

DIRECCIÓN DE CONTROL TÉCNICO, CONSERVACIÓN Y SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL
GESTIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA GENERAL DE REGISTRO PORTADOR DE SABERES

CÓDIGO

PS1501512020000005

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia	Napó		
Cantón	Tena		
Parroquia	Misahuallí	Urbana	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Comunidad	Tiyuyaku		
Dirección	Ahuaño		
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona 18	18M 0198661	UTM 9883909	409

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía:	Sra. Gloria Grefa en demostración de preparación de chicha
Código fotográfico:	

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN PORTADORES

Apellidos y Nombres	Grefa Aguinda Gloria Edolina		
Número de cédula	1500168875		
Lugar y fecha de nacimiento	Napó, 22 de noviembre de 1957	Nacionalidad:	Ecuatoriana
Edad	62		
Teléfono	979737881		
Correo electrónico	ativuyacu@gmail.com		
Autoidentificación	Mestizo:	Indígena: <input checked="" type="checkbox"/>	Afro: <input type="checkbox"/> Otros: <input type="checkbox"/>
Lengua originaria	Kichwa amazónico		
Se encuentra registrado en el Registro Único de Artistas y Gestores Culturales - RUAC	Si <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/>	x
asociación, colectivo o agrupación	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Asociación Kichwa Tiyuyaku
Profesión u actividad	Turismo Comunitario		
Nivel de escolaridad	Ninguna <input checked="" type="checkbox"/>	Básica <input type="checkbox"/>	Bachillerato <input type="checkbox"/>
Afiliación al IESS	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	X

4. TIPO DE PRÁCTICA TRADICIONAL

Narrador/cantor tradicional o popular	
Conocedores de medicina tradicional	
Artesanos (técnicas tradicionales)	
Portadores de saberes en el ámbito culinario o gastronómico tradicional	Elaboración de chicha de yuka y chonta con camote
Conocedores de técnicas tradicionales en agricultura, pesca y otros	
Danzantes /músicos tradicionales	
OTROS	

5. MANIFESTACIÓN PRACTICADA

Denominación	Elaboración de chicha de yuka y chonta con camote
Ámbito	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo
Subámbito	Gastronomía
Detalle del subámbito	Elaboración de chicha
Años de experiencia	58

6. BREVE RESEÑA

El proceso de domesticación de la yuca, camote y chonta inició en las sociedades amazónicas hace más de cuatro mil años, siendo productos fundamentales al interior de su dieta por milenios. La inserción de la modernidad trae consigo también la incorporación de elementos nuevos a la dieta, siendo la forma tradicional de elaboración de chicha de chonta y yuca otro conocimiento ancestral que forma parte de los referentes identitarios de la nacionalidad Kichwa Amazónica, que está siendo reemplazado por productos como refrescos. Para la preparación de la chicha de yuca primero se la recolecta, para pelarla se le pone a cocinar en abundante agua -al igual que la chonta-. Cuando está suave, se maja en una batea de madera hasta que se obtenga una masa sin grumos. Luego se pone la yuca majada en un mate y se mezcla con agua y camote. Se vierte este jugo en una olla de barro y se tapa con una hoja de plátano ahora -antes de bijao o atsesra- para que se fermente. Se deja reposar 2 ó 3 días y se obtiene la chicha fermentada lista para el consumo.

7. VALORACIÓN DE LA MANIFESTACION POR PARTE DEL PORTADOR

VULNERABILIDAD DE LA MANIFESTACION PRACTICADA		Categoría
Alta	Descripción: Cambio en la dieta por inserción de productos de acceso rápido, aunque de bajo nivel nutricional y energético.	Prácticas Vigentes
Media X		Prácticas Vigentes Vulnerables X
Baja		Prácticas de la Memoria

8. TRANSMISIÓN DEL CONOCIMIENTO

Hogar	Padres a hijos	Abuelos:	Hermanos:	Otros: X
Comunidad	Vecinos:	Amistad:	Otros:	
Espacios de aprendizaje	Formal		No formal: x Aprendizaje familiar	
Otros				

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
Solórzano Venegas, M., Buitrón S.A., Romero, M. (2018) Artesanías de producción milenaria. Puesta en valor del Patrimonio Cultural Material e Inmaterial a partir de la cerámica. Sitigma – Agencia de Diseño y Publicidad. Recuperado 23 de abril de 2020: https://www.researchgate.net/publication/333907064_ARTESANIAS_DE_PRODUCCION_MILENARIA_PUESTA_EN_VALOR_DEL_PATRIMONIO_CULTURAL_MATERIAL_E_INMATERIAL_A_PARTIR_DE_LA_CERAMICA_WARANKAWA_TAYCHI_MAKIRURAYTA_MIRACHINA_KAWSAYPACHAIPAMUYASHA_CHANICHISHA_ALLPA		Yaucruna Aguinda. (16 de septiembre 2013). 8. Centro Turístico Tiyu Yacu [Archivo de Vídeo]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=sa94CTXrO2U	

10. OBSERVACIONES

Alto nivel de cohesión social.
La señora Grefa indica que también elabora algo de cerámica

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora:	Universidad Regional Amazónica Ikiam		
Registrado por:	Carlos Carrasco	Fecha de registro	26/05/2020
Revisado por:	María Soledad Solórzano / Zoraida Licuy	Fecha de revisión	28/05/2020
Aprobado por:	Karina Fonseca	Fecha de aprobación	19/06/2020
Registro fotográfico:	Henry Romero		