rangel, *Etnicidad, "raza" y equidad en América Latina y el Caribe* (pág. 7). CEPAL.

RIIPAC. (2015). La salvaguardia del patrimonio cultural. *RIIPAC*, 91.

Rivadeneira, E. N. (2002). El yamor de doña Zoila Davila de Velasco. *curiñan*, 69.

- Rivero, P., & Martínez, V. (2016). Cultura e identidad. Discusiones teóricas-epistemológicas para la comprensión de la contemporaneidad. *Revista de Antropología Experimental*, 116.
- Sampieri, R. H. (2014). *Metodología de la investigación*. México : McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- Santiago Castro-Gómez. (2007). El giro decolonial. En C. e. al, *El giro decolonial Reflexiones para una diversidad epistémica* (pág. 47). Bogotá: Siglo del hombre editores.
- Soriano, W. E. (s.f.). EL yamor, bebida ancestral. *museo de papel*, 40.
- Tórrez, D. (2017). Identidad cultural de los jóvenes de Siuna, Costa Caribe Norte de Nicaragua. *Revista Universitaria del Caribe*, 62.
- UNESCO. (17 de 10 de 2003).  
<http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>. Obtenido de <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>:  
<http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>
- UNESCO. (10 de 17 de 2003).  
<http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>. Obtenido de <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>:  
<http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>
- UNESCO. (17 de 10 de 2003). <https://ich.unesco.org/es/salvaguardia-00012>.  
Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/salvaguardia-00012>:  
<https://ich.unesco.org/es/salvaguardia-00012>
- UNESCO. (29 de 9 de 2003). UNESCO. Obtenido de UNESCO:  
<https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>
- UNESCO. (2005). Convención sobre la protección y promoción de la diversidadde las expresiones culturales. En UNESCO, *Convención sobre la protección y promoción de la diversidadde las expresiones culturales* (pág. 4). París: UNESCO.

UNESCO. (2017). <http://www.unesco.org/new/es/santiago/culture/world-heritage/>.  
Obtenido de <http://www.unesco.org/new/es/santiago/culture/world-heritage/>:  
<http://www.unesco.org/new/es/santiago/culture/world-heritage/>

UNICEF. (2005). La interculturalidad en la educación. en c. walsh, *la minterculturalidad en la educación* (pág. 4). Lima: Ministerio de educacion.

Viteri, R. T. (2010).

<http://repositorio.educacionsuperior.gob.ec/bitstream/28000/106/1/MURUKUNATA%20agricultura%20ecol%C3%B3gica.pdf>. Obtenido de

<http://repositorio.educacionsuperior.gob.ec/bitstream/28000/106/1/MURUKUNATA%20agricultura%20ecol%C3%B3gica.pdf>:

<http://repositorio.educacionsuperior.gob.ec/bitstream/28000/106/1/MURUKUNATA%20agricultura%20ecol%C3%B3gica.pdf>

## ANEXOS

### ANEXO 1. ENCUESTA DIRIGIDA A LOS CONSUMIDORES DE LA CHICHA DEL YAMOR.

#### UNIVERSIDAD DE OTAVALO

#### ENCUESTA

#### INTRODUCCIÓN

La siguiente encuesta constituye una herramienta fundamental para el proyecto de grado sobre la chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña, por esta razón se ha solicitado su participación con el fin de conocer las experiencias adquiridas.

#### CARACTERÍSTICAS

Duración aproximada de 5 a 10 minutos.

#### PREGUNTAS

1. ¿Considera usted que la chicha del Yamor forma parte de la identidad cultural de los otavaleños?

SI  NO

2. ¿Conoce usted a alguna persona kichwa Otavalo que prepare la chicha?

SI  NO

3. ¿La chicha del Yamor genera un intercambio e interacción de conocimientos entre mestizos e indígenas?

SI  NO

4. ¿Cree usted que los mestizos se adueñaron de la chicha del Yamor?

SI  NO

5. ¿Usted considera que es adecuado que la chicha del Yamor sea preparada durante todo el año?

Todo el año

Fiestas del Yamor

6. ¿Considera que la chicha del Yamor debe ser utilizada en rituales indígenas y mestizos?

- |                                   |                          |
|-----------------------------------|--------------------------|
| Inty Raimy (junio)                | <input type="checkbox"/> |
| Pawkar Raimy (febrero)            | <input type="checkbox"/> |
| Kolla Raimy (marzo)               | <input type="checkbox"/> |
| Mushuk Mina (noviembre)           | <input type="checkbox"/> |
| Señor de las Angustias (mayo)     | <input type="checkbox"/> |
| Virgen de Monserrath (septiembre) | <input type="checkbox"/> |

7. ¿Considera usted que la chicha del Yamor propicia un lazo de unión entre culturas?

SI  NO

8. ¿Considera usted que la chicha del Yamor es un proceso permanente de interculturalidad de los otavaleños?

SI  NO

9. ¿Considera usted que la chicha del Yamor es un distintivo de la sociedad otavaleña?

SI  NO

10. ¿Usted consume la chicha del Yamor?

- |                |                          |
|----------------|--------------------------|
| Costumbre      | <input type="checkbox"/> |
| Tradición      | <input type="checkbox"/> |
| Por mis padres | <input type="checkbox"/> |
| Religión       | <input type="checkbox"/> |

11. Usted degusta de la chicha del Yamor únicamente en:

- |                   |                          |
|-------------------|--------------------------|
| Fiestas del Yamor | <input type="checkbox"/> |
| Navidad           | <input type="checkbox"/> |
| Carnaval          | <input type="checkbox"/> |

Erección de Otavalo

12. ¿Considera que la chicha del Yamor forma parte de la vida cotidiana de los otavaleños?

SI

NO

13. ¿Estaría usted de acuerdo que la chicha del Yamor sea considerada un patrimonio cultural inmaterial de los otavaleños?

SI

NO

14. ¿Señale a cuál de estos lugares acude a degustar de la chicha?

Sra. Yolanda Cabrera

Lic. Ramiro Velasco

Sra. Cecilia Hernández

Sra. Norma Reinoso

Sra. Susana Guerra

Sra. Mariana Morán

<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>



## **ANEXO 2. GUIÓN DE ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS PROFESIONALES EN LA PREPARACIÓN DE LA CHICHA DEL YAMOR**

### **INTRODUCCIÓN**

La siguiente entrevista constituye una herramienta fundamental para el proyecto de grado sobre la chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña, por esta razón se ha solicitado su participación con el fin de conocer las experiencias adquiridas.

### **CARACTERÍSTICAS**

Duración aproximada de 15 a 20 minutos.

### **GUIÓN DE ENTREVISTA**

1. ¿Por qué escogió este barrio para la preparación y venta de la chicha?
2. ¿Hace cuánto tiempo prepara la bebida?
3. ¿Cuántas personas colaboran en la preparación de la chicha?
4. ¿Cuántos ingredientes forman parte de la chicha?
5. ¿De dónde obtuvo la receta de la chicha del Yamor?
6. ¿Quién consume en mayor cantidad la chicha turistas extranjeros, turistas nacionales o locales?
7. ¿Cuánto tiempo se demora la preparación de la chicha del Yamor?
8. ¿Qué día vende en mayor cantidad la chicha antes del pregón o después del pregón?
9. ¿Algún familiar conoce la receta de la chicha del Yamor?
10. ¿Usted cree que en el futuro alguien de su familia seguirá con la preparación de la chicha?
11. ¿Qué es para usted identidad?
12. ¿Considera que la chicha del Yamor es parte de la identidad cultural otavaleña?
13. ¿Cree usted que sin la chicha del Yamor existirían las fiestas que llevan el mismo nombre?
14. ¿Usted conoce el significado de la palabra Yamor?
15. ¿Considera que la chicha es un factor importante dentro de las fiestas?
16. ¿Considera usted que el consumo de la chicha ha disminuido en los últimos años?
17. ¿Usted sigue utiliza utensilios de cocina ancestral?
18. ¿Considera que las autoridades aportan con la publicidad suficiente para que la chicha del Yamor sea bien difundida?

### **ANEXO 3. CARTAS DE INVITACIÓN A LOS EXPERTOS PARA VALIDAR LAS ENCUESTAS**

Otavalo, 02 de agosto del 2018

Magister  
Carla Echeverría  
DIRECTORA DEL DEPARTAMENTO DE GESTIÓN SOCIAL Y CULTURAL  
Presente. -

Yo Ramiro Javier Insuasti Pérez portador de la cédula de identidad 1003571898 estudiante de la Universidad de Otavalo, de la carrera de Desarrollo Social Y Cultural al estar cursando el 10mo nivel me presento ante usted, para solicitarle de la forma más comedida formar parte del grupo de expertos para la validación de una encuesta la misma que será utilizada en mi investigación propuesta en mi tesis denominada “La chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña”.

Seguro de contar con su colaboración me despido.

Atentamente,

Sr. Ramiro Insuasti  
Estudiante de la Carrera de Desarrollo Social

Otavalo, 02 de agosto del 2018

Doctor  
Harold Espín  
DIRECTORA DEL DEPARTAMENTO DE PARTICIPACIÓN SOCIAL Y CONTROL  
SOCIAL  
Presente. -

Yo Ramiro Javier Insuasti Pérez portador de la cédula de identidad 1003571898 estudiante de la Universidad de Otavalo, de la carrera de Desarrollo Social Y Cultural al estar cursando el 10mo nivel me presento ante usted, para solicitarle de la forma más comedida formar parte del grupo de expertos para la validación de una encuesta la misma que será utilizada en mi investigación propuesta en mi tesis denominada “La chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña”.

Seguro de contar con su colaboración me despido.

Atentamente,

Sr. Ramiro Insuasti  
Estudiante de la Carrera de Desarrollo Social

Otavalo, 02 de agosto del 2018

Licenciada  
Gloria Rengifo  
GESTORA SOCIAL  
Presente. -

Yo Ramiro Javier Insuasti Pérez portador de la cédula de identidad 1003571898 estudiante de la Universidad de Otavalo, de la carrera de Desarrollo Social Y Cultural al estar cursando el 10mo nivel me presento ante usted, para solicitarle de la forma más comedida formar parte del grupo de expertos para la validación de una encuesta la misma que será utilizada en mi investigación propuesta en mi tesis denominada “La chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña”.

Seguro de contar con su colaboración me despido.

Atentamente,

Sr. Ramiro Insuasti  
Estudiante de la Carrera de Desarrollo Social

Otavaló, 02 de agosto del 2018

Ingeniero  
Eduardo Molina  
ADMINISTRADOR CRUZ ROJA OTAVALO  
Presente. -

Yo Ramiro Javier Insuasti Pérez portador de la cédula de identidad 1003571898 estudiante de la Universidad de Otavaló, de la carrera de Desarrollo Social Y Cultural al estar cursando el 10mo nivel me presento ante usted, para solicitarle de la forma más comedida formar parte del grupo de expertos para la validación de una encuesta la misma que será utilizada en mi investigación propuesta en mi tesis denominada “La chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña”.

Seguro de contar con su colaboración me despido.

Atentamente,

Sr. Ramiro Insuasti  
Estudiante de la Carrera de Desarrollo Social

Otavaló, 02 de agosto del 2018

Doctora  
Elizabeth Puente  
DIRECTORA DEL DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN SOCIAL  
Presente. -

Yo Ramiro Javier Insuasti Pérez portador de la cédula de identidad 1003571898 estudiante de la Universidad de Otavaló, de la carrera de Desarrollo Social Y Cultural al estar cursando el 10mo nivel me presento ante usted, para solicitarle de la forma más comedida formar parte del grupo de expertos para la validación de una encuesta la misma que será utilizada en mi investigación propuesta en mi tesis denominada “La chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña”.

Seguro de contar con su colaboración me despido.

Atentamente,

Sr. Ramiro Insuasti  
Estudiante de la Carrera de Desarrollo Social

## ANEXO 4. FORMATO DE LA ENCUESTA DE EXPERTOS

### EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Estimado profesional, usted ha sido invitado a participar en el proceso de evaluación de un instrumento para investigación. El presente formato que servirá para que usted pueda hacernos llegar sus apreciaciones para cada ítem del instrumento de investigación.

- Agradecemos de antemano sus aportes que permitirán validar el instrumento y obtener información válida, criterio requerido para toda investigación a continuación sírvase a llenar las siguientes tablas

NOMBRES Y APELLIDOS DEL JUEZ:	
FORMACIÓN ACADÉMICA	
CARGO ACTUAL	
INSTITUCIÓN	
FIRMA	
C.I.	

Tabla A

(A) Correspondencia de las preguntas del instrumento con los Objetivos, Variables, Indicadores e Ítems.			
Ítem	P=Pertinencia	NP= No Pertinente	Observaciones
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

Tabla B

(B) Claridad técnica y representatividad de las preguntas.					
Ítem	O= Optima	B= Buena	R= Regular	D=Deficiente	Observaciones
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					

Tabla C

(C) Lenguaje utilizado en las preguntas es			
1	A= Adecuado	I= Inadecuado	Observaciones
2			



3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

## ANEXO 5. FORMATO DE LA ENCUESTA A LOS EXPERTOS SOBRE LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

### UNIVERSIDAD DE OTAVALO VALIDACIÓN DE RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

El objetivo de la presente encuesta es validar los resultados de la investigación con cinco expertos de diferentes disciplinas, para lo cual se solicita que valore los principales resultados que se muestran en la siguiente tabla, según la escala que se señala, marcar con una x según la escala que se señala en la casilla que usted considere.

1	2	3	4	Marque con una X según su criterio			
Totalmente de acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En total desacuerdo				
PREGUNTAS				1	2	3	4
1. ¿La chicha del Yamor es un elemento de la identidad cultural otavaleña?							
2. ¿La chicha del Yamor cumple un rol fundamental dentro de la identidad cultural otavaleña?							
3. ¿La chicha del Yamor se la debe elaborar durante todo el año?							
4. ¿La chicha del Yamor debe ser protegida con mecanismos de conservación patrimonial?							
5. ¿La chicha del Yamor afianza rasgos étnicos culturales entre mestizos e indígenas?							
6. ¿La cultura otavaleña se sustenta en algunas tradiciones gastronómicas otavaleñas?							
7. ¿La chicha del Yamor complementa la identidad de los otavaleños?							
8. ¿La chicha del Yamor crea un vínculo intangible en la diversidad cultural de los otavaleños?							
9. ¿La chicha del Yamor es una referencia simbólica de la identidad cultural otavaleña?							
10. ¿La chicha del Yamor debería ser considerada un patrimonio cultural inmaterial de los otavaleños?							

11. ¿La chicha del Yamor genera un intercambio de conocimientos entre culturas?				
12. ¿La chicha del Yamor consolida las creencias y tradiciones de los otavaleños?				
13. ¿La chicha del Yamor crea diversidad cultural?				
14. ¿La chicha del Yamor genera sincretismo entre culturas?				
15. ¿La chicha del Yamor fue revitalizada por los mestizos?				

Nombre del experto:	
Título profesional:	
Firma:	
Número de cédula:	

**ANEXOS 6: FOTOGRAFÍAS DE LAS PERSONAS ENTREVISTADAS Y SUS LOCALES COMERCIALES**



Ilustración 1. Restaurante "el auténtico Yamor"  
Fotografía: Leonor Insuasti



Ilustración 2. Señora Yolanda Cabrera  
Fotografía: Leonor Insuasti



Ilustración 3. Restaurante "ELY"  
Fotografía: Leonor Insuasti



Ilustración 4. Señora Susana Guerra  
Fotografía: Leonor Insuasti



Ilustración 5. Restaurante "El Rondador"  
Fotografía: Leonor Insuasti



Ilustración 6. Señora Cecilia Hernández  
Fotografía: Leonor Insuasti





Ilustración 7 Cocina de la Señora Yolanda Cabrera  
Fotografía: Leonor Insuasti



Ilustración 8 Cocina de la Señora Yolanda Cabrera  
Fotografía: Leonor Insuasti



Ilustración 9 Cocina de la Señora Yolanda Cabrera  
Fotografía: Leonor Insuasti



Ilustración 10 Restaurante de la Señora Cecilia Hernández  
Fotografía: Leonor Insuasti



Ilustración 11 Chicha del Yamor de la Señora  
Cecilia Hernández  
Fotografía: Leonor Insuasti



Ilustración 12 Chicha del Yamor de la señora Cecilia  
Hernández  
Fotografía: Leonor Insuasti





Ilustración 13 Entrevista con la señora Yolanda Cabrera  
Fotografía: Leonor Insuasti



Ilustración 14 Plato Típico de la señora Yolanda Cabrera  
Fotografía: Leonor Insuasti



Ilustración 15 Empanadas y chicha del Yamor de la señora Susana Guerra  
Fotografía: Leonor Insuasti



Ilustración 16 Chicha de la Señora Susana Guerra  
Fotografía: Leonor Insuasti



Ilustración 17. Elaboración de empanadas señora Cecilia Hernández  
Fotografía: Leonor Insuasti



Ilustración 18. Encuestas en el restaurante de Doña Yolanda Cabrera  
Fotografía: Teresa Hernández

## ANEXO 7. PERSONAS ENCUESTADAS

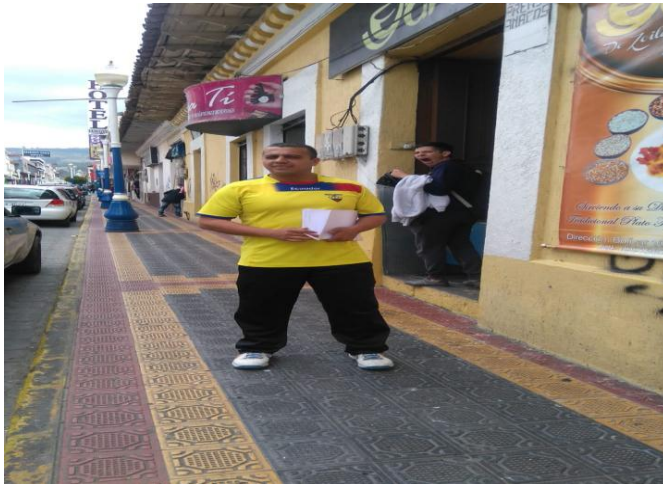


Ilustración 19. Encuestas por los alrededores del Restaurante "Sumag Yamor".  
Fotografía: Teresa Hernández



Ilustración 20. Encuesta a Paola Reina del Yamor 2017  
Restaurante "El Rondador"  
Fotografía: Teresa Hernández



Ilustración 21. Encuesta Restaurante "El Auténtico Yamor de Doña Mariana Moran"  
Fotografía: Teresa Hernández



Ilustración 22. Encuestas a locales comerciales en el barrio central  
Fotografía: Teresa Hernández