

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

<b>CÓDIGO</b>
PS1501512020000006

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia	Napo		
Cantón	Tena		
Parroquia	Misahuallí	Urbana	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Comunidad	Tiyuyaku		
Dirección	Ahuano		
Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona SIN ZONA X (Este) 0 Y (Norte) 0 Z (Altitud)	18M 0198661	UTM 9883909	409
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía:	Sra. Rosalinda Cerda Aguinda en demostración de preparación de chicha		
Código fotográfico:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN PORTADORES			
Apellidos y Nombres	CERDA AGUINDA ROSALINDA		
Número de cédula	1500169287		
Lugar y fecha de nacimiento	Napo 11 de diciembre de 1945	Nacionalidad:	Ecuatoriana
Edad	74		
Teléfono	0984833640		
Correo electrónico	<a href="mailto:atiyuyacu@gmail.com">atiyuyacu@gmail.com</a>		
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"/>	
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"/>	
4. TIPO DE PRÁCTICA TRADICIONAL			
Narrador/cantor tradicional o popular			
Conocedores de medicina tradicional			
Artisanos (técnicas tradicionales)			
Portadores de saberes en el ámbito culinario o gastronómico tradicional	Elaboración de chicha de yuka y chonta		
Conocedores de técnicas tradicionales en agricultura, pesca y otros			
Danzantes /músicos tradicionales			
OTROS			

**5. MANIFESTACIÓN PRACTICADA**

Denominación	Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo
Ámbito	Gastronomía
Subámbito	Gastronomía
Detalle del subámbito	Elaboración de chicha
Años de experiencia	69

**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 la 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 rapido, 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 X	Abuelos:	Hermanos:	Otros: X
Comunidad	Vecinos:	Amistad:	Otros:	
Espacios de aprendizaje	Formal		No formal: x Aprendizaje familiar	
Otros				

**9. ANEXOS**

Textos	Fotografías	Videos	Audio
S.A., Romero, M. (2018) Artesanías de producción milenaria. Puesta en valor del Patrimonio Cultural Material e Inmateriaal a partir de la cerámica. Sitigma – Agencia de Diseño y Publicidad. Recuperado 23 de abril de 2020: <a href="https://www.researchgate.net/publication/333907064_ARTESANIAS_DE_PRODUCCION_MILENARIA_PUESTA_EN_VALOR_DEL_PATRIMONIO_CULTURAL_MATERIAL_E_INMATERIAL_A_PARTIR">https://www.researchgate.net/publication/333907064_ARTESANIAS_DE_PRODUCCION_MILENARIA_PUESTA_EN_VALOR_DEL_PATRIMONIO_CULTURAL_MATERIAL_E_INMATERIAL_A_PARTIR</a>		Yaucruna Aguinda. (16 de septiembre 2013). 8. Centro Turístico Tiyu Yacu [Archivo de Video]. Youtube. <a href="https://www.youtube.com/watch?v=sa94CTxR02U">https://www.youtube.com/watch?v=sa94CTxR02U</a>	
			

**10. OBSERVACIONES**

Alto nivel de cohesión social.

**11. DATOS DE CONTROL**

<b>Entidad investigadora:</b>	Universidad Regional Amazónica Ikiam		
<b>Registrado por:</b>	Luis Carlos Carrasco	<b>Fecha de registro</b>	22/05/2020
<b>Revisado por:</b>	María Soledad Solórzano	<b>Fecha de revisión</b>	26/05/2020
<b>Aprobado por:</b>	Karina Fonseca	<b>Fecha de aprobación</b>	19/06/2020
<b>Registro fotográfico:</b>	Henry Romero		