



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

MODALIDAD: PRESENCIAL

**Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Licenciado en
Turismo y Hotelería**

TEMA:

**“LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS ARTESANALES Y LA IDENTIDAD
CULTURAL DEL CANTÓN AMBATO”**

AUTOR: Anthony Steve Navas Chávez

TUTOR: Lic. Camilo Francisco Torres Oñate Mg.

Ambato-Ecuador

2022

**APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O
TITULACIÓN**

CERTIFICA:

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema:

“LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS ARTESANALES Y LA IDENTIDAD
CULTURAL DEL CANTÓN AMBATO”

Del alumno Anthony Steve Navas Chávez, estudiante de la carrera de Turismo y
Hotelería, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos
suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el
H. Consejo Directivo de la Facultad. Ambato, 14 Julio del 2022

.....
Lic. Camilo Francisco Torres Oñate Mg.

C.I. 1803318169

TUTOR

AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

La responsabilidad de los comentarios, críticas y pensamientos plasmados en este trabajo de titulación nombrado como “LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS ARTESANALES Y LA IDENTIDAD CULTURAL DEL CANTÓN AMBATO” es conferida al Sr. Anthony Steve Navas Chávez autor de la investigación y la tutoría del Lic. Francisco Torres Oñate Mg.



.....
Anthony Steve Navas Chávez


C.I: 1805203351

AUTOR

DERECHOS DE AUTOR

Cedo a la Universidad Técnica de Ambato la presente investigación de trabajo de titulación con el tema “LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS ARTESANALES Y LA IDENTIDAD CULTURAL DEL CANTÓN AMBATO” para tener la función de servir como documento de lectura y procesos futuros de investigación.

Accedo a dar todos los derechos de mi investigación a fin de difundir su contenido públicamente y la reproducción del mismo bajo los parámetros de la institución.



.....
Anthony Steve Navas Chávez

C.I: 1805203351

AUTOR

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

La comisión de estudio y calificación del Informe del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: “LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS ARTESANALES Y LA IDENTIDAD CULTURAL DEL CANTÓN AMBATO” presentado por el Sr. Anthony Steve Navas Chávez, Egresado de la carrera de Turismo y Hotelería, una vez revisada y calificada la investigación, se APRUEBA en razón de que cumple con los principios básicos, técnicos y científicos de investigación y reglamentarios.

Por lo tanto, se autoriza la presentación ante el organismo pertinente.

.....

Lic. Johanna Monge, Mg.

C.C: 1803149614

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

.....

Lic. Mario Romo, Mg.

C.C: 1803156478

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

DEDICATORIA

Extender en primer lugar un reconocimiento a la Universidad Técnica de Ambato y todas las personas que lo conforman puesto que han sido un pilar fundamental en todas mis enseñanzas recibidas y la experiencia adquirida.

A los docentes de la carrera de Turismo y Hotelería que me han sabido extender la mano cuando más lo he necesitado, en especial a los docentes María Fernanda Viteri, Francisco Torres, Raúl Tamayo, Diego Melo, Mario Romo, Johanna Monge, Sonia López entre otros.

A mis padres y toda mi familia que me han dado la fuerza para seguir en la lucha continua de la vida y ser mis ejemplos.

A mis amigos incondicionales que siempre han estado ahí en especial a Jhon por ser aportador de la investigación.

AGRADECIMIENTO

**Todas las personas que han
hecho esto realidad y que han
influido para que todo esto se cumpla.**

ÍNDICE GENERAL

Tabla de contenido

PORTADA.....	ii
APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN.....	iii
AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.....	iv
DERECHOS DE AUTOR	v
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	vi
DEDICATORIA	vii
AGRADECIMIENTO	viii
RESUMEN EJECUTIVO	xiii
ABSTRACT	xiv
CAPITULO I.....	1
MARCO TEORICO.....	1
Antecedentes	1
Teoría.....	3
Teoría de la identidad cultural	3
Bebidas alcohólicas artesanales.....	5
La bebida y la cultura	6
Uso ritual (magia espiritualidad).....	8
Uso socio-festivo	10
Identidad cultural.....	15
Costumbres	21
Objetivos	21
Objetivo General:	21
CAPÍTULO II	23
METODOLOGÍA	23
2.1. Materiales	23
2.2. Métodos	23
Enfoque Cualitativo.....	23
2.3 Diseño	24

2.4 Alcance	24
Alcance investigativo	24
Descriptivo Fenomenológico.....	24
2.5 Alcance territorial	25
Ubicación del Cantón Ambato	25
2.8 Población.....	28
Técnicas	29
CAPÍTULO III	33
RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	33
3.1.1. Análisis de la Ficha de ATLAS de Patrimonio Alimentario denominado: “Productos Elaborados”	33
Discusión de los Resultados	44
Discusión de Resultados del Mapa Parlante.....	49
CAPITULO IV	54
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	54
Bibliografía	64
Bibliografía	69

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Canton Ambato	25
Ilustración 2 Mapa Parlante	48
Ilustración 3 Logo	56
Ilustración 4 Itinerario.....	63

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Recursos	23
Tabla 2 Ficha Atlas	31
Tabla 3 Chicha Quisapincheña.....	34
Tabla 4 Aloja.....	35
Tabla 5 Habas Chumadoras	36
Tabla 6 Noche negra	37
Tabla 7 El paseño	38

Tabla 8 El paseño	39
Tabla 9 Espiritu del Abueno	40
Tabla 10 Leche de Tigre	41
Tabla 11 Punta coco	42
Tabla 12 Doblepar.....	43
Tabla 13 Componentes de la identidad cultural.....	46
Tabla 14 Resultados	52
Tabla 15 Fases de la propuesta.....	58
Tabla 16 Fase 1	59
Tabla 17 Fase 2	60
Tabla 18 Fase 3	61
Tabla 19 Fase 4	62

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

TEMA:

**LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS ARTESANALES Y LA
IDENTIDAD CULTURAL DEL CANTÓN AMBATO.**

AUTOR: Anthony Steve Navas Chávez

TUTOR: Licenciado Camilo Francisco Torres Oñate Mg.

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: Comunicación, sociedad, cultura y
tecnología

ÁREA: Gastronomía

LUGAR Y FECHA DE PRESENTACIÓN: Ambato, 14 de junio del
2022

PERÍODO: abril – septiembre 2022

RESUMEN EJECUTIVO

El desaprovechamiento de los conocimientos ancestrales y la identidad cultural del cantón es uno de los motivos de la presente investigación titulada como “las bebidas alcohólicas artesanales y la identidad cultural del cantón Ambato”, planteándose como objetivo general investigar las bebidas alcohólicas y la identidad cultural Cantón Ambato.

El presente trabajo de titulación tiene como fin, dar a conocer el proceso investigativo de todo lo establecido en los objetivos de la misma, tales como argumentar las teorías postuladas y el desarrollo metodológico de la investigación en base a los instrumentos seleccionados y avalados por el Instituto Nacional de Patrimonio. Reconociendo que la información recopilada a lo largo de la investigación fue recolectada en el campo, más conocido como el territorio delimitado por los ejes transversales del ya mencionado trabajo.

La investigación refleja la realidad de las personas que dedican parte de sus vidas a realizar las bebidas alcohólicas de manera artesanal a pequeña escala. Dichos licores tienen identidad cultural y conocimientos ancestrales, por lo debe ser una prioridad el rescate de las misma.

Gracias a esta investigación y la constatación de los hechos ya afirmados, se ha recopilado varias soluciones a las problemáticas encontradas por medio de las salidas de campo a los límites de lo pactado en el texto.

Descriptor: costumbres, cultura, experiencia turística, tradiciones del Ecuador, patrimonio cultural, cantón Ambato, bebidas alcohólicas artesanales.

ABSTRACT

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

THEME:

**ARTISAN ALCOHOLIC BEVERAGES AND THE CULTURAL IDENTITY
OF THE AMBATO CANTON.**

AUTHOR: Anthony Steve Navas Chávez

TUTOR: Mr. Camilo Francisco Torres Oñate Mg.

RESEARCH LINE: Communication, society, culture and technology

AREA: Gastronomy

PLACE AND DATE OF PRESENTATION: Ambato, July 14, 2022

PERIOD: April – September 2022

EXECUTIVE SUMMARY

The waste of ancestral knowledge and the cultural identity of the canton is one of the reasons for the present investigation entitled "artisanal alcoholic beverages and the cultural identity of the Ambato canton", considering as a general objective to investigate alcoholic beverages and cultural identity Canton Ambato.

The purpose of this degree work is to make known all the execution of everything established in its objectives, such as arguing the postulated theories and the methodological development of the research based on the instruments selected and endorsed by the National Institute of Heritage. Announcing that the information collected throughout the investigation was collected in the capo, better known as the territory delimited by the transverse axes of the aforementioned work.

The research reflects the reality of people who dedicate part of their lives to making alcoholic beverages in an artisanal way and in small quantities, since the problem in this situation is that these drinks have cultural identity and knowledge that have been formed from generation to generation. in generation, so at present said contents of wisdom have deteriorated and others are only a vague memory in the thoughts of older adults who today are the only ones who keep those ancient recipes that are intended to be commercialized and that are can enjoy among the people of the sector to which the drink belongs essentially in its manufacture.

Thanks to this investigation and the verification of the facts already stated, there are several solutions to the problems encountered through the outings to the field bordering the agreement.

Descriptors: customs, culture, tourist experience, traditions of Ecuador, cultural heritage, Ambato canton, craft alcoholic .

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

Antecedentes

Según varios estudiosos de las bebidas alcohólicas en el Ecuador se tiene una gran variedad de indicios. Para explicar cómo las bebidas con grado etílico fueron formando parte de la identidad cultural, los antecedentes históricos dan como resultado que en ese entonces el comercio en el cantón estaba en su mayor auge por lo que uno de los productos a venderse era el licor producido en otras provincias y traídas a un punto céntrico **Ramos (2011)**.

En la investigación de **Muñoz (2020)**, titulada como “Algunos antecedentes históricos, socio-culturales de las bebidas alcohólicas en Ecuador”, pretende mostrar que los licores artesanales en la sociedad han sido un pilar fundamental en lo que respecta a la cultura, tradiciones y arte. Puesto que dichas bebidas se han utilizado en todas las ocasiones en donde las personas se han reunido para exponer sus sentimientos, ya sean de algarabía y gozo como de tristeza y dolor.

Las bebidas que contienen un grado de etanol por medio de la fermentación de algunos elementos tienden a causar un efecto psicotrópico muy particular en las personas que lo consumen. Ecuador como un país pluricultural tienen una amplia gama de tradiciones y costumbres que a la vez forma parte de la identidad cultural del propio lugar, por esta razón desde hace varios años atrás se transformó en un hábito el consumir bebidas alcohólicas en cualquier situación donde las personas convivan por un momento social o deliberadamente.

En la historia de la humanidad, las bebidas alcohólicas han acompañado a las distintas culturas. La preparación de estos licores se las realizaba por varios métodos, entre los que se pueden mencionar: por fermentación; de raíces, plantas o frutos de la zona. Por medio de la destilación del producto descompuesto, este método se utiliza para los derivados de la caña de azúcar y el último proceso son los “compuestos” que se formaban con la añadidura de varios elementos de la naturaleza al destilado de caña con la intención de darle un sabor agradable y disminuir la graduación etílica **(Rivera, 2018)**.

Gracias a dichas bebidas ya mencionadas se debe tomar en cuenta que las personas que estudiaron empíricamente este campo lo realizaron con el propósito de desenmarañar los particulares procesos de fabricación del licor, por esta razón, la práctica y el ensayo-error han sido un factor muy importante para la creación de los mismos. Los 3 procesos que se derivan por medio de los fermentos son las formas más efectivas de obtener una bebida etílica y cada cultura tuvo que pasar por un proceso de creación para poder tener un licor que los identificara como tales y los diferenciara de sus semejantes o de otras culturas.

La técnica de la destilación llegó al Ecuador por medio de la conquista hace 500 años, el clima de la región costera brindaba un óptimo desempeño en el crecimiento de las plantas de la caña de azúcar y la mano de obra barata, fueron ideales para el refinamiento con un porcentaje que era destinado al proceso de extracción del líquido, fermentación y refinación en pequeñas fábricas llamadas destilerías o trapiches, por lo que cada vez se comenzó a comercializarse potencialmente en todo el territorio nacional **(Guamán, 2019)**.

La república del Ecuador es un país que se encuentra atravesado por la línea equinoccial y por esta razón tiene varios pisos climáticos, lo que permite el realce de

la flora y fauna del territorio, por ende, se puede encontrar todos los productos necesarios para la elaboración del licor, cabe destacar que cada región tiene elementos esenciales para la formación de las bebidas alcohólicas. En el Litoral y la Amazonia la caña de azúcar y la panela, así como en la región Interandina las plantas para el mejoramiento del sabor.

Teoría

Teoría de la identidad cultural

El presente proyecto de investigación, para su desarrollo, tomó como base la teoría que se alinea al fenómeno estudiado:

La teoría del significado de la identidad cultural de **Sánchez (2022)**, considera que las personas entablaron una relación por el sentido de identidad que comparten entre sí, gracias a esta característica fundamental en la antigüedad se formaron grupos de varios individuos llamados pueblos que se delimitaban en un territorio determinado.

La procreación entre sujetos del mismo clan resultó en una generación que compartía las características que los padres compartieron alguna vez y así prolongar la estancia de la misma. Los factores del tiempo, la experiencia y el conocimiento adquirido se pudo llegar a un punto donde todos estos factores se convirtieron en la identidad de una cultura y la esencia de la misma de seguir viva es transmitiéndola de persona a persona.

La identidad cultural se obtiene por medio de la transmisión a las personas que se les concede dicho permiso para alimentarse de varios conocimientos ancestrales, por lo general esto sucede cuando los adultos mayores de la cultura a la que pertenecen, observan que la siguiente generación está lista para adquirir los pensamientos que los ayudarán en el futuro con la comunidad, por medio de lo que piensan, realizan, fabrican, festejan, etc.

Teoría evolucionista de la cultura

La teoría de la evolución de la identidad cultural expuesta por **Spencer (2016)**, explica como base de la correlación que tenía la humanidad en el principio, al consolidarse como especie, este término no pudo haberse utilizado, si los primeros pobladores no se separaban a formar grupos de pocas personas. Al contrario, dicho término se efectuó cuando los investigadores denotaron que los pequeños asentamientos de personas evolucionaron formando civilizaciones, gracias a su resistencia a los embates de la naturaleza y de otros grupos sociales. Nombrando esta resistencia como cultura o transferir todo lo que se sabe a las siguientes generaciones para su posterior conservación.

Teoría de las bebidas alcohólicas y la identidad cultural

Según **Fernández (2018)**, argumenta que la anexión de las bebidas alcohólicas y la identidad cultural se remonta a la época donde los Homos empezaron a ganar territorio a base de conquistas y venciendo a otros semejantes, por esta razón en cada victoria los ganadores consumían bebidas de la localidad que tenían un grado de fermentación y les causaba un efecto que en ese entonces se consideraba con divino, esto por las alucinaciones provocadas.

Al pasar del tiempo las tradiciones empezaron a formar parte de la identidad cultural de varios pueblos y no obstante el consumo de las bebidas alcohólicas se las administraba en todo evento donde las personas socializaran, ya sea en un ámbito festivo, religioso, de luto, etc.

Bebidas alcohólicas artesanales

Las bebidas alcohólicas son aquellas que se manufacturan desde cero y por esta razón se expresa que este proceso es una elaboración química. Como tal hay dos métodos por lo que gracias a estos se derivan varios licores, entendiendo que para que se pueda llamar bebida alcohólica debe tener un porcentaje gradual de etanol o más conocido como alcohol bebible (A., 2016).

Las bebidas alcohólicas se pueden extraer por dos métodos:

- Fermentación: Son bebidas de graduación baja a media por lo que se tiene un rango de 4° a 15°, teniendo en cuenta que es el resultado químico de la fermentación de los azúcares frutales (fructuosa) o de los cereales. Como la cerveza, sidra y vino.
- Destilación: son bebidas que tienen mayor tratamiento para su consumo, se lo realiza por medio de la destilación o calentamiento de sustracción del líquido fermentado, en consecuencia, el contenido de graduación alcohólica aumenta considerablemente. Claros ejemplos son los whiskies, rones y los aguardientes.

La graduación en una bebida alcohólica se puede entender como el volumen de etanol que lleva en el interior . Un ejemplo claro es el de un vino de 14° que en su conversión se diría que tiene 14% de alcohol puro en su contenido neto, al igual que el aguardiente destilado de la caña de azúcar con 51° y 51 % de etanol (Verhelst, 1994).

La bebida y la cultura

Se sabe que el hombre desde que fue nómada se trasladaba de un lugar a otro en búsqueda de comida y agua para su supervivencia, y cada vez dichas migraciones se fueron haciendo más voluminosas porque no se tenía un depredador que disminuyera la población. En el transcurso de estas traslaciones de los primeros Homos, se denotó que en varios lugares no se contaba el agua que les permitiría seguir con vida, por esta razón la invención de recipientes para transportar líquidos fue esencial. Con este instrumento que se lo fabricaba con cocos huecos y con las pieles de los animales que se curtía con la ceniza, así se podía recorrer largas distancias.

La migración más grande de la que se tiene registro, posterior a la invención de los instrumentos para trasladar alimentos y bebidas fue la del estrecho de Bering hace unos 40.000 años, donde los Homos que se trasladaban por el continente euroasiático y cruzaron este estrecho justo antes de la culminación de la era glaciaria (**Muñoz, 2017**).

Desde este punto de la historia, la separación de los hominos por la disyunción de los continentes y las distintas migraciones, la variedad de culturas que se formaron eran extensas, no obstante y antes de su formación ya tenían conocimientos rudimentarios tanto de la conservación de los alimentos y el agua pero este último con una diferencia, que ya era bien sabido que cuando algunos elementos de la naturaleza reposaban en agua fresca, temperaturas adecuadas y sin luminosidad, estas tenían una reacción de fermento y dichas bebidas causaban un efecto en los consumidores.

Las bebidas alcohólicas en un punto de vista amplio y macro, se puede observar que desde la primera cultura conocida que fue la Sumeria ya se consumía las bebidas con un grado etílico, por lo general estos brebajes se produjeron de manera artesanal y para el uso personal y de las altas clases que les otorgaban sobrenombres por el efecto que causaba como el alucinamiento y la facilidad para socializar con los demás (**Sáez, 2018**).

El continente americano no fue la excepción, puesto que los primeros pobladores ya habitaron el norte y hace 8.000 años colonizaron la frontera sur del continente, hoy nombrado como Chile. Los primeros pobladores se fueron expandiendo exponencialmente y de esta manera el conocimiento ancestral adquirido en el continente euroasiático fue de gran ayuda ya que en el nuevo territorio se encontraron con una nueva clase de naturaleza y con una variedad de flora y fauna muy extensa y desconocida, y por medio de la experimentación se pudo identificar varios elementos que tenían un efecto psicotrópico en su organismo y en la psiquis, por lo que cada vez se fue puliendo dicho conocimiento y expandiéndose con la población.

Las poblaciones en Sudamérica se formaron como una variación diferente a las de Eurasia, puesto que sus avances en todos los ámbitos estaban atrasados y adelantados respectivamente. Hoy se tiene registros de que todas las culturas que se asentaron en el territorio de América tuvieron el hábito de efectuar bebidas con alto grado de contenido etílico. Puesto que la fermentación de alimentos era una práctica muy común y cada cultura era responsable de la creación de una bebida de origen natural y que se diferenciara a los demás licores que tenían las otras culturas, por esta razón se las denominan tradicionales y se van heredando de una generación a la siguiente, por lo general sin que se altere el proceso ni los elementos de la preparación (Torres, 2020).

Uso ritual (magia y espiritualidad)

Las bebidas alcohólicas tradicionales, desde hace miles de años, fueron parte de las culturas que en ese momento se empezaron a establecer en todo el territorio americano. Se entiende que las bebidas alcohólicas son consideradas de tal manera cuando esta tiene un porcentaje gradual de etanol en su interior. Y el efecto que causa al consumirlo generó que las culturas de ese entonces asociasen a este subproducto de la fermentación como una bebida mágica que se les fue otorgada por entidades superiores, seres celestiales y deidades.

Las culturas de América Latina estaban conectadas a la naturaleza y la Pacha Mama se arrogaba a la vida y el respeto de todas las especies que vivían en su interior. Por este motivo, las cosas que hallaban explicación eran resueltas con el hecho de que la Pacha Mama los bendijo y les regaló dichas experiencias, acontecimientos o saberes.

Gracias a este pensamiento, las culturas pudieron formar los rituales para agradecer a dichas entidades por toda la sabiduría otorgada y la conexión hacia la naturaleza por medio de los brebajes que en la preparación contaban con plantas, frutos y granos. Tanto recolectados como sembrados para su posterior fermentación y activación del etanol en la bebida, y dependiendo de los ingredientes el efecto era diferente en cada cultura, causando así en algunos casos trances, alucinaciones y disminución de endorfinas (**Heath, 2019**).

Las bebidas alcohólicas artesanales por su contenido etílico causa efectos generales como:

La euforia, relajación, deshidratación, aumento de la sociabilidad, complicaciones del habla y expresar ideas lógicas, coordinación motora y finalmente la intoxicación. La gran variedad de culturas que se asentaron en el territorio que hoy es Ecuador, eran parte de una migración y encontraron condiciones ideales para quedarse y establecerse

como tales. Las culturas conocidas se asentaron en todas las regiones como el litoral, interandina, amazónica y con excepción de las islas Galápagos.

Algunos claros ejemplos son los de la cultura Valdivia en el Litoral, Puruhá en la Sierra y los Huaranis en la Amazonia y cada uno de ellos tienen bebidas alcohólicas y lo integran como parte esencial de su identidad cultural, mencionando así la chicha de chonta, fermento de quinua y la chicha de yuca respectivamente **(Núñez, 2020)**.

La ejemplificación de las bebidas alcohólicas tradicionales de las culturas en el Ecuador es variada, y pocas tienen mención de artesanales para la efectuar de rituales a razón de que, al pasar de los años, la colonización, y desaparición imparcial de algunas culturas, muchas de estas han ido desapareciendo o tergiversando su esencia.

Los ritos de guerra en la antigüedad eran bien vistos por toda la sociedad, puesto que se creía que, al consumir bebidas con contenido etílico, estaban protegidos y podrían ir a la lucha con gran resguardo. Si morían en el combate, dicho elixir ayudaría para que ingresen al reino espiritual. Al igual que un rito de celebración por el triunfo del combate y que la victoria estaba de su lado. La bebida a consumirse dependía de la cultura, por lo que en algunos casos dichos licores se mezclaban con otros del pueblo conquistado en modo de alianza y unión **(Duarth, 2019)**.

Las plantaciones de cereales en la zona interandina en sus inicios fueron destinadas al 100% para el consumo de la familia que los cultivaban, más no un objeto de comercio como lo es en la actualidad. Parte de las cosechas se destinaron a ofrendas en los ritos. Los granos eran entregados por devoción a las deidades mientras que los cereales como las plantas recolectadas se utilizaban como fermentadores en la formación de las bebidas alcohólicas tradicionales.

Las culturas mencionadas con anterioridad en su totalidad contaban con varios ritos de muy extensa ejecución, por esta razón la sociedad creía que el momento de la manifestación era una oportunidad para tomar contacto con las deidades y que las bebidas alcohólicas tradicionales eran un puente psíquico, y así alcanzar dicho estado de conexión (**Pastor, 2017**).

Las bebidas con un grado de alcohol etílico en su momento se consideraron instrumentos shamánico, puesto que las personas de la comunidad acudían a ellos para consultas de todo tipo, ya sean del alma o del cuerpo, y serán considerados como doctores, sabios o curanderos que atendían a las personas y dicho cargo se heredaba de una generación a la otra. La cura para algunos males que acontecían a la sociedad de ese entonces eran las bebidas etílicas tradicionales de la cultura distintiva y a esta se la agregaban algunos ingredientes dependiendo de la dolencia, a lo que se le conoce como una panacea, hoy se sabe que el consumo de estas bebidas en grandes cantidades es perjudicial para la salud (**Bulgakoba, 2018**).

Uso socio-festivo

Desde la formación de la sociedad como tal, las personas han adoptado como un hábito que todo festejo, reunión o situación en general donde los individuos lleguen a encontrarse es motivo para la ingesta de alcohol, puede ser de una alta o baja graduación etílica, tradicional artesanal o de fabricación en masa. Las personas y su estilo de bebida dependen también de su ubicación geográfica y por sobre todo las costumbres de la zona.

Los ritos para los antiguos pobladores de los continentes eran acompañados con bebidas fermentadas y posteriormente se la introdujo en las festividades como, por

ejemplo: festivales del sol, la luna, la fertilidad, el equinoccio, ceremonias matrimoniales, entre otras, y luego y finalmente se unió a los momentos asociados con el dolor, pena y tristeza. Por esta razón las generaciones venideras de ese periodo traían consigo el hábito de que las bebidas con un grado de fermento son prioridad en cualquier ocasión **(Peralvo, 2019)**.

La prolongación de las fiestas en cada población fue un importante acontecimiento en la historia de las bebidas alcohólicas, puesto que gracias a esto había más motivos para la creación de espacios de consumo masivo y la fabricación de muchos licores artesanales. Se empezó a comercializar por medio del trueque en las afueras de su zona de creación, un claro ejemplo fue el intercambio de la comunidad indígena de Salasaka con su producto llamado tzawar mishky con la comunidad panzaleo por alimentos como habas y maíz.

El cristianismo y la asociación con las bebidas alcohólicas tienen una conexión muy fuerte, puesto que desde su creación se tiene registro de que la tradición judeocristiana adjudica como una obligación el consumir vino con una graduación media de etanol en todas las celebraciones. Se sabe que todos los personajes que aparecen en la biblia bendicen los alimentos y bebidas entre las más usadas, el vino. Desde ese entonces hasta su formación como iglesia hace más de 2000 años, cuando los primeros sacerdotes ejecutaban predicaciones predecesoras a las actuales misas, en las que los mismos bendecían el maná y lo remojaban en vino para su posterior entrega a los feligreses **(Rivera, 2018)**.

La colonización del continente americano desde las islas de Cuba hasta Cabo de Hornos en Chile hizo que las embarcaciones españolas potenciasen de una manera abismal el consumo de las bebidas etílicas, puesto que en el año 1492 los colonos arribaron a tierras americanas con barcos que contenían barriles de ron y whisky, lo

que para el nuevo mundo era un misterio. En ese momento los invasores degustaron los fermentos artesanales de las culturas y las personas originarias del territorio probaron las bebidas destiladas.

Al transcurrir del tiempo los colonizadores entendieron que varios territorios de América eran aptos para los sembradíos de la caña de azúcar, por esta razón Cuba es uno de los países de alto potencial en la producción de azúcar de caña, al igual que en los países del trópico sur como Colombia, Ecuador, Brasil entre otros **(Briseño, 1996)**.

La caña de azúcar y sus derivados son productos de primera necesidad, por otra parte es la planta más utilizada en el Ecuador para la producción edulcorantes y panelas y es el ingrediente principal en la elaboración de bebidas alcohólicas de dos tipos, tanto destiladas como fermentadas. Esto es posible por la sacarosa que contiene esa planta en su interior, que al momento de exprimirla expulsa un líquido saturado con este disacárido, que a temperatura ambiente y completa oscuridad empieza la descomposición, lo que se confiere como fermentación del jugo de la caña y en este momento ya hay presencia del etanol.

La destilación de la caña de azúcar se denomina aguardiente, por lo que es un proceso extra después de la fermentación de su jugo, este procedimiento se lo realiza al calentar en una destiladora el líquido y puede llegar a tener hasta un concentrado porcentual de 71° etílicos, y al pasar de este porcentaje se transforma en un alcohol metílico que tiene usos farmacéuticos **(Sanchez, 2022)**.

En Ecuador los climas cálidos y cálidos - húmedos son los más apreciados para la siembra de la caña de azúcar y dependiendo de las temperaturas a las que se la someta a la planta, esta puede ser más o menos dulce, a su vez más dura o más suave. El país tiene los dos climas, tanto Litoral como Amazonía y los cañaverales están presentes

en una considerable extensión. Un porcentaje de los cultivos está destinado para la extracción del jugo de caña y realizar 3 procesos bases a partir de este:

La fermentación, destilación y solidificación (panela).

El Ecuador cuenta con bebidas alcohólicas tradicionales que se han ido adecuando, dependiendo del entorno en que se lo produzca y la cultura que lo haga, en un principio los licores artesanales se lo realizaban por medio de la fermentación de plantas y frutos, con la llegada de la caña de azúcar, esta se convirtió en el cultivo preferido para fermentar. El país cuenta con una gran variedad de brebajes etílicos, algunos se mantienen arraigados al pueblo donde fueron creadas, así sean derribadas de otras plantas o frutos que tengas de igual forma sacarosa para efectuar la descomposición **(Guamán, 2019)**.

La llegada de las fábricas artesanales para la extracción del zumo de la caña de azúcar más conocidos como trapiches, se considera como el responsable de la ampliación del almanaque de las bebidas alcohólicas en el país, puesto que en el pasado solo se conocía a la fermentación como el precursor de las bebidas alcohólicas y como único método, hasta conoció su refinación por medio de la concentración a altas temperaturas y se obtiene un producto con 3 veces la graduación original.

Hoy se conoce que a nivel nacional cada pueblo tiene una o más bebidas etílicas que los identifica, algunas solo por la fermentación y otras con el destilado de caña, comúnmente conocido como aguardiente, al mismo se lo mezcla con otros ingredientes dependiendo del pueblo, para así poder dar un sabor y características particulares de la zona.

Se debe tomar en cuenta que para realizar todas estas bebidas tradicionales se procede producir en primera instancia el destilado de la caña. Este producto se lo realiza en pocas instalaciones, por lo general en los trapiches que se encuentran aledañas a las plantaciones juncales y son comercializadas por grandes cantidades hacia los lugares donde no pueden tener dichos cultivos, así también derivados etílicos que tienen como ingrediente el aguardiente o el destilado **(Salinas, 2019)**.

Desde el siglo pasado la producción de la caña de azúcar y sus derivados fueron creciendo a medida que la economía del país empezaba a depender de todas las exportaciones de productos agrícolas, como el cacao, banano, alpiste dulce entre otros. La comercialización del destilado etílico fue en su momento un negocio fructífero tanto para el productor como para el intermediario y la persona que lo procesaba a fin de que sea el licor tradicional de un pueblo. Pronto las prohibiciones sobre el alcohol etílico se efectuaron en todo el país, y su traslación era vista como un crimen.

Las personas que viajaban de la costa y del oriente hacia la sierra ecuatorial eran los llamados contrabandistas y el alcohol que transportaban era conocido como el oro blanco por su alto valor en el mercado clandestino y con mucho más coste en las tiendas donde se lo podía encontrar. Los trapiches producían lotes lo suficientemente grandes para abastecer a los traficantes que lo trasladaban durante días de viaje, dependiendo de su lugar de destino, cabe recalcar que en el siglo anterior el progreso vial pasaba por una difícil situación **(Nuñez, 2017)**.

Los caminos estaban en una pésima condición estructural y en muchas ocasiones estos se convertían en senderos casi irreconocibles, por lo que los únicos transportes que estaban preparados para dichas travesías eran los de tracción animal, por lo que se utilizaba rutas desde la costa por la provincia de Los Ríos hacia Bolívar, cruzando la cordillera lo que hoy se conoce como Facundo Vela. La otra desde la provincia de

Pastaza hasta Tungurahua. Lo que estas dos rutas tienen en común es que tenían como meta llegar a las ciudades más importantes con conexión a las otras regiones del país, que fueron Ambato, Riobamba y Latacunga.

Ambato fue considerado desde ese entonces como una potencia comercial por la gran acumulación de productos traídos de las 3 regiones y de posterior envío hacia las otras ciudades. El destilado de caña era un líquido que se transportaba en animales de carga como burros, caballos y mulas, cada uno con la capacidad de llevar hasta 100 litros, por lo que se usaba dos recipientes de 50 litros a lo que antiguamente se lo denominaban “capachos”, que eran fundas herméticamente selladas, a razón de soportar el maltrato y las condiciones climáticas del entorno hasta llegar a su destino **(Rivera, 2018)**.

Orígenes de Identidad cultural

La identidad cultural es un concepto que evoluciona al pasar del tiempo y esto tiene constancia, por medio de varios investigadores y los respectivos documentos. Se considera que la identidad cultural es un término de desglose y hay que saberlo comprender por partes, más no englobarlo en un solo concepto.

La identidad cultural es lo que hace ricos a los pueblos de una nación, es por ello que el estado gubernamental debe invertir en el rescate de la biodiversidad, cultura, tradiciones y gastronomía; se tiende a revalorizar el legado que dejaron los antepasados y no permitir que se desvanezca lo que por derecho les pertenece. Esta información está basada en la revisión de fuentes documentadas, en el mismo se observa las posturas de los arqueólogos, historiadores e investigadores que estudiaron las culturas ecuatorianas como es el caso de **Meyers (1998)**.

El concepto de identidad cultural encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos semejantes, como costumbres, valores y creencias. La identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior. De acuerdo con estudios antropológicos y sociológicos, el término surge por la diferenciación y como reafirmación frente al otro. Aunque el concepto trascienda las fronteras (es el caso de los emigrantes), el origen de este concepto se encuentra con la frecuencia vinculado a un territorio, esto según **Arias (2015)**.

La identidad cultural de un pueblo viene definida históricamente a través de varios aspectos en los que se plasma su cultura, como la lengua, instrumento de comunicación entre los miembros de una comunidad, se menciona las relaciones sociales, ritos y ceremonias, o los comportamientos colectivos, estos son los sistemas de valores y creencias. Rasgos propios de estos elementos de identidad cultural es su carácter inmaterial y anónimo, pues son producto de la colectividad (**González & Varas, 2000**).

La identidad se forma de pertenencia a una colectividad, a un sector social o grupo específico de referencia. Esta comunidad puede estar por lo general localizada geográficamente. Hay manifestaciones culturales que expresan mayor intensidad que otras, el sentido de identidad forma diferencias en las actividades que son parte común de la vida cotidiana. Por ejemplo, eventualidades como la fiesta, el ritual de las procesiones, la música y la danza son representaciones de gran repercusión pública, la UNESCO las ha registrado bajo el concepto de patrimonio cultural inmaterial (**Cevallos, 2005**).

La cultura sólo es posible cuando se manifiesta a partir del patrimonio, que existe de antemano y su presencia es independiente de su reconocimiento o valoración. Es la

sociedad la que ha manera de agente activo, lo configuran al establecer e identificar aquellos elementos que desea valorar y que asume como propios de manera natural, se van convirtiendo en el referente de identidad lo cual implica,

Por lo tanto, las Personas o grupos de individuos han socializado a través de la historia en su propio entorno físico y social, es ese constante reconocimiento el que le da carácter activo a la identidad cultural. El patrimonio y la identidad cultural no son elementos estáticos, sino entidades sujetas a permanentes cambios, están condicionadas por factores externos y por la continua retroalimentación entre ambos **(Bákula, 2000)**.

La identidad está ligada a la historia y al patrimonio cultural. La identidad cultural no existe sin la memoria, sin la capacidad de reconocer el pasado, sin elementos simbólicos o referentes que le son propios y que ayudan a construir el futuro.

La identidad, por otra parte, es resultado de un hecho objetivo y un determinante geográfico-espacial, los datos históricos, las específicas condiciones socioeconómicas y una construcción de naturaleza subjetiva. La dimensión metafísica de los sentimientos y los afectos, la propia experiencia vivencial, la conciencia de pertenencia a un universo local o de otro nivel de integración sociocultural, la tradición, el capital cultural y la específica topografía mental que representan rituales, símbolos y valores.

La cultura juega un papel importante en el desarrollo de un territorio, a tal punto que muchos pueblos y lugares en Europa y en América Latina han apostado por una revalorización artesanal, de lo identitario (recreando incluso nuevas identidades) y patrimonios como eje de su propio desarrollo.

El desarrollo local se ha convertido en el nuevo activador de las políticas patrimoniales. Mientras las personas de estos lugares se convierte en una sociedad de flujos, parece como si estos espacios se hayan involucrado en una obra de construcción identitaria, que privilegia la dimensión local o ciudadana por encima de las nacionales, estatales y globales. La identidad es el viejo territorio del patrimonio y no es de extrañar que entre los objetivos reconocidos por la mayor parte de actuaciones patrimoniales que se realizan en estos ámbitos, figure la (re) construcción de las identidades locales (**García, 20022**).

Según **Kuper (2001)**, alega que la palabra cultura se formó por medio de discusiones intelectuales en los cenados de Francia hace tres siglos, y tenía como palabra antecedente “civilización”, que era un término muy relativo, sin embargo en ese entonces había un significado diferente al de la actualidad, puesto que en la antigüedad esta palabra era asemejada a decir que un pueblo o nación tenía varias cualidades como el civismo, cortesía, sabiduría y administración. La antonimia era considerada una barbarie o salvajismo. Dicho concepto se adoptó tomando en cuenta un aspecto base en las antiguas civilizaciones, que era la infraestructura y avances tanto tecnológicos como de arte.

El término cultura fue tomando forma y fuerza cuando el explorador y dictador francés Napoleón Bonaparte conquistó parte de la África Subsahariana y el reino de Egipto, con lo que el cronista descubrió las ruinas de una civilización muy avanzada para su época en términos arquitectónicos, políticos, medicinales entre otros. Un gran misterio por su politeísmo y su forma de embalsamamiento. A su retorno a Francia puso en conocimiento sus investigaciones para reestructurar el significado del término civilización.

Posterior a la terminología civilización, los filósofos denotaron que se necesitaba un término general para denominar a cualquier pueblo, con o sin adelantos unos de los otros. Se referenció al filósofo Cicerón, quien realizó una obra llamada “Cultura Animi” (cultivo del alma), y gracias a este aporte generalizado se puede denotar que si se habla de un origen antropológico, se entendería por un grupo de personas que conviven entre sí, adquieren rasgos asemejados y comparten varios aspectos; arte, religión y costumbres. Hoy se tiene en cuenta como un factor influyente la raza y las consideraciones físicas de los individuos (**Verhelst, 1994**).

Tradiciones

El término tradición se obtiene de la modificación de la palabra (tradere), que se traduce como la acción de dar, ofrendar o entregar, en este caso transmitir algo inmaterial. Dicho término efectuado como una acción tiene que cumplir un ciclo sin principio ni final

Por lo que la tradición a mencionar por una persona debe ser transmitida hacia otra, por lo general a una generación venidera, formando así un bucle que tiene como objetivo salvaguardar el conocimiento a través del tiempo y las adversidades como la mezcla o choque de culturas donde en muchas ocasiones las tradiciones se tergiversan o desaparecen en su totalidad por lo que varios pueblos terminan perdiendo su identidad cultural y sus orígenes (**Herrejon, 1994**).

Elementos

Para **Herrejon (1994)** las tradiciones se componen de 5 elementos:

- El sujeto que transmite

Se manifiesta como la persona que es dueña del conocimiento que se le fue otorgado que una persona antecesora y así sucesivamente, tiene como deber transmitir las tradiciones para perpetuar el conocimiento de la cultura en la nueva generación.

- La acción de transmitir

Es el proceso de otorgar o pasar el conocimiento en este caso la tradición por medio de un canal ya sea visual o auditivo.

- El contenido de la transmisión

Es la esencia de todo lo que se quiere transmitir más conocido como el mensaje y la tradición en sí. Es toda la expresión que la persona quiera comunicas hacia la siguiente para que perdure la tradición.

- El sujeto que recibe

Es la persona receptora del mensaje, es el individuo que tiene como objetivo agudizar su atención para que el sujeto que transmite pueda enviar el mensaje y el otro pueda captar toda la información y de la misma manera en un tiempo futuro el receptor se pueda transformar en emisor para alguien más.

- La acción de recibir

Para que se pueda recibir la información que está mandando el emisor y recibiendo el receptor se debe tomar en cuenta que este último debe tener sus 5 sentidos para que la captación del contenido informático sea óptimo.

Costumbres

Las costumbres son hábitos que se ejecutan con normalidad por medio de un acto en las culturas, de igual forma que las tradiciones son pasadas de generación en generación y son intangibles lo que causa que sean prácticas para ejecutar, por lo general se convierte en una situación cotidiana y en casos excepcionales como los ámbitos festivos, ritos o manifestaciones que se lo realizan pocas veces en el año. Todas las costumbres adquiridas por un individuo son otorgadas por la cultura en la que habita, desde su forma de alimentarse hasta el rol que ocupa en la sociedad a la pertenece (**Romero, 2021**).

Objetivos

Objetivo General:

- Investigar las bebidas alcohólicas y la identidad cultural Cantón Ambato.

Objetivos Específicos:

- Inventariar las bebidas alcohólicas del Cantón Ambato.
- Caracterizar la identidad cultural Cantón Ambato
- Diseñar una propuesta de experiencia turística con base a las bebidas alcohólicas tradicionales y la identidad cultural

Se ha recopilado información en campo de las bebidas alcohólicas de fabricación artesanal dentro del territorio propuesto, además de datos bibliográficos de fuentes relevantes tanto primarias como secundarias referentes a la investigación y así cumplir con lo demandado en las variables, posteriormente se creó una propuesta de experiencia turística-gastronómica con base a las bebidas alcohólicas tradicionales y la identidad cultural como recomendación para la diversificación del producto turístico en el cantón Ambato.

La investigación como tal ha dado como resultado, una gran variación de identidad cultural dentro del cantón, puesto que dicho lugar cuenta con una amplia gama de tradiciones que se han conservado al paso de los años, no obstante, al mencionar las bebidas alcohólicas se ha denotado que la culturalidad es muy amplia, a razón de que en todo evento social está presente dicho producto artesanal con un índice de decaimiento por el desinterés de las nuevas generaciones.

Por medio de la investigación en el campo se denotó un alto interés de gente foránea por saber acerca de los licores artesanales propios del lugar, razón por la que la propuesta efectuada se basa en dar la apertura al turismo vivencial con un producto estrella de licor artesanal y natural.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

En el presente capítulo se desarrolló las técnicas y procesos que se aplicaran en este proyecto, por lo cual se ha recompilado información concreta en diferentes ramas de dicha investigación, ejecutando métodos, aplicando modalidades y alcances investigativos, concluyendo en la descripción de los materiales y recursos que ayudaron a la investigación.

2.1. Materiales

Recursos

Tabla 1

Recursos	Detalle	Valor
Tecnológicos	Computador	\$800,00
	Cámara fotográfica	\$400,00
	Conexión de internet	\$30,00
	Impresora	\$280,00
	Ilustración	\$80,00
	Software	\$100,00
Materiales	Suministros de oficina	\$30,00
	Diseño mapa parlante	\$80,00
	Impresión mapa parlante	\$15,00
Movilización	Visita al cantón Ambato	\$60,00
	TOTAL	\$1875,00

Nota: Representa los diferentes recursos que se utilizaran para la investigación.

Elaborado por: Navas, S. (2022)

2.2. Métodos

Enfoque Cualitativo

La presente investigación se desarrolla en un enfoque cualitativo, puesto que **Sampieri & Fernández** (2018), lo interpretan como un proceso para exponer los resultados por medio del uso de la semántica y la semiótica, por que gracias a esto

se puede obtener perspectivas amplias del conocimiento adquirido, puesto que una de ellas se enfoca en la holística que se define como la interrelación de las variantes sociales y del entorno en que se sujeta la investigación a ejecutar.

Es el proceso metodológico que se apoya en la semántica y la semiótica para interpretar las características de los resultados y así construir un conocimiento de la realidad social desde una perspectiva holística del conjunto interrelacionado de fenómenos sociales que se presentan.

2.3 Diseño

Se menciona que el diseño será no experimental – transversal, donde **Sampieri & Fernández (2018)**, lo define como aquel accionar que se hace sin manipular deliberadamente las variables. Se basa prácticamente en la observación de fenómenos tal y como se dan en su ámbito natural para después analizarlos, teniendo como estudio de caso la pachamanca.

Para las bebidas alcohólicas se tiene en cuenta varios aspectos, como el ambiente y las temperaturas a las que se han expuesto los cultivos, el almacenamiento y proceso de elaboración ya sea tecnificado o artesanal.

2.4 Alcance

Alcance investigativo

Descriptivo Fenomenológico

El alcance fenomenológico según **Vasques (2012)**, se trata de una relación entre las experiencias que tiene un ser humano con una expectativa de primera vista o de primera persona como autor de la historia y el valor representativo intangible que tiene para el resto de la comunidad a que el individuo pertenece.

Por esta razón, el alcance ya mencionado se ha utilizado con el propósito de seleccionar las técnicas adecuadas y por medio de las mismas poder identificar los instrumentos más útiles que se puedan ejecutar en el campo y en la obtención de información adecuada en el contexto de un análisis que tengan cierta relatividad con el cumplimiento de los objetivos.

2.5 Alcance territorial

Ubicación del Cantón Ambato

Mapa turístico del Cantón Ambato

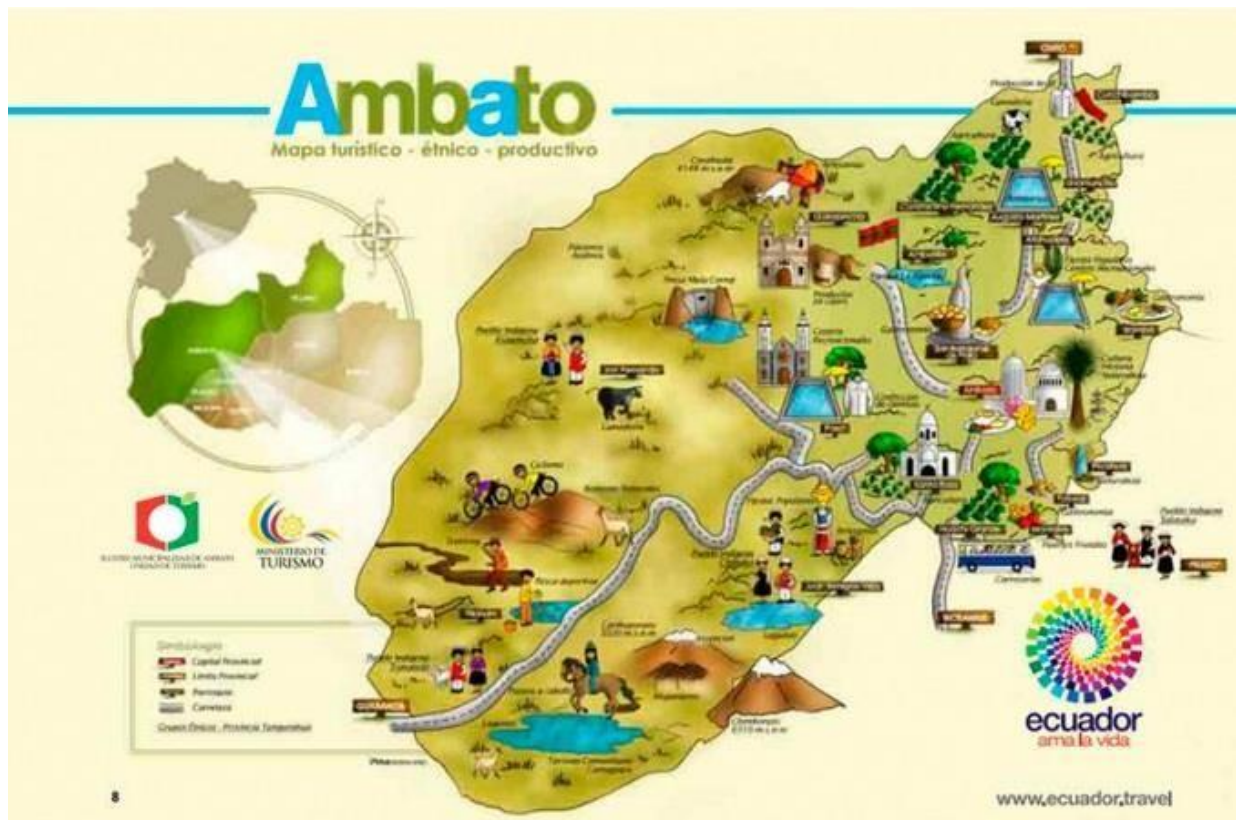


Ilustración 1

Fuente: MINTUR (2017)

Nota: La imagen representa la ubicación del cantón Ambato en base al mapa geográfico de la provincia de Tungurahua.

2.6 Características geográficas

Ubicación

La presente investigación se realizó en el cantón Ambato, provincia de Tungurahua de la cual también es su ciudad capitalina, por su poca dimensión territorial tiene límites al norte con la provincia de Cotopaxi y el cantón Píllaro, al sur con la provincia de Chimborazo y los cantones de Cevallos, Tisaleo, Mocha, al este con los cantones de Patate, Pelileo y al oeste con la provincia de Bolívar. Por el cantón atraviesa la Panamericana vial E35 o más conocida como la troncal de la Sierra.

Coordenadas

Latitud: -1.24167

Longitud: -78.6197

1° 14' 30" Sur, 78° 37' 11" Oeste

Características

El cantón Ambato es uno de los nueve cantones que conforma todo el territorio de la provincia de Tungurahua, cuenta con una superficie de 100.900 hectáreas lo que equivaldría a un total de 1009 km². y una altitud de 2.593 m.s.n.m. por su ubicación central en el callejón interandino tiene un clima frio templado.

Las precipitaciones anuales en el cantón Ambato es de 1.402 m.m.s.n.m. Con un clima variable llegando a alcanzar hasta los 26°C y puede descender hasta los 4°C por estas características y la acumulación de montañas a su alrededor lo cual impide que al cantón llegue vientos del oeste, se puede entender por qué Ambato es conocida como la ciudad de las frutas, puesto que estos factores ya mencionados influyen para que la tierra sea fértil en su totalidad y pueda ser apta para varios cultivos frutales.

2.7 Características socioculturales

La población del Cantón Ambato se registra en aumento y en este año hay un incremento del 7 % sabiendo que en la actualidad hay 329.856 personas (ambateñas) habitando dentro del territorio cantonal.

La palabra Ambato proviene de una terminología otorgada a una especie anfibia (*Atelopus ignescens*) comúnmente conocida como Jambato la cual era una especie nativa que ocupaba este territorio y fue desapareciendo por la actividad humana que cada vez siguió colonizando, sin saber la desaparición dicho animal causaría estragos en el ecosistema, no obstante en los últimos años la reaparición de esta especie tan poco común con su coloración de tono negro aperlado ha hecho que sea considerada como una especie en peligro de extinción más no extinta y que se proclame como un ícono del cantón (**Alvear, 2019**).

La expresión guaytambo al igual que ambateño se derivaría de un origen diferente, pero tiene como objetivo nombrar a las personas oriundas y residentes de la capital tungurahuese, dicho nombre proviene de una variedad de durazno que por su coloración pálida se lo nombró variedad Withe y se la anexó con la palabra tambo u hogar donde se cosecha este fruto, por la comercialización en masa de este producto los foráneos usaron esta terminología como gentilicio hacia la comunidad ambateña (**Durán, 2012**).

Según **Spencer (2016)**, el comercio en todo el territorio tungurahuese es uno de los más importantes de todo el país puesto se considera una central de abastos y donde la gente de la sierra, costa y amazonia se reúnen para efectuar la comercialización de varios productos en su mayoría agrícolas y es bien sabido que la producción en este territorio es de gran importancia.

La dieta básica de los ambateños contiene en su gran mayoría alimentos que se producen en la misma zona como, por ejemplo:

Papas, habas, mellocos, zanahoria, granos varios, frutas, etc.

2.8 Población

Por la escasez de información acerca de las bebidas alcohólicas tradicionales del cantón Ambato, es de suma importancia acudir a personas que guarden dicho contenido ancestral, por esta razón las personas que resaltan en la investigación son en su mayoría adultos mayores que llevan consigo la tradición de elaborar licores artesanales.

Al ser una investigación de carácter social cualitativa basada en la subjetividad, se busca la representatividad de criterios. El muestreo planteado es no probabilístico intencional por bola de nieve lo que permite seleccionar casos característicos delimitando la muestra al criterio del investigador.

Puesto que es una investigación social cualitativa con base a la subjetividad. Según **Batar (2012)**, se comprende como una técnica que ayuda a descubrir al individuo que es protagonista principal de la investigación o comúnmente conocido como el aportador principal y por consiguiente facilita a los contribuyentes secundarios, terciarios y así sucesivamente. Referencialmente gracias a esta técnica, al aplicarla en el campo se puede encontrar con sencillez información óptima y precisa para poder analizar el origen de la elaboración de las bebidas alcohólicas tradicionales y poder satisfacer la información requerida en los instrumentos investigativos.

Técnicas

Las técnicas que se utilizarán en la presente investigación serán:

Inventario

El inventario es una técnica que según **Durán (2017)**, se puede entender como un fichaje que se utiliza para recolectar información de la materia prima a utilizar o de los productos elaborados, con el condicionamiento de que la presente sea de dimensiones realistas y que sea un aporte de importancia para las futuras investigaciones.

Dicho esto se define como un catálogo de bienes coleccionados y manuscritos que tienen como propósito llevar un registro de manifestaciones, ritos, festividades o todo evento que las personas se reúnan para expresar sus sentimientos, puede ser de alegría o de tristeza. Por el paso del tiempo y de las variantes del entorno se van olvidando, no obstante esta técnica al ejecutarse se podrá evidenciar un inventario con todo lo requerido para proteger la historia de las bebidas alcohólicas tradicionales y la identidad cultural como tal.

Cartografía social

La cartografía social es una de las técnicas que se van a utilizar en la presente investigación por lo que **Torres (2012)**, comenta que es la acción y la organización en los límites de un determinado espacio físico y socio-cultural. Se denota a breves rasgos una perspectiva crítica en el entorno de la realidad social se que se encontrar en el día a día. Acorde con la investigación postulada se podrá identificar la procedencia del almanaque variado de productos para la elaboración de las diferentes bebidas con contenido etílico con producción artesanal.

La Cartografía social, esta se la reconoce como aquella metodología que permite identificar la participativa y colaborativa de indagación que invita a la meditación, organización y acción cerca de un espacio físico y social (**Vélez & Gaona, 2012**).

Asimismo, también se utilizará la entrevista, esta es una charla que surge con un tema planteado que fue previamente analizado; se recalca también que una herramienta técnica de enorme utilidad en la averiguación cualitativa, para recabar datos (**Bravo, 2013**).

Instrumentos

Dentro de los instrumentos a utilizar en la presente investigación están las FICHAS DEL ATLAS ALIMENTARIO y MAPAS PARLANTES, mismo que servirán para obtener mayor información sobre las variables; a continuación, se describe cada uno de ellas, su uso y aporte en el presente trabajo.

Fichas

Según **Alvear (2019)**, comenta que la realización de una ficha es el proceso por el cual se puede adquirir datos muy relevantes de principios bibliográficos, esto puede extraerse de libros, internet, artículos, revistas etc. Las investigaciones realizadas tienen como fin servir de base para posteriores investigaciones y análisis de las mismas, su importancia no dependerá de tamaño, al contrario se lo valoraliza por su contenido y estructuración.

FICHA DEL ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO

La ficha del Atlas es una de varias que tiene como objetivo dar a conocer la información más relevante de un producto elaborado, referente a la gastronomía por lo que las bebidas alcohólicas tradicionales es una ramificación de la misma, se puede

aplicar como un considerable instrumento para la recolección de información y el posterior análisis investigativo.

Por esta razón es de carácter favorable utilizar las las FICHAS DEL ATLAS ALIMENTARIO para el levantamiento de la información perminente en dicha investigación. Esta ficha esta aprobada por varios entes publicos por su alto rango de fiabilidad y los buenos resultados que la misma determina, entre ellos esta el MIES, MINTUR, GADMA entre otros.

Ficha del Atlas del Patrimonio Alimentario

Tabla 2

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto		
Ancestralidad		
Época de consumo		
Lugares de consumo		
Descripción		
Zona tradicional de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Ingredientes	Forma de preparación	
Fuente:		

Obtenido de Manual del Atlas, 2019.

Mapas Parlantes

Uno de los instrumentos fundamentales en esta investigación es un mapa parlante que brinde información a los lectores de una manera didáctica y fácil de entender.

Según **Flórez (2021)**, describe que los mapas parlantes es una manera fácil de demostrar la delimitación de una localidad o territorio, dependiendo de la investigación, el mapeo puede ser correcto así se trate de demostrar que el mismo en la actualidad tenga otra forma, puesto que es un ejemplo de demostración. Lo que se entiende como válido para el pasado, actualidad o el futuro. El propósito de este instrumento es recopilar información de manera gráfica y se estructura con la ayuda de la población que se involucra en la investigación.

Análisis de validez y fiabilidad de los Instrumentos

La ficha de productos elaborados de ATLAS de patrimonio alimentario como ya se mencionó con anterioridad tiene fiabilidad de profesionales en la materia de la investigación por lo que se ha catalogado como válidos para cualquier tipo de búsqueda y análisis referente a la gastronomía. Tiene validación conjunta de varias entidades que concuerda con la logística de que este instrumento es válido para la recolección de información relevante.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

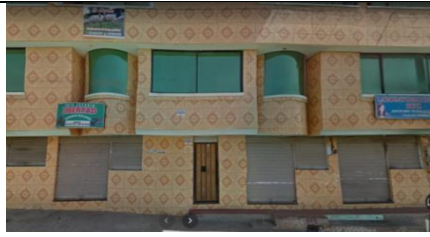
3.1 Análisis y discusión de los resultados.

3.1.1. Análisis de la Ficha de ATLAS de Patrimonio Alimentario denominado: “Productos Elaborados”

N°	LICOR	LUGAR DE ORIGEN
1	Chicha Quisapincheña	Quisapincha
2	Aloja	Quisapincha
3	Habas Chumadoras	Izamba
4	Noche Negra	Ficoa
5	Paseño Menta	Pasa
6	Paseño Eneldo	Pasa
7	El espíritu del Abuelo	Pasas
8	Leche de Tigre	Santa Rosa
9	Punta coco	La Matriz
10	Doblepar	La Matriz

Chicha Quisapincheña

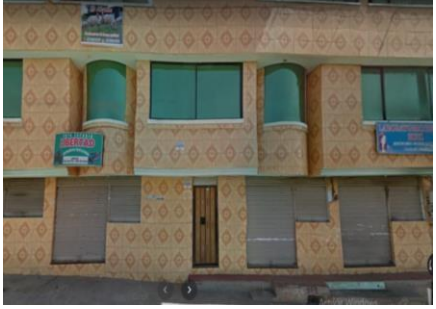
Tabla 3

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Chicha Quisapincheña	
Ancestralidad	Precolonial	
Época de consumo	Todo el año	
Lugares de consumo	Quisapincha-Pinllo	
Descripción	Esta bebida con contenido etílico es uno de los poco y más apreciados que tiene el cantón Ambato puesto que desde cientos de años su tradición es hacer chicha de jora para cualquier evento, con ingredientes adicionales que lo caracterizan y diferencian de otras bebidas a base de jora. El siglo pasado varias personas del sector se dedicaban a su elaboración, pero con la llegada de los licores fabricados en masa esta tradición se ha quedado en el olvido por esta razón hoy en día el Sr. Andachi es el único fabricante en todo Quisapincha.	
Zona tradicional de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Quisapincha, Ambato	Todo el año	
Ingredientes	Forma de preparación	
Maíz molido, jora, panela, agua, anís, escancias	El maíz y la jora se mezclan al molerse en la piedra, al unirse en el agua se lo ponen en toneles para su fermentación y después de siete días se elimina impurezas y se mezcla con la panela, anís. Y las escancias para su posterior comercialización	
Fuente: Sr. Segundo Miguel Andachi, único fabricante en la actualidad, perteneciente a licores “El Ardilla”.		

Fuente: Manual de Atlas (2019)

Elaborador por: Navas, S. (2022)

Aloja
 Tabla 4


PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Aloja	
Ancestralidad	Desde el siglo XVIII	
Época de consumo	El grito de San Andrés	
Lugares de consumo	Quisapincha	
Descripción	Esta es una bebida de característica espesa a comparación a su antecesora la chicha de jora que es de aspecto más acuoso, esta bebida está presente en las fiestas mas representativas de este sector (el grito de San Andrés).	
Zona tradicional de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Quisapincha, Ambato	Quisapincha	
Ingredientes	Forma de preparación	
Chicha Quisapincheña, Mazato (panela, harina de trigo), Guayaba, Naranjilla	Al terminar el proceso de fabricación de la chicha de Quisapincha se le aumenta el mazato, y el jugo de la guayaba y naranjilla. Al tener una mezcla homogénea se procede al envasado.	
Fuente: Sr. Segundo Miguel Andáchi, único fabricante en la actualidad, perteneciente a licores “El Ardilla”		

Fuente: Manual de Atlas (2019)

Elaborador por: Navas, S. (2022)

Habas Chumadoras

Tabla 5


PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Habas Chumadoras	
Ancestralidad	75 años	
Época de consumo	Todo el año	
Lugares de consumo	Sector de Izamba	
Descripción	<p>María Soledad Urquillo hace 75 años abrió un pequeño establecimiento para atender a los pobladores del sector con la intención de que los agricultores de la zona puedan tomar un descanso de su trabajo en la jornada diaria, por lo que se empezó a realizar platos típicos de la región como la fritada y el caldo de pata de cerdo, luego denotaron que el establecimiento tenía mucha acogida, por lo que varias familias y reuniones de amigos iban a compartir en este ambiente muy tradicionalista. gracias a esta observación se empezó a fomentar la bebida alcohólica que hoy en día los identifica como una parada gastronómica obligatoria en el cantón Ambato</p>	
Zona tradicional de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Izamba, Ambato	Todo el año	
Ingredientes	Forma de preparación	
Jora, agua, fermento, aguardiente de caña	Se mezcla en cantidades exactas el polvo de jora con el agua y el ingrediente secreto para su posterior reposo fermentativo en los barriles de madera que se usaron desde su consolidación, luego de una semana y media se depura con coladores y se le agrega la panela diluida	
Fuente: María Torres Urquillo hija de la fundadora y actual dirigente del establecimiento		

Fuente: Manual de Atlas (2019)

Elaborador por: Navas, S. (2022)

Cerveza Artesanal (Noche Negra)

Tabla 6


PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Cerveza artesanal (noche negra)	
Ancestralidad	10 años	
Época de consumo	Todo el año	
Lugares de consumo	Ficoa, Ambato	
Descripción	Esta cerveza relativamente es una bebida tradicional y artesanal muy reciente puesto que las personas la han adoptado y proclamado como un producto propio del cantón y que se diferencia de las demás por su porcentaje etílico y su aroma frutal que a muchos ambateños les recuerda a las frutas que se cochan en el sector.	
Zona tradicional de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Atocha, Ambato	Todo el año	
Ingredientes	Forma de preparación	
Lúpulo, cebada tostada, fermento, levadura, malta, agua, azúcar	Este proceso se lo realiza en el fuego de la leña por lo que la cebada se dora en un plato de barro, se añade la malta el fermento, azúcar y la levadura, se deja reposar en un contenedor hasta extraer el mosto y se le agrega el agua para que se concentre y poder obtener la cerveza, se la deja al reposo varios días dependiendo de la graduación alcohólica que se requiera y se empaca en los recipientes de vidrio y directamente se la toma del barril.	
Fuente: Cristina Caicedo colaboradora del establecimiento.		

Fuente: Manual de Atlas (2019)

Elaborador por: Navas, S. (2022)

El Paseño “eneldo”

Tabla 7


PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	El Paseño “eneldo”	
Ancestralidad	70 años	
Época de consumo	Enero, febrero, marzo	
Lugares de consumo	Provincia de Tungurahua	
Descripción	<p>Por medio de la destilación del fermento de la claudia se forma una receta simplificada del coñac que están cotizado en el mundo. Gracias a este método se apertura a las recetas de varios licores que pueden ayudar a disminuir la graduación alcohólica del primer destilado. El eneldo es un ejemplo de planta que con un proceso adecuado se puede extraer su aceite esencial y mezclarlo en el destilado para que se concentre y se lo destila por segunda vez para que sus fragancias y sabores no se desvanezcan con el pasar del tiempo.</p>	
Zona tradicional de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
San Fernando de Pasa, Ambato	Enero, febrero, marzo	
Ingredientes	Forma de preparación	
Destilado etílico de claudia, azúcar, eneldo, especias aromáticas.	El aguardiente de claudia es mezclado con el aceite extraído del eneldo y se destila por segunda vez y se deja reposar con las especias alrededor de un mes.	
Fuente: Ing. Abraham Sánchez		

Fuente: Manual de Atlas (2019)

Elaborador por: Navas, S. (2022)

El Paseño “Menta”

Tabla 8


PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	El Paseño “Menta”	
Ancestralidad	70 años	
Época de consumo	Enero, febrero, marzo	
Lugares de consumo	Provincia de Tungurahua	
Descripción	<p>El destilado etílico de la claudia es formado de una manera rustica y tiene un alto grado etílico por lo que se puede mezclar con otros ingredientes dando a conocer otros licores para el consumo en grandes cantidades por lo que tiene un sabor agradable para el consumidor. La menta es una planta que por su clorofila es un saborizante y colorante muy potente que aporta una encima especial al licor y de esta forma disminuye su graduación.</p>	
Zona tradicional de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
San Fernando de Pasa, Ambato	Enero, febrero, marzo	
Ingredientes	Forma de preparación	
Destilado etílico de claudia, azúcar, menta andina, especias aromáticas.	El aguardiente de claudia es mezclado con el aceite extraído de la menta y se destila por segunda vez y se deja reposar con las especias alrededor de un mes.	
Fuente: Ing. Abraham Sánchez		

Fuente: Manual de Atlas (2019)

Elaborador por: Navas, S. (2022)

El espíritu del Abuelo

Tabla 9


PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	El espíritu del Abuelo	
Ancestralidad	70 años	
Época de consumo	Enero, febrero, marzo	
Lugares de consumo	Provincia de Tungurahua	
Descripción	<p>Hace 75 años Juan Elías Sánchez arribaba a Pasa desde su tierra natal que era Pillaro por lo que este lugar era un punto céntrico para en tráfico del destilado de caña y ese era su oficio, en la parroquia de pasa el Sr. Elías denotó que el fruto llamado claudia tenía características semejantes a la uva por lo que se la podía procesar de tal manera que su destilado podría competir con el aguardiente tradicional de la caña de azúcar. Así es como forma Agroindustrias Sampi y encargada de formar la fruta que se cultiva en la provincia de Tungurahua en licor de alta calidad</p>	
Zona tradicional de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
San Fernando de Pasa, Ambato	Enero, febrero, marzo	
Ingredientes	Forma de preparación	
Claudias, fermento, azúcar,	<p>Se realiza la fermentación del fruto por medio del envasado en toneles con un endulzante para hacer que la claudia descomponga sus azúcares, posterior a este proceso se pasa al destilado de la misma para tener un licor de alta graduación etílica para su consumo de lo debe dejar reposar alrededor de 2 meses.</p>	
Fuente: Ing. Abraham Sánchez		

Fuente: Manual de Atlas (2019)

Elaborador por: Navas, S. (2022)

Leche de Tigre

Tabla 10


PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Leche de Tigre	
Ancestralidad	38 años	
Época de consumo	Todo el año	
Lugares de consumo	Cantón Ambato	
Descripción	Desde que las personas en la década de los 80's empezaron a realizar concursos deportivos en esta zona, los moradores comprendieron que los jugadores debían consumir una bebida para celebrar sus triunfos y su convivencia entre amigos, por lo que se creó un licor a base de aguardiente de caña y un elemento que se tenía en inundación como lo es la leche.	
Zona tradicional de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Santa Rosa, Ambato	Todo el año	
Ingredientes	Forma de preparación	
Leche pura, especias (canela, pimienta dulce, vainilla) y aguardiente de caña	Se hierve la leche cruda hasta los 45 grados para dejarla reposar y agregar las especias correspondientes, posterior a eso se le coloca el aguardiente en forma de chorro para no cortar la leche y se termina agregando panela para endulzarla.	
Fuente: Sr. Julio Zurita		

Fuente: Manual de Atlas (2019)

Elaborador por: Navas, S. (2022)

Punta coco

Tabla 11

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Punta-coco	
Ancestralidad	20 años	
Época de consumo	Todo el año	
Lugares de consumo	Cantón Ambato	
Descripción	Las tiendas de barrio que se encontraban hacen 20 años eran abundantes por lo que las personas que ingerían bebidas alcohólicas eran acudían a estos lugares para poder consumir bebidas con una graduación moderada, por lo que los propietarios de los establecimientos mezclaban algunos ingredientes para formar un licor de características muy suaves y que tuvieran un efecto rápido en el talano de quien lo consumiera	
Zona tradicional de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
La matriz, Ambato	Todo el año	
Ingredientes	Forma de preparación	
Jugo de coco, azúcar, aguardiente de caña, fermento	Se recolecta la pulpa del coco y su agua para licuarla y tener un jugo de coco muy concentrado, para posteriormente calentarlo y mezclar con el azúcar y dejarlo reposar hasta que se diluya el fermento y se active para luego agregar el aguardiente y dejar reposar la mezcla por un mes.	
Fuente: Sra. Mariana López		

Fuente: Manual de Atlas (2019)

Elaborador por: Navas, S. (2022)

Doblepar

Tabla 12

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Doblepar	
Ancestralidad	7 años	
Época de consumo	Todo el año	
Lugares de consumo	Todo el Ecuador	
Descripción	Gracias a su conformación como una cerveza oscura con malta negra se pudo elevar su graduación etílica por medio de fermentos ya formados de las frutas que se pueden encontrar en toda la provincia, por esta razón esta bebida es muy cotizada y su elaboración tarda mucho.	
Zona tradicional de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
La Matriz, Ambato	Todo el año	
Ingredientes	Forma de preparación	
Lúpulo, cebada tostada, fermento, levadura, malta, agua, azúcar	La cebada viene dorada desde el campo donde se cosecha, puesto que para la elaboración de esta cerveza se utilizan solo ingredientes nacionales, excepcionando el lúpulo se añade la malta el fermento, azúcar y la levadura, se deja reposar en un contenedor hasta extraer el mosto y se le agrega el agua para que se concentre y se pueda obtener la cerveza, se la deja al reposo varios días dependiendo de la graduación alcohólica que se requiera y se empaca en los recipientes de vidrio y directamente se la toma del barril.	
Fuente: Sr. Sebastián Rivera.		

Fuente: Manual de Atlas (2019)

Elaborador por: Navas, S. (2022)

Discusión de los Resultados

En el Ecuador, las bebidas alcohólicas aparecen aproximadamente por el siglo XVII a manera de articular el territorio en donde los sectores populares combinaban su forma de vida con los diferentes cultivos sean estos de maíz, plátanos, caña y otros compuestos, que para los cronistas Cieza de León y Hormaza (2020), comentan que con el transcurso de los años, va evolucionando el consumo de la caña de azúcar, para luego generar una bebida alcohólica que, al pasar por un proceso de destilado rudimentario, toma el nombre de agua ardiente que hasta la actualidad se la consume de manera pura, añejada, aromatizada o mezclada.

Al paso del tiempo, su consumo se expande a diferentes regiones del Ecuador y en la región Andina es apreciada por sus habitantes en especial de los pueblos indígenas que en combinación con la chicha hecha de maíz y otros ingredientes que hace 3000 años han sido parte de la historia de nuestro país, que se ha incluido como parte importante en sus formas de vida, en especial en la medicina natural como un estimulante para combatir procesos psicológicos, de gastronomía tradicional y religiosidad ancestral que permiten la conexión directa con los espíritus de la naturaleza (Dueñas, 2010).

Es así que, las bebidas alcohólicas forman parte del dinamismo en el ámbito del turismo siendo objeto de estudio en diversos espacios geográficos como estrategia de inclusión de un sector que contiene acontecimientos históricos a través de la expresión de su forma de vida implantada en sus tradiciones y costumbres. De manera que, ha sido preciso considerar la identidad cultural como importante en la vida de las personas, de acuerdo a la percepción de las cosas y su sentir (Orgaz & Moral, 2016).

Por lo que, es esencial tratar la identidad cultural como un factor determinante de la realidad social (Rascón & Gómez, 2017), que genera diversificación dentro de un determinado sector donde requieren medidas que involucren la fiabilidad, capacidad

de respuesta, comprensión y personalización que va más allá a una referencia de un destino o servicio.

Para los filósofos **Vergara del Solar, Vergara Estévez y Gundermann (2018)**, existe 3 perspectivas acerca de la identidad cultural, la esencialista, la historicista y la discursiva, que a su vez la primera enfatiza como propio de un grupo humano y que no cambia a través del tiempo y del espacio; mientras que la segunda sostiene que la identidad cultural como tal es algo abierto y en proceso de cambio por la acción humana y para finalizar la discursiva fundamenta como una construcción fundamentalmente de carácter narrativo que se identifica desde tiempos históricos mediante distintos conceptos que engloban un sentido de pertenencia a un grupo social de manera colectiva que permite el autorreconocimiento y la autonomía.

A continuación, se detalla los componentes de la identidad cultural de acuerdo al sociólogo canadiense **(Isajiw, 1990)**:

Componentes de la identidad cultural

Tabla 13

Componentes de la identidad cultural	Componentes externos de la identidad cultural (se refiere a las conductas sociales y culturales observables)	<p>a. Lengua de origen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conocimiento y nivel de expresión con la lengua de origen. ➤ Contextos en los que se utiliza la lengua de origen. <p>b) Sentido de pertenencia - relaciones de amistad</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Amigos que se tienen dentro y fuera del grupo cultural y afinidad con ellos. ➤ Formas de organización o estructura organizativa <p>c) Funcionalidad del grupo cultural:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Participación en las actividades del grupo <p>d) Medios de comunicación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Radio ➤ Programas de televisión ➤ Periódicos <p>e) Tradiciones culturales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bebidas alcohólicas. ➤ Celebración de fiestas tradicionales. ➤ Realización de prácticas religiosas y de costumbres
	Componentes internos de la identidad cultural (se refiere a los componentes cognoscitivos, afectivos y morales del individuo)	<p>a) Dimensión cognitiva</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Imágenes de sí mismo y del grupo. ➤ Conocimiento de la herencia y del pasado histórico del grupo. ➤ Conocimiento de los valores del grupo. <p>b) Dimensión afectiva</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sentimiento de pertenencia al grupo y simpatía y preferencia por el mismo frente a otros ➤ Comodidad con los patrones culturales del grupo en oposición a otros. <p>c) Dimensión moral</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Apoyo a las personas del propio grupo. ➤ Matrimonios con personas del mismo grupo. ➤ Apoyo a las causas y necesidades del grupo.

Fuente: Sociólogo canadiense (Isajiw, 1990)

Elaborador por: Navas, S. (2022)

De acuerdo a la tipificación mencionada en la Tabla 13, se puede observar que dentro del componente externo de la identidad cultural se encuentra las tradiciones culturales que engloban a la gastronomía típica que a su vez abarca las bebidas alcohólicas artesanales, mismas que son el tema central de esta investigación.

Las fichas del Manual DEL ATLAS ALIMENTARIO permitieron identificar que los ambateños buscan estrategias innovadoras para dar a conocer sus productos con énfasis a las características de la identidad cultural de manera técnica y funcional incidiendo en la participación de la comunidad y el respeto por la cultura local y la diversidad.

Además, esta recolección de información se apoya en la semántica y la semiótica para tener una interpretación clara de los resultados, desde una perspectiva holística que contrastan el espacio expuesto para la elaboración (tecnificado o artesanal) de las bebidas tradicionales alcohólicas, que se relacionan de manera fenomenológica al tener contacto directo con los productores generando experiencias de conocimientos y saberes.

3.1.2. Análisis del Mapa Parlante

BEBIDAS TRADICIONALES DEL CANTÓN AMBATO



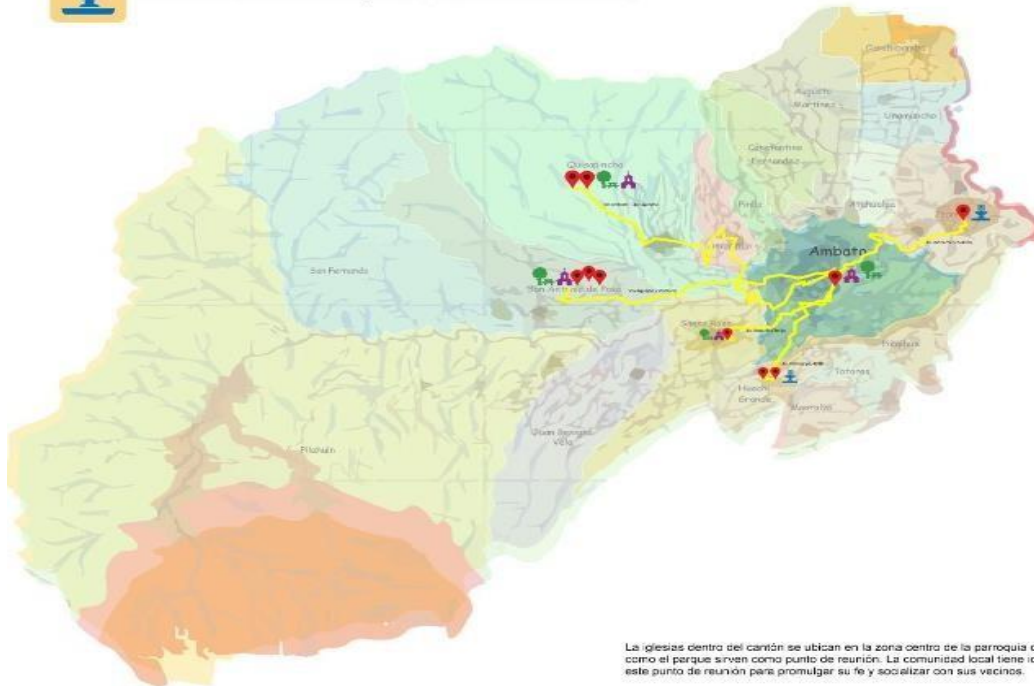
Mapa del cantón Ambato que muestra 10 de las ubicaciones del sector donde venden y elaboran licor tradicional. Generalmente para consumo de las familias de su pequeña parroquia y turistas. Dentro de la zona céntrica del país encontramos variedades de sabores y elaboraciones que llevan varios años de tradición.



La bebida tradicional se ubica por lo general a los alrededores de los parques principales de las parroquias, esto debido a que hace varios años la zona céntrica siempre fue un sector de encuentro para los habitantes del sector y funcionaba como punto de venta y es una tradición que se mantiene hasta la actualidad.



Los redondeles o circunvalaciones vehiculares están aliado de toda aquella referencia que hace cultural a la zona determinada de una comunidad y funcionan como desvíos a nuevas vías vehiculares.



	Pilahuín
	San Fernando
	Juan Benigno Vela
	San Antonio de Pasa
	Quisapincha
	Santa Rosa
	Huachi Grande
	Montalvo
	Totoras
	Ambato
	Picaihua
	Izamba
	Atahualpa
	Ambatillo
	Pinllo
	Constantino Fernandez
	Augusto Martínez
	Unamuncho
	Cunchibamba

Las iglesias dentro del cantón se ubican en la zona centro de la parroquia debido a la ley territorial, y también como el parque sirven como punto de reunión. La comunidad local tiene ideología religiosa católica y acude a este punto de reunión para promulgar su fe y socializar con sus vecinos.



Los licores artesanales dentro de la cultura popular ecuatoriana son un consumo tradicional recreativo que se viene elaborando desde la ancestralidad de la cual al verterlo evolucionaron a lo largo del tiempo y son muy consumibles por la comunidad local.



Chicha Quisapincheña

Esta bebida con contenido etílico es uno de los poco y más apreciados que tiene el cantón Ambato puesto que desde cientos de años su tradición es hacer chicha de jora para cualquier evento, con ingredientes adicionales que lo caracterizan y diferencian de otras bebidas a base de jora.

Aloja

Esta es una bebida de característica espesa a comparación a su antecesora la chicha de jora que es de aspecto más acuoso, esta bebida está presente en las fiestas más representativas de este sector (el grito de San Andrés).

Abas Chumadoras

María Soledad Urquiza hace 75 años abrió un pequeño establecimiento para atender a los pobladores del sector con la intención de que los agricultores de la zona pudiesen tomar un descanso de su trabajo en la jornada diaria, por lo que se empezó a realizar platos típicos de la región como la trifulca y el caldo de pata de cerdo, luego denominaron que el establecimiento tenía mucha acogida, por lo que varias familias y reuniones de amigos iban a compartir en este ambiente muy tradicionalista.

Cerveza artesanal (noche negra)

Esta cerveza relativamente es una bebida tradicional y artesanal muy reciente puesto que las personas la han adoptado y proclamado como un producto propio del cantón y que se diferencia de las demás por su porcentaje etílico y su aroma frutal que a muchos ambateños les recuerda a las frutas que se cocinan en el sector.

El Pasaño "aneldo"

Por medio de la destilación del fermento de la claudia se forma una receta simplificada del coñac que estará coligado en el mundo. Gracias a este método se apertura a las recetas de varios licores que pueden ayudar a disminuir la graduación alcohólica del primer destilado.

El Pasaño "menta"

El destilado etílico de la claudia es formado de una manera rústica y tiene un alto grado etílico por lo que se puede mezclar con otros ingredientes dando a conocer otros licores para el consumo en grandes cantidades por lo que tiene un sabor agradable para el consumidor.

El espíritu del Abuelo

Hace 75 años Juan Elias Sánchez ambateño a Pasa desde su tierra natal que era Pilato por lo que este lugar era un punto céntrico para un tráfico del destilado de caña y ese era su oficio, en la parroquia de pasa el Sr. Elias denoto que el fruto llamado claudia tenía características semejantes a la uva por lo que se le podía procesar de tal manera que su destilado podría competir con el aguardiente tradicional de la caña de azúcar.

Licor de Tigre

Desde que las personas en la década de los 80's empezaron a realizar concursos deportivos en esta zona, los moradores comprendieron que los jugadores debían consumir una bebida para celebrar sus triunfos y su convivencia entre amigos, por lo que se creó un licor a base de aguardiente de caña y un elemento que se tenía en abundancia como lo es la leche.

Punta-0000

Las familias de barrio que se encontraban hacen 20 años eran abundantes por lo que las personas que ingerían bebidas alcohólicas eran acudían a estos lugares para poder consumir bebidas con una graduación moderada, por lo que los propietarios de los establecimientos mezclaban algunos ingredientes para formar un licor de características muy suaves y que tuviera un efecto rápido en el talano de quien lo consumiera.

Doblezpar

Gracias a su confirmación como una cerveza oscura con malta negra se pudo elevar su graduación etilica por medio de fermentos ya formados de las frutas que se pueden encontrar en toda la provincia, por esta razón esta bebida es muy coligada y su elaboración tarda mucho.

Ilustración 2

Discusión de Resultados del Mapa Parlante

Para la actualidad, al turismo se ha convertido en un ámbito exigente desde los diferentes escenarios, de tal forma que, la cartografía social es un vínculo que interpreta la realidad social y cultural que se encuentra determinada por el factor medioambiental que canalizan y establece las facilidades sea de información e interpretación del sector (**Dumoulin & Gros, 2010**), este mecanismo permite no apartarse de la asociación de datos reales representados en un texto dibujado que visibiliza el sentido de la organización a manera de un relato dinámico.

Los mapas no sólo representan el territorio y lo producen cumpliendo la función de familiarizar al sujeto con el entorno; sino también, naturaliza el orden de las relaciones que le son posibles con el espacio, cumpliendo una función ideológica como lo cita **Diez (2012)**, a **Montoya Arango (2007)**, al reconocer al mapa como un mensaje social, que asocia una labor de descomposición de la retórica y las metáforas cartográficas, y un alejamiento del pensamiento positivista para adentrarse en la teoría.

Es así que, dentro del turismo, la gastronomía ha sido un referente dinamizador que se remota desde la aparición del hombre en la tierra, que permite que *“se entrelazan como actividades complementarias, dada la relación existente entre las diversas regiones y sus desarrollos culinarios”* (**Villaveces, 2007**). En consecuencia, aunque existe una vinculación entre turismo, como actividad presencial e ingesta de alimentos, en donde las bebidas alcohólicas artesanales forman parte del proceso natural de estadía de una región, en que el turista busca una experiencia cultural mediante la oferta de una herramienta que permite transmitir las bebidas artesanales de una zona en particular.

Las bebidas tradiciones al formar parte de la producción culinaria es un activo de valor turístico fundamental por sus implicaciones de transversalidad económica, cultural y social; como elemento único de los destinos, que proporciona experiencias distintivas

y acercamientos memorables con los pobladores locales y sus microhistorias. Adicionalmente, el consumo de la oferta tradicional posibilita la movilización de los productores de insumos primarios. Por tanto, el turismo gastronómico se ha determinado como una potencia de competitividad y desarrollo (**Reyes, Guerra, & Quintero, 2017**).

Para **Roberth e Inga (2021)**, en su investigación destaca que a través de los saberes ancestrales gastronómicos y el turismo se constituye en una modalidad que busca un “hacia adentro” que involucra la recuperación de saberes, técnicas y prácticas culturales y con “hacia afuera” que orienta la selección de las técnicas tradicionales, a manera de buscar un supuesto nivel de bienestar en combinación con la forma de vivir de la gente que genera una conexión con el legado de sus antepasados.

La cultura alimentaria está íntimamente vinculada con la identidad. Pero hay que aclarar que la identidad de un fenómeno culinario es, en cada caso, una realidad dinámica. Es un proceso de aportes, de intervenciones internas y externas, resultado de operaciones selectivas realizadas básicamente con el apoyo de la memoria (**Laguna, 2007**).

Por otra parte, **Pino (2013)**, alega que las costumbres y tradiciones se relacionan con conocimientos compuestos del arte culinario en donde se incluye las bebidas tradicionales, que por medio de, doctrinas, enseñanzas y ritos propios de los pueblos o zonas que produce la transmisión por generaciones a lo largo de los años y de la misma forma **Sopena (1997)**, menciona que, existe una relación que se ha repetido de generación en generación, y expresa un tipo específico de actividad acompañada de un vocabulario determinado, expresiones corporales, en un escenario participativo, de una

fecha y se convierte en un elemento que aglutina a los grupos humanos, un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia.

Es así que Ambato es la capital de la Provincia de Tungurahua que cuenta con 9 parroquias urbanas y 18 parroquias rurales, siendo que el cantón más grande de la provincia. Al contar mayormente con parroquias rurales permite generar bebidas tradicionales combinadas con frutas, chicha o alcohol.

Para finalizar se presenta una tabla que interpreta los resultados de las bebidas tradicionales alcohólicas y su incidencia en los componentes de la identidad cultural.

Análisis y Discusión de los Resultados

Tabla 14

Resultados			Discusión			
Instrumentos	Bebidas alcohólicas tradicionales del cantón Ambato	Ubicación Parroquial	Componentes de la Identidad cultural		Incidencia como factor predominante	Observacion
Manual de Atlas Alimentario	Chicha Quisapincheña	Quisapincha	Externos	Idioma	Existe una interacción en su idioma materno de acuerdo al contexto del territorio.	Las bebidas alcohólicas tradicionales hacen parte de la cotidianidad que traen consigo valores, historia e identidad del Cantón Ambato, mismas que son transmitidas de manera oral que permite la interrelación con la actividad turística, sin embargo, es primordial respetar el bagaje cultural que trae cada sector.
	Aloja	Quisapincha		Estructura organizativa	Se establece lazos de hermandad bajo el principio de la participación en la comunidad local.	
	Habas Chumadoras	Izamba		Comunicación	Existe intercambio de saberes que motiva a una comunidad generar estrategias comunicativas para darse a conocer de mejor manera.	
	Cerveza artesanal (noche negra)	Atocha		Fiestas tradicionales	Se genera conexión de fortalecimiento de su identidad cultural y social.	
	El Paseño "eneldo"	San Fernando de Pasa		Gastronomía tradicional	Existe cooperación en la elaboración de los diferentes platos tradicionales.	
	El Paseño "Menta"	San Fernando de Pasa		Prácticas tradicionales (medicina-espiritualidad)	Se genera interrelación para el buen manejo de la flora y fauna del lugar.	
	El espíritu del Abuelo	San Fernando de Pasa		Música	Se crea conexión y compromiso con los sonidos escuchados de acuerdo a la melodía, armonía, y ritmo del entorno.	
Mapa Parlante	Leche de Tigre	Santa Rosa	Internos	Sentido de pertenencia	Se fomenta un compromiso de revitalización cultural, socio-organizacional, economía solidaria y defensa territorial.	Se enfatiza la calidad dentro del proceso elaboración y estandarización de las bebidas alcohólicas.
	Punta-coco	La Matriz		Conocimiento tradicional	Se genera involucramiento por conocer la historia del sector o comunidad local.	
	Doblepar	La Matriz		Formas de vida	Se asocia como acción de convivir e interactuar con diferentes grupos sociales, existentes dentro de un determinado territorio.	

Fuente: Investigación de Campo

Elaborador por: Navas, S. (2022)

3.2. Generación de Hipótesis

Luego de realizar la investigación de campo, el procesamiento de la información y la presentación de los resultados de manera cualitativa, el investigador plantea la siguiente hipótesis:

“Las bebidas alcohólicas artesanales si aportan a la identidad cultural del cantón Ambato”.

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

4.1 Conclusiones

Se ha recopilado información muy relevante a cerca de la variedad de bebidas alcohólicas artesanales dentro del cantón Ambato, por lo que se ha investigado 10 de estos productos para constatar que en este cantón las bebidas con contenido etílico son variadas y de gran comercialización entre los pobladores. Sin embargo, cabe destacar que estos productos son dirigidos para la comunidad tungurahuese en su máximo alcance. La razón es que su fabricación artesanal limita su producción a gran escala y por lo tanto su comercialización a nivel nacional.

Por medio la investigación se ha comprendido que la caracterización de la identidad cultural en el cantón Ambato esta netamente relacionada con los bienes materiales e inmateriales que se han ido arraigando al pasar del tiempo y de costumbre que han prevalecido. Uno de ellos es el licor artesanal que es un aporte esencial en la construcción en la identificación de todo un pueblo.

Gracias a la investigación presente y la elaboración artesanal de las mismas se tiene en constancia que la mayoría de las bebidas alcohólicas que se han investigado en el cantón tienen como característica principal el ocupar ingredientes que se encuentren en producción continua en el sector delimitado. Se han ocupado elementos como frutas, hierbas y plantas que contribuyen al sabor, olor y esencia del líquido etílico. Por esta razón se realizó la propuesta de formar una experiencia de turismo vivencial en el cual las personas pueden presenciar y participar en la elaboración de un nuevo licor de hierbas del cantón y agua ardiente de caña.

4.2 Recomendaciones

Lo gran falta de desconocimiento en el área y la poca mano de obra hacen que los licores artesanales por el momento tengan un bajo impacto en la economía turística del cantón. La recomendación más relevante es que las entidades provinciales tengan un rol en la consolidación de microempresas para que los pequeños artesanos puedan satisfacer la demanda de los consumidores a nivel nacional e internacional. Y dar a conocer el producto por medio de campañas publicitarias usando herramientas virtuales.

El desinterés de las generaciones venideras por aprender el valor de crear licores artesanales sigue aumentando cada día, puesto que la industrialización de las bebidas alcohólicas y la desaparición de la identidad cultural del cantón, amenazan con la total extinción de las tradiciones que se han venido dando desde hace siglos atrás, una recomendación que soluciones dicho conflicto seria que las futuras generaciones tengan incentivos para crear o mantener dichas tradiciones y tengan como prioridad dar a conocer sus conocimientos a los turistas y las personas que quieran seguir manteniendo el conocimiento para el futuro.

4.3 Propuesta “producto turístico”

Tema:

Licor artesanal de hierbas “SACHA”

Logo

Ejemplificación del producto turístico en el cantón Ambato

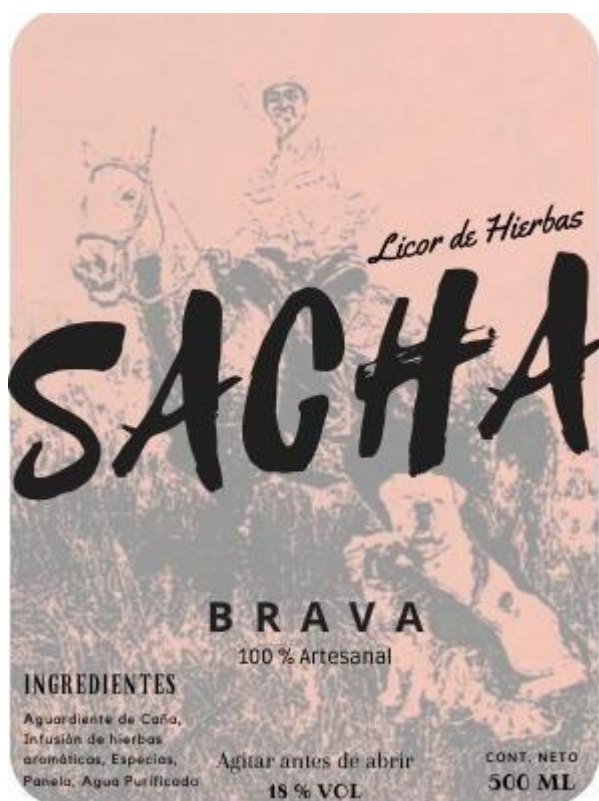


Ilustración 3

Nota: La imagen representa el logo del producto.

Elaborado por: Navas & Mesa (2022)

Descripción

En la imagen se puede visualizar la proyección del logo de un licor artesanal que es fabricado dentro del territorio investigado, en medio del logo se observa a la persona creadora, y sus costumbres. En los alrededores se encuentra la vegetación propia de la localidad, que tienen como propósito mostrar la variedad de ingredientes que se utilizan en la preparación del licor artesanal “Sacha”.

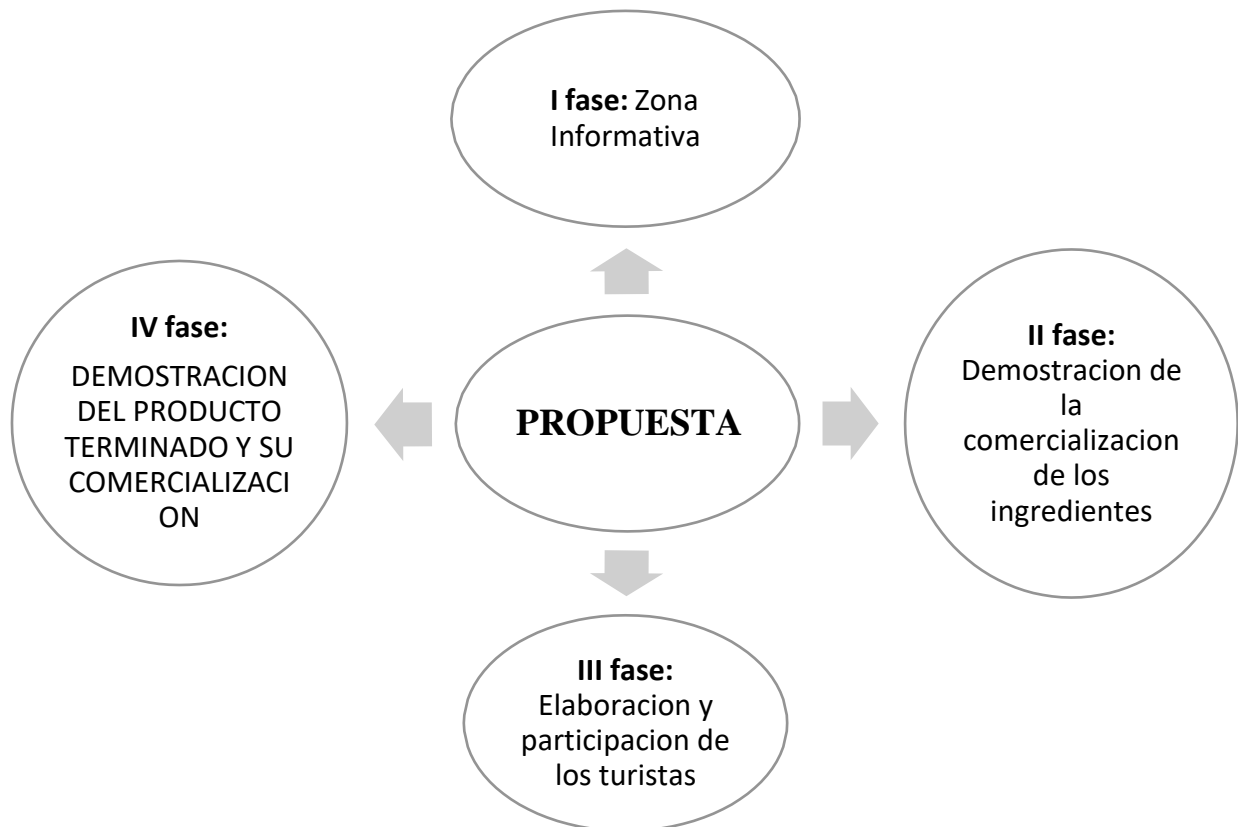
Objetivo

Promocionar un licor artesanal como parte de un turismo vivencial con productos que se obtienen en el cantón Ambato.

Idea

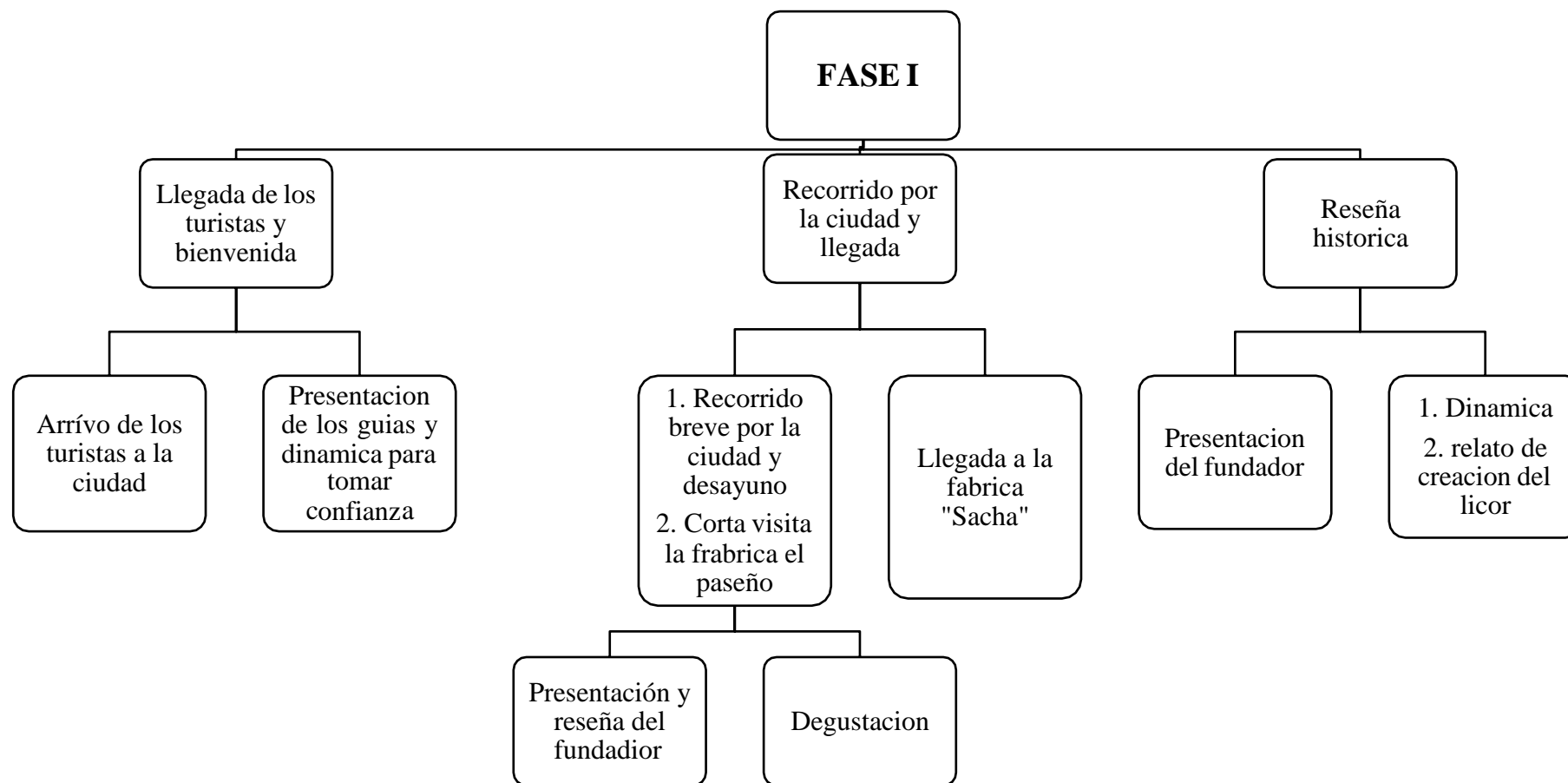
Promover el turismo vivencial en el cantón Ambato por medio de la elaboración de un licor artesanal propio del lugar y que las personas estén presentes en la comercialización de los ingredientes y la posterior preparación del licor, todo esto con un personal autorizado y el creador del licor para explicar todo el recorrido que se hace hasta la posterior comercialización, de esta manera las personas son incentivadas a visitar varias veces a la fábrica y a consumir el producto. Se daría a entender que para la posterior preparación es esencial la involucración de varias personas que tienen como proyección brindar los elementos ocupados en el procesamiento.

Tabla 15



Nota: el grafico muestra las fases que componen la propuesta
Elaborado por: Navas, S. (2022)

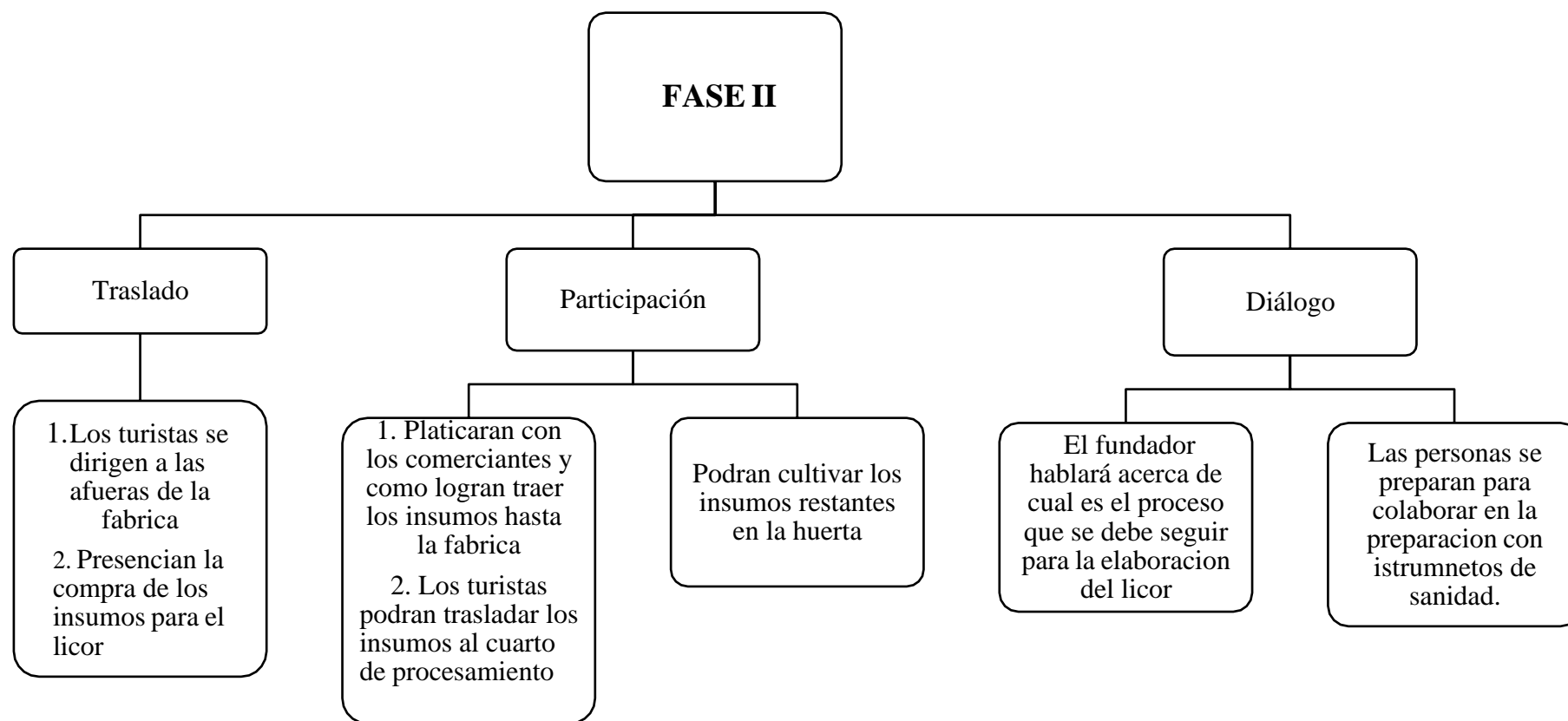
Tabla 16



Nota: el grafico muestra la fase I que compone la propuesta

Elaborado por: Navas, S. (2022)

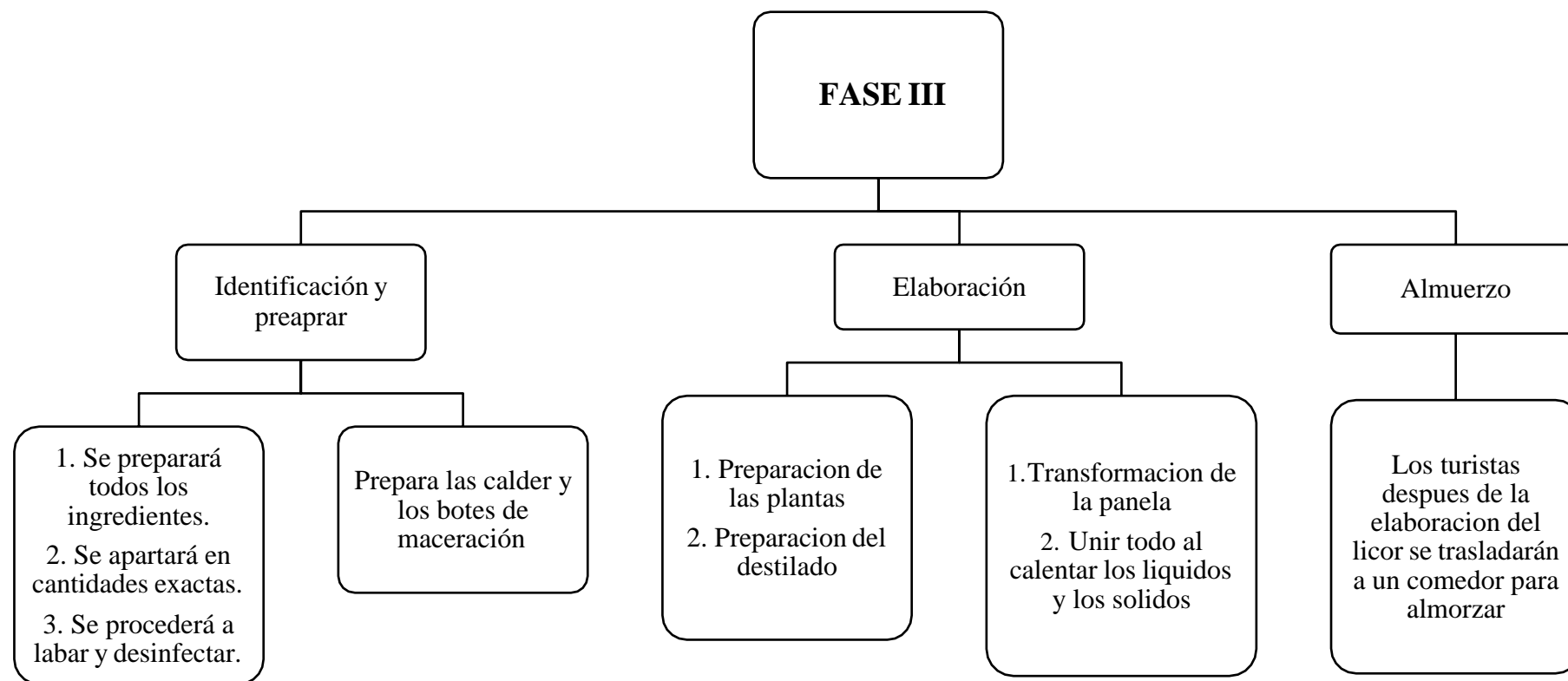
Tabla 17



Nota: el grafico muestra la fase II que compone la propuesta

Elaborado por: Navas, S. (2022)

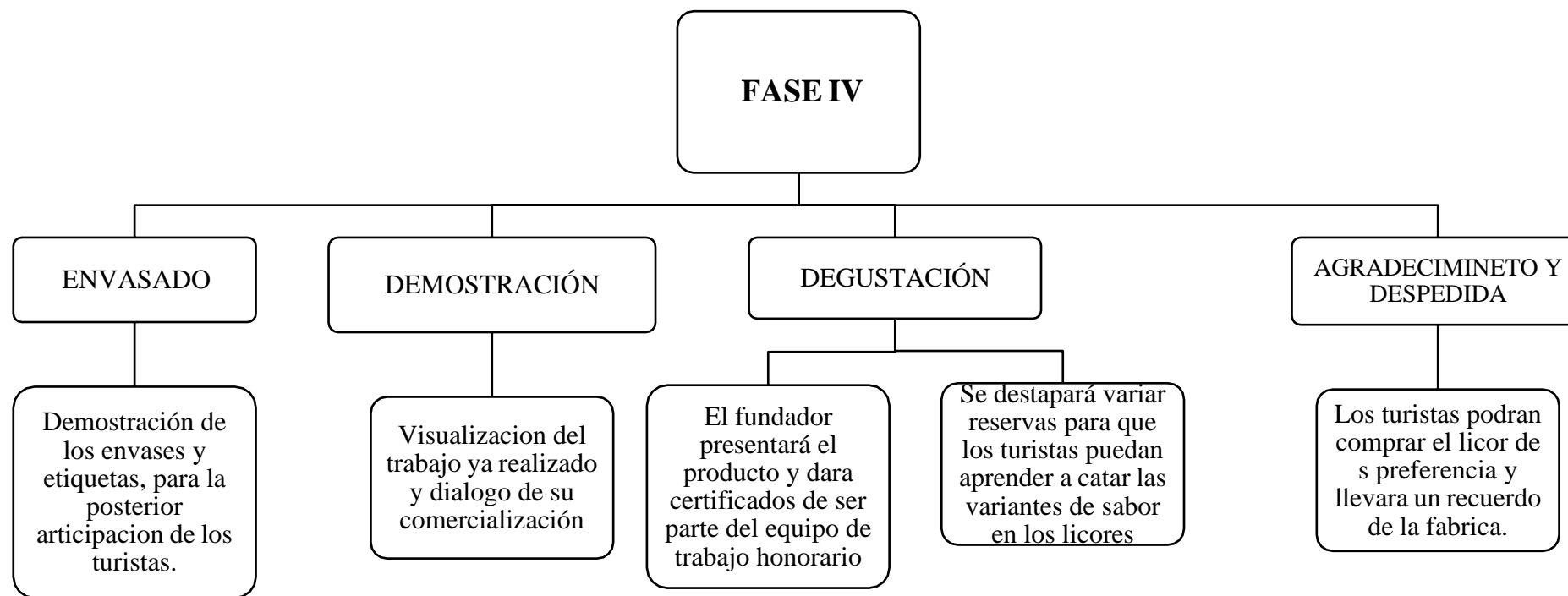
Tabla 18



Nota: el grafico muestra la fase III que compone la propuesta

Elaborado por: Navas, S. (2022)

Tabla 19



Nota: el grafico muestra la fase IV que compone la propuesta

Elaborado por: Navas, S. (2022)



Tabla 19

Nota: el grafico muestra el itinerario del producto turístico

Elaborado por: Navas, S. (2022)

LLEGADA DE LOS TURISTAS

BIENVENIDA A LOS TURISTAS Y PRESENTACION DE LOS GUIAS

VISITA POR LA CIUDAD

Los turistas conoceran en breve la ciudad y tendran juegos didacticos para la integración del grupo

VISITA A LA FABRICA "EL PASEÑO"

Despues del desayuno en el centro de la ciudad se trasladaran a la fabrica " EL PASEÑO" y resiviran un recorrido por su propietario y fundador, posteriormente su degustacion y la explicacion su proceso

LLEGADA A LA FABRICA "SACHA"

Los turistas arrivaran a la fabrica y tendran una gran bienvenida

los turistas podrán vivenciar el comercio de los insumos del licor así también como la cosecha de algunos elementos en una huerta y su posterior enseñanza para la realización de la bebida alcohólica

SE PODRÁ DISFRUAR DE UN ALMUERZO EN EL COMEDOR DE LA FABRICA

SE LES ENTREGARÁN CERTIFICADOS HONORIFICOS

SE PASARÁ A LA DEGUSTACIÓN Y DESPEDIDA DE LOS TURISTAS

Ilustración 4

PAGINA WEB DEL PRODUCTO

<https://gatitoesteve.wixsite.com/sacha/contactos>

MATERIALES DE REFERENCIA

Referencias bibliográficas

Capítulo I Y II

Bibliografía

- Albán, F. M. (2004). *Comportamiento del consumo de bebidas alcohólicas en estudiantes de medicina*. Scielo.
http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-34661995000200003
- Alvarado, M. C. R. (2014). *Resistencia de la presión de grupo y consumo de alcohol en adolescentes* / *Revista de Psicología Universidad de Antioquia*. REVISTA PSYCOLOGY. <https://revistas.udea.edu.co/index.php/psicologia/article/view/21615>
- Alvear, L. H. C. A. (2019, 24 septiembre). *Repositorio Universidad de Guayaquil: EL PROCESO DE EXPLORACION DE LAS CONDICIONES DE RIESGO PSICOSOCIAL*. RIUG. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/43644>
- Baltar, F. (2012, 28 abril). *Online mixed sampling: An application in hidden populations* / *Baltar* / *Intangible Capital*. Intangible Capital.
<https://www.intangiblecapital.org/index.php/ic/article/view/294>
- Belen Díaz, M. B. D. G. (2017, 16 septiembre). *Repositorio Digital: Centro de experimentación - transferencia de arte culinario y turismo gastronómico en la parroquia San Antonio de Pichincha*. UCE.
<http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/12234>
- Bulgakova, T. D. (2018). *CEEOL - Article Detail*. Central Library European.
<https://www.ceeol.com/search/article-detail?id=803976>
- Camacho, C. (2013). *Tendencias epistemológicas predominantes en el aprendizaje de las TIC en el área de la educación*. Dialnet.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4451079>
- Duarth, F. D. (2019). *Please Wait. . .* / *Cloudflare*. ResearchGate.
https://www.researchgate.net/publication/338902143_Bebidas_con_identidad_Elementos_para_una_antropologia_del_beber_Analiticos_1_2019_p_31-47
- Duran, A. O. D. (2017, 1 diciembre). *Nivel de importancia del control interno de los inventarios dentro del marco conceptual de una empresa* / *Liderazgo Estratégico*. PKP. <http://revistas.unisimon.edu.co/index.php/liderazgo/article/view/3261>

DWIGHTB. HEATH. (2019). *Análisis de aspectos Socioculturales del Alcohol en América Latina*. SECCIÓN ALCOHOLISMO.

<https://www.revistamedicahondurena.hn/assets/Uploads/Vol52-2-1984-6.pdf>

Fernando Marquez, F. M. (2018). *Un patrón alimenticio*. Antrópo.

<https://genius.diba.cat/documents/10934/3667829/document1.pdf>

Florez Yopez, F. Y. (2021, 19 mayo). *Ecología en arroyos de montaña: caso de estudio ríos Sangoyaco y Taruca, municipio de Mocoa, departamento del Putumayo*.

RIUC. <http://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/79536>

Guamán, A. L. D. (2019a, junio 5). “*APLICACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS TRADICIONALES DE LA SIERRA CENTRO DEL ECUADOR POR MEDIO DE LA COCTELERÍA*”. Dspace. <http://repositorio.unibe.edu.ec/handle/123456789/58>

Guamán, A. L. D. (2019b, junio 5). “*APLICACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS TRADICIONALES DE LA SIERRA CENTRO DEL ECUADOR POR MEDIO DE LA COCTELERÍA*”. Dspace. <http://repositorio.unibe.edu.ec/handle/123456789/58>

Herrejon, C. H. P. (1994). *Tradición. Esbozo de algunos conceptos*. Scielo.

<https://colmich.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1016/291/1/HerrejonPeredoCarlosArt1994.pdf>

Ho, Z. P. (2021, 6 abril). «*COSTUMBRES TRADICIONALES Y LA IDENTIDAD CULTURAL EN LA COMUNIDAD DE LLAHUECC, ACORIA - HUANCAVELICA*».

UNH. <http://repositorio.unh.edu.pe/handle/UNH/3390>

Kuper, K. A. (2000). *Race and Ethnicity: Debates and controversies*. Google Books.

<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=IKlrky1JUDcC&oi=fnd&pg=PA30&dq=adam+kuper+culture+2001&ots=gqLn3lhb1o&sig=80a2w5giNH7JoX4yd2eEFm-b6uI#v=onepage&q=adam%20kuper%20culture%202001&f=false>

Martínez, F. J. M. (2008). *Autoconstitución y libertad*. Google Books.

<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=RiAUzIPci9UC&oi=fnd&pg=PA7&dq=MARTINEZ+ONTOLOGIA&ots=8XKNk-oaqH&sig=oMgyFce7dTjRwXld4Y5v2tf5jys#v=onepage&q=MARTINEZ%20ONTOLOGIA&f=false>

Millares, P. C. D. (2019). *Las expresiones culturales y el significado de los espacios urbanos en la ciudad de La Paz Análisis del abordaje transdisciplinar*. Scielo.

http://www.scielo.org.bo/scielo.php?pid=S2223-30322021000200004&script=sci_arttext

MINTUR. (2016). *Chicha, bebida ceremonial y milenaria – Ministerio de Cultura y Patrimonio*. MINTUR. <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/chicha-bebida-ceremonial-y-milenaria/#:%7E:text=La%20chicha%20es%20adem%C3%A1s%20la,visitantes%20al%20darles%20la%20bienvenida.&text=La%20chicha%20tiene%204%20ingredientes,hierbas%20y%20fruta%2C%20etc.>)

Molano, O. L. (2020). *Identidad cultural un concepto que evoluciona*. Dialnet. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4020258>

Muñoz, D. G. H. (2018, 31 julio). *Algunos antecedentes históricos, socio-culturales de las bebidas alcohólicas en Ecuador dirigido a los estudiantes de arte y turismo / Tercio Creciente*. UJA. <https://revistaselectronicas.ujaen.es/index.php/RTC/article/view/5741>

Muñoz, D. G. H. (2020, 31 julio). *Algunos antecedentes históricos, socio-culturales de las bebidas alcohólicas en Ecuador dirigido a los estudiantes de arte y turismo / Tercio Creciente*. UJA. <https://revistaselectronicas.ujaen.es/index.php/RTC/article/view/5741>

Muñoz, J. M. C. (2017). *Las bebidas alcohólicas Las bebidas alcohólicas en la historia de la humanidad*. Medigraphic. <https://www.medigraphic.com/pdfs/aapaunam/pa-2010/pae101i.pdf>

Núñez, C. H. N. (2020). *CHICHA*. Docplayer. <https://docplayer.es/11180664-Chicha-peruana-una-bebida-una-cultura.html>

Núñez, P. M. R. I. (2017, 29 mayo). *Repositorio Digital UCSG: El contrabando en el Ecuador*. UCESG. <http://201.159.223.180/handle/3317/8163>

Pascual Pastor, F. P. P. (2017). *ASPECTOS ANTROPOLÓGICOS DEL CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN LAS CULTURAS MEDITERRÁNEAS*. Redalyc. <https://www.redalyc.org/pdf/839/83970203.pdf>

Peralvo, A. P. E. (2019). *Alcohol: qué es y cuáles son sus efectos*. EnFamilia. <https://enfamilia.aeped.es/vida-sana/alcohol-que-es-cuales-son-sus-efectos>

Pérez, P. D. Q. (2016). *Diccionario de cáncer del NCI*. Instituto Nacional del Cáncer. <https://www.cancer.gov/espanol/publicaciones/diccionarios/diccionario-cancer/def/alcohol>

Risco-Briceño, S. H. (1996, 10 diciembre). *Existos históricos de taquínidos y bracónidos en el control biológico de Diatraea en caña de azúcar cultivada en*

América / Revista Peruana de Entomología. Etimología.

<https://revperuentomol.com.pe/index.php/rev-peru-entomol/article/view/73>

Rivera, A. N. (2018). *La caña de azúcar y sus derivados en la huasteca san luís potosí méxico*. Scielo.

https://www.scielo.sa.cr/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1409-469X2010000100003#:text=A%20finales%20de%201493%2C%20cuando,%E2%80%93%20la%20ca%C3%B1a%20de%20az%C3%BAcar%E2%80%9D.

Romero, Z. P. (2021, 6 abril). «*COSTUMBRES TRADICIONALES Y LA IDENTIDAD CULTURAL EN LA COMUNIDAD DE LLAHUECC, ACORIA - HUANCVELICA*». Scielo. <http://repositorio.unh.edu.pe/handle/UNH/3390>

Sáez, C. (2018, 9 noviembre). *Los primeros pobladores de América colonizaron el continente en un tiempo récord*. La Vanguardia.

<https://www.lavanguardia.com/ciencia/20181108/452802842462/primeros-pobladores-america-velocidad-sorprendente.html>

Salinas, A. J. L. (2016). *Percepción del turista sobre el servicio de alimentos y bebidas. Sitio, Playa Bajoalto, Cantón El Guabo, El Oro, Ecuador*. Scielo.

https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S0718-235X2019000100093&script=sci_arttext&tlng=en

Sampieri & Fernandez, S. F. (2018). *Just a moment*. . . Science Direct.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0375090618301307>

Sampieri, S. A. (2018, 14 noviembre). *Diseño de un dispositivo que alerte al conductor que se está quedando dormido al volante de un automóvil*. Ibero.

<http://repositorio.iberopuebla.mx/handle/20.500.11777/3844>

Sánchez, O. M. C. (2022, 4 abril). *Evaluación de riesgos laborales en la producción de alcohol destilado de la caña de azúcar en Ecuador*. UPV.

<https://riunet.upv.es/handle/10251/76848>

Schaffhausen, F. S. (2014, 11 mayo). *Perkutane Drainage von Divertikelabszessen im Kolon*. SpringerLink. https://link.springer.com/article/10.1007/s00053-014-0456-7?error=cookies_not_supported&code=0c3fa4d0-81dd-45f7-876e-36365ed903c4

Spencer, B. A. S. (2016, 17 agosto). *La evolución de la sociedad: Herbert Spencer y los orígenes de la teoría de la evolución sociocultural*. UNC.

<https://rdu.unc.edu.ar/handle/11086/3214>

Torres, T. E. (2018). *Gestión educativa y su relación con la práctica docente en las instituciones educativas emblemáticas de la ciudad de Puno - 2014 - Perú*. Scielo.

http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2219-71682015000100006

Torres, V. I. (2012). *AGROINDUSTRIA Y EXTRACTIVISMO EN EL ALTO CAUCA*: Scielo. http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2011-03242013000200006

Torres, V. T. L. (2020). *Kallpachakuy: Coca, bebida alcohólica y cigarro como fuerza y protección en la peregrinación a Qoyllurit'i*. Anthropologica. <http://www.scielo.org.pe/pdf/anthro/v38n45/0254-9212-anthro-38-45-133.pdf>

Valdez, C. L. M. (2018, 16 mayo). *La Gastronomía: Una Fuente Para El Desarrollo Del Turismo Y El Fortalecimiento De La Identidad Cultural En Santander (Gastronomy: A Source for the Development of Tourism and the Strengthening of Cultural Identity in Santander)*. SSRN. https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=3179544

Varas, G. R. V. (2019, 5 noviembre). *Los juegos tradicionales e identidad cultural fluminense en el cantón Babahoyo Provincia de Los Ríos*. UTB. <http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/9078>

Vásquez, C. L. (2012, 28 septiembre). *La fenomenología para el estudio de la experiencia de la gestación de alto riesgo | Enfermería Global*. UDM. <https://revistas.um.es/eglobal/article/view/eglobal.11.4.145741>

Vélez, V. I. (2012). *Cartografía social como metodología participativa y colaborativa de investigación en el territorio afrodescendiente de la cuenca alta del río Cauca*. Scielo. http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0121-215X2012000200005

Verhelst, V. F. (1994). *The Social Dimensions of Culture*. Cielo. <http://www.caledonia.org.uk/papers/verhelst.pdf>

Capítulo III

Bibliografía

- Blog de Món Explorer. (26 de Mayo de 2020). *Explorer*. Obtenido de Turismo Alternativo y sus modalidades: <https://monexplorer.com/turismo-alternativo/>
- A, S. (2016). La evolución de la sociedad: Herbert Spencer y los orígenes de la teoría de la evolución sociocultural. *UTC*, 58.
- A., P. (2016). Diccionario de cáncer del NCI. . *Instituto Nacional del Cáncer.*, 1-3.
- Altimira, R., & Muñoz, X. (2014). El turismo como motor de crecimiento económico. *Anuario Jurídico y Económico Escurialense*, 677-710.
- Alvear. (2019). EL PROCESO DE EXPLORACION DE LAS CONDICIONES DE RIESGO PSICOSOCIAL. *RIUG*, 96.
- Alvear M., A., Hernández H., P., & Montecino A., S. (2017). Inventario de productos y preparaciones patrimoniales en la Región de Coquimbo. Una revisión de herramientas de investigación para el estudio del Patrimonio Alimentario. *Redalyc*, 04(12), 111 - 122. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4695/469552915007.pdf>
- Argüelles, L. A., Quijano, R. A., & Sahuí, J. A. (2014). Estrategias de mejora de la calidad de vida laboral en mipymes turísticas. *Journal of Intercultural Management*, 73-96.
- Arias-Hidalgo, D., & Méndez-Estrada, V. H. (2015). Diferencias en la vivienda, albergues turísticos, lenguaje, el parentesco y percepción del turismo en las comunidades Bribri con diferentes niveles de aislamiento geográfico (Talamanca, Costa Rica). *Cuadernos de Investigación UNED*, 119-129.
- Batar. (2012). Poblacion y muestreo. *intangible capital*, 45.
- Bonilla Moya, M. (2006). Turismo vivencial: un ejemplo responsable sin ingredientes artificiales. *Investigación y análisis.*, 20 - 23. Recuperado el 29 de Abril de 2022, de http://www.greenaccioncr.com/downloads/Turismo_Vivencial.pdf
- Briseño. (1996). Existos históricos de taquínidos y bracónidos en el control biológico de *Diatraea* en caña de azúcar cultivada en América . *Revista Peruana de Entomología*, 4.
- Bulgakoba. (2018). alcohol shamanico. *Central Library European.*, 65.

- Campos, H. (2018). Estudio de la identidad cultural mediante una construcción epistémica del concepto identidad cultural regional. *Cinta moebio* 62, 199-212.
- Carrera, J., García, C., & Unigarra, C. (s.f.). *Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario”*. Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador . doi:file:///C:/Users/PC_MARLE/Downloads/pdf-guia-patrimonio-alimentario_compress.pdf
- Casafranca, W. D., & Chávez, V. F. (2013). IMPACTO DEL TURISMO VIVENCIALEN EL DEPARTAMENTO DEL CUSCOCASO: PROVINCIA DE ANTA,DISTRITO DE MOLLEPATA. *Investigación de la Fac. de CC, 16(32)*, 29 - 36.
doi:<https://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/administrativas/article/view/8649/7517>
- Casas, A., & Soler, A. (2012). EL TURISMO COMUNITARIO COMO INSTRUMENTO DE ERRADICACIÓN DE LA POBREZA: POTENCIALIDADES PARA SU DESARROLLO EN CUZCO (PERÚ). *Cuadernos de Turismo* , 91 - 108.
- Castillo Posadas, A. J. (2010). *La pachamanca un ritual de alimentación en los andes peruanos*. Lima, Perú: Uiversidad Nacional de San Marcos. Obtenido de <https://hdl.handle.net/20.500.12672/15263>
- Céspedes, J. A. (n.n). La historia de la pachamanca. *historiacocina.com*.
doi:<https://www.historiacocina.com/historia/articulos/pachamanca.htm>
- Chipe Guerrero, R. E., & Solís Valdez, M. J. (2018). *Análisis Gastronómico de la “Pachamanca” elaborada en la Parroquia Rural San Antonio, Cantón Ibarra, Provincia De Imbabura*. Universidad De Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/35827>
- Diez, J. M., & et.al. (2012). *Cartografía social : investigaciones e intervención desde las ciencias sociales: métodos y experiencias de aplicación* . 1a ed. - Comodoro Rivadavia : Universitaria de la Patagonia: ISBN 978-987-21581-8-7.
- Duarth, F. (2019). Bebidas con Identidad. *reserachGte*, 6.
- Dueñas, C. (2010). *Los viajes de los indios de Portoviejo a la Corte española. Conflictos interétnicos y territoriales*. Portoviejo: Procesos.

- Dumoulin, D., & Gros, C. (2010). Conflictos de inversiones en territorios indígenas : el turismo en la Comarca Kuna Yala de Panamá. *Centre National de la Recherche Scientifique*, 235-277.
- Duran. (2017). Nivel de importancia del control interno de los inventarios dentro del marco conceptual de una empresa | Liderazgo Estratégico. *PKP*, 12.
- Durán, Y. (2012). Administración del inventario: elemento clave para la optimización de las utilidades en las empresas. *Redalyc(01)*, 55 - 78. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545892008.pdf>
- Esterman, J. (2017). *Filosofía andina*. ISEAT. doi:978-99905-878-0-7
- Fernandez, S. &. (2018). Invetigación. *Science Direct*, 7.
- Figuroa, F., Cavazos, J., & Mayett, Y. (2015). Desarrollo de productos turisticos rurales sustentables. Propuesta de validación de expertos respecto a tres variables. *El Periplo Sustentable* , 115-139.
- Florez. (2021). caso de estudio ríos Sangoyaco y Taruca, municipio de Mocoa, departamento del Putumayo. *RIUC*, 63.
- Flórez Yepes, G. Y., Alzate Álvarez, Á. M., & Rincón Santamaría, A. (2014). PARTICIPACIÓN COMUNITARIA PARA LA CONSTRUCCIÓN DE LINEAMIENTOS DE USO Y CONSERVACIÓN DE HUMEDALES ALTOANDINOS. EXPERIENCIA PI LOTO EN EL SECTOR EL OCHO Y PÁRAMO DE LETRAS. *Redalyc(38)*, 274 - 296. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/3217/321731214016.pdf>
- Fuller, N. (2009). Turismo y cultura: Entre el entusiasmo y el recelo. *Digitalia*. Recuperado el 29 de ABRIL de 2022, de <https://www.digitaliapublishing.com/visor/9819>
- GAD de Pilahuín. (2021). *Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquia Rural de Pilahuin*. Obtenido de Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquia Rural de Pilahuin: <https://pilahuin.gob.ec/>
- Gallo, G. I., & Peralta, J. M. (2018). Tipología y oportunidades del turismo rural comunitario. *Turismo rural comunitario*. doi:<https://www.teseopress.com/turismoruralcomunitario/chapter/capitulo-3-tipologia-y-oportunidades-del-turismo-rural-comunitario/>
- García, Á. N. (2004). *Turismo alternativo una nueva forma de hacer turismo*. sector. doi:<https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2017/05/Turismo-Alternativo-una-nueva-forma-de-hacer-turismo.pdf>

- García, B. (2005). Características diferenciales del producto turismo rural. *Cuadernos de Turismo* , 113 - 133 .
- Guaman. (2019). “APLICACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS TRADICIONALES DE LA SIERRA CENTRO DEL ECUADOR POR MEDIO DE LA COCTELERÍA”. *Dspace*.
- Guamán Rea, J. E., & Fabara Sánchez, F. R. (2019). *La ilustración como aporte al fortalecimiento de la cultura indígena de Tomabela*. Universidad Técnica de Ambato. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/29116>
- Heath, D. (2019). Análisis de aspectos Socioculturales del Alcohol en América Latina. *SECCIÓN ALCOHOLISMO.*, 4-6.
- Herrejon. (1994). Tradición. *Scielo*, 4.
- Hincapié, J. P. (13 de Marzo de 2017). Elementos ontológicos, epistemológicos y metodológicos para la construcción de un marco teórico de estudio de los activos intangibles. *scielo*, 18(45), 0123 - 1472. doi:DOI: <https://doi.org/10.11144/Javeriana.cc18-45.eoem>
- Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua. (28 de Septiembre de 2020). *Visita a Pasa y Llangahua por el Día Mundial del Turismo*. Obtenido de [tungurahua.gob.ec: https://www.tungurahua.gob.ec/index.php/informativo-hgpt/principales/5265-visita-a-pasa-y-llangahua-por-el-dia-mundial-del-turismo](https://www.tungurahua.gob.ec/index.php/informativo-hgpt/principales/5265-visita-a-pasa-y-llangahua-por-el-dia-mundial-del-turismo)
- Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua. (2022). *Gobierno Provincial de Tungurahua gana Concurso Nacional “Premio verde”*. Ambato: [tungurahua.gob.ec](https://www.tungurahua.gob.ec). Obtenido de https://www.tungurahua.gob.ec/index.php/informativo-hgpt/principales/158-gobierno-provincial-de-tungurahua-gana-concurso-nacional-premio-verde?switch_to_desktop_ui=1
- Hormaza, D. G. (2020). Algunos antecedentes históricos, socio--culturales de las bebidas alcohólicas en Ecuador dirigido a los estudiantes de arte y turismo. *Revista de Estudios en Sociedad, Artes y Gestión Cultural Numero 18*, 57-73.
- Ibáñez, R., & Villalobos, I. R. (2017). Tipologías y antecedentes de la actividad turística: turismo tradicional y turismo alternativo . *Uploads*, 17 - 33. doi:<https://agua.org.mx/wp-content/uploads/2017/12/Tipologias-y-antecedentes-de-la-actividad-turistica.pdf>

- INPC. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito, Ecuador. Obtenido de <https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf>
- Isajiw, W. W. (1990). Ethnic-Identity Retention. En Raymond Breton, Wsevolod W. Isajiw, Warren E. Kalbach & Jeffrey G. Reitz (eds.). *Ethnic, Identity and Equality: Varieties of Experience in a Canadian City. : University of Toronto.*, 35-38.
- Kuper, A. (2001). *Cultura. identity*, 30.
- Lagua Agualongo, M. L. (2020). *TURISMO VIVENCIAL Y EL DESARROLLO SOCIOECONÓMICO*. Universidad Técnica de Ambato.
doi:<https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/31716>
- Laguna, D. (2007). *Antropología y Turismo*. México: Plaza y Valdés: Hidalgo.
- Laza Vasquez, C., Pulido Acuña, G., & Castiblanco Montañez, R. (2012). La fenomenología para el estudio de la experiencia de la gestación de alto riesgo. *SCIELO, 11(28)*. Obtenido de https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1695-61412012000400015#:~:text=Dentro%20de%20ella%2C%20la%20Fenomenolog%C3%ADa,presentados%20en%20estructuras%20de%20significados.
- Laza Vasques. (2012). Fenomenología. *UDM*, 45.
- Linares, H. L., & Garrido, G. M. (2014). Del desarrollo turístico sostenible al desarrollo local. *PASOS Revista de turismo y patrimonio cultural, 12(02)*, 453 - 466. doi:<https://doi.org/10.25145/j.pasos.2014.12.033>
- López, M. M., & González, Y. M. (2021). Propuesta teórico-práctica para el abordaje de saberes ancestrales y prácticas religiosas. *Universidad de Guantánamo, Cuba, 77 - 169*. doi:<http://scielo.sld.cu/pdf/eds/v21n77/1729-8091-eds-21-77-169.pdf>
- López, S. M., García, C. Á., & Muñiz, G. M. (2011). Perspectivas Epistemológicas en la investigación cualitativa. *Boletines científicos, 47 - 67*. doi:<https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/tlahuelilpan/n4/r2.html>
- Lóránt, D. (2011). Tourism ecology: towards the responsible, sustainable tourism future. *Worldwide. Worldwide Hospitality and Tourism Themes* , 210-216.

- Meacci, L., & Liberatore, G. (2018). A senses-based model for experiential tourism. *Tourism & Management Studies*, 14(7), 7 - 14. doi:: <https://doi.org/10.18089/tms.2018.14401>
- Monreal, P. (2012). *El turismo como industria cultural. Hacia una nueva estrategia de desarrollo turístico en América Latina y el Caribe*. Oficina regional de cultura para América Latina y el Caribe de la UNESCO.
- Muñoz, D. (2020). Algunos 'antecedentes' históricos, 'socio8culturales' de 'las' bebidas'. *Tercio Creciente*, 60-70.
- Muñoz, J. (2017). Las bebidas alcohólicas Las bebidas alcohólicas en la historia de la humanidad. *Medigraphic.*, 30-35.
- Muñoz, J. J. (2021). *El chocolate artesanal en el Turismo vivencial en el cantón Tisaleo*. Universidad Técnica de Ambato. doi:<https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/33615>
- Núñez, C. (2020). CHICHA. *Docplayer.*, 1.
- Nuñez. (2017). Contrabando en el Ecuador. *UCESG*, 5.
- Olivio Espinoza, A. X. (2018). *ANÁLISIS DE LA TÉCNICA CULINARIA ANCESTRAL PACHAMANCA*. UNIVERSIDAD REGIONAL AUTÓNOMA DE LOS ANDES "Uniandes".
- Orgaz, F., & Moral, S. (2016). El turismo como motor potencial para el desarrollo económico de zonas fronterizas en vías de desarrollo. Un estudio de caso. *El Periplo Sustentable*, vol. 31.
- Pastor, P. (2017). ASPECTOS ANTROPOLÓGICOS DEL CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN LAS CULTURAS MEDITERRÁNEAS. *Redalic*, 18.
- Peralvo. (2019). Alcohol: qué es y cuáles son sus efectos. *En la Familia*, 14.
- Pereiro, X. (2015). Reflexión antropológica sobre el turismo indígena . *Desacatos* , 18-35.
- Pino, Á. M. (2013). *Comidas Bastardas, Gastronomía, Tradición e Identidad en América Latina*. Chile: Providencia,.
- Poaquiza, A. (2022). Procedencia de la pachamanca [Grabado por X. Chisag]. Llangahua - Pilahuin - Ambato, Tungurahua, Ecuador.

- Posada Castillo, A. (2018). Pachamanca: la cosmovisión andina a través de la alimentación. *Lienzo*, 035, 253 - 268. Recuperado el 29 de Abril de 2022, de https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=Pachamanca%3A+la+cosmovisi%C3%B3n+andina+a+trav%C3%A9s+de+la+alimentaci%C3%B3n+Aurelio+Castillo+Posadas&btnG=
- Proaño, Y. A., Viteri, M. F., Torres, C. F., & Chisag, X. A. (2022). La evaluación y el turismo sostenible, caso de estudio Llangahua. *ConcienciaDigital*, 05(1.1), 266 - 286. doi:<https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v5i1.1.1997>
- Rascón-Gómez, M. T. (2017). La construcción de la identidad en contextos hegemónicos. *Magis. Revista Internacional de Investigación en Educación*, vol. 9, núm. 19, enero, , 187-198.
- Reyes, A., Guerra, E., & Quintero, J. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El periplo sustentable no.32 Toluca ene./jun.*, s/p.
- Rivera. (2018). La caña de azúcar y sus derivados en la huasteca san luís potosí méxico. *Scielo*, 12.
- Roberth, V. M., & Inga, C. F. (2021). SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO. *Revista de Ciencias Sociales y Humanidades CHAKIÑAN Issn 2550*, 129-142.
- Romero, S. (2021). "COSTUMBRES TRADICIONALES Y LA IDENTIDAD CULTURAL EN LA COMUNIDAD DE LLAHUECC, ACORIA - HUANCAVELICA". *Scielo*, 33.
- Sáez, C. (2018). Los primeros pobladores de América colonizaron el continente en un tiempo récord. . *La Vanguardia.*, 1-3.
- Salinas. (2019). ercepción del turista sobre el servicio de alimentos y bebidas. Sitio, Playa Bajoalto, Cantón El Guabo, El Oro, Ecuador. . *Scielo*, 3.
- Sampieri, R. H., & Fernández, C. (2018). *Metodología de la investigación* (Vol. 04). México: McGraw-Hill Interamericana. Obtenido de <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Sanchez. (2022). Evaluación de riesgos laborales en la producción de alcohol destilado de la caña de azúcar en Ecuador. *UPV*, 45.
- Schaffhauser, P. (2014). El pragmatismo en la sociología: ¿hacia un nuevo giro epistemológico? *scielo*, 01(07), 1 - 13.

doi:http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-49642014000100001

- Sopena, R. (1997). *Aristos-diccionario ilustrado de la lengua española*. . Barcelona: Editorial Ramón Sopena.
- Tamayo, P. L., Méndez, J. J., & Íñiguez, M. P. (2020). Gastronomía tradicional: gustos y preferencias de los habitantes del cantón Santa Rosa, El Oro, Ecuador. *SCIELO*, 16(02). doi:<http://dx.doi.org/10.4067/S0718-235X2020000200175>
- Tola, F. C. (2016). El "giro ontológico" y la relación naturaleza/cultura. Reflexiones desde el Gran Chaco. *SCIELO*, 27. Recuperado el 29 de ABRIL de 2022, de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-98142016000100005
- Torre, C. N. (2021). *VALOR NUTRICIONAL, SENSORIAL Y CULTURAL DE LA PREPARACIÓN DE LA PACHAMANKA, EN EL MUSEO OTAVALANGO*. UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/11688/2/06%20NUT%20404%20TRABAJO%20GRADO.pdf>
- Torres, V. (2012). AGROINDUSTRIA Y EXTRACTIVISMO EN EL ALTO CAUCA:. *Scielo*, 49.
- Torres, V. (2020). Kallpachakuy: Coca, bebida alcohólica y cigarro como fuerza y protección en la peregrinación a Qoyllurit'i. *Anthropologica.*, 18-22.
- Vélez Torres, I., Rátiva Gaona, S., & Varela Corredor, D. (2012). Cartografía social como metodología participativa y colaborativa de investigación en el territorio. *Redalyc*, 21(02), 59 - 73. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/2818/281823592005.pdf>
- Veliz, C., & Vasco, J. (2016). Calidad en el servicio de las empresas hoteleras de segunda categoría . *Revista Ciencia UNEMI* , 19 - 25.
- Verhelst. (1994). The Social Dimensions of Culture. *Scielo*, 20.
- Vilímková, O. (2015). Turismo vivencial – presentación de actividades y su impacto en la vida de algunas comunidades andinas en Perú. *ELOHI*, 75 - 100. doi:<https://doi.org/10.4000/elohi.479>
- Villaveces, F. (2007). urismo y gastronomía en Latinoamérica. *Colección, Sabores del Mundo*,.

ANEXOS

Anexo 2

ANEXO 2
FORMATO PARA PRESENTAR LA PROPUESTA DEL PERFIL DEL
TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Ambato, 03/05/2022

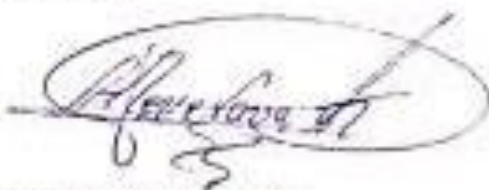
Dr. Marcelo Nuñez
Presidente
Unidad de titulación
Carrera de Turismo y Hotelería
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

De mi consideración:

Anthony Steve Navas Chávez con cédula de ciudadanía No 1805203351, estudiante del Décimo Nivel, ciclo académico abril – septiembre 2022 de la Carrera de Turismo y Hotelería, de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, solicito se realice la evaluación y aprobación de la propuesta del perfil del trabajo de investigación con el tema: “Las bebidas alcohólicas artesanales y la identidad cultural del cantón Ambato”, correspondiente a la modalidad, además solicito se designe un tutor para el desarrollo del mismo, para lo cual me permito sugerir al Ldo. Camilo Francisco Torres Oñate Mg.

Por la favorable atención que se dé al presente, agradezco y suscribo

Atentamente



.....
Anthony Steve Navas Chávez
1805203351
Telf. 0985839911
anavas3351@uta.edu.ec

**ANEXO 3
FORMATO DE LA CARTA DE COMPROMISO.**

CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 03/05/2022

Dr. Marcelo Nuñez
Presidente
Unidad de Integración Curricular
Carrera de Turismo y Hotelería
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

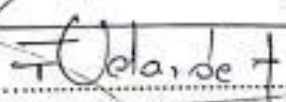
Ing. FAUSTO RODRIGO VELARDE HUMANANTE Ms. en mi calidad de ESPECIALISTA EN GESTION TURISTICA DEL GAD MUNICIPALIDAD DE AMBATO me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Integración Curricular bajo el Tema: "Las bebidas alcohólicas artesanales y la identidad cultural del cantón Ambato" propuesto por el estudiante Anthony Steve Navas Chávez, portador/ de la Cédula de Ciudadanía 1805203351 estudiante de la Carrera de Turismo y Hotelería de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

A nombre de la Institución a la cual represento, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.




Ing. Fausto Rodrigo Velarde Humanante Ms.
Especialista en Gestión Turística del GAD Municipalidad de Ambato
CI. 0602302945
Tlf. 0984646428

Anexo 3

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto		
Ancestralidad		
Época de consumo		
Lugares de consumo		
Descripción		
Zona tradicional de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Ingredientes	Forma de preparación	
Fuente:		