

Elaboración de

Chicha de Maíz

Pueblo Totoroez

Totoro, Cauca XXXXXXXX

Norma Katherine Alegría Córdoba

Docente & Autora principal XXXXXXXX



EDITORIAL



Elaboración de Chicha de Maíz Pueblo Totoroez. Totoro, Cauca / Norma Katherine Alegría Córdoba y Yovana Alexandra Grajales Fonseca.[Editoras científicas]-- Santiago de Cali: Universidad Santiago de Cali, 2025.

20 páginas; 24 cm.

Incluye referencias bibliográficas.

ISBN impreso: 978-628-7770-66-9

ISBN digital: 978-628-7770-68-3

1. Chicha 2. Maíz 3. Pueblo Totoroez I. Norma Katherine Alegría Córdoba. II. Universidad Santiago de Cali.

SCDD 641.23 ed. 23

CO-CaUSC

JRGB/2025



Elaboración de Chicha de Maíz Pueblo Totoroez. Totoro, Cauca

© **Universidad Santiago de Cali**

© **Editoras científicas:** Norma Katherine Alegría Córdoba
y Yovana Alexandra Grajales Fonseca

© **Autores:** Norma Katherine Alegría Córdoba, Marta Angucho, Carlina Sánchez,
Alexandra Parra Puentes, César Augusto Gutiérrez Salazar y Yovana Alexandra
Grajales Fonseca

Financiación: Proyecto Investigación. “Autoría propia: El libro de texto
intercultural para enseñar ciencias”

Diagramación y diseño gráfico: Camilo Valencia

1a. Edición 50 ejemplares.
Cali, Colombia - 2025.

Comité Editorial / Editorial Board

Anisbed Naranjo Rojas	Florencio Arias
Odín Avila Rojas	Jonathan Pelegrín
Doris Lilia Andrade	Héctor Cuevas Arenas
Edgar Francisco Arcos	Liseth Suarez Osorio



La editorial de la Universidad Santiago de Cali se adhiere a la filosofía de acceso abierto. Este libro está licenciado bajo los términos de la Atribución 4.0 de Creative Commons (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>), que permite el uso, el intercambio, adaptación, distribución y reproducción en cualquier medio o formato, siempre y cuando se dé crédito al autor o autores originales y a la fuente <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Cómo citar / *How to cite*

Alegría Córdoba, N. K.; Angucho, M.; Sánchez, C.; Parra Puentes, A.; Gutiérrez Salazar, C. A. & Grajales Fonseca, Y. A. (2025). *Elaboración de Chicha de Maíz Pueblo Totoroez. Totoro, Cauca*. Cali, Colombia: Editorial Universidad Santiago de Cali; Institución Educativa Atanasio Girardot. <https://doi.org/10.35985/>

Palabras Clave / *Keywords:*

Chicha, maíz, Pueblo Totoroez, saberes.

Chicha, corn, Totoroez people, knowledge.

Contenido relacionado:

<https://investigaciones.usc.edu.co/>

Agradecimientos

- **Cabildo Totoroez**
- Coordinador de la Institución Educativa Agropecuaria Pueblo **Totoró: Edwar Hidalgo**
- Rectora de la Agropecuaria pueblo Totoró Sara Jimenez
- Dirección General de Investigaciones de la Universidad del Valle



Este trabajo de investigación se lleva a cabo en el marco socio-cultural y educativo en la **Institución Educativa Agropecuaria Pueblo Totoró**, localizada en el municipio de Totoro, en el oriente del departamento del Cauca.

Lo que permite tener diferentes pisos bioclimáticos los cuales van distribuidos desde bosques subandinos, hasta el páramo; por lo tanto, cuenta con una gran variedad de climas.



Con el fin de descubrir los matices de la diversidad cultural que poseen los Totoroez, en este proceso se tuvo en cuenta la importancia de los saberes que poseen los mayores de las zonas y estudiantes de grado decimo de la institución, de acuerdo con la división del territorio según sus clima, tenemos:

Clima Cálido / **Templado** / **Frío**
(Zona Baja) / *(Zona Media)* / *(Zona Alta)*



En los cuales se presenta una temperatura que oscilan alrededor de los 14 °C en la parte alta y 22 °C promedio zona baja.



Método de Elaboración de Chicha Para **Zona Alta**

Remojar **Moler** *Cocinar* **Colar** *Condimentos* *Enfuertar*

Método de Elaboración de Chicha Para **Zona Media**

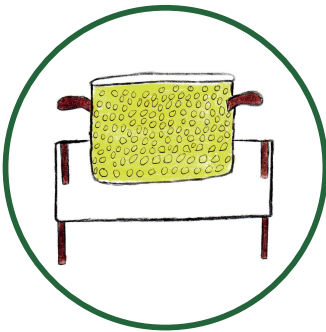
Remojar **Moler** *Cocinar* **Colar** *Condimentos* *Enfuertar*

Método de Elaboración de Chicha Para **Zona Baja**

Moler *Cernir* *Cocinar* **Condimentos** *Enfuertar*



Metodología de Elaboración de la Chicha de Maíz de Acuerdo al Saber Ancestral Totoroez



Práctica: Remojar

Observación: Colocar el maíz en agua dentro de un recipiente, dejando de un día para otro.
Uso desde el saber ancestral: es una práctica común la cual consiste en sumergir algún objeto, adicionarle agua y se deja en reposo por varios días, con el fin de ablandar el objeto (maíz).



Práctica: Tostar

Observación: Cuando se coloca el maíz en una olla o paila y se coloca a la estufa o el fogón, y se empieza a revolver hasta que se coloque **cafecito**.

Uso desde el saber ancestral: Cuando un alimento se coloca a cocinar a fuego lento hasta que se dore, no se le agrega agua, ni aceite, solo se debe agitar continuamente con una cuchara, esto se realiza para eliminar el agua del alimento y que quede crujiente y tenga mejor sabor.

Metodología de Elaboración de la Chicha de Maíz de Acuerdo al Saber Ancestral Totoroez



Práctica: Moler

Observación: Colocar el maíz en un molino de moler, hasta que quede bien polvito.

Uso desde el saber ancestral: se utiliza el molino manual para partir el grano grueso en pequeñas partes, o convertirlo en harina para facilitar su cocción.



Práctica: Cernir/Colar

Observación: Se usa cernidor para separar partes gruesas o basura del maíz y que quede solo el polvito.

Uso desde el saber ancestral: El uso de un cernidor el cual permite separar las partes gruesas y delgadas del alimento, para que al cocinar quede mas consistente y no se formen grumos.

Metodología de Elaboración de la Chicha de Maíz de Acuerdo al Saber Ancestral Totoroez



Práctica: Cocinar

Observación: Cuando se coloca a cocinar el maíz ya convertido en harina, con agua que cubra completamente la harina de maíz y se debe agitar siempre para que no se pegue en el fondo, debe hervir por bastante tiempo para que no quede crudo.



Práctica: Condimentos

Observación: Cuando se coloca a cocinar se agrega panela en cuadritos, al gusto, también clavos, canela, plantas aromáticas como: limoncillo, hojas de naranjo, piña.

Uso desde el saber ancestral: Los condimentos son ingredientes que se adicionan a alguna preparación, al alimento para darle mas sabor a la preparación y que quede con un sabor especial.

Metodología de Elaboración de la Chicha de Maíz de Acuerdo al Saber Ancestral Totoroez



Práctica: Enfuertar

Observación: Cuando se deja la chicha tres días para que coja sabor, esto es por el maíz que empieza a rebajarse, es como que empieza a convertirse en guarapo... por eso se ven las burbujitas cuando destapamos la olla.

“Fermentar, es lo mismo... es por el maíz o la panela ... pero creo que fermentar es algo de biología... creo que vimos que eran por unos bichitos que se forman del maíz... pero yo creo que por la panela también... porque a los bichos les gusta el dulce”.



Wami Maramik Pusrik Pura Misakpa Tontotuna

—— *Totoro, Cauca* ——



As'ai kilka i kual'ip mamik maramik pusrik pura misakpa Tontotuna. Tap mai amtroi muskai mera, kosrenapik wamai namtrik Wami maramik pusrik pura kosrenap **grado 10** kosrejau **Pueblo Tontotuna**, tuputap pin mai pasran. Nampe kualc'ap tsisti linc'a amkun, larip pasran i mutsip pusrik namoi ali.

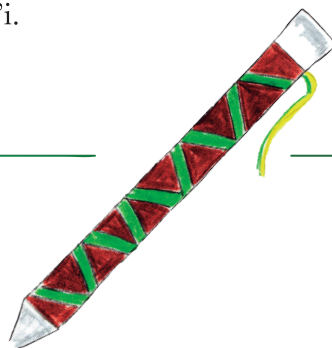
Namoi misakmera mutsan pusrik kual'ip trau wan, pac'ipi kin i unirik mutsmin. Tsisti kual'an pura jel trau misak wantrap, manoi tas'or, mas'oramera pura man tuputap kualim, iilipe tsalaik kin, pura man jemkutra i jemawen. Pari tranan namoi piri sukuratanmin.



Tsisti linc'a unan misakpa kual'ip kosrejau **Institución Educativa Agropecuaria Pueblo Totoró**, lutau pisr kalan kauca.

Larapasran pac'íktik, pas'ik, kesri i kau umpu, animales, pimera tsisti poiliker.

Namoi misak kosrep wamapeli, s'ente kosrep matsini, srusrelan **grado 10** tuputap pin mai jau kosenapik ip wentai namoi kililan mera, tsistipa piri kausri, tuputap i kepisri. Tiempope pac'ik, tuputap i pis'i.



PUSRIK MARKUN PIRI KAUSRI TUPUTAP I PANTRI ISRI

Tsalc'ik Kilc'ap Nakutrap Pasramik Mis'ki Tsarap Tsalc'ik pura

TSISTI KUAL'IP PIRI KAUSRI TUPUTAP I PANTRI ISRI

1. Marap kana pura iskitik marikpe pi kitisrap pura.
2. Kualap petap lus'ap pi, kilc'ap sruk tsik noik i kas'tik.
3. Pasramik kis , tsalc'ik purapa kualan pi.
4. Masrtrap pi pulitik puraj'ik, miinpe usramik mis'ki, tsik pac'ik trone pin mutsamik pi mutsik.

AS'AI MARAP PUSRIK PASRAN



Tsalc'k

As'ai: pasramik pura kis umpu, kati kualim.
Umpu, irap wan pari kualim as'an tsalc'ik



Kual'ip kilc'ap

As'ip: Pasramik pumpui pura.

isrimarap: Pumpui mamaik maramiik.



Tsarap

As'ip: pura impu kis, usramik lirau lirau i pumpui wan.

Isukup kilikmera: Pasramik kis umpu pura naki tamarati i kini kel'ow, pura maitikketan mantrap.



Kual'ip kilc'ap

As'ip: Pasramik pumpui pura.

isrimarap: Pumpui mamaik maramiik.



Tsalc'ik

As'ip: Pasramik marap kilc'ap pura. Tuputap maramik menap pura miinpe mutsamik pura pusrik.



Nenap

As'ip: Pura nenip pasri pumpuipa pi, tiempo kualan pi, kinapeli kel'ow miinpe si mamik maitik.



Mis'ki

As'ip: Usramik mis'ki, tsik pac'ik, is'k trul iski, trul c'ak.

Isukup tas'or, mas'ora mera: Mamik pura pari maitik, tsisti nampe pura makun.



Itritan

Pura pin kualin israp s'ente purtrau pi kis. kus'inko marip itritan pusrik y muc'ap mutsamik pusruk.

