

Código: UMSS-DICYT-DCA-2013-EC0003



La chicha tradicional de maíz (*Zea mayz*) su importancia económica y sociocultural en la vida cotidiana de los cochabambinos



INVESTIGADOR: Freddy Delgado

UNIDAD: Instituto de Investigaciones de la Fac. de Ciencias Agrícolas y Pecuarias

CENTRO/LABORATORIO: Agroecología Universitaria Cochabamba (AGRUCO)

RESUMEN

La UMSS a través del Centro Agroecología Universidad Cochabamba (AGRUCO), ha desarrollado una base de conocimiento científico referente a los aspectos tecnológicos, económicos y socioculturales que caracterizan a la chicha de maíz, sumando a ello la experticia y conocimientos de los elaboradores de chicha, que constituye una base única e importante para el país, disponible para todos aquellos que quieren contribuir al mejoramiento de la calidad y competitividad económica y sociocultural de la chicha.

ABSTRACT

The UMSS through the Agroecology-University Center Cochabamba (AGRUCO), has developed a scientific knowledge base regarding the technological, economic and sociocultural aspects that characterize the corn chicha, adding to this the expertise and knowledge of the chicha producers, which constitutes a unique and important base for the country, available to all those who want to contribute to the improvement of the quality and economic and sociocultural competitiveness of the chicha.

Descripción y características fundamentales

El conocimiento científico desarrollado sobre los insumos y la tecnología empleada en las diversas formas de elaboración de la chicha, inclusive de algunos “secretos” que permiten obtener chicha de excelente calidad, ha permitido y puede permitir a los elaboradores de chicha realizar innovaciones respecto a los insumos, los procesos de elaboración como en la tecnología para garantizar la calidad de la chicha y por tanto la competitividad.

El conocimiento científico desarrollado sobre la diversidad de maíces y trigo que se utiliza para la elaboración de la chicha en los seis municipios de estudio, que además identifica de manera participativa los aportes que cada variedad de maíz puede otorgar en el sabor, textura, color, olor, fuerza, energía y otros de la chicha, constituye asimismo una importante referencia para que los elaboradores de chicha puedan seleccionar y usar las diferentes variedades de maíz y trigo de acuerdo a las preferencias del buen consumidor, y revalorizar las variedades nativas de maíz que son las mejores para garantizar la calidad de la chicha.

La revalorización de los diversos usos medicinales y alimenticios de la chicha de maíz y los subproductos obtenidos en el proceso de elaboración (janch'i, upiura, miski q'eta, llojillo, seg'e, etc.), apoyados con datos de valor nutricional y contenido de aflatoxinas, es un importante y único referente del significado que tenía y tiene la chicha en su uso como alimento y medicina, usos que se mantienen vigentes en algunos municipios rurales porque es afín a la buena calidad y a un consumo responsable, lo cual debe ser revalorizado en contextos urbanos devolviéndole a la chicha su verdadera connotación sociocultural, de manera que se pueda aumentar la competitividad de la chicha de maíz como algo “nuestro” parte de nuestra cultura y disminuir la campaña de desprestigio de la misma.

El conocimiento científico referido a las concepciones sobre el uso y consumo tradicional de la chicha y su valor simbólico, cultural, social y económico, que además permite rescatar importantes testimonios sobre la concepción y connotaciones sociales y rituales que tiene la chicha para la diversidad de consumidores, constituye una base importante para la recreación de la cultura e identidad de nuestros pueblos, por tanto una base importante para el futuro proyecto de declarar la chicha como patrimonio cultural de nuestro país.

El conocimiento generado sobre costos de producción, establece que la actividad de elaboración de chicha es importante para el sustento de las familias campesinas, también establece que es rentable, genera importantes beneficios económicos y socioculturales, visibiliza que parte de las ‘ganancias’ se redistribuye en la misma población en la galeta y la yapa desde una lógica económica “diferente”, lo cual podría ser contemplado por los municipios del valle alto para promover la actividad de elaboración de la chicha como un emprendimiento con significativos aportes a la economía familiar y al fortalecimiento de las relaciones sociales de reciprocidad y redistribución.

Aspectos Innovadores

El conocimiento generado respecto a los aportes económicos de la elaboración y comercialización de la chicha a los municipios establece que esta actividad genera un movimiento económico significativo y con características sociales y culturales también importantes, por tanto constituye una base primordial para que los municipios puedan

trabajar en políticas, programas y proyectos que fomenten y apoyen la elaboración de chicha de calidad.

El conocimiento científico generado respecto a los parámetros fisicoquímicos(acidez total, azúcares totales, azúcares reductores, extracto seco y grado alcohólico), contenido de sacarina, el análisis microbiológico, el análisis de levaduras, constituyen una importante referencia para que los elaboradores de chicha tengan el cuidado necesario en todas las etapas del proceso de elaboración de chicha, de manera que puedan evitar cualquier tipo de contaminación y garantizar la calidad de la chicha en la perspectiva de su certificación.

Ventajas competitivas

Es novedosa porque aborda el tema de la chicha desde diversos ámbitos como el productivo, tecnológico, económico, ambiental, sociológico y hasta antropológico en dialogo con los saberes de los productores de chicha, permitiendo la revalorización de saberes en todos los aspectos concernientes a la elaboración, uso y destino de la chicha. Pero también con apertura a la innovación.

Una inquietud generalizada de los elaboradores de chicha tradicional, es la certificación de su producto para garantizar la calidad, los análisis realizados en laboratorio respecto al análisis microbiológico y el contenido de alcohol, muestran datos que están en los márgenes permitidos por IBNORCA, por lo que la tarea de certificación de la chicha tradicional, es viable si cuenta con el apoyo necesario de los municipios, que si bien reconocen la importancia de la producción de la chicha en el desarrollo local, todavía es necesario trabajar con ellos en políticas que permitan favorecer al sector, por ejemplo garantizar la calidad (ayudando en los costos de certificación), pero también garantizar la competitividad con mejores precios y mayor difusión del producto de calidad y mayor responsabilidad en el consumo.

Tipo de asociación que busca

Los conocimientos sistematizados sobre los diversos procesos tecnológicos tanto tradicionales como industriales y el uso de variados insumos para la elaboración de la chicha, constituyen una base importante para la innovación en la producción de chicha en la perspectiva de reducir los costos de producción y el mejoramiento de la calidad. Así el uso de peroles de bronce u ollas de barro y el uso de gas domiciliario para la elaboración de chicha son una buena opción en términos de costos y también en términos ecológicos, por la escases de leña y sus efectos en la deforestación, además el uso de recipientes como los puños, wirquis, tutumas, permite conservar la calidad de la chicha y fomentar la producción de artesanía.

Los resultados de laboratorio respecto al análisis microbiológico y el contenido de alcohol, muestran datos que están en los márgenes permitidos por IBNORCA, lo cual puede ayudar a la certificación de la producción de chicha para contribuir en la competitividad.

Los conocimientos desarrollados pueden ser incorporados por las asociaciones de productores de chicha para mejorar la calidad de su producto, consolidar sus organizaciones y trabajar en políticas de fomento de la producción de la chicha de calidad, pero también para promocionar su producto en el mercado. Además, permitiría negociar con los municipios el apoyo necesario por lo que es de interés esta temática para Gobiernos municipales, productores de maíz del Valle Alto, Asociaciones de chicheros y la gobernación Agroecología Universitaria Cochabamba.



Proyecto: Mejoramiento de la calidad y competitividad económica y sociocultural de la chicha tradicional de maíz (zea maiz) en familias campesinas y municipios de la región de Cochabamba.

Financiado: Agencia Sueca de Cooperación para el Desarrollo Internacional (ASDI)

Otras unidades de investigación:

- Centro de Alimentos y Productos Naturales (CAPN)

Organizaciones asociadas al proyecto:

- Asociación de chicheros de los municipios de Arbieto, Punata, Cliza, Sipe Sipe, Independencia y Tapacarí
- Gobiernos municipales de Arbieto, Punata, Cliza, Independencia, Tapacarí y Sipe Sipe