

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA
SEDE QUITO

CARRERA: COMUNICACIÓN SOCIAL

Tesis previa a la obtención de título: LICENCIADA EN COMUNICACIÓN
SOCIAL CON ESPECIALIDAD EN DESARROLLO

TEMA:

, LIBRO FOTOGRÁFICO "LAS CHICHAS Y SU SIMBOLOGÍA"

AUTORA:

JOHANNA MISHHELL MULKY GALLARDO

DIRECTOR:

DARWIN BELLINI REYES SOLÍS

Quito, mayo del 2014

**DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD Y AUTORIZACIÓN DE USO
DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

Yo, autorizo a la Universidad Politécnica Salesiana la publicación total o parcial de este trabajo de titulación y su reproducción sin fin de lucro.

Además, declaro que los conceptos y análisis desarrollados y las conclusiones del presente trabajo son de exclusiva responsabilidad de la autora.

Quito, mayo de 2014

Johanna Mishell Mulky Gallardo

C.I: 171504611-4

DEDICATORIA

A Dios por ser la fortaleza que necesita mi alma.

A Lolita, mi mami, que con su esfuerzo, apoyo y dedicación me enseñó que el trabajo duro siempre estará presente, pero la perseverancia y constancia logran muchos sueños.

A mis hermanos de sangre por estar siempre ahí y motivar mi vida.

A mis hermanos de corazón, por ser un fuerte pilar y apoyo en mis decisiones.

A los que ya no están, mi papi y mis abuelitos, que me enseñaron tanto con su cariño y dulzura y aunque físicamente no se encuentran conmigo, sus palabras, abrazos, besos y consejos siempre están presentes.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I	3
LA CHICHA	3
1.1 Origen y significado	3
1.2 Proceso de elaboración	7
1.3 Importancia de la chicha	9
1.3.1 Entre la medicina y la alimentación	11
1.3.2 La chicha y la mujer	13
1.3.3 La chicha y la guerra	14
1.3.4 La chicha y las ceremonias	16
1.3.5 La chicha y su nuevo concepto	20
1.3.6 Las chichas de jora, huevona y yuca	22
CAPÍTULO II	26
LA FOTOGRAFÍA COMO MEDIO DE COMUNICACIÓN IMAGEN	26
2.1 La fotografía en la comunicación	27
2.2 La fotografía en la ciencia y tecnología	30
2.3 La fotografía digital	31
2.4 La fotografía digital vs. fotografía análoga	32
2.5 Los géneros fotográficos	32
2.6 La fotografía como arte	33
2.7 La afición de fotografía	35
2.8 La fotografía como una carrera	37
2.9 La fotografía como testimonio cultural... ..	38
2.10 Teorías y fotografía	38
2.11 Fotografía como signo	39
2.11.1 La semiótica y la fotografía	40
CAPÍTULO III	42
EL TEMA DE LA FOTOGRAFÍA EN BARTHES	42
CAPÍTULO IV	48
LA CHICHA, LA FOTOGRAFÍA Y UNA HISTORIA	48

CONCLUSIONES	54
RECOMENDACIONES	56
LISTA DE REFERENCIAS	57

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Campo de exterminio de Nordhausen - Tercer Reich	28
Figura 2. Evidencia palpable de la mano sucia de Chervon en Ecuador.	29

RESUMEN

La chicha es una de los elementos más tradicionales y emblemáticas del Ecuador entre otros países sudamericanos. Su importancia no radica es ser una bebida alcohólica, para la cultura indígena es el nexo utilizado entre la Madre Tierra y las comunidades. Su significado ancestral ha perdido fuerza por la influencia del occidentalismo tergiversando su esencia, hoy en día la palabra es utilizada para vincularla con la pobreza, la falta de valores o lo denigrante.

Las chichas elegidas para la documentación fotográfica fueron la de jora, huevona y yuca, cada una representando una provincia. Para el proceso de la recopilación informativa, fotográfica, documental, diseño y validación se precisó contactar a personas fundamentales que permitieron acceder al aprendizaje la producción de la bebida y conocer parte de su estilo y forma de vida.

Con respecto a la fotografía, esta se ha convertido en una herramienta utilizada a conveniencia, promoviendo su evolución y accesibilidad lo que ha permitido, capturar e inmortalizar momentos, situaciones, rostros, ambientes, paisajes y demás por mucho tiempo.

Para Roland Barthes la fotografía es "la interrupción de tiempo" "donde solo adquiere su valor pleno con la desaparición irreversible del referente". "La fotografía es la momificación del referente". Es decir que solo y únicamente cuando la persona, lugar u objeto fotografiado ha muerto o cambiado es cuando la fotografía adquiere su verdadero valor, ya que capta esencialmente y de forma verdadera lo retratado, algo que no sucede en sí con la pintura, el dibujo u otro sistema o método antes utilizado.

ABSTRACT

Chicha is one of the most traditional and emblematic elements of Ecuador and between other South American countries. His importance does not take root of being an alcoholic drink, but for the indigenous culture it is the link between Mother Earth and the ethnic communities. The ancient meaning of chicha has lost force due to the influence of the western culture distorting its essence, nowadays the word "chicha" is linked to poverty, the lack of values or seen as an insulting thing.

The Chichas chosen for the photographic documentation are from jora, huevona and yucca, each one representing a province. It was necessary to contact fundamental people for the process of information gathering, photography, documentary summary, design and validation. They allowed access to learning the production of the drink and to know part of its style and form of life.

With regards to the photography, this one has turned into a tool used to convenience, promoting its evolution and accessibility what it has allowed, to capture and to immortalize moments, situations, faces, environments, landscapes and others in a lot of time.

For Roland Barthes the photography is "the interruption of time" " alone where he acquires his full value with the irreversible disappearance of the modal". " The photography is the mummification of the modal ". It is to say that only and only when the person, place or photographed object has died or changed it is when the photography acquires its real value; since it catches essentially the real form of the portrayed, something that does not happen with a painting, a drawing or another system or method used in the past.

INTRODUCCIÓN

Las bebidas fermentadas poseen una larga historia en la mayoría de los pueblos, sobre todo aquellos que se encuentran en el territorio de los Andes, los cuales, a través del tiempo y la práctica, siguen manteniendo su producción, basados en el área geográfica donde se encuentren, de los alimentos que posean y de la metodología implementada para su realización. La chicha es una de estas bebidas fermentadas que conserva un bajo grado alcohólico, pero que de acuerdo al tiempo de fermentación puede incrementarse, lo cual ha generado que sea conocida y cotizada inclusive en otros continentes.

El consumo de chicha era y es muy común; sobre todo el de maíz, a pesar de que también se producen de yuca, uva, jora, arroz y otras raíces, tubérculos o frutas de consumo cotidiano. En el Nuevo Mundo o Nueva India, como solían llamarlas los conquistadores, era frecuente que el consumo de sus alimentos sea más de forma líquida que sólida, destacando las sopas, mates, estofados y bebidas refrescantes, utilizadas para compensar sus necesidades nutritivas. Las bebidas fermentadas, por las que mostraban gran afección, entraban en estos hábitos. En muchas ocasiones también eran ofrecidas a los visitantes. El consumo de la carne, sobre todo roja, era bajo y controlado en algunas regiones, no así de la que provenía de los ríos por lo que usaban este tipo de compensación nutritiva mediante bebidas.

La palabra chicha aparentemente fue divulgada por los españoles quienes, para su sorpresa por la gran variedad de producción de bebidas añejadas mediante sistemas poco elaborados y complejos, y, su elevado consumo, comenzaron a tomar estimación por esta; e inclusive se arriesgaron a compararla y llamarla como a la bebida alcohólica de mayor acogida en el viejo continente, el vino. Algunos ilustrados quienes participaron de la conquista del Nuevo Continente plasmaron con admiración el concepto de lo que para ellos era un licor inusual, pero a la vez rescatable. Inclusive a Colón en una de sus estadías en Santo Domingo toma particular atención del único método de producción y consumo "... más su beber es tan demasiado que vence las mayores destemplanzas; y para tal efecto mal reglado

hacen las cementeras y labranzas, pues por un cierto modo peregrino de lo que hacen pan hacen vino" (Patiño, 2005, pág. 33)

La elaboración, especialmente, y consumo de estas bebidas, estaba íntimamente relacionada con el ciclo agrario de siembra y cosecha; la finalidad era auxiliar a que la tierra sea fecunda y exista la presencia de lluvias; esto se lo realizaba mediante ceremonias religiosas y ritos ancestrales relacionadas con la fertilidad, la devolución de agradecimiento a la Pacha, etc. La chicha era un óptimo vehículo de comunicación, integrada a las funciones sociales y comunitarias, esto se demuestra en un fragmento de las Cartas de Pedro de Valdivia al Emperador Carlos V, del 25 de septiembre de] 55]: " ... son grandísimos labradores y tan grandes bebedores".

También Gerónimo de Bibar señala que "... sus fiestas y regocijos es juntarse, allí beben del vino que hacen artificial del algarroba y mayz, y allí se embriagan. No lo tienen por deshonra, es general" y agrega:

Sus placeres y regocijos es juntarse a beber. Y tienen gran cantidad de su vino ayuntado para aquella fiesta. Para estas fiestas sacan todas las mejores y más ricas ropas que tienen y cosas preciadas entre ellos [...] y aquí se embriagan, y no lo tienen en nada, antes lo tienen por grandeza". (Pardo, 2003, pág. 1)

La inclusión de especies vegetales en el nuevo continente provocó el desplazamiento de las chichas usuales y más tradicionales llevándolas casi a la extinción, sin embargo, se han logrado mantener aún presentes gracias a su producción artesanal en áreas consideradas precolombinas o sin influencia occidental, que, a pesar de ser reducidas, sobreviven como testimonio de tradiciones en el tiempo, y actualmente son, inclusive, parte de la cotidianidad de los pueblos occidentalizados, convirtiendo a la bebida tradicional, en una fuente de ingreso.

CAPÍTULO I

LA CHICHA

1.1 Origen y significado

El origen de la palabra chicha es impreciso, y su significado no resulta homogéneo. Hay historiadores que lo atribuyen a la autoría española, mientras que otros a las propias raíces antillanas. Sin embargo su significado sigue refiriéndose a lo mismo, una bebida que posee cierto grado alcohólico que puede variar entre un 2% y un 12%, dependiendo del tiempo entre su elaboración y consumo, es decir, el tiempo que tomo para la fermentación de algún producto, ya sea grano, raíz, fruta o tubérculo.

Actualmente la palabra chicha ha adquirido una connotación significativa social errónea al que verdaderamente este representa, distorsionando su significado espiritual por un pagano, vinculándolo incluso con la mendicidad, el alcoholismo, pobreza entre otros calificativos que desmerecen su relación entre el ser humano y la madre tierra.

Para finales de los años 60 la chicha aún mantenía su concepto de bebida ancestral, sin embargo, a raíz del origen de la música chicha, el que es un híbrido entre la cumbia y el huayno, en el medio urbano el término se redefinió, probablemente por la titulación de la canción "La Chichera" de los Demonios del Mantaro de Perú, la misma que causó furor por el año 1966.

El nacimiento de este género se da en la conmoción socio - cultural del momento en la que vivía Perú, particularmente Lima. A esto se suman elementos como los intérpretes del género, las circunstancias políticas y el desarrollo y apogeo que fue obteniendo la música chichera. Esta a su vez se va conformando en dos niveles:

- ✓ El del manifiesto social: el que relaciona la negatividad del significado por lo que sucedía en el ambiente "chichero", "con sus

fiestas, que más de las veces terminaban en pleitos (con mucha mayor frecuencia en sus inicios); con la forma de ser de algunos chicheros, a quienes se les identificaba como "achorados", "maleados", "gente del mal vivir"; y sobre todo por quienes conformaban ese mundo chichero: jóvenes de sectores sociales bajos, de barrios populosos, muchos de ellos migrantes andinos pobres, aclimatados o nuevo limeños". (Quispe Lázaro, 2004, pág. 4)

- ✓ Lo de los valores: " ... teniendo como sedimento el desprecio al indígena, al serrano, al cholo, producto del racismo criollo del siglo XIX, el racismo republicano, que instituyó una distinta y poca valoración del indígena, del cholo frente al blanco, al criollo. Hoy en día el racismo forma parte de nuestro inconsciente colectivo, y es una característica de nuestra conformación cultural; reactivada y reforzada desde los años 50 en adelante con la presencia creciente de los migrantes andinos en las ciudades" (Quispe Lázaro, 2004, pág. 4).

Por ende, el término de chicha recopila los trastornos sociales que se generaron a partir de los años cincuenta donde la música chicha se convierte como resultado en un producto cultural, y se conciben prejuicios y valoraciones sobre todo lo que tenga que ver con lo andino o étnico.

De acuerdo con la Real Academia Española, la palabra "chicha" proviene de la voz aborigen del Panamá (Kuna Chichab) que significa "maíz". Luis Cabrera, en su diccionario de aztequismo, menciona que la palabra descende de náhuatl chichiatl, que significa "agua fermentada", del verbo chicha (agua) y el sufijo -atl'(agriar una bebida). Chichahco-pah también fue escuchada mientras aún subsistía el idioma indígena. En la región sur latinoamericana se la nombraba Accja, Azwa, Kusa, Kocho.

Historiadores como Fray Pedro Simón, en su escrito Noticias Historiales de las conquistas de las tierras firmes en las Indias Occidentales (1637), o Pedro de Oña en su cántico El Arauco Domado (1944), describían a la bebida basados desde su apreciación del lugar y ambiente en que se encontraban, sin embargo coincidieron que esta bebida mantenía una considerada importancia en las comunidades indígenas. Pero estos no fueron los únicos; existieron otros literatos, poetas, historiadores, cronistas y demás estudiosos que escribieron sobre la chicha, dejando, de alguna forma, un registro sobre esta bebida que ha permitido tener algún conocimiento o idea de cómo ésta era valorada, considerada y producida desde épocas anteriores a las conquistas.

Tal es el caso de Agustín de Zárate, historiador y cronista español, quien señala en su obra Historia del descubrimiento y conquista del Perú (1955):

Beben un brebaje en lugar de vino, que hacen echando maíz con agua en unas tinajas que guardan debajo de tierra, y allí hierve; y de más del maíz crudo, le echan en cada tinaja cierta cantidad de maíz maseado, para lo cual hay hombres y mujeres que se alquilan, y sirven como levadura".

Gonzalo Fernández de Oviedo militar, escritor y cronista declara en su legado literario Historia:

A mí parecer, es de mejor sabor y más substancia que la sidra o vino de manzana que se hace e beben en Vizcaya, o que la cerveza o biara que beben los ingleses en Flander (que todo lo uno e lo otro he probado e bebido). Es vino es sano e templado, e tiénenle los indios por preciado e gentil mantenimiento, e tiénenlos gordos.

Tadeo Haenfe señala en Descripción del Perú que:

Con la chicha y la coca se mantenían los pastores de ganados y los trajinantes o caminantes, que iban a pie hasta doscientas leguas. La bebida favorita de los indios son el aguardiente y la chicha. Ésta es como cerveza fermentada de las papas. También la hacen de maíz con raíces, y entonces la llaman jora. Para esto ponen a hervir; después lo sacan en grandes vasijas, en las cuales permanece tapado el licor; y fermenta dos o tres días, según se quiera más o menos fuerte" (Haenfe, 2003).

Felipe Guamán Poma de Ayala manifiesta en su escrito Nueva Crónica y Buen Gobierno que "el Inga comía escogido mayz, capya utco sara ... y chicha muy suavi que madorava un mes que le llaman yamor aca (yamur aqha). Y comía otras cosas que no tocava los yndios, so pena de la muerte". (Ayala, 1615)

Las transacciones que se solían utilizar para obtener la bebida durante el Virreynato eran el intercambio con dinero o su equivalente en trabajo, este último aprovechado por hacendados, capataces, caporales, o maestresalas. También existían señales que permitían identificar lugares donde vendía la chicha, como locales o casas donde se exhibían la acallantu o bandera de la chicha, así como el dibujo de un papagayo o dos, esta última se refería a una bebida de buena calidad.

El Virrey Toledo, entre sus 248 ordenanzas para el buen gobierno del cabildo o municipalidad de Lima (1594), decretó la regularización de la venta de algunos productos comestibles y bebidas, entre ellas la chicha por ser considerada nociva y su consumo excesivo provocaba efectos y consecuencias repudiados por otros miembros de la sociedad, a pesar de que beber la chicha dentro de la cosmovisión indígena era parte de sus ritos o celebraciones, siendo inclusive hasta obligatorio.

Sánchez-Parga (1985), catalogó al individuo andino como el "alcohólico social" o "bebedor ritual" convocando a un significado diferente al que posterior a las conquistas tuvo, perdiendo el concepto original de la bebida y su consumo.

1.2 Proceso de elaboración

La chicha es una bebida con diversificación en sus grados alcohólicos, éste depende de la mezcla de base, las levaduras integradas, el tiempo utilizado en su fermentación y en algunos casos de modo de reserva o "guarde". Para su producción es necesario que la materia prima, es decir, la piña, yuca, maíz, arroz, cebada, papa u otro producto del que se la vaya a realizar, se encuentre en buen estado y de preferencia que no haya sufrido maltrato por agentes externos como plagas o humedad extrema. También es necesaria la cocción, filtración y fermentación de azúcares o almidones que se transforman en alcohol por la acción de las levaduras del género *Saccharomyces*.

Para la chicha de cereales, el actual procedimiento comienza con el remojo de los granos por algunos días, para luego reposarlo en un lugar húmedo seco y oscuro hasta que comience a germinar. Cuando la raíz empieza a salir se la coloca al sol para su secado. Una vez tostado y seco el producto se muele constituyendo la base farinácea y fermento de la chicha. En el momento en que se requiere realizar la producción, esta harina es hervida en agua y dejada fermentar por entre tres a veinte días hasta obtener el resultado deseado.

Una de las chichas más representativas no solo en el Ecuador sino a nivel Andino, es la de maíz originalmente, se la obtenía al masticar y escupir los granos de maíz de la mazorca recién cosechada en una múcura; una vez llena éste se cerraba herméticamente y era puesto a reposar a la sombra por algunas semanas. Una vez fermentada la chicha se colaba y envasaba para su posterior consumo.

El modo de preparar la chicha de maíz: del grano quebrantado y remojado se toma una porción que una mujer mastica para inoculada en el fermento de la saliva. Esta porción se mezcla con el resto del maíz, todo se pone a hervir por tres o cuatro horas; una vez enfriado el líquido se cuela y se deja reposar para que fermente hasta el grado deseado.... Otro modo de hacer el azúa o chicha es mascando el maíz

y haciendo levadura de lo que así se masca, y después cocido; y aún es opinión de indios que, para hacer buena levadura se ha de mascar por viejas podridas, que aún oillo (sic) pone asco, y ellos no lo tienen de beber aquel vino (Patiño, 1990, pág. 190)

Cobo (1964: 162) mencionó:

Es la que se hace de maíz mascado; para lo cual se ven no solo en sus pueblos sino también en muchos de españoles [...] hechos corrillos en las plazas de indias viejas y muchachos sentados mascando maíz [...] No mascan todo el maíz de que se hace la chicha, sino parte de él, que, mezclado con los demás sirve de levadura. La cual tienen los indios por tan necesaria para darle el punto a la chicha. (Carvalho, 1964, pág. 4)

Un documento Anónimo atribuido a Bias Valera de aproximadamente 1594, señala que:

Para que el vino tuviese los efectos que se pretendía [...] se lindase el maíz con la saliva del hombre". De esta manera: "habría nacido la costumbre de mascar los niños y las doncellas el grano de maíz, y lo mascado ponerlo en vasos para que después se cociese y pasase por diversos coladores de lienzo de algodón yagua limpia y el agua que de todo esto se exprime, sea el vino del cual usaron mucho tiempo.

Un procedimiento similar también se da en la chicha de yuca, arroz, cebada y papa. Sin embargo su producción al ser minoritaria o menos estudiada no ha tenido tanto registro documental. Aun así no pierden importancia en el desarrollo y desempeño en las comunidades en donde se produce, principalmente de la Serranía y Amazonía sin embargo también se lo hace en menor cantidad en la Costa.

Esta es una bebida típica de las comunidades nativas, que es consumida en sus fiestas y celebraciones de mayor relevancia e importancia como la Mama Negra, el Carnaval, el Inti Raymi entre otras. En la actualidad se lo toma a temperatura ambiente o fría, en vasos plásticos, metálicos o "pilches" que se busca tengan la forma de los keros de origen prehispánico, es decir vasos de madera troncocónicos en forma de embudo con la boca más ancha que la base. Se la hace en grandes cantidades y se los endulza con panela o azúcar común, y sirven como bebida acompañante para platos típicos como la frita, mote, hornado, yahuarlocro. También se suele incluir frutas de la región como el tomate de árbol, mora, palma de chonta, taxo y naranjilla como ingredientes así como hierbas aromáticas. Esta actividad aún se sigue practicando.

1.3 Importancia de la chicha

El consumo de chicha estaba muy vinculado a la vida social y a los momentos trascendentales de la vida de las personas de las comunidades en especial indígenas como con los nacimientos, matrimonios, muertes, inauguración de una vivienda, mingas por siembras, cosechas, etc. y también a las grandes ocasiones de la vida comunitaria como ceremonias rituales, torneos, iniciación de machis, preparación a la guerra. La importancia de ser prospero en la comunidad se reflejaba en la abundancia de comida y bebida, que casi siempre este debía ser la chicha" ... el que disponía de mayor cantidad de comida y bebida para invitar a los otros, era más considerado y le duraba el vasallaje hasta que se le acababa la comida". (Patiño, 2005, pág.35).

La chicha tenía un rol determinante en los hábitos alimentarios, sumando un aporte calórico no trivial a la dieta en particular después de grandes esfuerzos, como es el caso de las mingas vistosamente regadas. Vásquez de Espinoza narra en su escrito de 1969:

Y lo beben y lo usan con él sus borracheras, y hacen sus casas y sementeras, haciendo cantidad y mingando todos los parientes y

amigos, que es lo mismo convidarlos a trabajo y fiesta, y así lo uno y lo otro se hace con solamente baile, fiesta y borrachera provocada por la chicha" (Pardo, 2003, pág. 5).

En algunos casos se le atribuía también un rol medicinal.

Esta bebida se ofrece como jugo refrescante en actividades que implique esfuerzo físico, para las fiestas como un presente de bienvenida. En las fiestas grandes como la navidad se elabora chicha en amplias cantidades, "1000 litros", para que alcance para todos los invitados. Los indígenas de la Amazonía, como los Shuar, lo toman para reponer fuerzas después de cazar o pescar. En la tradición los hombres Kichwas no salen al bosque o a sus faenas diarias sin tomar, en dos grandes pilches de casi un litro de chicha de yuca. Con este único alimento trabajan, caminan o cazan hasta el mediodía cuando la toman otra vez. Ya llegando la tarde la dosis se repite.

En comunidades Kichwas como las instaladas en la provincia de Napo es lo primero que se ofrece a los visitantes, la costumbre de esta etnia establece que se debe beber despacio con sorbos cortos, cuando se termina se debe colocar el recipiente volteado sobre el piso como sinónimo de agradecimiento.

Inicialmente la chicha era una bebida exclusiva de los indígenas, no solo en su producción, sino también en su distribución y consumo. Pero poco después de la colonia, los españoles se incluyeron en el consumo de la chicha reemplazando muchas veces al agua que en esos momentos era impura e insana de beber, sin embargo para después de la época colonial se inicia un rechazo por parte de los misioneros españoles, principalmente, ya que aseveraban que su consumo inducía a continuas y fuertes borracheras, llegando hasta el castigo a quienes la bebieran: "con pena de excomunión mayor para que no se fabricase, vendiese, ni comprase la chicha de miel" (Restrepo, 2005, pág. 13), aun así, y por tradición indígena, esta bebida no dejó de circular entre las comunidades. Incluso su función social convertía a las reuniones en punto de encuentros para intercambiar información y conexiones

económicas o transaccionales, lo que implicaba también un refugio de identidad social.

La bebida aún es reconocida como propia de las comunidades indígenas, a pesar de los cambios que esta ha sufrido por el transcurso del tiempo.

1.3.1 Entre la medicina y la alimentación

La chicha es considerada una bebida integral tanto para la dieta alimenticia como para la significación espiritual que ésta brinda, característica particular pero no única en el mundo indígena, ya que esta relación también se la conlleva con algunas hierbas o plantas, y ciertos elementos de la naturaleza como los ríos o cascadas, ciertos animales, el sol, la luna, las estrellas y demás.

Uno de los principales beneficios que se le ha atribuido a la chicha dentro de la medicina es el efecto normalizador del sistema digestivo y urogenital, el hecho de que los habitantes de las poblaciones nativas no tuvieran cálculos ni enfermedades renales, sorprendió enormemente a los españoles, porque estos eran males que los aquejaban frecuentes entre ellos. Así lo explica Garcilaso:

Es de mucho provecho para 'el mal de riñones, dolor de ijada, pasión de piedra, retención de orina, dolor de la vejiga y del caño; y esto lo han sacado de ver que muy pocos indios, o casi ninguno, se halla que tenga estas pasiones, lo cual atribuyen a la normal bebida de ellos, que es el brebaje del maíz.' (Garcilaso, 1976, pág. 111)

Otra de las propiedades curativas que se le atribuye es la posibilidad de combatir enfermedades respiratorias, inclusive las más fuertes como la pulmonía. En algunas zonas andinas, se toma, hasta hoy en día, para resfrías y tos. Sin embargo, las mujeres son quienes más la beben para recuperarse físicamente después de las dolencias, sobretodo del sistema reproductivo, las mujeres que han parido toman chicha huevona para recobrase anímicamente de las debilidades del parto, contra el

dolor menstrual. También es usado como purgativa, y regulador del sistema digestivo.

Gracias a los niveles calóricos que posee la chicha, se le ha otorgado un rol importante en el nivel nutricional en la dieta tanto como la inclusión de otros nutrientes como las vitaminas, sales minerales y aminoácidos. Garcilaso comenta en sus escritos que los "indígenas incaicos consumían a diario aproximadamente un litro y medio de chicha o más" (Garcilaso, 1976, pág 111). La chicha, especialmente de Jara, al llegar a ser comparada con la cerveza corriente de 2,4° alcohólicos por la aportación en calorías, proteínas, vitaminas del complejo B y sales minerales.

Autores como Santillán mencionó:

Su mantenimiento es maíz, ají y cosas de legumbres, nunca comen carne ni cosas de sustancia, salvo algún pescado los que están cerca de la costa, y por eso son tan amigos de beber chicha, porque les hincha la barriga y les da mantenimiento. (Pardo, 2003, pág. 2)

Anónimo menciona que "... el beber era extremado; porque fuera de que la chicha es poción verdadera, da también nutrimento como si fuese comida" (Pardo, 2003, pág. 2). Oviedo (en Nicolau D'Olwer, señala: "Este vino es sano y templado, y tienenle los indios por preciado y gentil mantenimiento, y tienenlos gordos" (Pardo, 2003, pág. 2).

La chicha remplazaba al agua como bebida diaria y compensaba a la vez la deficiente nutrición que recibían de los alimentos secos, inclusive se llegó a tener como castigo, un siglo después de la colonia, la supresión de la chicha y, en caso de sed, se obligaba a beber agua, lo que provocaba muchas veces enfermedades digestivas o infecciones por el estado insalubre del líquido.

Los infantes eran integrados a partir de los dos años al sistema de alimentación adulta y bebían chicha en pequeñas cantidades, lo que

les ayudaba a fortalecer su sistema digestivo, antes de esta etapa los alimentaban con leche materna y "api" que era una especie de papilla preparada por las madres. (Porrás Barrenechea, 1952, pág. 52)

En la actualidad esta actividad ya no se la realiza en muchas comunidades por el remplazo con alimentos procesados.

1.3.2 La chicha y la mujer

La preparación de la chicha era una actividad exclusiva de la mujer, quien cosechaba, preparaba, molía y mascaba los granos de maíz, quínoa u otros, almacenaba, transportaba y servía a los huéspedes o invitados. Era ella quien determinaba los granos para la producción de la harina o chicha que era repartida especialmente para los descansos o preparaciones de guerra o viaje del marido o los hijos varones.

También en aquellas muy particulares ocasiones en que una mujer tuviera en gloria una hija que pudiera ser iniciada, Juan de Léry expresó: "son las mujeres que llevan a cabo ese menester, porque existe la creencia que si ellos mastican las raíces o el mijo, no saldría bueno, además estiman indecente e impropio de su sexo ocuparse de esto".

Poma de Ayala registra que: "eran las indias solteras, viudas, casadas, muchachas y muchachos que mascaban el maíz formando lo que ellos llaman moco, acto mocchi, pururo, haca, necesario a la elaboración de la chicha mascada". Ovalle comparte este criterio cuando señala: "...la preparación de las chichas era un oficio propio de las mujeres y fuera ignominia o vergüenza [para los hombres] ocuparse en él ni en otros de sus ministerios, como son hacer la cocina, hilar, barrer, y otros semejantes" (Pardo, 2003, pág. 2).

Una de las responsabilidades de las mujeres mayores es la enseñanza de la técnica en la preparación de la chicha, entre otros menesteres, a las mujeres más jóvenes. En los momentos especiales como las guerras o festividades, las mujeres se encargan de organizar el trabajo comunitario y preparan la bebida que debe estar bien fermentada

para el día señalado; era colocado en grandes vasijas y en cantidades que lograrán abastecer durante toda la festividad y a todos los asistentes.

La mujer hasta la actualidad es la encargada de producir la bebida que será repartida entre visitantes, asistentes de las festividades o entre los familiares. Sin embargo las técnicas, en algunas comunidades, han sido modificadas por la influencia del occidentalismo.

1.3.3 La chicha y la guerra

Las guerras eran consideradas un acontecimiento en el que intervenía toda la comunidad, sin importar las jerarquías. El jefe de la tribu es quien dirigía la guerra y muchas veces se creaban círculos de alianzas entre tribus y se elegía a una autoridad cuyo mando terminaba con el fin del conflicto. Una de las características de estas guerras es que concurrían guerreros iniciados y se formaban juntas donde se tomaban decisiones, se llevaban a cabo ritos y hasta se sacrificaban animales.

Los chamanes eran los encargados de comunicarse con los dioses y transmitían los mensajes a los jefes que, si eran positivos, permitirían iniciar la campaña guerrera. De acuerdo con Bibar estas reuniones eran acompañadas de grandes fiestas: "... hicieron un llamamiento general, ordenaron sus gentes e hicieron grandes banquetes y borracheras, porque así lo tienen por uso. Y en ella hacen sus acuerdos y dan orden a la guerra que con todos allí en aquella junta acordaron". (Portilla, 1992)

Sin embargo, inmediatamente antes de la batalla se preparaban haciendo ejercicios de resistencia, velocidad y fuerza, limitando en gran parte la comida, sobre todo las carnes rojas y granos secos, así como las bebidas. La necesidad de destacarse los inducía: "... a abstenerse y adelgazarse de lo que lo que han engordado en la paz" (Rosales, 1989, pág. 120) para estar ágiles, atentos, reaccionarios y mejor dispuestos, al punto que: "... deponen sus domésticos intereses y particulares querellas, y teniendo tanta propensión a la embriaguez cual es ponderable, en ella se vuelven

sobrios y precavidos como la nación más política lo pudiera ejecutar" (Encina, 1940, pág. 109)

Las mujeres acompañaban a sus maridos e hijos a la guerra colocándose en la retaguardia para ofrecerles la bebida como refrigerio en los momentos que la lucha lo permitía: "... siguiendo con la vieja tradición, las mujeres acarrearón los cántaros de chicha, el muday...." (Manns, 1985, pág. 91). La bebida era servida también, aunque en menos proporciones, a los heridos y rezagados quienes iban quedándose en descanso hasta recuperar las fuerzas que les permitirían retomar las batallas. Sin embargo cuando esto no sucedía y las heridas de los varones eran más graves, se delegaba una mujer para proporcionarles medicina natural, el mismo que consistía en una pasta o engrudo de varias hierbas mezclada con un poco de chicha, y era colocada sobre las heridas hasta que éstas sanaran.

Cuando las guerras terminaban y salían las tribus victoriosas se llegaban a dar grandes celebraciones acompañadas de abundante bebida alcohólica, preparadas especialmente para la honra y memoria de los guerreros triunfadores, sin embargo la derrota también era motivo para tomar esta bebida pero con un significado contrario, buscar el refugio de los dioses y las bendiciones para futuras guerras. En ocasiones los shamanes celebraban con el ritual de la ayahuasca mientras quienes estaban a su alrededor con la chicha, convirtiendo a la fiesta en verdaderos campos de algarabía en lo que participaban, incluso, menos de edad.

La tradición dice que los hombres Kichwas no salen al bosque o a sus faenas sin tomar, en dos grandes pilches de casi un litro de chicha de yuca, en lo que respecta a las comunidades del Oriente. Con este único alimento trabajaban, caminaban, cazaban y batallaban hasta el mediodía cuando la tomaban nuevamente. Una vez que llegaba la tarde y noche la dosis se repetía hasta saciarlos, lo que les provocaba profundos y reparadores descansos.

1.3.4 La chicha y las ceremonias

La chicha formaba, y en pocas comunidades aún es así, parte importante en todas las actividades relevantes de la comunidad, nacimientos, muertes, mingas entre otras.

Los agasajos comprendían desde la llegada del recién nacido, el rencuentro con un amigo, familiar, o vecino después de una viaje, o la llegada de un forastero, en el que se ofrecía la bebida en cántaros o pilches. Gonzáles en sus escritos de 1974 menciona:

Y los demás amigos se regocijas de nuevo y volvieron adarme parabienes, sacaron más cántaros de chicha y nos brindamos los unos a los otros con sobrada alegría [...] más los viejos con gran sosiego y reposo, les dijeron que almorzarán un bocado y una cántara de chicha, porque no se fuesen en ayunas [...] Mandó hacer fuego y sacar un cántaro de chicha para el recién venido mensajero, del que entre todos bebimos" (Nuñez de Pineda, 2009)

Esta bebida era servida en varias ocasiones provocando borracheras que llegaban a durar hasta tres o más días. Las mujeres daban la bienvenida ofreciendo la chicha, pero era el hombre quien disponía si se seguía sirviendo o no. A más de la convivencia y el servir del licor, también se ofrecía alimentos que consistían entre frutas, y carne de animales de crianza sacrificados en ese momento.

La producción, consumo, almacenaje y continuo consumo de la chicha era la forma más pública de demostrar la riqueza, autoridad y prestigio del jefe de la casa.

Estas se realizaban cuando se llevaba a cabo la construcción de una casa, un camino o en las actividades agrarias como la cosecha y siembra entre otras, la participación era general y comunitaria; se la festejaba con comida proveniente de la tierra y chicha en grandes cantidades como sinónimo de agradecimiento y reciprocidad.

En algunas comunidades, sobre todo las de la serranía, involucran a la chicha como uno de los elementos esenciales para pedir, festejar y agradecer al sol (Inti) y a la tierra (Pacha) sobre las el producto de sus cosechas. Ésta bebida permite que la resistencia en las festividades y el trabajo agrícola sean extensos.

La celebración para las cosechas toma un tono especial al ser la última dentro del calendario andino, suponiendo una distancia temporal entre las siembras y cosechas, inclusive, la distinción de quienes las festejas como el caso del Inti Raymi que es celebrado por los hombres de la comunidad, y el Cuya Raymi que es la conmemoración de la semilla y es festejada por las mujeres.

Para la cosmovisión andina, es importante recordar fiestas mayores como el Pauca Raymi o el Capac Raymi, que son las fiestas en las que se marcan las etapas del ciclo solar y la fertilidad de la tierra. Los shamanes o yachak, que son los curanderos y sabios respectivamente, conocen de las energías del rey sol y la fertilidad de la madre tierra, y son ellos los encargados de iniciar los rituales ante los demás integrantes de las comunidades que estén dispuestos a ser purificados. Esta purificación implica además del canto y la danza con sus familiares, el beber constantemente de la chicha. En la cultura del indígena, sea este de la sierra u oriente, la religión fue impuesta a partir de las conquistas e invasiones. Uno de los medios que se utilizaba como ofrenda para petición o agradecimiento era la danza, que, a su vez, también sirvió como método de evangelización, modificando su sentido de adoración hacia los nuevos e impuestos santos y Dios que la conquista trajo consigo, reemplazando a las deidades indígenas.

La chicha siempre acompañó, desde antes de la conquista, al hombre indígena en todos los actos y hechos en su vida, convirtiéndolas en mágicos rituales de veneración que reafirmaban la supervivencia étnica de la colectividad.

El matrimonio era un acto que se lo festejaba con mucha bebida e intercambio de animales que afianzaban la unión de las familias. Una vez realizado el ritual donde

la mujer es entregada a su pareja, se daba inicio a una fiesta en la que participaban todos los integrantes de la comunidad, en ellas la comida y bebida eran abundantes.

Las frutas y flores eran sinónimo de prosperidad, éstas eran entregadas en bateas que estaban acompañadas de pilches llenos de chicha, y era los novios quienes bebían y comían primero.

Para después de la conquista, el ritual de matrimonio tuvo cambios sobre todo en la serranía, en donde se incluyó el matrimonio eclesiástico, sin embargo previo a esta faceta de unión de la pareja la novia debía pasar por pruebas impuestas por los padres del novio y, solo, si esta lograba cumplir con las expectativas de los suegros se bendecía la unión y se festejaba con algunos pilches de chicha.

En el ritual que se celebra a la muerte, y que para el indígena asolo es una muerte momentánea, las libaciones de chicha tenían un rol fundamental, el difunto era honrado por su familia y amigos quienes tomaban la bebida alrededor de su tumba en velación y en algunas ocasiones y dependiendo de la jerarquía se emitían a gritos y vocablos como clamor.

El indígena sostiene en su mano un pilche de chicha o de agua a fin de que les reciba el alma. Por lo general al difunto lo velan de dos a tres días. Antes de enterrarlo dan tres vueltas alrededor de la casa como despedida. (Obando, 1988, pág. 70)

José Orinoco, deja en sus escritos "Entierran a sus difuntos y con ellos pan y chicha para el viaje" (Gumilla, 1745, pág. 109) "Cuando ya es enterrado se hace un hoyito en la cabecera de la tumba, que sirva para darle de tomar chicha ... " (Obando, 1988, pág. 247)

Cuando un niño fallece todos los pobladores de la comunidad se reúnen para acompañar en el dolor a sus familiares. En la primera noche realizan el velorio del muerto y lo alumbran con cercas

encendidas. Los familiares del muerto brindan comida, aguardiente y chicha. Al día siguiente lo llevan a enterrar. Según su costumbre, lo entierran siempre en el suelo. Una vez que se retiran del cementerio, toda la gente va bailando hasta llegar a su domicilio, donde comen y toman. Los familiares del niño muerto recogen hortiga y chilca: hacen escoba y hortiga a la madre. Una vez que está hortigada le bañan la cabeza a la madre, al padre y a los hermanos. Esto lo hacen para que se olviden del muerto. Luego el hijo mayor brinda trago y chicha a todos los asistentes, después coge a los demás hermanos y continúan bailando hasta cuando lo creen conveniente. (O bando, 1988, pág. 27)

Pero la muerte y su celebración no culminan en el entierro del fallecido, cada año los familiares y amigos de los difuntos se reúnen, hasta la actualidad, alrededor de las tumbas en donde se cavan pequeñas zanjas para depositar los alimentos preferidos del fallecido junto a pequeños pilches o cántaros de chicha; estos alimentos y bebidas son comidos por los asistentes tras un pequeño ritual en el que ofrecen los víveres al difunto para que pueda seguir tranquilo en su camino.

La relación de unidad y complemento con la madre tierra y el indígena generaron un sistema de convivencia diferente a la impuesta por la conquista. Los indígenas separaban a su sociedad en tres comunidades; Sallqa (naturaleza), los runas (comuneros) y los wacas (padres), que, a pesar de ser distintos, se encontraban en continuo correlación y comunicación donde la igualdad era prioritaria. Los ritos de invocación o petición a los wacas se las realizaban en determinadas épocas del año, con el fin de ganarse su ayuda. Lo mismo ocurría con los wacas hacia la sallqa.

Cuando la naturaleza y el ciclo de vida climático era menos agotador y caluroso, las comunidades humanas realizaban ritos de reciprocidad y agradecimiento ofreciendo la chicha, la bebida sagrada, al Tayta Inti y Pacha Mama. Igual importancia tenía el ritual de agradecimiento al Hanan Pacha, en el que la visión de la constelación de las Pleyades era clara, y los wacas aprovechaban esa unión para contactarse con sus antepasados y crear mapas geográficos.

1.3.5 La chicha y su nuevo concepto

Si bien es cierto cuando una persona busca el significado del vocablo chicha este se definirá como "bebida a base de maíz", pero en la actualidad es reconocido como la palabra que mejor describe a una próspera industria cultural urbana que se incrusta cada vez más en las grandes industrias del entretenimiento, sobre todo en las de las expresiones musicales y lingüísticas.

Cuando hablamos de "música chicha" o música chichera es hablar de un género musical que ha empezado a crear una nueva visión y formación cultural distinta a la común de la sociedad, sobre todo entre las clases media y alta, ya que se ha convertido en la mejor forma de expresión para los migrantes, convirtiendo al nombre de la bebida andina en un vocablo calificador.

La chicha ha adquirido una connotación despectiva vinculada a la diversión de gente de clase baja, chola, pobre o migrante asociándola con la música y personas social y culturalmente cuestionadas, basado en los prejuicios que siempre han tenido la clase de bajos recursos. Todo producto que nace de la clase económicamente pobre es encasillado como denigrante, ordinario, corriente, vulgo, término difundido por las otras clases sociales o medios de comunicación. Cuando ya el vocablo pertenecía a la música se le calificó como "fenómeno cultural" convirtiéndose en objeto de análisis para estudiosos sociales.

La chicha permite la unión grupal de migrantes fusionados a los que no migraron, regresaron, o recién migrarán, convirtiéndose en el toque final de las fiestas comunes o familiares desplazando enérgicamente a otros géneros musicales e incluso el furor que llega a provocar el llenar coliseos y estadios sobre todo en países ajenos a los orígenes de los migrantes, como lo explica Arturo Quispe:

El tránsito al siglo XXI nos alcanza inmersos en un contexto de tensiones y conflictos en todos los órdenes. Uno de ellos es la tensión entre la globalización y la cultura nacional y/o local: ¿avasallamiento

y homogeneización cultural, versus resistencia, adaptación y/ o revitalización de las culturas locales y/o regionales? (Quispe, 2000)

El ritmo sencillo junto a coreografías fáciles de asimilar han traspasado las fronteras latinoamericanas, un ejemplo son Los Shapis, Los Destellos, Los Mirlos y muchos otros. Países como Ecuador, Colombia, Perú, Chile y Brasil son creadores y promotores de este género, convirtiendo de a poco a este vocablo en un sinónimo de orgullo a lo que música se refiere desvinculándolo casi por completo de la bebida.

La mezcla de la cumbia colombiana con los sones andinos fue lo que grupos musicales del centro de Perú buscaron como nuevas propuestas, dando nacimiento a la música chicha. Para muchos "Los Demonios del Mantaro" fueron quienes al interpretar "La chichera" en los años 60 comenzaron con la tendencia. Para 1966 batieron records de venta. En 1970, el líder del grupo Los Ecos, editó un disco en el que adjetivaba su música con el término chicha (Gargurevich, 2002) diciendo en una entrevista que "Aunque muchos no asumen lo de "chicheros" o "chicha" por el peyorativo manejo que hacen del término, otros sí se sienten orgullosos". (Gargurevich, 2002)

La chicha ha tenido en general una connotación despectiva, siendo menospreciada y entendida, muchas veces, sólo como diversión de la gente "achorada", "maleada", asociándola así no sólo con la música en sí, sino con un determinado tipo de personas social y culturalmente cuestionadas. Esa connotación tiene su origen, sobre todo, en los prejuicios sociales que siempre han existido en contra de los sectores de menores recursos y por los cuales se considera banal y denigrante todo lo que produce el pueblo, valoración ampliamente difundida por los medios de comunicación de tendencia conservadora y parcializada (Hurtado, 1995).

La cultura chicha tiene un origen socio-cultural que obedece a un conjunto de características de una sociedad en transformación, es producto de la armonía y la

mixtura de todas las culturas del país. Su concepción negativa se debe al racismo, al desprecio al indígena, al serrano, al migrante.

Esto es justificado a lo que se conoce como buen gusto en una construcción social, cultural y de clase social, y los criterios estéticos de las clases altas y medias-altas que han sido los hegemónicos. Entonces ese buen gusto con el cual se define lo vulgar es una categoría relacionada con la clase social, se han creado diversas etiquetas peyorativas, nombres para desacreditar a aquellos que no expresan ese patrón hegemónico o se salen de él. Uno de ellos es el término chicha que ha adquirido una connotación negativa. Todo aquello que se considera mal hecho o es un conglomerado de cosas sin ningún rasgo armónico se lo ha denominado como chicha.

1.3.6 Las chichas de jara, huevona y yuca

La historia del origen de la chicha de jara es atribuida al inca Tupac Yapanqui, a pesar de cuando éste ordenó que tras unas fuertes lluvias que inundaron los depósitos de alimentos que su pueblo poseía, y que fermentaron a los granos de maíz, sean distribuidos como malta, sin embargo su sabor no fue del agrado de los comuneros. Pero fue un indígena de la clase rezagada, quien luego de buscar entre la basura, tomó la bebida quedando en un estado de embriaguez. Fue ahí donde esta bebida se vuelve predilecta para los nobles y se convierte en el vínculo de comunicación entre la sallqa, los runas y los wacas.

Antes la conquista, su elaboración consistía en que las mujeres del grupo, muchas veces las más ancianas, masticaban el maíz a fin de que su saliva acelerara la fermentación para después hervirlo en ollas de barro. Hoy en día los Otavalos de Imbabura y los Coltas de Chimborazo son de las pocas comunidades que mantienen ésta técnica. Durante la conquista la acción de mascar el grano fue sustituido por triturarlo en grandes molinos de piedra que eran activados por la fuerza de la corriente de los ríos y hoy en día su producción esta a cargo de molineros industriales. Esta harina era colocada en grande ollas para ser cocidas a fuego lento.

Otros de los procesos en la elaboración que han cambiado en la utilización de hierbas como la hierbaluisa, el cedrón, canela o el anís como saborizante y la panela como endulzante.

La chicha de jora y su importancia, aún prevalece en algunos pueblos de la serranía, al ser una de las expresiones más fuertes y reveladoras de la resistencia de la cultura indígena hacia la conquista, tal es el caso de Jima en la provincia del Azuay en el que se ofrecen ceremonias especiales, sobre todo en las fiestas patronales en las que las comunidades se convierten en fomentadoras y voceras de la tradición, tal es el caso del "Festival de la Chicha de Jora", en donde está vetado no degustar de esta bebida.

En la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo, una variante que se ha dado en la producción de la chicha de jora, es la inclusión del huevo de gallina, dándole el peculiar nombre de la "chicha huevona", esta bebida era consumida, en épocas de la pre colonización, únicamente por las mujeres parturientas y en lactancia, ya que consideraban que esto ayudaba a que se recuperaran del parto y a producir leche en mayor cantidad, actualmente lo beben hombres y mujeres sea como bebida refrescante, jugo en las comidas o como licor, este último depende de la cantidad de licor de punta y nivel de fermentación de la chicha agregadas. A esta chicha también se le ha incorporado otros ingredientes como cerveza, gaseosa de fresa o naranja y azúcar o panela.

En la Amazonía, a diferencia de las regiones de la sierra, la bebida que se consume es la chicha de yuca o masato. Los miembros de las comunidades participaban en la siembra y cosecha de este tubérculo, pero para la producción de la bebida quienes intervenían eran únicamente las mujeres, de preferencia las más ancianas quienes cocían, machacaban y masticaban la yuca y la depositaban en grandes vasijas de barro con agua por un mínimo de cuatro días hasta que fermentase, en algunas localidades enterraban estas vasijas con un mes de antelación con el propósito de que el grado alcohólico de la bebida sea muy alta.

Actualmente su producción es escasa y se la realiza para ocasiones especiales o promoción de la cultura, pero cuando la producción es de consumo cotidiano el proceso tiene la variante de que es licuado con agua fría y agregado azúcar para acelerar el proceso de fermentación. Los visitantes de estas comunidades para ser aceptados deben tomar de esta bebida, de no hacerlo no son bienvenidos.

La relación entre la mujer, la yuca y la chicha va hacia una conexión más íntima que con el resto de alimentos que ofrece la tierra, a lo que se le atribuye cualidades recibidas recíprocamente.

La yuca crece gracias al esfuerzo de la mujer, al mismo tiempo, el crecimiento de la yuca afirma las cualidades femeninas de aquella que la sembró. A quién tiene una buena cosecha se considera una buena cultivadora y, además, una mujer en toda la extensión de la palabra. (Guzmán Gallegos, 1997, pág. 77)

Inclusive la chacra mama o madre de la yuca evidenciaba su capacidad agrícola gracias a que los productos cosechados, es decir que la yuca debía ser grande, carnosa y sin plagas. " ... una mujer es chacra mama implica además establecer una similitud entre ella y Chacra mama o Nunguli, el espíritu femenino que habita las chacras y que es dueño de la sabiduría necesaria para poder cultivar" (Guzmán Gallegos,] 997, pág. 77)

La chicha lleva similar unión con la mujer, "una chicha dulce y fuerte es motivo de alabanzas que subrayan la aptitud de una mujer de ser asua mama (madre de la chicha), [...] en el caso de la elaboración de la chicha la mujer "come", mucuna, la yuca y después de que ésta se ha vuelto parte de su cuerpo, vuelve al recipiente en el que se convierte en comida líquida o bebida. El que la mujer escupa los pedacitos de la yuca masticados implica que el puré que se forma lleva algo de ella, de su cuerpo. (Guzmán Gallegos, 1997, pág. 77)

Es por esto que las chichas realizadas por una mujer no se mezcla con otras, así estas pertenezcan a la misma comunidad o familia, porque al hacerlo borrarían toda relación y conexión con la tierra, la yuca y la chicha.

La concepción de la bebida como sagrada, como lo hacían los indígenas antes de las colonizaciones, ha sufrido y sufre cambios que han desvirtuado esa relación íntima entre lo que la Pacha mama ofrece como alimento, los dioses y el indígena.

CAPÍTULO II

LA FOTOGRAFÍA COMO MEDIO DE COMUNICACIÓN IMAGEN

En sus inicios la fotografía era denominada como ilustraciones de sol, porque la luz de este era utilizada como instrumento para la creación de la imagen registrando un cuadro de un objeto o la escena sobre una superficie sensible a este elemento.

La humanidad ha sido un hacedor de imágenes, probablemente desde hace unos 20.000 años basándonos en las pinturas de las cuevas. Con la invención de la fotografía, una imagen realista que habría tomado horas o días a un artista diestro poder realizarlo, ya era posible registrarse en exacto detalle en una fracción de un segundo. Hoy, la fotografía ha llegado a ser uno de los más poderosos medios de comunicación y un modo de expresión visual que toca la vida humana, como por ejemplo ser un sistema para cristalizar memorias.

Existen billones de fotografías tomadas y muchas de ellas son registros casuales para documentar acontecimientos personales como vacaciones, cumpleaños, y bodas, pero también se usan extensivamente por periódicos, revistas, libros, televisión e internet para transmitir información y anunciar productos o servicios.

Una de las cualidades más notorias en el moderno crecimiento de la fotografía es el ampliar la visión humana volviendo visibles aquellos acontecimientos casi imposibles de detectar por el ojo humano, sea por la velocidad de los hechos o por el tamaño o distancia de los objetos, inclusive una cámara puede utilizarse en ubicaciones o situaciones consideradas como peligrosas para un ser humano.

Las fotografías pueden también ser objetos de arte que explora la condición humana y provee placer estético. Para millones de personas, la fotografía es una afición satisfactoria o una carrera premiada, sin embargo muchos de estos premios va más allá de la composición fotográfica, sino también del impacto personal y social que puede generar.

2.1 La fotografía en la comunicación

Si bien es cierto que la fotografía nace en 1826 de la mano de Joseph Nicéphore Niépce, esta no era accesible para las masas tanto por la incomodidad de los aparatos ya que llegaban a pesar más de cincuenta kilos, el tiempo de que tomaba en obtener la fotografía como producto final, el precio pero además la producción permitía una sola fotografía, es decir no se podía reproducir la en duplicados y menos en serie. Para 1842 los aparatos se reducen en un tercio de su inicial tamaño volviéndolos "portátiles" disminuyendo su costo original a la mitad convirtiéndolos en mas accesibles y de masas.

La fotografía ha sido usada como medio para reportar, informar y registrar hechos, acontecimientos u objetos. El ser humano por su curiosidad innata prefiere ver las cosas con sus propios ojos, pero cuando esto es imposible la cámara puede frecuentemente servir para el mismo propósito. Sin embargo las fotografías corren el riesgo, gracias a los avances tecnológicos en el campo del diseño, de ser manipuladas o falseadas. No obstante, pueden llevar una medida fuerte de autenticidad y convicción, superando las barreras del idioma al comunicar a través de símbolos visuales universales.

Las fotografías se favorecen con su uso en los medios masivos, actualmente una sola fotografía puede ser reproducida por ciento de veces, o puede encontrarse en muchos lados simultáneamente: páginas de periódicos, revistas, libros, catálogos, y prospectos; en exhibición en carteleras, vitrinas de negocios, carteles, incluso emitida en la televisión.

En sus inicios, las fotografías que exponían los exploradores y viajeros de aquellos lugares desconocidos por otros como la China, Egipto, y el oeste estadounidense eran las más ávidamente esperadas, satisfaciendo la curiosidad de la gente. Curiosidad que aún sigue vivo en el ser humano y logra fascinarse con este tipo de comunicación no verbal al poder obtener, aunque sea por imágenes, la visión de lugares lejanos, no solo del país donde radique sino inclusive de otros planetas.

Las fotografías han logrado convertir en rostros familiares a líderes políticos, sociales, religiosos y celebridades, manteniéndoles a través del tiempo en el recuerdo común o creando historias de su vida gracias a la dedicación de los fotoperiodistas que muchas veces invierten meses cubriéndolos.

La publicidad es otro ámbito en el que también se encuentra inmersa la fotografía, provocando con ella atractivos artículos para el consumo. La educación, la industria del entretenimiento, los servicios armados, la música y la vida cotidiana también son influenciados en gran manera por la fotografía.

La fotografía también es utilizada como una herramienta para provocar cambios de opinión pública. Gobiernos, partidos políticos y grupos de intereses especiales han usado la representación gráfica y su impacto psíquico - emocional para fomentar y fortalecer sus causas, inclusive hasta fines destructivos o positivos y deseables como es el caso de los nazis durante el Tercer Reich o la actual campaña que se está realizando en contra de Chevron.

Figura 1. Campo de exterminio de Nordhausen - Tercer Reich



Fuente: [http://elbauldejose.word press.com/2007 /12/23/ enciclopedia-del-holocausto/](http://elbauldejose.word%20press.com/2007/12/23/enciclopedia-del-holocausto/)

Figura 2. Evidencia palpable de la mano sucia de Chervon en Ecuador.



Fuente: <http://www.cubadebate.cu/fotorreportajes/2013/12/20/chevron-in-fraganti/#.UOce2PkeCS0>

Existe la disputa de que fue el predecesor de la fotografía, para algunos fueron el grabado o la pintura, para otros la memoria. Para Proust:

La fotografía no es solo una imagen (como lo es la pintura), una interpretación de lo real, sino que es además una huella, algo directamente estarcido de lo real, como una pisada o una mascara mortuoria. A diferencia de otras imágenes visuales, la fotografía no es una imitación o una interpretación de su sujeto, sino una verdadera huella de éste. (Jiménez Zorzo, 2014).

Sin embargo la fotografía no conserva en sí misma significado alguno, como lo hace la memoria, sino apariencias privadas de su significado que son el resultado de comprender las funciones que tienen un lugar en el tiempo y deben ser explicadas en ella. No narran nada por sí mismas solo conservan las experiencias instantáneas.

Existen dos usos de la fotografía muy diferentes; el de la experiencia privada y las utilizadas públicamente. En la primera se abarca el retrato de una persona o grupo en el que la cámara es un instrumento que ayuda a la memoria viva, por lo que la

fotografía es, en esta forma, un recuerdo de una vida que se está viviendo. Mientras que la pública muestra un suceso, una secuencia de apariencias que no nos relacionan o con el espectador o el significado original del acontecimiento. Brinda una información alejada de la experiencia vivida. Las fotografías son tesoros del pasado, las huellas de lo sucedido.

2.2 La fotografía en la ciencia y tecnología

La industria, medicina, astronomía, arqueología, investigación científica, artes gráficas, aplicación de ley, y muchos otros aspectos de la vida contemporánea han sido beneficiados por las prácticas aplicaciones de la fotografía. Un claro ejemplo es la fotografía aérea, que la utiliza para documentar geográficamente al planeta, dando la facilidad para crear mapas de contorno y poder estudiar la Tierra y sus océanos, hasta permite ayudar en pronosticar el tiempo.

Las prácticas y pequeñas cámaras colocadas en los satélites y vehículos espaciales han fotografiado la tierra, la luna, el sol, y los otros planetas y que gracias a los avances de la tecnología, como el internet, pueden ser observadas por el común de la gente, convirtiéndolas en fuentes de conocimiento, que en épocas anteriores hubiesen quedado solamente en el imaginario.

Las microfotografías o fotografías por microscopios ópticos o de electrón se han convertido en medios confiables para los conocimientos y adelantos tecnológicos en las industrias o la ciencia, ampliando el espectro de los objetos demasiado pequeños para ser observados por el ojo humano, inclusive un solo flash fotográfico puede capturar y congelar en tan solo una milésima de segundo a sucesos demasiado rápidos como el viaje de una bala o la presencia de un rayo durante una tormenta. Otras de las ciencias donde la fotografía juega un papel importante son la medicina y la odontología, que a pesar de ser una tipo de fotografía exclusiva para su fin como es los rayos X o radiografías, permiten conocer y estudiar la estructura interior del cuerpo muy independiente de su clase.

Otro gran e importante Consumidor importante de los materiales fotográficos es la industria del diseño y artes gráficas, que utiliza a la fotografía no solo en la imagen sino también en la impresión offset, método utilizado para la reproducción de palabras y cuadros en todo impreso (libro, revista o periódicos). Una característica importante es que dentro del diseño gráfico la fotografía no llega a ser pura, sino es el resultado de la mezcla y manipulación de sus componentes como la luz, focalización, efectos entre otros.

Otro avance de la fotografía es la ultravioleta e infrarroja que es utilizada no solo dentro de la medicina sino también para la vigilancia y con fines militares o astronómicos.

2.3 La fotografía digital

El inicio de la era digital de la fotografía surge cuando con el lanzamiento del a cámara Dycam Model I en 1991, también conocida con el nombre de Logitech Fotoman. En 1991 Kodak lanza su primera cámara digital modelo Des-IOO, y su evolución tanto en la accesibilidad en los costos como en el mejoramiento de la calidad técnica de los equipos han permitido que su adquisición sea más elevada a diferencia de sus inicios. (Samaniego, 2008)

La fotografía digital tuvo credibilidad al ser testigo, al igual que la fotografía análoga, de la realidad. Sin embargo con el desarrollo tecnológico con el que se permite manipular y distorsionar las imágenes capturadas, sin perder el realismo, ha logrado modificar lo real.'

A partir de los años 90's se empieza a tratar el tema de la post fotografía en donde, nace una imagen híbrida entre lo real y falso, gracias a la tecnología porque permite el retoque, manipulación gráfica, mezcla de imágenes, inclusive el manejo de brillo, contraste y colores.

2.4 La fotografía digital, vs. fotografía análoga

La principal diferencia entre la fotografía análoga y digital radica en el modo de registro de la imagen ya que las primeras las hace en películas y las segundas en un chip. Sin embargo ésta no es la única diferencia, el almacenamiento de la fotografía digital se lo realiza en dispositivos como discos duros, usb o discos, permitiendo que su copia sea serial pudiendo llegar a grandes cantidades, mientras que la fotografía análoga es registrada en rollos y estos no son reproducibles serial mente.

La impresión de las fotografías también las diferencia entre sí, cuando se trata de una fotografía tomada desde un equipo análogo, la impresión conlleva un proceso manual más lento y técnico que la digital ya que se debe llevar la película a un laboratorio, revelar los negativos e imprimir la fotografía. La impresión digital puede ser realizada desde una computadora a una impresora, e incluso algunas las realizan directamente mediante conexión bluetooth, tomando en cuenta que estas son impresiones básicas y con baja calidad. Sin embargo cuando se desea modificar la fotografía, mejorarla o manipularla se requiere el manejo de programas o software que facilitan y amplían las posibilidades.

2.5 Los géneros fotográficos

Los géneros se definen por el tipo de fotografía realizada así como por el medio en la cual esta expuesta. La clasificación, según Lucas Comporato, se basa en seis tipos:

- ❖ Documental que muestra un momento específico del mundo y sus actores resaltando sentimientos o situaciones y posee también un carácter histórico o social.
- ❖ Fotoperiodismo que registra acontecimientos históricos de interés actual.
- ❖ Paisaje que retrata la naturaleza o paisajes urbanos / rurales.
- ❖ Retrato que captura la esencia y naturaleza del individuo
- ❖ Moda sea esta pasada o actual y abarca desde la apariencia hasta un estilo de vida, y

- ❖ Artístico el cual trata de resaltar de forma creativa el lugar, persona u objeto retratado.

Otros autores como Cortés que incluyen otros géneros como son:

- ❖ Macrofotografía que se especializa en las fotografías muy cercanas en el que se puede apreciar incluso detalles que no son perceptibles a simple vista.
- ❖ Botánicos, faunos, animalistas, ambientalistas que registran imágenes de la naturaleza de acuerdo a su campo de especialidad.
- ❖ Glamour que es muchas veces confundido con pornografía, este tipo de género registra al cuerpo humano centrándose en la luz y sombras.
- ❖ Otros géneros que detalla son bodas, arte, acción y publicidad.

Sin embargo existen, de acuerdo a otros autores, una mayor y extensa clasificación de géneros en los que de acuerdo a la especialidad estos se sub dividen.

2.6 La fotografía como arte

Los artistas bohemios no tenían reconocimiento y por ende su situación económica era problemática y al ver que la fotografía se convertía en un oficio rentable y de "moda" muchos migraron convirtiéndola en su nuevo trabajo convirtiendo a la fotografía en una propuesta estética por lo tanto la clasificaron como arte.

Muchos de esos primeros fotógrafos salían de un ambiente que suele conocerse bajo el nombre de bohemia; pintores que no habían conseguido crearse una reputación, literatos que más o menos sobrevivían escribiendo artículos de ocasión, miniaturistas y grabadores arruinados por la nueva invención, en suma, todo tipo de talentos regulares y mediocres que en su mayoría, no habían podido abrirse peso, se inclinaron hacia el nuevo oficio que les prometía una substancia mejor. (Freund, 2002, pág. 36)

Los cambios de técnicas, los manejos de luz, colores, ángulos y otros han convertido a la fotografía en lo que hoy se considera un arte fino. Son expuestas en muestras de arte en museos, adquiridas por coleccionistas, son criticadas o aplaudidas por quienes las admiran, y forman parte de cursos de historia del arte al ser estudiadas. Sin embargo esta categorización no siempre fue así, antiguamente consideraban a la fotografía de elementos pobres comparadas con otras artes visuales como la pintura y el dibujo.

Al ser un instrumento mecánico los detractores aseguraban que no era necesaria ninguna coordinación de mano y ojo, ni siquiera era necesario tener habilidades manuales esenciales en el dibujo y la pintura o requerir de creatividad o imaginación, porque el objeto fotográfico ya estaba de por sí hecho y no era esencial ni la manipulación o el control de quien tomara la fotografía, convirtiéndolo en un procedimiento mecánico automático.

Una cámara, al no ser utilizada por una persona, seguirá siendo un equipo inerte por más aspectos automáticos que posea. Pero cuando ésta se convierte en una extensión del ojo y mente del fotógrafo se transforma en una herramienta con una singular respuesta. La fotografía es un cuadro basado en un proceso de selección, donde el fotógrafo mira a través del visor de la cámara y decide qué incluir o no en su escena, selecciona la distancia y el ángulo que vaya de acuerdo a su propósito y espera el instante preciso, segundos u horas, para accionar el disparador.

Para dar profundidad, amplitud, expansión o aplanar la imagen es importante el tipo y uso de lentes, de la elección de velocidad de captura dependerá si el registro queda como congelado o borroso, los efectos de iluminación con destellos, sombras o simples son infinitas, se puede alterar los colores o tonos en un cuadro gracias a la elección de película y filtros, adicionalmente los programas disponibles en el diseño y retoque fotográfico transforman aún más la fotografía original lo que, para algunos autores como Comporato, lo hacen clasificar como arte o' artística.

Visitar un museo donde se incluya a la fotografía como tema de exposición es una de las mejores maneras de poder conocer, inspeccionar y analizar estas impresiones artísticas. La primera exposición fotográfica internacional fue en Viena, Austria, en 1891 donde se dio a conocer el trabajo de fotógrafos exploradores y viajeros de la época. Pero no fue hasta 1940 que el Museo de Arte Moderno en la ciudad de Nueva York, establece un área departamental específica para la fotografía, convirtiéndose en ejemplo para otros museos de renombre internacional como el Museo Metropolitano de Arte de Nueva York, el Museo Internacional de Fotografía de George Eastman alojado en Rochester, la Biblioteca del Congreso en Washington o el Smithsonian, siendo custodios de incalculables y extensivas colecciones fotográficas. En el último siglo se han unido colegios y universidades provocando un gran crecimiento en galerías independientes así como el crecimiento del de un grupo específico de coleccionistas que muchas veces llegan a pagar millones de dólares por fotografías raras y únicas.

2.7 La afición de fotografía

La fotografía se ha vuelto uno de los componentes esenciales para enfrentar visualmente al mundo. Cualitativamente, la fotografía de aficionado, este pequeño acto de la vida cotidiana, es la que constituye la mayoría de las imágenes fabricadas que circulan en este mundo (mil millones de fotos anuales a fines de los 80), pero la mayor parte destinada a un cajón oscuro, a ser contempladas sólo algunos segundos en la vida de aquel que las tomó [...] La fotografía de aficionado es un acto y no un producto. (Barthes, 1964, pág. 51)

Hoy en día tomar fotografías es una actividad popular y común.

Si cada persona tiene un celular caso se podría decir que cada persona lleva consigo una cámara digital. Se estima que 2.5 billones de personas en el mundo podrían ya haber tomado 375 billones de fotografías digitales. Es difícil visualizar esta cifra, pero para tener

una idea, sólo este año las personas subirán sobre 70 billones de fotos solo a Facebook, asumiendo que sólo el 20% de las fotos terminarán en esta red social.

Actualmente Facebook ya tiene almacenado 140 billones de fotografías, eso es sobre 10,000 veces más grande que la Librería del Congreso de los Estados Unidos. Estamos tomando hoy día, 4 veces más fotografías que hace 10 años. El crecimiento exponencial es ridículamente alto. Hoy cada actividad, fiesta, cumpleaños, deportes y conciertos se documenta en detalles. (Creativoempresarial, 2011)

Toda persona que tenga una cámara fotográfica en sus manos se convierte en un snapshotter o disparador instantáneo, y lo hacen con la finalidad de satisfacer el deseo universal de tener un registro gráfico personal de amigos, familia, y sucesos. Sin embargo, muchas de estas personas llegan a interesarse tanto en la fotografía que la estudia de forma autodidacta o en instituciones dedicadas a su enseñanza con es el caso de la Alianza Francesa en Quito, de igual forma adquieren equipos más avanzados con mejores lentes, trípodes, unidades de destello, filtros y cientos de aditamentos. Se afilian a clubs de fotografía en lo que los miembros pueden cambiar material, información, conocimientos, comparten, y discuten su trabajo como es el caso en Foto Club Quito.

En una entrevista realizada a Carlos Carruso en Kataka foto afirma que:

No fui consciente de que estaba dedicándome a ello profesionalmente hasta que ya estaba metido de pleno en ello. En mi caso ha ido llegando despacio, sin que yo lo estuviera buscando, pero a pesar de eso y como cualquier otro me he ido perfeccionando y profesionalizando. (Carruso, 2011)

En la actualidad muchas de las grandes industrias fotográficas como Cannon o Nikon, empresas privadas o públicas e incluso industria de la telefonía como

Blackberry, Samsung o Iphone han sabido aprovechar el boom fotográfico, generando concursos y programas como Instagram, en el que el aficionado o profesional puede demostrar sus habilidades para capturar en una imagen historias, personajes y objetos otorgándoles un valor extra que en otras situaciones pasarían como desapercibidas. En el mercado adquisitivo una de las características fundamentales para la adquisición de un equipo de telefonía móvil es el tipo, capacidad, facilidades y programas de edición que otorga la cámara fotográfica incorporada desvalorizando su principal función, la comunicación telefónica móvil, y revalorizándola como una cámara fotográfica instantánea, ligera y de fácil uso.

2.8 La fotografía como una carrera

La fotografía permite tener una gran variedad de oportunidades laborales. Algunos lo practican a tiempo completo y otros hasta tienen sus propios negocios.

Para Joan Queralt, "es una profesión apropiada para personas seguras de sí mismas, suficientes, sólidas o, en su defecto, dotadas de un consistente ego... La profesión fotográfica es perfecta, no soporta tener patronos, jefes o superiores (...) optan por trabajar por su cuenta" (Queralt, 2008). Los nuevos fotógrafos profesionales poseen la ventaja de recibir una evolución y madurez de la carrera, lo que les permite aprender técnicas, modos e incluso elecciones más eficaces y seguras así como un creciente desarrollo tecnológico en referencia a los equipos, continuamente se lanza al mercado accesorios y complementos que van transformando y optimizando el trabajo.

Para Mario Pérez:

La diferencia entre fotógrafo aficionado y otro profesional es que el primero lo hace por amor al arte, por afición; el segundo lo hace por ganarse la vida (...) sin embargo el fotógrafo profesional al recibir remuneración sigue actualizándose en conocimientos y equipos, lo

que en ocasiones le permite superar las expectativas del aficionado (Pérez, 2013)

2.9 La fotografía como testimonio cultural

De acuerdo con el fotógrafo Pedro Valtierra, "la fotografía es como un testimonio y creación cultural y es gracias a ella que los pueblos tienen memoria histórica y con ella se puede hacer referencia visual inmediata de acontecimientos" (Santiago, 2014)

La cultura abarca todo lo que la sociedad posee, la vestimenta, lenguaje corporal, idioma, alimentación, educación, tradiciones y más, y ha sido, en gran parte, conocida por las enseñanzas generacionales, sin embargo cuando se trata de darse a conocer exteriormente, sobre todo en culturas poco conocidas, la tecnología ha cumplido un rol importante, entre esas la fotografía. De acuerdo con Saúl Orduz "en un mundo de acelerados y constantes cambios, la fotografía se ha convertido en el instrumento para conservar la frágil memoria de las sociedades sujetas a estos cambios, además de documentar las transformaciones de las mismas". (Orduz, 2001)

Para Marta Ezcurra la fotografía es "El resultado final sorprendente y revela el origen de un elevado patrimonio cultural, base de la esencia misma" (Canevaro, 2013), y con ella el espectador puede ser testigo de costumbres, estilos de vida y como estas se mantienen o cambian con el tiempo. Es el documento que nos traslada a épocas antañas de la manera más fiel.

2.10 Teorías y fotografía

Uno de los primeros conceptos teóricos que se maneja sobre la fotografía es considerarla como la imitación más perfecta de la realidad. Un ejemplo de esta concepción es Baudelaire que considera a la fotografía como una herramienta para mantener el recuerdo, y rescataba del abandono "las cosas preciosas cuya forma va a desaparecer y que exigen un lugar en los archivos de nuestra memoria". (Charles, 1992, pág.24)

Sin embargo de aquí nacen otras teorías contradiciendo a la anteriormente mencionada. Por ejemplo Arnheim señala que existen diferencias entre lo real y su representación mediante la imagen, sobre todo porque al realizar la toma de una fotografía intervienen técnicas y la percepción.

El esfuerzo por la perfección ideal debía combinarse siempre con similitud a la vida. Sin embargo, una vez que la fotografía fue capaz de tomar literalmente la similitud con la vida, reveló más claramente la imperfección inherente a la apariencia física. (Rudolf, 1997)

Bourdieu a su vez niega la neutralidad del equipo como tal ya que interviene la parcialidad y le da usos sociales. Gombrich por su parte menciona en "La imagen y la aportación del espectador" que la "La interpretación por parte del autor de la imagen ha de ser siempre correspondida por la interpretación del observador. Ninguna imagen cuenta su propia historia". (Gombrich, 1982, pág. 48)

Para Barthes, en la Cámara Lúcida menciona que "el referente se adhiere, a pesar de todo" tomando en cuenta que ese referente es la "cosa necesariamente real que ha sido colocada ante el objetivo, a falta de la cual no hubiera habido fotografía" (Barthes, 1982, pág. 120) es decir que "Toda fotografía es así un certificado de presencia" (Barthes, 1982, pág. 134)

Para los posestructuralistas los signos se dividen en: el orden del icono, el del símbolo, y el índice que se encuentra marcado por el referente y por lo tanto es una rastro de la realidad. Para Philippe Dubois la fotografía "no tienen significación en sí mismas, su sentido es exterior a ellas (...) La fotografía no explica, no interpreta, no comenta, muestra simplemente" (Dubois, 1992, pág. 80)

2.11 Fotografía como signo

La fotografía es utilizada como un medio de comunicación, una expresión visual, en que se puede dar a conocer ideas, incluso nuestra visión del mundo. En su proceso

implica el emitir e interpretar tal idea. La fotografía no solo debe ser análoga a la realidad sino que también debe poseer una interpretación o significación de ésta, se debe aprender a entender los signos para poder leer una fotografía.

2.11.1 La semiótica y la fotografía

Saussure estudió al lenguaje como el sistema de signos que expresan ideas desde una perspectiva lingüística, mientras que Pierce lo realiza desde lo lógico- pragmático y entre ambos construyen las bases de "La Teoría General de los Signos".

Sin embargo Pierce va más allá y define al signo como:

Algo que representa algo para alguien en algún aspecto o carácter" y habla sobre la semiótica fotográfica en donde la imagen es reconocida como «reflejo», «ilustración», « semejanza», «proyección matemática», «recuerdo», «ilusión», «reputación», «imagen mental », «metáfora ». (Martine, 2009)

Por otra parte Saussure divide al signo lingüístico en dos partes: el significante que es "la parte material y percibida del signo" y el significado "que es el concepto", (Martine, 2009) pero "el signo puede también referirse aun objeto del mundo o a un suceso o a una acción cuya representación no es posible en tal estructura mínima ... " (Martine, 2009, pág. 35) y es aquí donde nace un nuevo término, el significante que es el perceptible, un referente que es una realidad física o conceptual del mundo y el significado.

La comunicación es una interacción social basada en códigos que son sistemas de relación cultural. Pero para Barthes la fotografía es "un mensaje sin código ya que presenta un objeto reproducido sin que intervenga la parte humana sino únicamente lo mecánico, electrónico o químico". (Colorado, 2013)

Barthes distingue la denotación como significado, obvio y literal y la connotación que es el significado desde la perspectiva cultural, el mito o ideología. Sin embargo la fotografía puede llegar a tener no solo uno sino varios significados por la variedad de interpretaciones o lecturas que esta puede llegar a tener.

La fotografía posee anclaje que es nombrar e identificar intencionalmente los elementos que se encuentran en él, y relevo es cuando existe un texto junto a la imagen resaltando el mensaje y afianzando el significado.

La imagen puede ser re interpretada por cada uno de receptores, por lo que la imagen comienza cuando es estudiada por el otro y no cuando es tomada, impresa o reproducida.

CAPÍTULO III

EL TEMA DE LA FOTOGRAFÍA EN BARTHES

Crítico literario y sociólogo estructuralista francés influenciado por la lingüística de Saussure y Bloomfield, fue el fundador de la revista *Théâtre Populaire*, impulsor del movimiento de la "nueva crítica", director de estudios de l'Ecole Pratique des Hautes Etudes y autor de catorce obras literarias y de estudios.

Barthes a pesar de no ser fotógrafo de profesión, se convirtió en uno de los más grandes analistas de la fotografía, modificando la visión metódica y común de estudio por una reflexión sobre la nostalgia, el tiempo y la muerte y sobre el lenguaje que está alrededor de éste.

Su estudio nace al evidenciar que muchos lo de los libros que tratan como tópico a este arte (y que en comparación a otras ciencias y artes son mucho menos numerosas), poseen un enfoque que no va más allá de ser una versión técnica que, de acuerdo a la especialidad, enfocarán desde cerca o lejos como es el caso de los históricos o sociológicos quienes observan el fenómeno de manera global, provocando en Barthes la inconformidad de no poder satisfacer el interés del estudio sobre imágenes que producen placer o emoción.

Barthes, muestra la influencia de Sartre, Marx y Brecht en su inclinación por la ciencia de los signos y define a la fotografía como "una nueva forma de alucinación, falsa a nivel de la percepción, pero verdadera a nivel del tiempo". (Barthes, 1982, pág. 23). Y en cuanto a la imagen fotográfica, "sólo adquiere su valor pleno con la desaparición irreversible del referente, con la muerte del sujeto fotografiado, con el paso del tiempo... ". (Barthes, 1982, pág. 23) ya que es la única forma en que la nostalgia brindará un papel principal y de importancia al sujeto y por ende a la fotografía.

Para muchos fotógrafos, hablar de fotografía se convirtió en mencionar elementos químicos, superposición de imágenes, obturadores, luz, ángulos, fijación de trazos

luminosos sobre la superficie preparada para un efecto, filtros, mallas y demás términos técnicos. Pero hablar de la imagen fotográfica es hablar con fatalismo y saber que no habrá foto si no hay algo o alguien, es cuestionar si el objeto y el momento son los indicados porque esta acción de fotografiar "reproduce al infinito únicamente lo que ha tenido lugar una sola vez: repite mecánicamente lo que nunca más podrá repetirse existencialmente" (Barthes, 1982, pág. 24) sin olvidamos que pertenece a aquella clase de objetos laminares de los que no podemos separar dos láminas sin destruirlos: el cristal y el paisaje, el bien y el mal, el deseo y su objeto: dualidades que podemos concebir, no percibir.

La mayoría de las imágenes fotográficas proveen de conocimientos a la gente sobre el aspecto del pasado y la trascendencia en el presente. Son evidencias útiles que en ocasiones incriminan, aun así la fotografía se convierte en una prueba fehaciente de que existe o existió algo parecido a lo que está en la imagen. Una razón para que estas imágenes se conviertan en interesantes es porque puede provocar el deseo en un objeto, paisaje, se busca la representación o el asombro de lo que se ve en ella, el amor reflejado, la admiración, o simplemente el desarrollo de un tema que debe interesar, producir placer o emoción, involucrarlo con uno mismo, no como un tema sino profundizarlo como una herida: veo, siento, luego noto, miro y pienso como lo hace un spectator.

Barthes menciona dos elementos más que resaltan a la imagen, el Studium que es un campo vasto de deseo indolente o de un interés diverso y el Punctum que es la casualidad o el azar en una foto que puede también lastimar. Barthes deja en claro al mencionar que la fotografía "es un arte, una ciencia de los cuerpos, objeto de deseo o de odio." (Barthes, 1982, pág. 52)

Se puede desear al objeto, el paisaje, el cuerpo que la foto representa; ya sea amar o haber amado el ser que nos muestra para que lo reconozcamos; ya sea asombrarse de lo que se ve en ella; ya sea admirar o discutir la técnica empleada por el fotógrafo, etc. (Barthes, 1982, pág. 159)

La fotografía está constituida en objeto y personajes que se encuentran de cierta manera superficial entre la percepción, el signo y la imagen sin necesidad de abordar ninguna de las tres. Pero a la vez posee varias funciones como la de informar, representar, sorprender, hacer significar, dar ganas.

En la vida contemporánea la fotografía desempeña un papel capital, casi no existe actividad humana alguna en que no se la incluya, se ha convertido en una herramienta indispensable. Es el medio de expresión común en una sociedad establecida sobre la civilización tecnológica, consciente de los objetivos que se asigna, de mentalidad racionalista y basada en una jerarquía de profesiones. De igual manera es un instrumento de primer orden por el poder de reproducir la realidad externa basado en su inherente técnica brindándole un carácter de documental, es la reproducción más fiel e imparcial de la vida social.

Al ser una de las más accesibles formas de arte, la fotografía está al alcance de cualquiera y no merece ninguna facultad mental o manual de excepción. Así que como manifestación artística requiere de una serie de conocimientos y técnicas que pueden ser espontáneas. Por ende no podemos olvidarnos que las fotografías son la experiencia de poder capturar un sujeto, objeto o acontecimiento y la cámara como tal se convierte en el arma perfecta de la conciencia en esa necesidad de adquirir ese cuadro. Por lo tanto la acción de fotografiar es apropiarse de lo fotografiado, es establecer una relación de conocimiento con el mundo, y de igual manera de poder.

Una fotografía también puede convertirse en una prueba indiscutible de que algo determinado sucedió, a pesar de que la imagen pudo distorsionarse, pero siempre habrá la pretensión de que existe o existió algo semejante a lo que está en la imagen. La interpretación del mundo es similar en la pintura, el dibujo y la fotografía. Desde sus inicios, la fotografía implicó la captura del mayor número posible de temas, democratizando las experiencias al convertirlas en imágenes, con las que se puede experimentar, creando diminutos fragmentos de un mundo ajeno plasmando imágenes que nos perdurará.

Tomar una fotografía es participar de la mortalidad, la vulnerabilidad, mutabilidad de una persona u objeto por el hecho mismo de congelar el momento atestiguando el implacable paso del tiempo. En muchas ocasiones, para provocar un impacto que se recuerde, deberán poseer algo novedoso. Pero gracias a la emoción, la gente también podrá "sentir" frente las fotografías de los oprimidos, hambrientos, exiliados o explotados dependiendo del grado de familiaridad con las imágenes contribuyendo a despertar o adormecer a la conciencia.

La evocación de sentimientos varía de acuerdo al tiempo y a la persona, una fotografía tomada en 1950 provocará diferente reacción en una persona que vivió en aquel tiempo y le conmoverá el tema a otra a la que le conmoverá por el hecho de haber sido tomada en esa época. Las cualidades e intenciones específicas de las fotografías tienden a ser añoradas, siendo el tiempo el culpable de elevar en el sentido de arte a cualquier fotografía por más simple o torpe que haya sido.

Toda fotografía es valorada porque proporciona información y comienza a ser importante en ese momento de la historia cultural cuando se considera que toda persona tiene derecho a lo que se denomina como noticia, esta entrega de información por lo general se lo realiza a personas que no están acostumbradas a la lectura.

El límite del conocimiento fotográfico del mundo, está que a pesar de que puede estimular la conciencia, nunca deberá ser conocimiento ético o político. El conocimiento obtenido mediante fotografías fijas siempre figurará de manera sentimentalista, ya sea desvergonzada o humanitario. Su propagación ejerce un efecto incalculable en nuestra sensibilidad ética. Al abarrotar al mundo de imágenes y fotografías nos encontramos persuadidos de que el mundo en sí es más accesible de lo que en realidad es.

La necesidad de confirmar la realidad y enfatizar la experiencia a través de la fotografía es una especie de consumismo estético al que todos nos hemos vuelto adictos, donde la fotografía tiene una sincera afinidad con esa realidad no

representada. Esas imágenes que nos impresionan como intrínsecamente fotográficas parecen perseguir el propósito de representar la naturaleza elemental, la naturaleza tal como existe con independencia de nosotros.

Las fotografías no se limitan a reproducir esta naturaleza sino que la transfiguran, cortando con todo lo que le rodea y reemplazando una gama de colores por el blanco, negro y gris, sin embargo no son tantas las transformaciones como la forma que ve asimilamos el conocimientos de una realidad que es visible.

No hay que olvidar que ellas están regidas por la determinación de registrar y revelar la naturaleza, según el motivo, el encuadre, el filtro, la emulsión y el grano, o de acuerdo con la sensibilidad y el alma propia de las cosas.

Por lo tanto la función principal de la fotografía es conservar las huellas del pasado o ayudar a las ciencias en su esfuerzo por aprehender mejor la realidad del mundo. Es una ayudante, una servidora, de la memoria, el simple testimonio de lo que ha sido.

Todos esos jóvenes fotógrafos que se asignan por el mundo consagrándose a la captura de la actualidad no saben que son agentes de la Muerte: con la excusa de negadora de lo locamente vivo. Es necesario que en una sociedad la Muerte esté en alguna parte; si ya no está en lo religioso, deberá estar en otra parte: quizás en esa imagen que produce la Muerte al querer conservar la vida. Vida / Muerte es un paradigma que se reduce a un simple clic del disparador, el que separa la pose inicial del papel final. (Barthes, 1982, pág. 160)

"La fotografía expresa la Muerte en futuro. Tanto si el sujeto ha muerto como si no, toda fotografía es siempre esta catástrofe. (Barthes, 1982, pág. 165). Y ligado al atributo de Real que acompaña a la Fotografía, el autor dice: (...) La fotografía sólo es laboriosa cuando engaña. Jamás podrá mentir sobre su existencia. Toda fotografía es un certificado de presencia. (Barthes, 1982, pág. 151), (...) Noema: la fotografía autentifica la existencia del ser. (Barthes, 1982, pág. 182)

La imagen influyó y sigue haciéndolo en la sociedad, en su vertiente más icónica, simbólica y representativa:

Lo que caracteriza a las sociedades llamadas avanzadas es que tales sociedades consumen en la actualidad imágenes y ya no, como las de antaño, creencias; son más liberales, menos fanáticas, pero también más "falsas", cosa que nosotros traducimos por la confesión de un tedio nauseabundo, como si la imagen al universalizarse, produjese un mundo sin diferencias: eliminemos las imágenes, salvemos el deseo inmediato (sin mediación). (Barthes, 1982, pág. 199)

En conclusión, el hecho de tomar una fotografía nos convertirá en generadores de recuerdos, añoranzas y nostalgias que poseerán más valor con el pasar del tiempo y si el objeto u persona fotografiada dejó de existir.

CAPÍTULO IV

LA CHICHA, LA FOTOGRAFÍA Y UNA HISTORIA

Con la finalidad de obtener información de primera mano sobre el origen, historia, tipos y producción de las diferentes clases de chichas creadas en el Ecuador, y que aún se mantienen como tradición, así como para crear un banco fotográfico digital que permita evidenciar sobre las vivencias obtenidas, fue necesario partir de un cronograma de trabajo en el que se incluyó preproducción, producción y post producción. Dentro de ésta planificación, la investigación se convirtió en un elemento primordial ya que permitió recopilar, previamente, información básica sobre esta bebida, y a pesar de que en gran parte era histórica, motivó a generar contactos, entrevistas previas, visitas y una incursión más profunda sobre el tema.

Unos de los objetivos de realizar este trabajo es dar a conocer sobre el proceso que conlleva la realización de esta bebida, incluyendo la materia prima; sin embargo y luego de conocer que en el Ecuador existe una gran diversidad de este jugo fermentado, y que dependía de la zona regional, clima, temporada de producción, accesibilidad y facilidad de producción, se decidió por tres tipos en especial; chicha de jora, chicha de yuca y chicha huevona.

Una vez definido la clase de chichas a investigar y documentar, se procedió a conformar un banco de datos de posibles contactos que permitirían continuar con el presente trabajo, esta información fue depurándose de acuerdo a las posibilidades y facilidades que se iban mostrando, como el apoyo que se ofrecían por parte de los consultados, colaboradores y representantes de las comunidades o productores de la bebida.

En varias ocasiones, y a pesar de que existía muchos factores que permitirían realizar la labor apegado a la planificación inicial, se negó la colaboración aduciendo que el único fin era explotar su cultura o manipularla, algunos comuneros o intermediarios solicitaban un intercambio monetario elevado para permitir adentrarse en su comunidad, conocerla, convivir con sus integrantes y conocer de la producción de la

bebidas y de sus alimentos, y a pesar del valor que solicitaban, restringían actividades como la filmación, fotografía o grabación en audio.

Sin embargo este no era el único inconveniente que se presentó, el tiempo que se requería para los viajes, especialmente al Oriente, el clima en las provincias y la informalidad por parte de los entrevistados, que, a pesar de haber sido citados y confirmados con anterioridad para las reuniones pero que no asistieron, motivaron a rediseñar el banco de datos de los contactos que se poseía inicialmente.

Se realizó un primer bloque de viaje de reconocimiento a las provincias de Imbabura, Napo y Chimborazo. En estos viajes se tomó contacto directo con varios habitantes de las provincias, a fin de que otorguen información sobre lugares y personas estratégicas, en su mayoría mujeres de avanzada edad, que permitirían conocer más de cerca los ingredientes originales y sus sustitutos así como la producción de la bebida.

Una vez que se recopiló esta información se programó un segundo bloque de viajes, en esta ocasión el objetivo fue tomar contacto directo con quienes proporcionarían la información. Se conoció a una decena de personas entre ellas un agricultor de maíz, un molinero tradicional, la productora de la chicha de jora, una familia del oriente ecuatoriano de tres integrantes cuya mujer producía la chicha de yuca, la productora de la chicha huevona, clientes y consumidores de la bebida y comuneros. Todos ellos, desinteresadamente, permitieron conocer más de cerca su estilo y forma de vida, su relación con la bebida, la historia de cada una de ellas y la importancia de éstas en ellos.

La chicha de jora fue la primera en documentarse; la primera fase fue el seguimiento del producto primario o materia prima que en este caso es el maíz o choclo (terminología Kechwa), la temporada de cosecha más alta se da entre los meses de abril y julio, es decir en el ciclo invernal y es cultivada en el páramo y sub páramos de la serranía, aunque también se la encuentra en ciertas zonas de la costa y oriente.

Para los indígenas es una herencia de la tradición agrícola y alimenticia y es conocida entre ellos como Llika Apanakuna o tejido de relaciones.

Una vez que el cereal se encuentra en la cúspide de su crecimiento este es cosechado, tradicionalmente se lo desmontaba de la planta y era colocado en grandes canastas de mimbre que eran sostenidos por cabuyas amarradas a la cabeza del cosechador. Una vez que el producto es recolectado, incluyendo la planta, la tierra en la que fue sembrada es removida y arada hasta que quede en condiciones que permita ser nuevamente sembrada, por lo general es otro el producto a sembrarse con la finalidad de que la tierra no se canse.

El maíz es separado de las hojas que la cubren así como de su pelo, ambos sin embargo son utilizados en la preparación de otros alimentos y medicinas. Una vez que el choclo está limpio se realiza una selección de los mejores productos, los mismos que entran en remojo por aproximadamente dos días. Una vez cumplido con esta etapa entra a un proceso de secado, que puede ser de dos formas, la más tradicional es donde el cereal desgranado o entero es regado sobre hojas durante ciertas horas del día desde muy temprano por la mañana y recogido nuevamente en la tarde siendo guardado en bodegas alejados de la humedad, este proceso permite una mejor deshidratación por acción del sol. El tipo segundo tipo de secado es almacenando el producto en sacos de cabuya que son expuestos de igual manera al sol. Cualquiera de las dos formas dura aproximadamente ocho días o hasta que el grano empiece a germinar.

Una vez que el cereal se encuentra completamente seco se procede a molerlo, y a pesar de que actualmente lo realizan grandes industrias molineras aún existe el molino tradicional que está formado por un embudo de madera en el que es colocado el grano que va cayendo hasta la unión de dos grandes ruedas de piedra que se friccionan entre sí en direcciones contrarias moliendo delgadamente el grano hasta convertirla en harina. Cuando ésta no es pura, fina, posee granillo es granoso o áspera, se procede a remojarla durante dos días hasta limpiarla, siendo removidas las "basuras" que flotan a la superficie.

Cuando la harina ya está limpia es colocada en grandes ollas para ser cocida por varias horas, durante ese tiempo es removida continuamente con grandes cucharas de palo permitiendo que la mezcla de la colada se homogenice. Cuando ésta llega a un punto de ebullición se coloca la panel a picada, también se suele utilizar azúcar o miel a pesar de que no provoca el mismo efecto. La canela, naranjilla, cedrón y otros elementos también son colocados con la finalidad de intensificar sabores, a pesar de que la producción original no se las incluía.

Una vez que llega al punto de hervor se lo transfiere a los barriles de madera, que en gran parte son de roble o pino, y se lo hace a través de un tamiz para separar los grumos y cernir la bebida de cualquier elemento o textura ajena. Una vez que toda la bebida es trasladada por completo los barriles son sellados e inicia el proceso de fermentación que dura entre dos a tres días. Si el productor desea que la bebida posea un mayor nivel alcohólico el tiempo de reposo se prolonga hasta unos 7 días.

Durante las festividades de las comunidades, como la del Yamor, la chicha es distribuida en pequeños pndos entre los asistentes quienes consideran a la bebida como la relación entre el runa (hombre) y la pacha (tierra), pero también es vista, actualmente, como producto para la venta y consumo de los turistas.

La segunda chicha a documentarse fue la huevona originaria de la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo, conocida también como una chicha mestiza porque al producirla se mezcla productos tradicionales con otros de carácter comercial. su peculiar nombre surge por el uso del huevo como uno de los ingredientes principales, a la vez que este sirve como suavizador de la acidez y grado alcohólico de la chicha de jora.

Su producción consiste en colocar dos huevos frescos y una taza de agua en el recipiente a licuar, posteriormente se le agrega una porción de azúcar, 1/3 de litro de cerveza y 1/2 litro de gaseosa sea de fresa o naranja hasta que tome consistencia. A la mezcla se le añade la chicha de jora, que posee un nivel alcohólico moderado como consecuencia de la fermentación de 3 días, y, en el caso de que se desee un

mayor grado alcohólico, se agrega licor de caña de azúcar también conocido como puntas. Una vez que todos los productos se combinaron es colocado en otro recipiente para ser "mecido" por un corto tiempo, el proceso de licuado y mecido es repetido de dos a tres veces hasta que la consistencia es concentrada y espumosa.

La chicha huevona es consumida como una bebida cotidiana, y generalmente acompaña a comidas tradicionales del sector. En fiestas como la de San Pedro o la del Señor del Suceso, esta bebida es preparada con una mayor cantidad de licor concentrado (puntas). La hospitalidad de las personas en Guano, permitieron un fácil y ágil acceso a la información.

La última chicha en documentarse fue la de yuca, ésta se la realizó en una de las familias pertenecientes a una comunidad de la provincia de Napo, en el que la elaboración y consumo se lo realiza únicamente esporádicamente como bebida energizante, colada y solo para ocasiones especiales se la fermenta y distribuye como bebida alcohólica. La producción de este néctar está a cargo solo de las mujeres de las comunidades, preferiblemente de las más ancianas o cabezas de familia.

La producción de la yuca desde la siembra hasta la cosecha conlleva aproximadamente 10 meses y lo más característico es que se evita desperdiciar partes tanto del tubérculo como de la planta ya que esta es removida, replantada o utilizada como alimento de animales o abono.

La producción de la bebida inicia con desnudar al tubérculo de la doble cubierta que posee hasta llegar al producto en sí. Una vez despojada de todo es lavada con agua recolectada de los ríos aledaños. Cuando la yuca ya está lisa y limpia se procede a cocinarla, por la influencia del occidentalismo actualmente es cocida en ollas de aluminio y en cocinas sin embargo las comunidades más tradicionales lo siguen realizando en ollas o bateas de barro seco colocadas sobre agujeros hechos en el suelo en el que colocan madera seca, esta es encendida con tiempo permitiendo que

el fuego tome fuerza, también hay familias que con barro han realizado pequeños hornos o cocinas para darles la misma funcionalidad.

Cuando la yuca ya llegado a su punto de cocción es retirada del agua y escurrida y se la mantiene en temperatura ambiente hasta que el producto se entibie, para las comunidades indígenas este proceso sirve para que la yuca logre sudar las impurezas que obtuvo en su crecimiento. Cuando el producto ya es manejable se procede a macharlo con un maso de madera, piedra o con la base de una botella, mientras se va realizando este proceso se va separando las venas, una vez que este ya se encuentra en forma de pulpa las mujeres empiezan a mascararlo, salivarlo y devolverlo a la fuente. En algunas ocasiones escupen pequeñas cantidades de saliva sobre la yuca para facilitar el machacado dejando a la masa más pastosa.

Para la fermentación colocan a en la fuente donde se encuentra la masa una porción de agua y se la cubre ya sea con tapa o enterrándola. El tiempo de fermentación depende del grado alcohólico que se desee, si solo se utilizara como colada el tiempo de guarde es de un día, pero si es como bebida festiva será de hasta cinco días. La chicha de yuca es un producto que a más de ser utilizado en actividades y festividades tradicionales ahora se exhibe su producción en forma turística y comercial. Muchas comunidades siguen manteniendo esta bebida como fuente energética y alimentación diaria, sobretodo para los menores.

CONCLUSIONES

Después de realizar la investigación teórica, práctica y documentación fotográfica del objeto de estudio, las conclusiones del presente trabajo son:

La chicha sin importar cual es el producto del cual este hecho, es un elemento importante y característico de la cultura indígena que ha tenido grandes cambios, entre ellos el mismo significado de la palabra o el fin de la producción de estas.

Para muchas comunidades esta bebida sigue siendo importante y representativo para su cultura, pero sobre todo para su relación con la tierra, denominada como madre o Pacha, que es la que les da la vida, el alimento y los acoge en la muerte y, a fin de no perder ese nexo, muchos comuneros demuestran, sin fines de lucro, su cultura, convivencia, alimentación y vestimenta.

El valor simbólico de la bebida esta siendo ampliamente remplazada por el comercialismo y consumismo descontextualizándolo, como por ejemplo el relacionarlo con la pobreza o con un nivel socioeconómico bajo o popular. Sin embargo el término chicha como tal, actualmente es vinculado al género musical de la cumbia andina, como también bolero popular o rockolera. Este fenómeno nace entre las décadas de 1960 y 1970 como resultado de la oleada migratoria.

La fotografía es una herramienta que permite capturar momentos, rostros, paisajes y situaciones que son instantáneos. Para Barthes la fotografía "repite mecánicamente lo que nunca más podrá repetirse existencialmente" quedando solo su imagen de lo que fue y una vez que la cámara fotografía el objeto retratado queda inmortalizado. La muerte o modificación del objeto fotografiado da valor a la fotografía.

La fotografía provoca emociones para quienes la ve, sea si este la haya o no tomado, y entre las emociones está el "hacer, experimentar y mirar" y para ellos debe existir tres elementos importantes, el fotógrafo u operador que es el que captura la

fotografía, el objeto o sujeto fotografiado llamado también como spectrum y el spectator o el que observa la fotografía.

En este punto se enfoca en dos elementos: el Studium que es la percepción por la cultura y conocimiento que tenga la persona y estará siempre en toda las imágenes. Y el Punctum que es lo que llama la atención de la imagen y que a su vez hace que el observador o spectator se emocione o sea afectado, por lo que generalmente no siempre aparece.

RECOMENDACIONES

Dentro de un proyecto de ambición, siempre es necesario que se presenten mejoras, por lo que se recomienda a estudiantes y seguidores de esta línea documental que promuevan, estudien y regeneren técnicas que permitan motivar y capturar la atención del observador.

Es de vital importancia fomentar, sobre todo en la juventud, la investigación y conocimiento sobre las tradiciones, lugares, costumbres, alimentación y medicina milenaria de nuestros pueblos, incentivando el amor por el propio país.

Crear programas que permitan cuidar, fortalecer y enseñar sobre las comunidades nativas desaparecidas y existentes en el país.

Fomentar programas de enseñanza y fortalecimiento de conocimiento en fotografía a fin de promover esta actividad como una herramienta comunicacional.

LISTA DE REFERENCIAS

- Ayala, F. G. (1615). *Biblioteca Cayacucho*. Obtenido de [http://www.bibliotecayacucho.gob.ve/tba/index.php?id=97 &backPID=87 &begin_at= 72&tt yproducts=75](http://www.bibliotecayacucho.gob.ve/tba/index.php?id=97&backPID=87&begin_at=72&tt_products=75)
- Barthes, R. (1964). *Retórica de la imagen*. Obtenido de <http://www.uruguaypiensa.org.uy/imgnoticias/833.pdf>
- Barthes, R. (1982). *La Cámara Lúcida*. Barcelona: Paidós.
- Canevaro, A. (2013). *El Siglo - Independencia en casa*. Obtenido de [http://www.elsigloweb.com/nota.php?id= 118155](http://www.elsigloweb.com/nota.php?id=118155)
- Carruso, C. (9 de junio de 2011). Un viaje con destino a la fotografía profesional. (Katakafoto, Entrevistador)
- Carvalho, P. d. (1964). *Antología del Folklore Ecuatoriano*. Quito: Universitario.
- Colorado, Ó. (2013). *Oscar en Fotos*. Obtenido de *Fotografía y semiótica: una introducción mínima*: http://oscarenfotos.com/2013/03/15/fotografia_y_semiotica_una_introduccio/
- Creativoempresarial. (21 de septiembre de 2011). *Creativo Empresarial*. Obtenido de <http://www.creativoempresarial.com/%C2%BFcuantas-fotos-se-han-tomando-en-toda-la-historial>
- Dubois, P. (1992). *El acto fotográfico*. Barcelona: Paidós.
- Encina, F. A. (1940). *Historia de Chile desde la prehistoria hasta 1891*. Santiago de Chile: Nascimento.

Freund, G. (2002). *La Fotografía como documento social*. Gustavo Gili.

Garcilaso, I. (26 de febrero de 1976). *Comentarios Reales* (Vol. 1). Editor del Siglo XVII.

Gargurevich, J. (2002). *Bailanta y Cichodromo, algunas respuestas a la gran industria cultural del Norte*. Lima.

Gargurevich, J. (2002). Encuentro Panamericano "Industrias Culturales y diálogo de civilizaciones en las Américas". *La Chicha, cultura urbana que resiste*. Montreal.

Gombrich, E. (1982). *La Imagen visual: su lugar en la comunicación, la Imagen y el ojo*. Debate.

Gumilla, J. (1745). *El Orinico - Ilustrado y Defendido*. Madrid. Obtenido de <http://books.google.com.ec/books?id=KOhY7ILn5MOC&pg=PA110&dq=EI+orinoco+Jose+Gumilla+Entierran+a+sus+difuntos+y+con+ellos+pan+y+chicha+para+el+viaje&hl=es&sa=X&ei=YI9FU7D YKluOOAHmp YHADg&ved=OCD 1 Q6AEwAQ#v=onepage&q=EI%20orinoco%20Jose%20Gumilla%20Entierran>

Guzmán Gallegos, M. A. (1997). *Para que la yuca beba nuestra sangre: trabajo, género y parentesco en una comunidad quichua de la Amazonia Ecuatoriana*. Quito: Abya Yala.

Haenfe, T. (2003). *Biblioteca Virtual Universal*. Obtenido de Biblioteca Virtual Universal: <http://www.biblioteca.org.ar/libros/70620.pdf>

Hurtado, W. (1995). *Chicha Peruana - Música de los Nuevos Migrantes*. Lima: ECO.

Jiménez Zorzo, J. (2014). *La Huella Fotográfica*. Obtenido de <http://www.artecreha.com/Textos/la-huella-fotografica.html>

Manns, P. (1985). *Actas Del Alto Bio-Bio*. Santiago de Chile: Michay.

Martine, J. (2009). *La imagen fija*. Buenos Aires: La Marca Editora.

Nuñez de Pineda, F.(2009). *Biblioteca Antologica*. Obtenido de http://www.bibliotecaantologica.org/wpcontent/uploads/2009109/N%C3%9A%C3%91EZ-DE-PINEDA-Cautiverio-feliz_Chil-y-A1.pdf

Obando, S. (1988). *Tradiciones de Imbabura*. Ibarra: Abya Yala.

Orduz, S. (2001). *Instituto Distrital de Patrimonio Cultural* . Obtenido de <http://www.patrimoniocultural.gov.co/servicios/nuestraspublicaciones/2publicaciones/I08-saul-orduz-fotografo-de-ciudad.html>

Pardo, O. (2003). Las Chichas en el Chile Precolombino. *Chloris Chilensis - Revista chilena de flora y vegetación* (2).

Patiño, V. M. (1990). *Historia de la Cultura Material en la América Equinoccial*. Bogotá, Colombia: Inst. Cara y Cuervo.

Patiño, V. M. (2005). *La alimentación en Colombia y en los países vecinos*. Cali: Programa Editorial Universidad del Valle.

Pérez, M. (11 de junio de 2013). *Blog del fotógrafo*. Obtenido de [Cómo Dar el Salto Para Convertirse en "Fotógrafo Profesional": http://www.blogdelfotografo.com/iniciacion-profesional!](http://www.blogdelfotografo.com/iniciacion-profesional/)

Porras Barrenechea, R. (1952). *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú llamada Lengua Quichua o del Inca*. Lima, Perú: Universidad Mayor de San Marcos.

Portilla, M. L. (1992). *De palabra y obra en el nuevo mundo: Encuentros*

interétnicos. Trujillo: Siglo Veintiuno.

Queralt, J. (2008). La profesión fotográfica a través de cien fotógrafos. *Casanova Foto*, 6 - 12.

Quispe Lázaro, A. (2004). La Cultura Chicha en el Perú. *Revista Cultura Electrónica Construyendo Nuestra Interculturalidad* (1), 4.

Quispe, A. (2000). Globalización y cultura en contextos nacionales y locales. *De la Chicha a la Tecnocumbia* (25). Lima, Perú.

Restrepo, C. (2005). *La alimentación de la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario*. Bogotá, Colombia: Universidad del Rosario.

Rosales, D. d. (1989). *Historia general del Reino de Chile*. Santiago de Chile: Andrés Bello.

Rudolf, A. (1997). *Las dos Autenticidades del Medio Fotográfico*. Obtenido de Catedras: <http://www.catedras.fsoc.uba.ar/decarli/textos/Arnheim.htm>

Samaniego, J. (2 de mayo de 2008). La primera cámara digital de la historia (1975).

Santiago, R. d. (26 de enero de 2014). *Revista Digital La Jornada Zacateca*. Obtenido de Se debe rescatar a la fotografía como la memoria gráfica del pueblo:

Pedro Valtierra: Se debe rescatar a la fotografía como la memoria gráfica del pueblo:

Pedro Valtierra - See more at: <http://ljz.mx/2014/01/26/se-debe-rescatar-a-la-fotografia-como-la-memoria-grafica-del-pueblo-pedro-valtierra/#sthash.uLToPFHU.dpuf>

Simón, F. P. (1627). *Noticias Historiales*. Cuenca.