



# **UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**

**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**

**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**

Informe final del Trabajo de Graduación o Titulación previo a la  
obtención del Título de Licenciada en Ciencias de la Educación,  
Mención: Turismo y Hotelería

TEMA:

---

“LAS BEBIDAS TRADICIONALES DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA Y  
SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO-GASTRONÓMICO DE LA  
PROVINCIA EN EL PERIODO DICIEMBRE, 2010 - ABRIL, 2011”.

AUTORA: Mejía Mayorga, Blanca Andrea

---

TUTOR: Ing. Msc. Melo, Diego

Ambato – Ecuador

2011

*APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE  
GRADUACIÓN O TITULACIÓN*

**CERTIFICA:**

Yo, Ing. Msc. Melo Fiallos Diego Fernando, portador de la cédula de identidad No. 1803017365, en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación, sobre el Tema: **“LAS BEBIDAS TRADICIONALES DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO-GASTRONÓMICO DE LA PROVINCIA EN EL PERIODO DICIEMBRE, 2010 A ABRIL, 2011”**, desarrollado por la estudiante Blanca Andrea Mejía Mayorga egresada de la carrera de Turismo y Hotelería, considerando que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión Calificadora designada por el H. Consejo Directivo.

.....

**TUTOR: Ing. Msc. Diego Melo**

**TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN**

## *AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN*

Dejo constancia que el presente informe es el resultado de la investigación de la autora, quien basada, en los estudios realizados durante la carrera; a demás de la revisión bibliográfica y de campo, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la investigación. Las ideas, opiniones y comentarios especificados en este informe, son exclusiva responsabilidad de su autora.

.....  
Blanca Andrea Mejía Mayorga

C.C.: 1803699188

AUTORA

*Al Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias  
Humanas y de la Educación:*

La comisión de estudios y calificación del informe del trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: “LAS BEBIDAS TRADICIONALES DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO-GASTRONÓMICO DE LA PROVINCIA EN EL PERIODO DICIEMBRE, 2010 A ABRIL, 2011” presentada por la Srta. Mejía Mayorga Blanca Andrea egresada de la Carrera de la promoción: marzo - agosto 2010 una vez revisada la investigación, aprueba en razón de que cumple con los principios básicos técnicos, científicos y reglamentarios.

LA COMISIÓN

.....  
Lic. Carlos Bustos

.....  
Lic. Rafael Sánchez

## *DEDICATORIA:*

Con profundo amor a la memoria de mi madre

y a la hermosa Provincia de Tungurahua

## *AGRADECIMIENTO:*

Dejo constancia de mi más sincero agradecimiento:

A la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

A la Facultad de Ingeniería en Alimentos por facilitarme los equipos necesarios para el desarrollo de la investigación

A todas las personas que de una u otra manera colaboraron en el desarrollo y culminación de este estudio.

## ÍNDICE GENERAL

<b>APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN.....</b>	<b>II</b>
<b>AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>III</b>
<b>APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO: .....</b>	<b>IV</b>
<b>DEDICATORIA: .....</b>	<b>V</b>
<b>AGRADECIMIENTO: .....</b>	<b>VI</b>
<b>ÍNDICE GENERAL .....</b>	<b>VII</b>
<b>ÍNDICE DE CUADROS.....</b>	<b>XI</b>
<b>ÍNDICE DE GRÁFICOS.....</b>	<b>XII</b>
<b>RESUMEN EJECUTIVO .....</b>	<b>XIV</b>
<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>1</b>
<b>CAPÍTULO I.....</b>	<b>3</b>
<b>EL PROBLEMA .....</b>	<b>3</b>
1.1. TEMA DE LA INVESTIGACIÓN.....	3
1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	3
1.2.1. Contextualización.....	3
1.2.1.1. Contextualización Macro.....	3
1.2.1.2. Contextualización Meso .....	10
1.2.1.3. Contextualización Micro.....	14

1.2.2.	Análisis Crítico .....	15
1.2.3.	Prognosis .....	16
1.2.4.	Formulación del problema .....	17
1.2.5.	Delimitación del objeto de investigación .....	17
1.2.5.1.	Delimitación del contenido .....	17
1.2.5.2.	Delimitación espacial .....	17
1.2.5.3.	Delimitación temporal .....	17
1.3.	JUSTIFICACIÓN .....	18
1.4.	OBJETIVOS .....	19
1.4.1.	Objetivo General .....	19
1.4.2.	Objetivos Específico .....	19
<b>CAPÍTULO II</b>	<b>.....</b>	<b>20</b>
<b>MARCO TEÓRICO</b>	<b>.....</b>	<b>20</b>
2.1.	ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS .....	20
2.2.	FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA .....	33
2.3.	FUNDAMENTACIÓN LEGAL .....	33
2.4.	CATEGORÍAS FUNDAMENTALES .....	38
2.5	HIPÓTESIS .....	41
2.6	SEÑALAMIENTO DE VARIABLES .....	41
<b>CAPÍTULO III</b>	<b>.....</b>	<b>42</b>
<b>METODOLOGÍA</b>	<b>.....</b>	<b>42</b>
3.1.	EL ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN .....	42
3.2.	MODALIDAD BÁSICA DE LA INVESTIGACIÓN .....	42
3.3.	NIVEL O TIPO DE INVESTIGACIÓN .....	43
3.4.	POBLACIÓN Y MUESTRA .....	43

3.5 OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES .....	46
VARIABLE INDEPENDIENTE: BEBIDAS TRADICIONALES DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA .....	46
3.6. PLAN DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.....	48
3.7. PLAN DE PROCESAMIENTO DE INFORMACIÓN .....	49
<b>CAPÍTULO IV .....</b>	<b>50</b>
<b>ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....</b>	<b>50</b>
4.1. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS .....	50
4.2. VERIFICACIÓN DE HIPÓTESIS.....	61
<b>CAPÍTULO V.....</b>	<b>67</b>
<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</b>	<b>67</b>
5.1. CONCLUSIONES.....	67
5.2. RECOMENDACIONES .....	68
<b>CAPÍTULO VI.....</b>	<b>69</b>
<b>PROPUESTA .....</b>	<b>69</b>
6.1. DATOS INFORMATIVOS .....	69
6.1.1. Título de la propuesta.....	69
6.1.2. Institución ejecutora .....	69
6.1.3. Beneficiarios .....	70
6.1.4. Cobertura geográfica.....	70
6.1.5. Tiempo estimado para la ejecución de la propuesta.....	70
6.1.6. Equipo responsable .....	71
6.1.7. Costo estimado .....	71
6.2. ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA .....	71

6.3. JUSTIFICACIÓN.....	72
6.4. OBJETIVOS.....	72
6.4.1. General.....	72
6.4.2. Específicos.....	72
6.5. ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD.....	73
6.5.1. Factor político.....	73
6.5.2. Factor socio cultural.....	75
6.5.3. Factor tecnológico.....	75
6.5.4. Factor organizacional.....	75
6.5.5. Factor equidad de género.....	76
6.5.6. Factor ambiental.....	76
6.5.7. Factor económico.....	76
6.5.8. Factor legal.....	76
6.6. FUNDAMENTACIÓN.....	78
6.7. METODOLOGÍA MODELO OPERATIVO.....	114
6.8. ADMINISTRACIÓN.....	117
BIBLIOGRAFÍA.....	118
ENLACES DE INTERNET.....	118
ANEXOS.....	121

## ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1 Población de la provincia de Tungurahua .....	44
Cuadro 2 Muestra de la provincia de Tungurahua .....	45
Cuadro 3 Operacionalización variable independiente.....	46
Cuadro 4 Operacionalización variable dependiente.....	47
Cuadro 5 Plan de recolección de información .....	48
Cuadro 6 Distribución en frecuencia y porcentaje Pregunta 1.....	50
Cuadro 7 Distribución en frecuencia y porcentaje Pregunta 2.....	52
Cuadro 8 Distribución en frecuencia y porcentaje Pregunta 3.....	54
Cuadro 9 Distribución en frecuencia y porcentaje Pregunta 4.....	55
Cuadro 10 Distribución en frecuencia Pregunta 5 .....	56
Cuadro 11 Distribución en frecuencia y porcentaje Pregunta 5.....	56
Cuadro 12 Distribución en frecuencia y porcentaje Pregunta 6.....	58
Cuadro 13 Distribución en frecuencia y porcentaje Pregunta 7.....	59
Cuadro 14 Distribución en frecuencia y porcentaje Pregunta 8.....	60
Cuadro 15 Frecuencia observada .....	63
Cuadro 16 Frecuencia esperada .....	64
Cuadro 17 Cálculo del chi- cuadrado ( $X^2$ ).....	64
Cuadro 18 Cronograma para la ejecución de la propuesta.....	70
Cuadro 19 Presupuesto para la ejecución de la propuesta .....	71
Cuadro 20 Matriz del modelo operativo .....	116

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Árbol del problema .....	15
Gráfico 2 Categorías fundamentales .....	38
Gráfico 3 Diagrama circular Pregunta 1 .....	51
Gráfico 4 Diagrama circular Pregunta 2 .....	52
Gráfico 5 Diagrama circular Pregunta 3 .....	54
Gráfico 6 Diagrama circular Pregunta 4 .....	55
Gráfico 7 Diagrama circular Pregunta 5 .....	57
Gráfico 8 Diagrama circular Pregunta 6 .....	58
Gráfico 9 Diagrama circular Pregunta 7 .....	59
Gráfico 10 Diagrama circular Pregunta 8 .....	60
Gráfico 11 Campana de gauss .....	66
Gráfico 12 Canelazo.....	78
Gráfico 13 Chaguarmishqui .....	80
Gráfico 14 Champus .....	82
Gráfico 15 Chicha alojá .....	84
Gráfico 16 Chicha de avena .....	86
Gráfico 17 Chicha huevona.....	88
Gráfico 18 Chicha de jora .....	90
Gráfico 19 Chicha de manzana .....	92
Gráfico 20 Chicha de polvillo.....	94
Gráfico 21 Chicha de uva.....	96
Gráfico 22 Chocolate .....	98
Gráfico 23 Colada de cebada con leche .....	100
Gráfico 24 Colada morada .....	102
Gráfico 25 Dulce de sambo.....	104
Gráfico 26 Guarapo.....	106
Gráfico 27 Jucho .....	107

Gráfico 28 Morocho.....	109
Gráfico 29 Puro.....	111
Gráfico 29 Sánduche.....	112

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**

**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**

**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**

**RESUMEN EJECUTIVO**

**Tema:** “Las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua y su incidencia en el desarrollo turístico-gastronómico de la provincia en el periodo diciembre, 2010 a abril, 2011”.

**Autor:** *Mejía Mayorga Blanca Andrea*

**Tutor:** Ing. Msc. Melo Fiallos Diego Fernando

**Resumen:** El presente proyecto de investigación se realizó en la provincia de Tungurahua, que consta de nueve cantones: Ambato la ciudad capital, Baños, Cevallos, Mocha, Quero, Patate, Pelileo, Píllaro y Tisaleo.

El clima de Tungurahua permite que se cultive diferentes frutas y granos de los cuales se preparan varias bebidas tradicionales.

A las bebidas se las ha clasificado en bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Dentro de las bebidas no alcohólicas tenemos las bebidas calientes: Morocho, Colada Morada, Champus, Dulce de Sambo, Colada de cebada con leche, Jucho y Chocolate. También se mencionan las bebidas no alcohólicas frías que no necesitan preparación como es el caso del guarapo o el chaguarmishqui.

Estas bebidas son preparadas tradicionalmente en las casas y son consumidas regularmente durante todo el año, excepto las bebidas que se elaboran con frutos de temporada.

Algunas de las bebidas alcohólicas se preparan en base a fermentación, este es el caso de la Chicha de Jora, Chicha de Avena, Chicha Aloja, Chicha de Uva, Chicha de Manzana, Chicha de Polvillo y la Chicha huevona.

Existe una bebida con un fuerte contenido alcohólico conocida como Puro de caña de azúcar, esta se obtiene de la destilación del fermento del jugo de caña. Con el puro se preparan bebidas como el Canelazo o el Sánduche.

Muchas de las bebidas son consumidas en celebraciones populares, especialmente las bebidas alcohólicas son uno de los elementos principales en fiestas religiosas o en fiestas de cantonización, pues muchos dicen que sin bebida no hay fiesta.

La propuesta de esta investigación es crear una guía informática que contenga la información referente a las Bebidas Tradicionales de Tungurahua, para tener un archivo digital que permita impulsar el turismo gastronómico en la Provincia a la vez que nos ayude a preservar las costumbres en cuanto a las bebidas tradicionales.

## INTRODUCCIÓN

El Ecuador tiene diversas manifestaciones culturales, una de ellas es la preparación de las bebidas tradicionales, las recetas han sido heredadas a lo largo del tiempo, algunas se crearon por accidente, otras gracias a la imaginación y sabiduría de nuestros ancestros, lamentablemente en estos días las tradiciones tienden a desaparecer, es por ello que se propone el estudio de las bebidas tradicionales que se consumen en la Provincia de Tungurahua; de esta manera se podrá contar con un archivo de fácil acceso para las generaciones presentes y futuras, también se pretende contribuir con el desarrollo del turismo gastronómico de la Provincia. A nivel macro se han tomado en cuenta las bebidas tradicionales de la Costa y la Amazonía Ecuatoriana, a nivel meso se mencionan las bebidas típicas de la Sierra y finalmente a nivel micro se refiere a algunas de las bebidas que se elaboran en la Provincia de Tungurahua. Analizando el árbol del problema se llegó a la prognosis de que si no se realiza la investigación, no se podrá conocer la incidencia de las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua en el desarrollo turístico-gastronómico de la provincia. El objeto de investigación será delimitado en su contenido, espacio y tiempo. El objetivo general es determinar la incidencia de las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua en el desarrollo turístico-gastronómico en el periodo de Diciembre del año 2010 a Abril del año 2011 y los objetivos específicos son generar interés en la juventud por las tradiciones gastronómicas referentes a las bebidas de la provincia de Tungurahua por medio de una guía de las bebidas tradicionales, obtener información detallada de las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua por medio de entrevistas a las comunidades y fomentar conciencia por la preservación de las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua El marco investigativo nos indica que existen pocos antecedentes en el sector sobre el tema, la investigación se

enmarca en un paradigma crítico, propositivo, constructivista-social. La fundamentación legal que respalda el proyecto se basa en las leyes referentes al patrimonio cultural de la nación. El enfoque es de carácter cualitativo y la modalidad básica de la investigación es de campo. El proyecto es de tipo exploratorio, avanza a un nivel descriptivo y llega a un nivel de asociación de variables. A partir de entonces se plantea una investigación ordenada apoyada en encuestas y entrevistas. Los resultados nos permiten darnos cuenta que las bebidas tradicionales de Tungurahua si inciden en el desarrollo del turismo gastronómico; en base a esta conclusión se llevará a cabo la propuesta de la creación de una guía informática de las bebidas tradicionales de Tungurahua

En los cantones de Tungurahua las bebidas que se consumen son las mismas en varios sectores, sin embargo existen casos como la chicha de Jora, cuya preparación varía en los diferentes cantones. Para este estudio las bebidas han sido clasificadas en dos grupos: las bebidas no alcohólicas que se subdividen en bebidas calientes y bebidas frías; y las bebidas alcohólicas que se subdividen en aquellas que se preparan en base al puro de la caña de azúcar y las bebidas alcohólicas que pasan por un proceso de fermentación como las chichas.

## **CAPÍTULO I**

### **EL PROBLEMA**

#### **1.1. Tema de la Investigación**

“Las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua y su incidencia en el desarrollo turístico-gastronómico de la provincia en el periodo Diciembre, 2010 a Abril, 2011”

#### **1.2. Planteamiento del problema**

##### **1.2.1. Contextualización**

###### **1.2.1.1. Contextualización Macro**

.....La palabra bebida es una palabra de uso común que se refiere a todo tipo de líquidos que puedan ser utilizados para el consumo humano. Desde el agua potable hasta los productos líquidos más exóticos pueden ser considerados bebidas siempre y cuando su consumo esté permitido para el hombre. Cuando se habla de bebidas se

hace referencia principalmente a aquellos productos que suponen cierta elaboración como lo pueden ser las bebidas gaseosas, los jugos, las infusiones, las bebidas alcohólicas y bebidas tradicionales de los pueblos

El concepto de bebida se relaciona directamente con una de las necesidades primarias del ser humano que es el consumo constante de líquidos que le permitan reponer aquellos líquidos que utiliza en la realización de sus actividades diarias. Algunas de las bebidas más comunes que el ser humano ha consumido a lo largo de la historia; además, del agua son los diferentes tipos de jugos y líquidos que se pueden obtener de las frutas, aguas saborizadas con elementos naturales, infusiones y, entre las bebidas alcohólicas, el vino. Hoy en día, la variedad de bebidas a las que uno puede acceder en el mercado es mucho más amplia y podemos entonces encontrar gaseosas, jugos en diferentes formatos, aguas saborizadas artificialmente, bebidas alcohólicas de gran diversidad y con muy diferente variación en la graduación alcohólica, infusiones muy variadas, chocolates, etc; cuyo objetivo principal es sumar gusto, placer o elementos visuales a la experiencia de beber. Cada una de estas bebidas supone un presupuesto y un tipo de consumidor diferente.<sup>1</sup>

En Ecuador hay gran diversidad de plantas, localizadas en diferentes provincias, esto ha permitido que en el país exista una extensa variedad de bebidas tradicionales. Muchos sectores tienen su propia bebida característica, aunque hay bebidas compartidas entre varias provincias. Sin embargo las bebidas más populares son las industrializadas ya que su producción masiva permite un precio muy bajo, entre las bebidas no alcohólicas tenemos las gaseosas, el agua mineral, los jugos embotellados y las bebidas energizantes. Dentro de las bebidas alcohólicas son muy populares las cervezas de todas las marcas.

<sup>1</sup><http://www.definicionabc.com/general/bebida.php>

El aguardiente es el tipo de bebida alcohólica favorita de los ecuatorianos. De acuerdo al reporte de consumo Overview 2008, elaborado por Ipsa Group, el 76% de los compradores prefiere esta clase de producto. El segundo lugar lo ocupa el ron, con el 20% de las preferencias, seguido por el vodka, con el 4%.

Los licores están en el tercer lugar de las tendencias de consumo de bebidas de los ecuatorianos.

El primer puesto es para la cerveza, con el 33,8%; a continuación se ubican las colas con el 30,2% y después las bebidas alcohólicas con el 22,7%.

De acuerdo a esta investigación de mercado, el consumo de licores se incrementó un 3%, entre 2006 y 2007. Quito es la ciudad donde se realiza el mayor número de adquisiciones de estos artículos, ya que el estudio determina que el 56,9% de los capitalinos compra bebidas alcohólicas, frente al 43,1% de los guayaquileños.

Las licorerías y tiendas son los canales de compra favoritos para la adquisición de estos productos, con el 89% de las preferencias, mientras que el 11% restante lo hace en los supermercados y autoservicios.

Según el Instituto Ecuatoriano de Estadística y Censos (Inec), el precio de los licores ha sufrido variaciones de precios de hasta un 17% en lo que va de 2008. En gran parte, esto se debe a que estos productos están gravados con el Impuesto a los Consumos Especiales (ICE), que se establece sobre la base de un precio referencial fijado por el Servicio de Rentas Internas. (SRI)

El reporte de Ipsa Group determina que la marca favorita de aguardiente es Zhumir. (DP) <sup>2</sup>

<sup>2</sup><http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/licores-aguardiente-es-la-bebida-favorita-298452-298452.html>

The Tesalia Springs Company. Fabricante ecuatoriano de bebidas no alcohólicas desde 1902.

Alrededor del año 1900 aparecen las primeras botellas de Güitig. En 1926 se estableció The Tesalia Springs Co. Para los 90's se inició una completa modernización de la planta de embotellamiento. En el 2003, se incorporó nuevas líneas a la compañía para satisfacer las necesidades de los clientes.

Entre las metas está el seguir haciendo historia en la fabricación y desarrollo de nuevos productos que esperan extender a mercados de todo el mundo.

En la actualidad The Tesalia Springs Company es la segunda embotelladora de bebidas no alcohólicas en Ecuador, teniendo en su portafolio marcas que son líderes en sus categorías, como Güitig (Agua mineral natural con gas natural) que desde 1984 se convirtió por su gran consumo en un genérico que identificaba las aguas minerales hasta el nuevo 220V que con solo dos años en el mercado es todo un fenómeno dentro de las bebidas energéticas siendo el líder absoluto de la misma. <sup>3</sup>

Fioravanti es uno de los refrescos más antiguos en el mundo. Una bebida gasificada que fue comercializada por primera vez en 1878 en el Ecuador. Fue adquirido en 1991 por la Coca-Cola Company.

Es una bebida gaseosa con sabor a frutas. El sabor principal es de frutilla. También hay con sabor a manzana. En el verano de 2001, se introdujo el sabor a uva, pero duró apenas un año y fue retirada del mercado. Hubo también el sabor a manzana verde, pero tampoco tuvo éxito en el mercado ecuatoriano.

En Ecuador es casi una tradición beber Fioravanti. Se la conoce comúnmente como Fiora Fresa o Fiora Manzana.

<sup>3</sup>[http://ecuador.acambiode.com/empresa/the-tesalia-springs-company\\_227368](http://ecuador.acambiode.com/empresa/the-tesalia-springs-company_227368)

La Fioravanti está presente en países como Inglaterra, Chile, Estados Unidos, Italia, Alemania, Francia, Brasil.

Debido al alto número de inmigrantes ecuatorianos en España, Coca-Cola decidió llevar la Fiora Fresa a España, para un periodo de pruebas de tres meses que comenzó a mediados de octubre de 2006. <sup>4</sup>

Las bebidas son tomadas para acompañar a los alimentos, para saciar la sed de los habitantes, para celebrar acontecimientos importantes y forman parte de rituales culturales como rituales de purificación o dignificación.

Se pueden hallar modos muy diferentes de preparar las bebidas tradicionales, incluso si hablamos de la misma bebida se pueden dar varios modos de elaborarla, existen bebidas calientes que se consumen mayormente en las provincias con un clima frío, también están las bebidas frías como jugos, sorbetes o batidos que se realizan a base de las frutas que se cultivan en el país. Tenemos bebidas no alcohólicas, que se las mezcla con punta para darle un toque embriagador, otras adquieren este mismo efecto al dejarlas fermentar.

En la provincia de Esmeraldas se puede encontrar bebidas como el mazato a base de maduro molido y agua, la chucula, mezcla de guineo cocido con leche y batidos. También existen muchas bebidas preparadas a base de agua de coco. <sup>5</sup>

En Manabí los aguardientes de caña son muy apetecidos, ya que con estos se pueden elaborar otras bebidas como el llamado currincho, la guanchaca, el quemado o canillazo que es a base de canela y la famosa Caña manabita.

<sup>4</sup>[http://es.wikipedia.org/wiki/Fioravanti\\_\(bebida\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Fioravanti_(bebida))

<sup>5</sup><http://www.turismoaustro.gov.ec/index.php/es/mundos/mundo-costa/esmeraldas>

Ciertas bebidas de esta provincia llevan aderezos de frutos y productos nativos como la miel y la grosella y muchos cítricos como la naranja, mandarina, limón e injertos de estas frutas con otras. Incluso se mezclan con agua de flores nativas y hojas de otros frutos medicinales y exóticos como la hierba luisa o la manzanilla. <sup>6</sup>

En Guayas las bebidas típicas son: el arrocillo, las mistelas, el rompopo o canario. Además es muy común el quáker, nombre comercial de una marca de cereal, que ha sido adoptado por ésta bebida, que consiste en una colada hecha con copos de avena, junto a naranjilla o maracuyá y/o también cascara de piña, canela, clavo de olor y panela, incluidas en su cocción. Se puede beber tibia o fría. <sup>7</sup>

En el Oro las bebidas más tradicionales son el aguardiente, mallorca, el reposado, las puntas, el canelazo, las mistelas el ojo de Pollo, la lechada, el champús, atajitos de caña y puntas. <sup>8</sup>

En Babahoyo al igual que en Santa Elena las bebidas típicas son los jugos y batidos de frutas tropicales, que son muy apetecidos por los turistas.

En el Oriente Ecuatoriano, la provincia de Sucumbios ofrece una gran variedad de jugos de frutas exóticas. Una costumbre es beber la guayusa, actividad que se la realiza con total solemnidad de 03:00 a 7:00, la bebida permite purificar el organismo durante el amanecer y está compuesta por algunas plantas del sector. También se produce la chicha de yuca, chonta, maíz, arroz y plátano. <sup>9</sup>

<sup>6</sup>[http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa\\_de\\_Ecuador](http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Ecuador)

<sup>7</sup><http://es.wikipedia.org/wiki/Guayaquil#Gastronom.C3.ADa>

<sup>8</sup><http://www.visitaecuador.com/costa.php?opcion=datos&provincia=7&ciudad=VFKZTcSb>

<sup>9</sup><http://www.epm-provincias.8m.com/main-prosucumbios.htm>

En Napo como bebida tradicional esta la chicha de yuca y de chonta que se caracteriza por su coloración anaranjada, la chicha más tradicional se la hace masticada es decir fermentada con la saliva a cargo de las mujeres de la comunidad.<sup>10</sup>

En Orellana La bebida típica de esta zona es la chicha de yuca masticada. Otras bebidas tradicionales son la chicha de avena o de plátano, la guayusa, la ayahuasca, la uña de gato. <sup>11</sup>

En Pastaza las bebidas típicas son la chicha de yuca, de chonta, de plátano. Y las que se preparan con otras plantas y raíces como la guayusa y la ayaguasca. <sup>12</sup>

En Morona Santiago existen bebidas como: el canelazo, la guayusa, la chicha de caña, la chicha de chonta, la chicha de yuca En Zamora Chinchipe Las bebidas son la chicha de chonta, de yuca y de jora, el aguardiente de caña con guayusa y naranjilla, el guarapo, la leche de tigre, los siete alipios, la bogonia; además tienen un licor embriagador llamado el siete pingas. <sup>13</sup>

<sup>10</sup><http://blog.espol.edu.ec/licitur/tag/napo/>

<sup>11</sup><http://www.visitaecuador.com/amazonia.php?opcion=datos&provincia=17&ciudad=3JFXuoic&clasificacion=lbUS&servicio=UFLh>

<sup>12</sup>[http://www.viajandox.com/pastaza/pasta\\_staclara\\_chontayacu.htm](http://www.viajandox.com/pastaza/pasta_staclara_chontayacu.htm)

<sup>13</sup>[http://turismo.moronasantiago.gov.ec/index.php?nombre\\_modulo=listar\\_contenido&op=mostrar&opcion=54&contenido=79](http://turismo.moronasantiago.gov.ec/index.php?nombre_modulo=listar_contenido&op=mostrar&opcion=54&contenido=79)

### **1.2.1.2. Contextualización Meso**

En la serranía Ecuatoriana existe una gran variedad de bebidas, que están siempre presentes en las fiestas tradicionales de los pueblos. En las celebraciones religiosas son los priostes los encargados de ofrecer la bebida a los participantes; en cambio, en las fiestas de cantonización y carnavales se consumen bebidas industrializadas. En las celebraciones nocturnas se acostumbra a ofrecer el canelazo para animar la fiesta. La bebida tradicional más popular es la chicha, una bebida preparada generalmente de forma artesanal.

Chicha es el nombre que reciben diversas variedades de bebidas alcohólicas derivadas principalmente de la fermentación no destilada del maíz y otros cereales originarios de América: aunque también en menor medida, se suele preparar a partir de la fermentación de diferentes frutos

Según la Real Academia Española y otros autores, la palabra "chicha" proviene de una voz aborígen del Panamá (chichab) que significa "maíz". Por otra parte, el aztequista Luis Cabrera comenta que descende del náhuatl chichiatl, "agua fermentada", compuesto con el verbo chicha (agua) y el sufijo -atl'(agriar una bebida).

Originalmente, se obtenía la chicha al masticar y escupir los granos de maíz de la mazorca recién cosechada en una múcura; las enzimas presentes en la saliva transformaban el almidón del maíz en azúcar que luego se fermentaba por acción de las levaduras. Una vez llena la múcura, éste se cerraba herméticamente y era puesto a reposar a la sombra por algunas semanas. Una vez fermentada la chicha se colaba y envasaba para su posterior consumo. <sup>14</sup>

<sup>14</sup><http://es.wikipedia.org/wiki/Chicha#Referencias>

En la provincia del Carchi entre las bebidas típicas encontramos el Canelazo que es una bebida alcohólica hecha con agua de canela, panela o azúcar y con “punta”, es decir con un toque de aguardiente. El Tardón Mireño, un jugo de naranjilla con aguardiente y hierbas aromáticas. La Leche de Tigre, leche caliente con brandy. Chicha de Arroz, que se prepara con arroz cocido con hierbas aromáticas y con piña.<sup>15</sup>

En Imbabura es muy tradicional la chicha de Jora, una bebida hecha con maíz que pasa por un largo proceso para convertirse en harina de jora, esta se hierve y se mezcla con panela y especerías, luego se la deja fermentar. La chicha de jora la utilizaban nuestros antepasados, y ahora también es utilizada en las fiestas tradicionales del Ecuador.<sup>16</sup>

La chicha del Yamor, es elaborada con diferentes tipos de maíz como: maíz blanco, maíz negro, chullpi, canguil, morocho blanco y amarillo, todos estos granos son molidos, para ser hervidos y con abundante agua, para luego dejar fermentar esta bebida en un tonel de madera. Al servir se debe cernir y endulzar la bebida.

El cronista Poma de Ayala cuenta que la chicha Yamor fue elaborada por las indias Acllaconas, era de uso exclusivo del Inca, y era servida únicamente en los grandes acontecimientos festivos. También tenemos la colada de mazamorra o colada de maíz, en ciertos casos agregados churos o papas.<sup>17</sup>

<sup>15</sup>[http://www.carchi.gov.ec/spanish/page.php?pgid=39&sec\\_id=3](http://www.carchi.gov.ec/spanish/page.php?pgid=39&sec_id=3)

<sup>16</sup><http://www.ecuale.com/imbabura/otavalo.php>

<sup>17</sup><http://acuario27.blogspot.com/2006/09/la-chicha-del-yamor.html>

En Pichincha se puede disfrutar de un canelazo, así como la deliciosa chicha de maíz. 18

En Santo Domingo de los Tsáchilas, la bebida típica es el huarapo, que se obtiene de los tallos de caña triturados en trapiches primitivos. El zumo de la caña dejado en fermentación les dura por algunos días y en ese tiempo hay embriaguez general. Entre las bebidas que ellos mismos preparan está la malá, especie de cerveza fermentada de maíz o piyó, este licor fermentado puede ser también de yuca, cocida y masticada, usada por la comunidad en fiestas y ritos ancestrales. 19

En Cotopaxi existen bebidas como la chicha de Jora; el champuz, bebida que se prepara con la harina de maíz fermentada, raspadura, naranjilla, mote, clavo de olor, pimienta dulce e ishpingo. 20

En la provincia de Bolívar produce el pájaro azul, una bebida de color azulada que está hecha a base de hojas de naranja, mandarina, caldo y carne de gallina y anisado de caña. 21

En Chimborazo las bebidas típicas son el canelazo y la chicha con huevo. Los raspados son hechos con hielo traído desde el Chimborazo. 22

18)<http://www.ecuafarras.com/noticias/pichincha/gastronomia/gastronomia-de-quito.4568.html>

19)<http://blog.espol.edu.ec/licitur/2009/06/16/santo-domingo-de-los-tsachilas-y-sus-delicias/>

20)[http://www.comunidadandina.org/turismo/expresiones/fiesta\\_mamanegra.htm](http://www.comunidadandina.org/turismo/expresiones/fiesta_mamanegra.htm)

21)<http://www.visitaecuador.com/andes.php?opcion=datos&provincia=2&ciudad=REyN8aX7>

22)[http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia\\_de\\_Chimborazo#Comidas\\_T.C3.ADpicas](http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_Chimborazo#Comidas_T.C3.ADpicas)

En el Cañar la bebida típica es el draquesito, es el licor con agua caliente y la chicha de jora. <sup>23</sup>

En la provincia de Azuay las bebidas típicas son el champús, el morocho, el canelazo, el mapanagua que es el resultado de la mezcla de jugo de caña con aguardiente y limón, la yaguana una bebida de origen árabe, se elabora a base de muchas frutas y perfumes, no existe una receta establecida, cada familia, tiene la suya que es transmitida de generación en generación. <sup>24</sup>

En Loja Como bebida favorita tenemos la deliciosa horchata, es una infusión hecha con cerca de 22 hierbas y flores medicinales, se sirve endulzada con un chorro de limón. Puede mejorarse sus propiedades medicinales si se le agrega extracto de sábila y linaza. También es muy apetecida la chicha de maíz así como la chicha de hongos. <sup>25</sup>

<sup>23</sup><http://www.aracno.net/andes.php?opcion=datos&provincia=3&ciudad=Rqe1gvFc&clasificacion=1bUS&servicio=UFLh>

<sup>24</sup>[http://viajandox.com/azuay/azua\\_giron\\_yunguilla.htm](http://viajandox.com/azuay/azua_giron_yunguilla.htm)

<sup>25</sup><http://www.vivaloja.com/content/view/964/224/>

### **1.2.1.3. Contextualización Micro**

En la provincia de Tungurahua En Ambato las bebidas tradicionales son: la colada morada de atocha, el chocolate de tableta, el morocho, el jucho, la chicha de jora, la chicha de la cenación, la chicha de aloja, la chicha de morocho, la chicha de arroz, la chicha de avena. También tenemos los batidos de frutas, algunos batidos combinados que resultan muy beneficiosos para la salud, como el batido de mora con alfalfa o el batido de naranjilla con zanahoria. En Patate se elabora la chicha de uva y los vinos artesanales de frutas que producen en ese maravilloso valle. En Baños es muy conocido el guarapo o jugo de caña, el cual se mezcla con puro para preparar los deliciosos sánduches. En los cantones de Cevallos, Mocha, Pelileo, Píllaro, Quero y Tisaleo la bebida favorita es la chicha, que se la prepara a base de los diferentes tipos de maíz que se cultivan en la región. La chicha está presente en la mayoría de festividades de los pueblos, la más popular es la chicha de jora, que se elabora a partir de maíz germinado que se muele en seco y se cuece en bastante agua para luego ser sometido al fermento ya con dulce mediante su envase en vasijas de barro bien tapadas que se entierran por varios días. Una de las bebidas más populares es el canelazo, que se prepara a base de canela, naranjilla, panela y por supuesto un toque de puro. <sup>26</sup>

<sup>26</sup><http://www.visitaecuador.com/andes.php?opcion=datos&provincia=21&ciudad=dK2GdSNH&clasificacion=lbUS>

### 1.2.2. Análisis Crítico

#### Árbol del problema

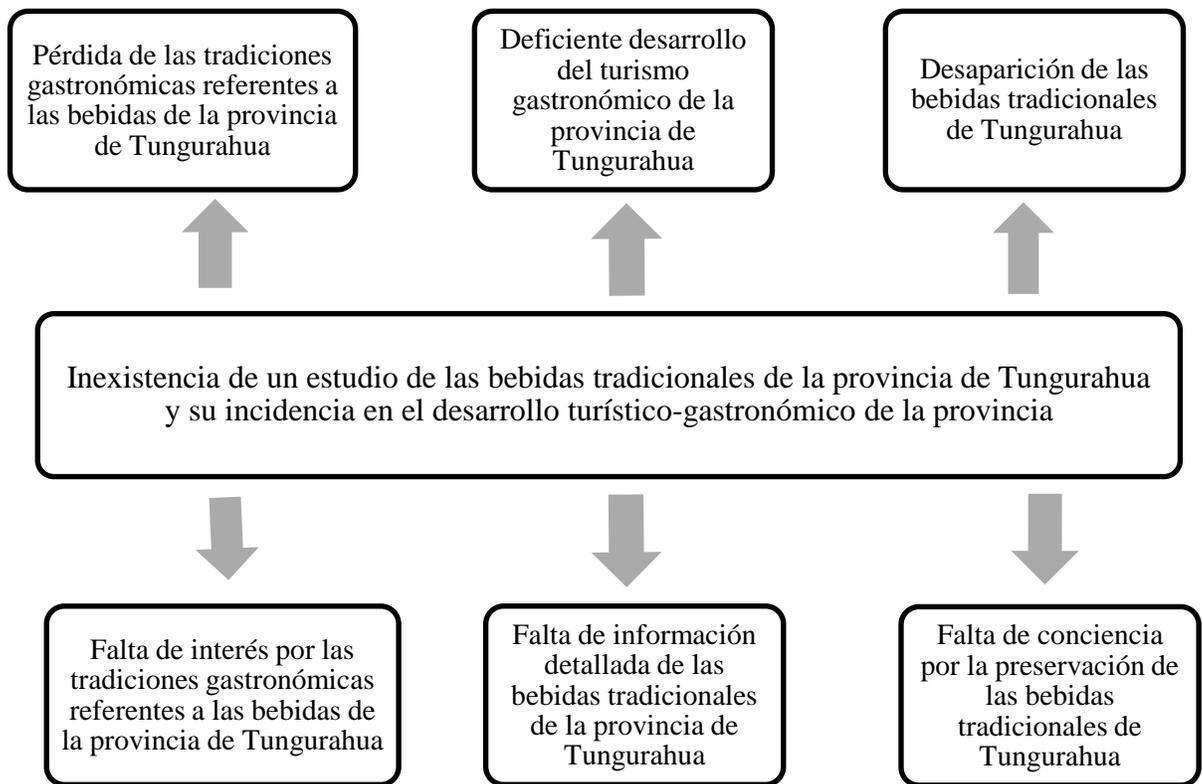


Gráfico 1 Árbol del problema

Elaborado por: Investigador

La inexistencia de un estudio de las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua se ha dado por la falta de interés por las tradiciones gastronómicas de la provincia, especialmente por las bebidas ya que vivimos en un medio globalizado en el que conseguimos bebidas industrializadas a un bajo costo, por esta razón se ha dejado de lado la costumbre de preparar las bebidas tradicionales. Esto está provocando que se pierdan las tradiciones gastronómicas referentes a las bebidas de la provincia.

La inexistencia de una guía informática de las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua se ha dado por la falta de información detallada de las bebidas tradicionales, que pueden ser datos sobre las propiedades nutricionales o graduaciones alcohólicas. Esto conduce a un deficiente desarrollo del turismo gastronómico de la provincia de Tungurahua, ya que esta información podría ser difundida en centros de información turística, así como en escuelas, colegios e incluso universidades como parte de las tradiciones de los pueblos.

La inexistencia de una guía informática de las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua se ha dado por la falta de presupuesto para la conservación de las mismas, lo que podría desembocar en la desaparición de las bebidas como parte de las tradiciones de la provincia.

### **1.2.3. Prognosis**

Si no se realiza la investigación, no se podrá conocer la incidencia de las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua en el desarrollo turístico-gastronómico de la provincia.

#### **1.2.4. Formulación del problema**

¿Las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua inciden en el desarrollo turístico-gastronómico de la provincia?

#### **1.2.5. Delimitación del objeto de investigación**

##### ***1.2.5.1. Delimitación del contenido***

- Campo: Turismo
- Área: Turismo gastronómico
- Aspecto: Bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua

##### ***1.2.5.2. Delimitación espacial***

La investigación se realizará en la Provincia de Tungurahua.

##### ***1.2.5.3. Delimitación temporal***

La investigación se llevará a cabo en los meses de Diciembre del 2010, Enero, Febrero, Marzo y Abril del año 2011

### **1.3. Justificación**

Para la carrera de Turismo y hotelería es de interés el estudio de las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua, puesto que la gastronomía es un punto esencial para el desarrollo turístico y lamentablemente la mayor parte de las veces que se trata el tema se toma en cuenta los platos fuertes que se preparan en la provincia y de cierta forma se deja de lado las bebidas tradicionales, que encierran interesante información que es parte de la cultura de la población. Por medio de la presente se pretende originar un documento informativo que exponga una parte importante de las tradiciones gastronómicas de Tungurahua. En base a esta información se podría implantar proyectos de emprendimiento dedicados a este tema como restaurantes o bares temáticos cuya especialidad sean las bebidas tradicionales de la provincia o demostraciones de cómo se preparan las bebidas durante las principales festividades de Tungurahua, incluso se podría impartir cursos a estudiantes así como a personas particulares sobre la elaboración de dichas bebidas; además se puede tomar la teoría de la preparación de las bebidas y ponerlas en práctica para disfrutar de las bebidas porque serán asequibles para la población en general. La propuesta es que la información obtenida sea expuesta en un archivo digital que por su carácter tecnológico será de fácil acceso. Bastará con hacer un “click” para tener la información a disposición de todo aquel que disfrute saber sobre los mejores sabores que la provincia de Tungurahua posee. El proyecto es novedoso ya que no se lo ha realizado antes en el sector y es de utilidad para los habitantes del sector, porque podrán tener un documento que muestre una pequeña parte de su cultura como son las bebidas tradicionales. El impacto será positivo porque siempre que se genera información, se genera una base para realizar nuevos proyectos que pueden ser de emprendimiento. El proyecto es factible de realizar porque se dispone del tiempo y de los medios tecnológicos para realizarlo

## **1.4. Objetivos**

### **1.4.1. Objetivo General**

- Determinar la incidencia de las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua en el desarrollo turístico-gastronómico de la provincia en el periodo de Diciembre del año 2010 a Abril del año 2011

### **1.4.2. Objetivos Específico**

- Obtener información detallada de las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua por medio de entrevistas a las comunidades
- Generar interés en la juventud por las tradiciones gastronómicas referentes a las bebidas de la provincia de Tungurahua por medio de una guía de las bebidas tradicionales
- Fomentar conciencia por la preservación de las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua

## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **2.1. Antecedentes investigativos**

##### **BEBIDA**

Bebida es cualquier líquido que se ingiere y aunque la bebida por excelencia es el agua, el término se refiere por antonomasia a las bebidas alcohólicas y las bebidas gaseosas. Las infusiones también son un ejemplo de uso masivo de bebidas.

Siendo su principal objeto calmar la sed, el consumo de ciertas bebidas, especialmente espirituosas, ha estado con no poca frecuencia vinculado a la celebración de rituales de carácter religioso, siendo su consumo hoy día, quizá a modo de reminiscencia de aquellos ritos, muy frecuente en encuentros sociales y celebraciones.

##### **TIPOS DE BEBIDAS**

- **AGUA**

El agua es necesaria para la supervivencia de todos los organismos, incluidos los seres humanos. El cuerpo humano está compuesto de entre un 55% y un 78% de

agua, dependiendo de sus medidas y complejión. Es un componente crucial en los procesos metabólicos del organismo, donde actúa como disolvente. Para evitar desórdenes, el cuerpo necesita alrededor de siete litros diarios de agua; la cantidad exacta variará en función del nivel de actividad, la temperatura, la humedad y otros factores. La mayor parte de esta agua se absorbe con la comida o bebidas -no estrictamente agua-. No se ha determinado la cantidad exacta de agua que debe tomar un individuo sano, aunque una mayoría de expertos considera que unos 6-7 vasos de agua diarios (aproximadamente dos litros) es el mínimo necesario para mantener una adecuada hidratación. La literatura médica defiende un menor consumo, típicamente un litro de agua diario para un individuo varón adulto, excluyendo otros requerimientos posibles debidos a la pérdida de líquidos causada por altas temperaturas o ejercicio físico.

- **BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

Una bebida alcohólica es una bebida que contiene etanol (alcohol etílico). Atendiendo a la elaboración se pueden distinguir entre bebidas producidas por fermentación alcohólica (vino, cerveza, hidromiel, sake) en las que el contenido en alcohol no supera los 18-20 grados, y las producidas por destilación, generalmente a partir de un producto de fermentación (licores, aguardientes, etc.). Las bebidas alcohólicas si contienen calorías, sin embargo el contenido de proteínas e hidratos de carbono no son representativos la mayoría de las veces.

- **BEBIDAS GASEOSAS**

El término "bebida gaseosa" se utiliza para referirse a aquellas bebidas hidrocarbonatadas y sin alcohol que suelen consumirse frías. Las bebidas más

comunes son la gaseosa, la cola, la limonada, el té helado, el granizado y el ponche. Muchas bebidas con gas están disponibles en una versión sin azúcar

- BEBIDAS CALIENTES

Aquí se incluyen en general muchas de las consideradas bebidas estimulantes, tales como los distintos tipos de café, té o mate, además de otro tipo de infusiones y bebidas como el chocolate caliente, que pueden incluir también leche caliente. <sup>27</sup>

#### COLADA

Especie de mazamorra hecha con harina, y agua o leche, a la que, en algunos sitios se añade sal, en otros, azúcar y otros ingredientes. <sup>28</sup>

#### SIDRA DE MANZANA

Espinoza y Paredes realizaron una investigación para el aprovechamiento de la manzana de rechazo que se produce en la provincia de Tungurahua

Para la elaboración de sidra se utilizaron manzanas de rechazo, de la variedad Emilia, pertenecientes a dos estados de madurez: inicio de temporada (verde) y de fin de temporada (madura).

<sup>27</sup><http://es.wikipedia.org/wiki/Bebida>

<sup>28</sup>[www.medisatgroup.com](http://www.medisatgroup.com)

A continuación se describen de manera muy resumida las distintas operaciones o etapas de proceso

1. Pesado. La manzana fue pesada en una balanza de 60 lbs. de capacidad.

En promedio, se utilizaron 6 kilos de fruta por tratamiento.

2. Lavado. El lavado se realizó con agua fresca y potable, con el fin de eliminar tallos, tierra y otros materiales extraños que posee la fruta en su superficie.

3. Cortado. Para facilitar la eliminación de las semillas se cortaron las manzanas en cuatro pedazos a lo largo del corazón.

4. Triturado. Se utilizó un equipo pulpatador que consta de un disco que gira a velocidades altas. Con ello se logra rasgar la mayor cantidad de células de la pulpa y corteza de las manzanas. La operación se efectuó adicionando una solución de Metabisulfito de Sodio ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) de una concentración de 200 ppm. la cual actúa como agente bactericida y previene el empardeamiento enzimático.

5. Prensado. El producto triturado es prensado en una prensa hidráulica para obtener el zumo de la manzana.

6. Corrección del mosto. El mosto fue corregido en cuanto se refiere a PH y acidez, hasta valores de 3.5 y 0.8 %, respectivamente; se utilizó para ello ácido cítrico. Además, el mosto fue enriquecido con extracto de levadura y/o Fosfato ácido de Amonio en proporción de 0.5 y 1.0 g/l

7. Reposo. El mosto así obtenido se dejó reposar por un tiempo de 2 a 3 horas, para que se produzca la aireación. Esta aireación es importante para que las levaduras desarrollen sus funciones vegetativas y se multipliquen una vez que sean añadidas.

8. Inoculación. Primeramente se procedió a dosificar las levaduras a utilizarse, y luego fueron añadidas en una proporción de 1 gramo por cada 3 litros de mosto. Las

levaduras se activaron previamente en agua a 40.C durante 10 minutos. La levadura utilizada fue de tipo *Saccharomyces Cerevisiae*.

9. Fermentación. La fermentación fue realizada a temperatura ambiente, en toneles de madera (pechiche) de 20 litros de capacidad, adaptados con una trampa de agua, que permitían el escape del anhídrido carbónico producido en la fermentación e impedían el ingreso del aire. Antes de su utilización los toneles fueron desinfectados con una solución de Metabisulfito de Sodio de una concentración de 50 ppm.

Durante el proceso fermentativo se tomaron muestras cada 12 horas para realizar análisis de °Brix, pH y acidez total, hasta que los °Brix del mosto se estabilizaron en el valor más bajo indicando el fin de la fermentación.

10. Trasiego. Los trasiegos se realizaron mediante sifonamiento. En el primer trasiego se elimina la mayor cantidad de sedimentos producidos por la defecación de las levaduras en desarrollo y por células muertas durante la fermentación turbulenta.

Los posteriores trasiegos se realizaron a intervalos de 15.a 30 días de acuerdo al tratamiento, con el fin de obtener una sidra clara y sin sedimentos.

En estos trasiegos se tenía la precaución de no poner en contacto la sidra con el aire para evitar alteraciones del producto.

11. Clarificación. La clarificación fue natural, realizada con los trasiegos sin añadir sustancias químicas.

12. Embotellado. Se realizó manualmente utilizando botellas de 750 cc. de capacidad, esterilizadas y desinfectadas previamente con Metabisulfito de Sodio. Las botellas fueron llenadas de tal manera que el líquido tome contacto con el corcho.

Tras este proceso se llegó a la conclusión que la mejor alternativa para la elaboración de sidra de manzana, es aquella que corresponde al siguiente tratamiento: Estado de

madurez de la fruta, madura; tipo de nutrientes,  $(\text{NH}_4)_2 \text{HPO}_4$ ; cantidad de nutrientes 0,5 g/l; número de trasiegos, 2; intervalo entre trasiegos, 15 días.

Por su puesto este es un tratamiento tecnológico, diferente al usado tradicionalmente que se hace de una manera artesanal en las poblaciones de la provincia de Tungurahua.

## CHICHA DE JORA

Según Espinoza y Lara los varios pasos para la elaboración de chicha pueden ser dividido en dos partes: La primera consiste en hacer la jora y la segunda en la elaboración de la chicha propiamente dicha. La jora se refiere al maíz seco germinado. En la elaboración de chicha la hidrólisis del almidón es obtenida por uno de los dos métodos: la salivación; o, generando amilasas durante la germinación de los granos de maíz.

Remojo: El maíz almacenado luego de las cosechas tiene humedades de alrededor del 12 % Y para conseguir que estos granos germinen se necesita humedades de alrededor del 44%; por tanto el propósito inicial para el I proceso de germinación será realizar un remojo a fin de permitir que el grano absorba humedad a cierta tasa y de tal forma que permita luego la germinación.

El remojo toma cerca de 12 a 18 horas, y se lo efectúa generalmente durante la noche. Un remojo excesivo torna los maíces negros y causa pérdidas de "consistencia". La determinación del grado adecuado de remojo es hecha por "tanteo" o presión. En vista de que el grano de maíz no tiene una membrana semipermeable, como es el caso del trigo y la cebada, la absorción de agua es uniforme a través de toda la superficie.

Germinación: Durante la germinación hay una degradación neta de los materiales polímeros de alto peso molecular y una acumulación de sustancias simples solubles,

las cuales pueden ser fácilmente extraídas con agua caliente. Los cambios químicos observados durante la germinación son: el resultado neto de la degradación de las sustancias de reserva, la interconversión de materiales en los tejidos vivos, el flujo de materiales al embrión y su incorporación a los tejidos desarrollados, la síntesis de nuevos materiales y las pérdidas ocasionadas por la respiración del grano.

Los múltiples orígenes y destino de los azúcares solubles y dificultades encontradas en su separación, complican la descripción de las alteraciones que ocurren durante la germinación.

El almidón, que es el mayor componente del grano de maíz provee la mayor parte de los azúcares solubles formados durante este proceso.

Durante la germinación, cuando la radícula ha crecido una longitud equivalente a 1/4 a 1/2 pulgada del grano, se suspende la germinación. Existe variación en el control real de temperatura dentro de la masa de maíz germinado. El maíz germina en 10 a 20 días, a 6.5 °C y en 5 a 10 días a 9.2 °C hasta 14.7 °C.

Secado: El maíz germinado y resecado es expuesto al sol, extendiendo en una capa de media pulgada de espesor y es virado frecuentemente. El secado es continuo hasta que el maíz este perfectamente seco (2 a 5 días) porque de otra manera el molido es difícil. Una vez que el maíz está seco, es puesto en sacos de arpillera. Los pedazos rotos de raíces y retoños (puño) son también muy cuidadosamente reunidos. El producto es conocido como jora

Cocción y Fermentación: La chicha se elabora directamente de la jora; para ello, es mezclada con agua y hervida en una "olla" o vasija de barro.

Este primer cocido toma más o menos 3.5 horas sobre un fuego muy fuerte, cuidando de añadir agua constantemente a medida que tiene lugar la evaporación así como de agitar frecuentemente la mezcla con un palo, tradicionalmente llamado "chicula". Después de haber hervido, sigue el primer período de cocido lento, el cual toma 24

horas. Luego viene el enfriamiento, hecho gradualmente reduciendo el fuego debajo de la olla de barro. Al día siguiente, el pachucho, así denominado en el argot-popular, al maíz germinado, seco y molido; es puesto nuevamente en la olla original y es hervido por segunda vez por alrededor de 4 horas. Luego se 10 deja enfriar y "desfogar", es decir que el líquido quede quieto por un periodo para aclararlo de humo y otras impurezas que haya podido coger durante el cocimiento. El enfriamiento y desfogueo es seguido por el "colado" o tamizado.

El líquido es tamizado a través de un gran cuadro de tela apropiada, se puede usar también un "cedazo" de tela de algodón o "tucuyo". El líquido tamizado cae en ollas "cántaros" preparados o "curados" con fermento.

Mientras tenga sabor dulce, la chicha aún no está lista para ser tomada, pero tan pronto como se vuelva "medio picantona", o semipicante, se dice Que posee la correcta sazón. El material que queda en la tela se llama "piqua" y se alimenta con ella pollos y cerdos.

La chicha es dividida en dos capas: la capa superior, denominada "claro", Que es más dulce y más potente Que la del fondo que es más espesa, o "chicha espesa" o "blanca". Siendo la chicha inestable, llega a ser menos y menos dulce a medida que pasa el tiempo, hasta que se vuelve vinagre.

Tradicionalmente, en la población indígena la cantidad de jora usada para hacer chicha es medida en "almus" siendo que un almu contiene 40 libras de jora (18.16 Kg). De un almu se obtiene aproximadamente 7 galones (26.5 litros) de chicha. Por consiguiente, un saco de 100 libras de maíz con cáscara rinde aproximadamente 36.32 Kg de jora y unos 14 a 15 galones (53 a 57 litros) de chicha. El sabor de la jora es decididamente dulce, pero expertos elaboradores de chicha pueden determinar graduaciones de dulzura, textura y olor, todos los cuales influyen en la calidad final de la chicha.

Espinoza y Lara concluyen que en un procedimiento para producir chicha de buenas características requiere utilizar maíz negro variedad púrpura, remojado por 24 horas a una temperatura de 12°C, con lo que se logra el más alto contenido de humedad en el grano (42%) dando un mejor efecto sobre el desdoblamiento del almidón hasta el estado de glucosa y maltosa que son fácilmente utilizados por la levadura durante la fermentación.<sup>29</sup>

## DIVERSOS PROCESOS PARA ELABORAR LA CHICHA DE JORA

En la provincia de Tungurahua existen varios procesos para la elaboración de la chicha de jora, a continuación se presentan resumidos algunos de ellos expuestos por Anival Saltos

Proceso 1. Se cocina la mezcla jora - agua por un tiempo de 150 a 180 minutos; se cierne luego en un tonel de madera; el escurrido se mantiene en reposo por 1 día, transcurrido el cual se añade la raspadura y se deja fermentar el conjunto por el espacio de 1 día. Para servirse se añade azúcar al gusto.

Proceso 2. La mezcla se mantiene en ebullición por 1/2 hora, luego de lo cual se añade agua fría y se cierne; el escurrido se transfiere a un recipiente plástico para que fermente por el espacio de 8 días.

Proceso 3. La cocción de la mezcla debe hacerse hasta obtener coloración amarilla y desaparezca la espuma; a continuación se procede a cernir y enjuagar el afrecho con bastante agua; dejar en reposo medio día, transcurrido el cual se transfiere a un tonel de madera y se añade la raspadura. La fermentación dura de 2 a 3 días, e incluso seis días con el fin de obtener una chicha más fuerte ("chumadora").

<sup>29</sup> ESPINOZA, C., LARA, D. (1991). Estudio del proceso fermentativo de chicha de maíz y sidra de manzana. Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos. Universidad Técnica de Ambato, Ambato-Ecuador.

Proceso 4. La cocción de la mezcla se realiza por espacio de 7 a 8 horas; luego se cierne en un tonel de madera dejando que se produzca la fermentación en alrededor de 6 días; transcurrido tal tiempo se añade el azúcar en una relación de 1 lb. por cada 12 litros de chicha.

Proceso 5. Cocinar la mezcla por 90 minutos; cernirla en caliente en un tonel de madera; dejar el escurrido en reposo por alrededor de 12-15 horas, añadir raspadura, dejando en fermentación por 24 horas.

Proceso 6. Se cocina la jora con el agua por un tiempo de 60 minutos; luego de haber cernido el conjunto en caliente, se deja enfriar el escurrido hasta que se entibie, momento en el cual se añade la raspadura. La fermentación dura entre 1 a 2 días. Para vender la chicha se añade azúcar.

Proceso 7. Se cocina una mezcla de jora, harina de trigo y agua junto con una papa, el cocimiento del tubérculo sirve como referencia de la finalización del proceso. En otro recipiente se cocinan trozos de frutas, especialmente babaco, naranjilla y guayaba, los que serán añadidos al líquido obtenido luego de cernir la mezcla anterior. Se añade raspadura y el conjunto se fermenta en un recipiente plástico por alrededor de 6 horas.

Proceso 8. Se hace hervir la jora hasta que pierda la espuma, lo que ocurre transcurridos alrededor de 120 minutos. En otro recipiente, que contiene raspadura disuelta en agua, se procede a cocinar harina de trigo conjuntamente con trozos de naranjilla, guayaba, babaco picado en cuadritos. Tanto la jora hervida como el conjunto raspadura-harina-frutas se dejan fermentar separadamente por alrededor de 3 días transcurridos los cuales se mezclan y ciernen. El escurrido es la chicha.

Proceso 9. Se cocina la jora en agua por alrededor de 30 minutos; se deja enfriar y luego se añade raspadura, dejando fermentar un día y medio; se cierne el conjunto a fin de obtener la chicha.

Proceso 10. La jora se hace hervir en agua por el tiempo necesario hasta que disminuya 1/4 del volumen; el conjunto sin cernir se pone en una pipa de madera, que contiene agua caliente y raspadura, se deja fermentar por 2 a 3 días; se cierne.

Proceso 11. Se cocina la jora más especerías hasta que se pierda la espuma; cernir en un recipiente plástico; agregar la raspadura; madurar por 2 días.

Proceso 12. Se cocina en agua la jora por alrededor de 120 minutos sin dejar de mecer; luego de enfriado se añade miel preparada con especerías y caña previamente machacada. La fermentación se efectúa en un recipiente plástico durante 3 días.

Proceso 13. Cocinar una mezcla de jora, raspadura, caña de azúcar machacada, especerías por alrededor de 60 minutos; cernir; enfriar y poner en las papas de madera para la fermentación por un tiempo de 3 días.

Proceso 14. Cocinar la jora en agua hasta que haya disminuido el volumen a la mitad; cenir y el afrecho que queda volverlo a cocinar en la misma paila reponiendo la mitad con agua y añadiendo especerías; terminada la segunda cocción cernir la mezcla y el escurrido transferirlo a un recipiente de barro para que se fermente por 2 días. La raspadura hecha miel, se añade en el momento que se va a consumir la chicha.

Proceso 15. Cocinar la jora en agua por alrededor de 60 minutos; a medida que hierve se añade agua; cernir en un recipiente de barro y al escurrido agregar caña pelada y machacada; dejar fermentar el conjunto por 2 días; para servirse la chicha debe mezclarse con la miel de raspadura preparada con naranjilla, guayaba y especerías. A pesar de que el listado anterior constituye sólo una muestra, puede observarse que la diversidad de procesos es muy grande y como consecuencia resulta prácticamente imposible conseguir chichas similares y comparables en calidad organoléptica en los distintos lugares de expendio. <sup>30</sup>

<sup>30</sup>) SALTOS, H. (1992). Chicha de Jora Tradición y Tecnología. Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos. Universidad Técnica de Ambato, Ambato-Ecuador.

## CHICHA ALOJA

La chicha Aloja se la consumía mucho en Ambato, tiene mucha espuma, con un sabor de clavo, pimienta y canela. Tiene algo del agrillo de la guayaba y de la hierba luisa. Es una chicha dulce.

El fundamento de la aloja es la chicha de jora y que para levantar la espuma se la bate con harina de trigo en la paila, en caliente, que se le agrega miel y jugo de guayaba y otros aliños, pero sin dejar de batir.

Como todas las cosas agradables y que no son frecuentes, la chicha aloja se ha convertido en recuerdo.

La palabra aloja viene del latín aloxia, y ésta del griego áloe. Según el Diccionario de la Real Academia Española, aloja es una bebida compuesta de agua, miel y especias. Pero también dice que en América meridional es “bebida fermentada hecha con algarroba, o maíz y agua”; nada dice de la aloja de Ambato y de Quisapincha. No tiene por qué decirlo. El DRAE no es un glosario de términos coquinaros.

El término chicha viene de chichab, de una lengua de Panamá, y significa maíz. Pero el DRAE consigna que es “fermentación de maíz en agua azucarada”. Entiendo que los azúcares aparecen en el maíz fermentado, porque “agua azucarada” sugiere el “agua de azúcar” que con canela se ofrecía en los velorios o en las noches muy frías. Reitero, el DRAE no es un glosario de términos culinarios. Los españoles trasladaron el término chicha a las lenguas de los habitantes andinos.<sup>31</sup>

<sup>31</sup>[http://www.terraecuador.net/allimicuna/62\\_allimicuna\\_chichaaloja.html](http://www.terraecuador.net/allimicuna/62_allimicuna_chichaaloja.html)

## CHAGUARMISHQUI

Salasaca sembrará pencos para tener el chaguarmishqui

La industrialización del chaguarmishqui, una bebida ancestral indígena, interesa a Julián Masaquiza y otros 7 000 habitantes de la parroquia Salasaca en Tungurahua.

Esta bebida se extrae de pencos o plantas de cabuya. Julián tiene junto a su vivienda 10 plantas que crecen dispersas en su pequeño terreno arenoso. “Aquí la agricultura es pobre y las artesanías no se venden como antes. Necesitamos más promoción y nuevos proyectos.

Por eso, la propuesta municipal de industrializar el chaguarmishqui nos interesa, dice Julián.

La parroquia Salasaca está situada a 14 km al oriente de Ambato en la vía Pelileo-Baños . El fin de semana, como una forma de atraer a los turistas y anunciar el proyecto, se realizó el Festival Chaguarmishqui 2010. Mariano Jerez, presidente de la Junta Parroquial, aporta más detalles.

“Tenemos mucha cultura sin difundir. Con este festival, que se realiza hace un lustro, queremos que la gente nos identifique y pruebe la bebida”, dice Jerez.

Durante el festival participaron grupos de música y danza de la parroquia y del cantón Pelileo. Para Daniel Oña, técnico de la Unidad Agropecuaria del Municipio de Pelileo, el proyecto chaguarmishqui es un hecho.

Empezaron a finales de año. El proyecto costará USD 300 000. Contamos con 3 000 plantas de cabuya que producirán 900 000 litros anuales. El 70% será para la comercialización y el resto para el consumo interno”, explica Oña. <sup>32</sup>

<sup>32</sup><http://www4.elcomercio.com/generales/solo-texto.aspx?gn3articleID=279254>

## **2.2. Fundamentación filosófica**

La investigación planteada sigue un contexto que se enmarca en un paradigma crítico, propositivo, constructivista-social. Este enfoque da prioridad a la interpretación, comprensión y explicación de los fenómenos dados dentro de una sociedad, tomando en cuenta que existen múltiples realidades que deben estudiarse para poder llegar a una visión global. La investigación es participativa y flexible, ya que nadie es dueño de la verdad, el análisis es básicamente cualitativo. La investigación no se detiene en la observación de los hechos, sino que propone alternativas de solución construidas en un medio de concordancia y proactividad.

## **2.3. Fundamentación legal**

### **LEY DE CULTURA**

#### **TÍTULO I**

#### **AMBITO, FINES Y PRINCIPIOS**

#### **CAPITULO II**

#### **PRINCIPIOS**

#### **Artículo 2.- AUTONOMIA DE LA CULTURA.-**

Las personas gozan de independencia y autonomía para crear, poner en circulación y acceder a los bienes y servicios culturales. La administración pública establecerá procedimientos y otras medidas específicas para garantizar la libertad de creación.

**Artículo 5.- COMPLEMENTARIEDAD.-**

La política pública establecerá vínculos eficientes entre la cultura y la educación, la comunicación y la ciencia y la tecnología, como ámbitos complementarios y coadyuvantes al desarrollo.

**Artículo 7.- CONTRIBUCIÓN DE LA CULTURA AL DESARROLLO SOSTENIBLE Y CARÁCTER TRANSVERSAL DE LA CULTURA.-**

La dimensión cultural y, en particular, el respeto a la diversidad cultural son elementos esenciales de las políticas de desarrollo sustentable y de cohesión e inclusión social. El Estado tomará en cuenta la dimensión cultural en el conjunto de sus actuaciones.

**Artículo 8.- PRIORIDAD DE LA PRODUCCIÓN INDEPENDIENTE Y DE LAS INDUSTRIAS CULTURALES NACIONALES.-**

El apoyo a la creación y producción de bienes artísticos y culturales deberá favorecer el pluralismo y desalentar las prácticas monopólicas. Por tanto, es prioridad del Estado apoyar en particular a los creadores y productores independientes, entendidos como los que están libres de influencia dominante por parte de los circuitos de distribución, exhibición pública o difusión masiva, así como a las industrias culturales nacionales, entendidas como las que no se encuentran vinculadas a capital extranjero, en función de sus órganos ejecutivos, su accionariado, su capacidad de decisión o su estrategia empresarial.

**TITULO II**

**DERECHOS CULTURALES, TUTELA Y PATROCINIO**

**CAPITULO I**

**LOS DERECHOS CULTURALES**

**Artículo 14.- MEMORIA SOCIAL Y PATRIMONIO CULTURAL.-**

Todas las personas tienen derecho a construir, mantener y conocer su memoria social, patrimonio e identidad cultural, así como las expresiones culturales propias y los

elementos que conforman dicha identidad conocer su memoria social e histórica en la diversidad de sus interpretaciones y resignificaciones. Se promoverá por tanto que el sistema educativo y los medios de comunicación sean portadores de informaciones y conocimientos que hagan efectivo este derecho. Este derecho implica también el derecho a acceder al patrimonio artístico y cultural de la nación.

**Artículo 15.- SABERES ANCESTRALES, CELEBRACIONES Y RITUALES.-**

Las nacionalidades, pueblos y comunidades, y sus productores culturales populares, tienen derecho a la protección de sus saberes ancestrales, así como a la salvaguarda de sus costumbres, rituales, y modos de vida.

CAPITULO II

DE LA MEMORIA SOCIAL Y DEL PATRIMONIO CULTURAL

**Artículo 23.- DEFINICIÓN.-** Para efectos de la presente Ley, se entiende por memoria social a las interpretaciones, resignificaciones y representaciones que hacen las personas, colectivos, pueblos y nacionalidades de su vida presente y futura a partir de su experiencia histórica y cultural. El Patrimonio Cultural es un soporte de la memoria social y debe entenderse como el conjunto de bienes materiales e inmateriales que las sociedades consideran representativos de su cultura en un momento histórico determinado.

**Artículo 24.- RESPONSABILIDAD DEL ESTADO EN RELACIÓN CON LA MEMORIA SOCIAL.-**

Es obligación del Estado promover las condiciones necesarias para el surgimiento de espacios de investigación y reflexión que contribuyan al fortalecimiento y actualización de la memoria social. Con este fin, se adoptarán las medidas necesarias para la protección y tutela de los archivos, bibliotecas y museos, así como para el permanente registro y difusión por medios sonoros, audiovisuales o de cualquier otro tipo de las informaciones, datos y testimonios que la conforman.

#### **Artículo 25.- INVESTIGACIÓN.-**

La investigación histórica y el debate público sobre la memoria social y el Patrimonio Cultural servirán de base y fundamento para la definición de políticas en estos campos, así como para la organización de los archivos y fondos documentales, testimoniales, audiovisuales y sonoros, relacionados con la memoria social. De igual forma la investigación contribuirá al funcionamiento de los museos y servirá de apoyo a los productores y creadores culturales.

#### **Artículo 28.- DE LA ESPECIFICIDAD DEL PATRIMONIO INMATERIAL.-**

En el marco de la aplicación y gestión de la presente Ley, todos los poderes públicos deben asumir la naturaleza dinámica y evolutiva de las manifestaciones de la cultura inmaterial que forman parte del Patrimonio Cultural y, en consecuencia, evitarán toda forma y medida de actuación que tienda a institucionalizarlas y a coartar su propio proceso de evolución.

Corresponde al Instituto Nacional de la Memoria Social y del Patrimonio Cultural, en coordinación con las instituciones académicas y sociales el registro, la investigación, la promoción y difusión del Patrimonio Inmaterial. Cuando estas expresiones culturales se encuentren en situación de riesgo o vulnerabilidad, el Ministerio encargado de la Cultura debe adoptar las medidas necesarias que posibiliten su protección y defensa.

### **CAPÍTULO IV**

#### **DE LA EDUCACIÓN, FORMACIÓN, INVESTIGACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN**

#### **Artículo 46.- DE LA INVESTIGACIÓN SOBRE LA CULTURA, LAS ARTES Y EL PATRIMONIO CULTURAL.-**

El Ministerio encargado de la Cultura y las entidades e instituciones que conforman el Sistema Nacional de Cultura, las universidades, conservatorios y demás instituciones y entidades que integran los Sistemas Nacionales de Educación, Educación Superior, y Ciencia y Tecnología, promoverán la investigación científica y tecnológica

relacionada con la producción cultural y artística, la memoria social, el patrimonio cultural y con los procesos históricos y sociales vinculados con la cultura.

El Ministerio encargado de la Cultura, en coordinación con el Ministerio encargado de la Educación, impulsará la creación y fortalecimiento de bibliotecas en escuelas y colegios, con los equipamientos bibliográficos y tecnológicos adecuados y con personal profesional o con experiencia. Las políticas, el desarrollo y gestión bibliotecarias en los centros educativos se los realizará por intermedio del Sistema Nacional de Bibliotecas en coordinación con la Dirección Nacional de Educación y con la Dirección Nacional de Educación Intercultural Bilingüe, según sea el caso. 33

33)<http://culturaec.wordpress.com/ley-organica-de-cultura/>

## 2.4. Categorías fundamentales

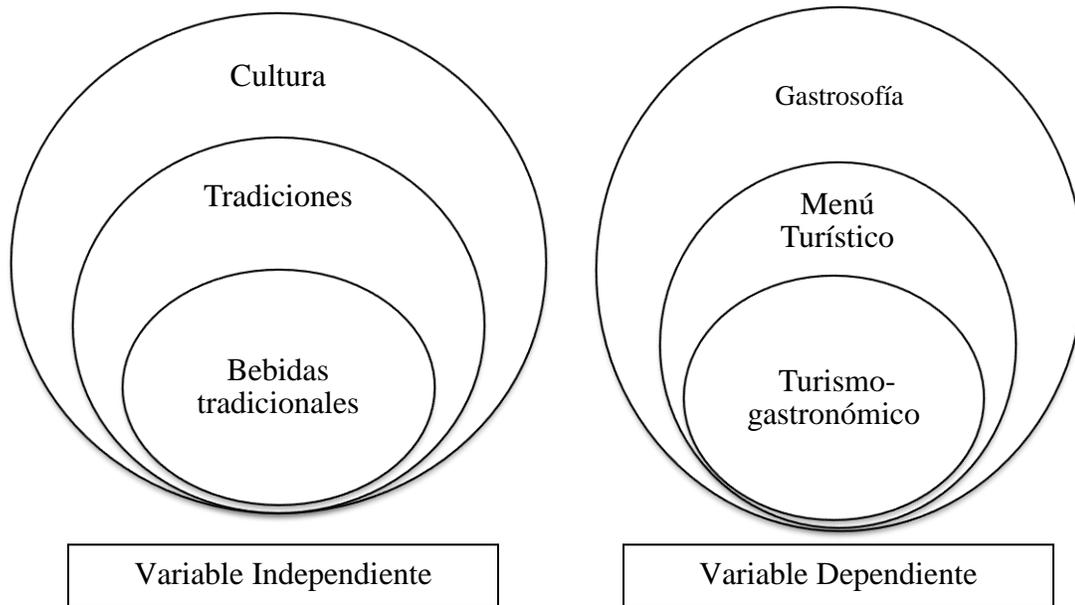


Gráfico 2 Categorías fundamentales

Elaborado por: Investigador

**Bebidas Tradicionales.**- El término de bebida se refiere a cualquier líquido que se ingiere, siendo su principal componente el agua, que está específicamente preparado para el consumo humano. Además de llenar una necesidad humana básica, las bebidas forman parte de la cultura de la sociedad, de allí nacen las bebidas tradicionales que tienen una preparación especial, cuya receta ha sido heredada por generaciones anteriores a las presentes y futuras. Las bebidas tradicionales son consumidas mayormente en celebraciones importantes para las poblaciones, no obstante hay bebidas que son ingeridas regularmente durante todo el año. Aunque el término bebida se refiere por antonomasia a las bebidas alcohólicas, también se

incluyen como bebidas a las coladas ya que uno de sus principales ingredientes es el agua. <sup>34</sup>

**Tradición.**- Es el conjunto de bienes culturales que una generación hereda de las anteriores y, por estimarlo valioso, trasmite a las siguientes. Se considera tradicionales a los valores, creencias, costumbres y formas de expresión artística característicos de una comunidad, en especial a aquéllos que se transmiten por vía oral. Lo tradicional coincide así, en gran medida, con la cultura y el folclore o "sabiduría popular". <sup>35</sup>

**Cultura.**- Conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos, que caracterizan a una sociedad o grupo social en un periodo determinado. El término 'cultura' engloba además modos de vida, ceremonias, arte, invenciones, tecnología, sistemas de valores, derechos fundamentales del ser humano, tradiciones y creencias. A través de la cultura se expresa el hombre, toma conciencia de sí mismo, cuestiona sus realizaciones, busca nuevos significados y crea obras que le trascienden. <sup>36</sup>

**Turismo gastronómico.**- Es una forma de hacer turismo en la que la gastronomía del país visitado es parte de la actividad preponderante durante su visita. La gastronomía forma parte de las tradiciones del lugar visitado El turismo gastronómico es una nueva opción de aventura, no solo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, como chefs o gourmets, más bien está enfocado a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria. Las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se sirvan platos.

<sup>34</sup>[http://es.wikipedia.org/wiki/Bebidas\\_de\\_M%C3%A9xico](http://es.wikipedia.org/wiki/Bebidas_de_M%C3%A9xico)

<sup>35</sup><http://es.wikipedia.org/wiki/Tradici%C3%B3n>

<sup>36</sup> <http://es.wikipedia.org/wiki/Cultura>

También que abarca aspectos como la visita de mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, visita a casas de los lugareños, participación en fiestas locales, etc.

Uno de los objetivos de este turismo no sólo es el de visitar, sino el de ser sorprendido con nuevos sabores, bebidas y preparaciones culinarias. <sup>37</sup>

**Menú turístico.-** es un tipo de menú ofrecido a los turistas en ciertos países con el objeto de poder reproducir los estereotipos de una cultura culinaria Este tipo de menús se encuentra como oferta en los países que son objeto de turismo. Se puede decir que se componen de un menú de degustación con los platos y bebidas más populares en la localidad. <sup>38</sup>

**Gastrosofía.-** Es la denominada ciencia de los apetitos, los gozos y los sentimientos, se fusionan en esta ciencia por igual el conocimiento culinario (así como las costumbres) con el placer por la comida, la bebida, el erotismo, la música y las costumbres. Es denominado como el arte de los placeres de la mesa. La gastrosofía, al igual que la filosofía tiene por objeto la gastronomía y las actividades indagadoras sobre lo que se cocina, lo que se bebe y, sobre todo como se ha hecho a lo largo de la historia, los orígenes y cuáles son las fuentes escritas de la comida.<sup>39</sup>

<sup>37</sup>[http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo\\_gastronomico](http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo_gastronomico)

<sup>38</sup>[http://es.wikipedia.org/wiki/Men%C3%BA\\_tur%C3%ADstico](http://es.wikipedia.org/wiki/Men%C3%BA_tur%C3%ADstico)

<sup>39</sup><http://es.wikipedia.org/wiki/Gastrosof%C3%ADa>

## **2.5 Hipótesis**

Las bebidas tradicionales tendrán incidencia en el desarrollo turístico-gastronómico de la provincia de Tungurahua en el periodo diciembre, 2010 a abril, 2011

## **2.6 Señalamiento de variables**

Variable Independiente: Bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua

Variable Dependiente: Desarrollo turístico-gastronómico

## **CAPÍTULO III**

### **METODOLOGÍA**

#### **3.1. El enfoque de la investigación**

La presente investigación es de carácter cualitativo porque se busca datos como opiniones sobre el trabajo realizado, el nivel de aceptación y satisfacción del proyecto, y por supuesto los beneficios a nivel social que podrían producir. También es de carácter cuantitativo, porque se hará tabulación de datos para obtener resultados reales y contables.

#### **3.2. Modalidad básica de la investigación**

Este tipo de investigación se realizará bajo una modalidad de campo ya que se está llegando al lugar donde se producen los conocimientos, la provincia de Tungurahua, de esta forma se podrá entrar en contacto con las personas conocedoras sobre las bebidas tradicionales de la provincia en los meses de Diciembre, 2010 a Abril, 2011. De esta manera se pueden obtener datos reales sobre el tema.

### 3.3. Nivel o tipo de investigación

La investigación es de tipo exploratorio, debido a que se sondea un problema poco investigado en el sector, avanza al nivel descriptivo porque busca captar opiniones para la descripción de los hechos y llega a un nivel de asociación de variables, para determinar cómo influye la creación de una guía informática de las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua en el desarrollo turístico-gastronómico de la provincia, y averiguar que recomendaciones se podrán obtener sobre las preferencias de la gente.

### 3.4. Población y muestra

La población de la provincia de Tungurahua es aproximadamente de 441034 habitantes (INEC 2001), lo que representa el tamaño total de la población, con ese dato aplicaremos la siguiente fórmula

$$n = \frac{Z^2 P Q N}{Z^2 P Q + N e^2}$$

Donde:

n= Tamaño de la muestra

N= Tamaño de la población

Z= Nivel de confiabilidad (95%) 1,96

P= Probabilidad de ocurrencia 0,5

Q= Probabilidad de no ocurrencia 0,5

E= Error del muestreo (5%) 0,05

Reemplazando:

$$n = \frac{Z^2 P Q N}{Z^2 P Q + N e^2}$$

$$n = \frac{(1,96)^2 (0,5) (0,5) (441034)}{(1,96)^2 (0,5) (0,5) + (441034) (0,05)^2}$$

$$n = \frac{(3,84) (0,25) (441034)}{(3,84) (0,25) + (441034) (0,0025)}$$

$$n = 423392,64 / 0,96 + 1102,585$$

$$n = 423392,64 / 1103,545$$

$$n = 383,66$$

$$n = 384$$

Población

Población	Frecuencia
Habitantes de la Provincia de Tungurahua	441034
Total	441034

Cuadro 1 Población de la provincia de Tungurahua

Elaborado por: Investigador

## Muestra

Encuestados	Frecuencia
Muestra de habitantes de la Provincia de Tungurahua	384
Total	384

Cuadro 2 Muestra de la provincia de Tungurahua

Elaborado por: Investigador

### 3.5 Operacionalización de las variables

VARIABLE INDEPENDIENTE: BEBIDAS TRADICIONALES DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA

DEFINICIÓN	CATEGORÍA	INDICADORES	ITEMS	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
<p>Bebidas tradicionales</p> <p>Es el conjunto de bebidas con una preparación especial, cuya receta ha sido heredada por generaciones anteriores. Las bebidas tradicionales son consumidas mayormente en celebraciones importantes para las poblaciones, aunque hay bebidas que son ingeridas regularmente durante todo el año.</p>	Herencia cultural	Recetas tradicionales	<p>1 ¿Cree usted importante heredar las recetas de las bebidas a generaciones futuras por medio de una guía informática</p> <p>Si, No, ¿Por qué?</p> <p>2 ¿ Cree usted de importancia una guía de las bebidas tradicionales en el turismo gastronómico del sector en donde habita? Si, No, ¿Por qué?</p> <p>3 ¿ Conoce la receta de alguna bebida tradicional?</p> <p>Si, No, ¿Cómo es la receta?</p>	<p>Entrevista</p> <p>Encuesta</p> <p>Observación</p>	<p>Cuestionario</p> <p>Cuestionario</p> <p>Ficha de observación</p>
	Celebraciones culturales	Fiestas populares	<p>4 ¿Cuáles son las fiestas populares en las que más se consumen las bebidas tradicionales?</p>		

Cuadro 3 Operacionalización variable independiente

Elaborado por: Investigador



### 3.6. Plan de recolección de información

<b>PREGUNTAS BÁSICAS</b>	<b>EXPLICACIÓN</b>
1 ¿Para qué?	Para determinar la incidencia de las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua en el desarrollo turístico-gastronómico de la provincia
2 ¿De qué personas u objetos?	Pobladores de la provincia de Tungurahua
3 ¿Sobre qué aspectos?	Desarrollo Turístico-gastronómico del sector
4 ¿Quién?	Investigador
5 ¿Cuándo?	Durante el mes de Enero del año 2011
6 ¿Dónde?	Provincia de Tungurahua
7 ¿Cuántas veces?	15 veces
8 ¿Qué técnica?	Encuesta
9 ¿Con qué herramienta?	Cuestionario
10 ¿En qué situación?	Días normales en la mañana

Cuadro 5 Plan de recolección de información

Elaborado por: Investigador

### **3.7. Plan de procesamiento de información**

Para procesar la información obtenida debemos seguir los siguientes pasos

1. Revisión crítica de la información
2. Repetición de la recolección en ciertos casos individuales
3. Tabulación o cuadros de información
4. Diseño de gráficos estadísticos
5. Análisis e interpretación de los resultados
  - 5.1 Análisis estadístico
  - 5.2 Interpretación
  - 5.3 Comprobación de la hipótesis
  - 5.4 Conclusiones y recomendaciones

## CAPÍTULO IV

### ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

#### 4.1. Análisis e interpretación de los resultados

Pregunta N° 1 ¿Acostumbra a consumir las bebidas tradicionales del Cantón al que pertenece?

<b>ALTERNATIVAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
SI	207	54%
NO	177	46%
<b>TOTAL</b>	<b>384</b>	<b>100%</b>

Cuadro 6 Distribución en frecuencia y porcentaje Pregunta 1

Elaborado por: Investigador

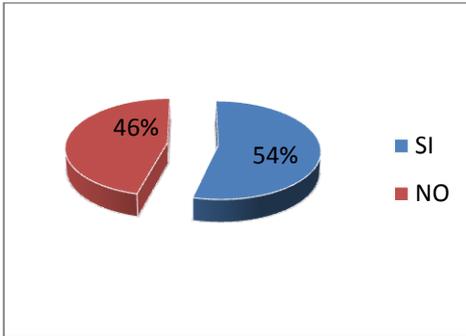


Gráfico 3 Diagrama circular Pregunta 1

Elaborado por: Investigador

**Análisis:** Del total de los encuestados el 54% de los pobladores acostumbra a consumir las bebidas tradicionales del Cantón al que pertenecen, mientras que el 46% de encuestados dicen que no.

**Interpretación:** Según este resultado la mayor parte de encuestados acostumbran a consumir las bebidas tradicionales, debido a que estas son las bebidas favoritas durante la fiestas por su agradable sabor y por su bajo costo, aunque el porcentaje de personas que no practica esta tradición es bastante alto, debido a que poco a poco se está perdiendo la costumbre y las bebidas tradicionales están siendo reemplazadas por bebidas producidas por industrias grandes como la cerveza o las colas.

Pregunta N° 2 ¿Cuál es su lugar preferido para consumir las bebidas tradicionales?

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	50	13%
MERCADOS	65	17%
FERIAS	58	15%
CALLES DURANTE LAS FIESTAS	173	45%
CASA	38	10%
<b>TOTAL</b>	<b>384</b>	<b>100%</b>

Cuadro 7 Distribución en frecuencia y porcentaje Pregunta 2

Elaborado por: Investigador

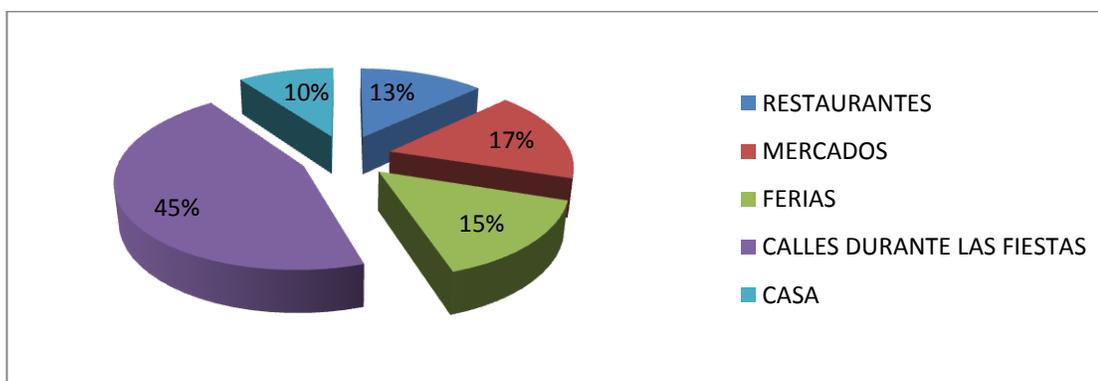


Gráfico 4 Diagrama circular Pregunta 2

Elaborado por: Investigador

**Análisis:** Del total de los encuestados el 13% de los pobladores acostumbra a consumir las bebidas tradicionales en restaurantes, el 17% en mercados, el 15% en las ferias, el 45% en las calles durante las festividades populares y el 10% en sus casas.

**Interpretación:** Según este resultado la mayor parte de encuestados acostumbran a consumir las bebidas tradicionales durante las fiestas populares, pues la bebida es una parte fundamental de toda buena fiesta, también se acostumbra a tomar las bebidas tradicionales en los mercados y ferias para llenarse de las bebidas que dan la energía para seguir con las labores, algunas personas prefieren saborear las bebidas típicas en restaurantes para saciar su sed o apetito. También se acostumbra a preparar las bebidas tradicionales en las casas para el consumo de toda la familia.

Pregunta N° 3 ¿Conoce la receta de alguna bebida tradicional?

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	50	13%
NO	334	87%
<b>TOTAL</b>	<b>384</b>	<b>100%</b>

Cuadro 8 Distribución en frecuencia y porcentaje Pregunta 3

Elaborado por: Investigador

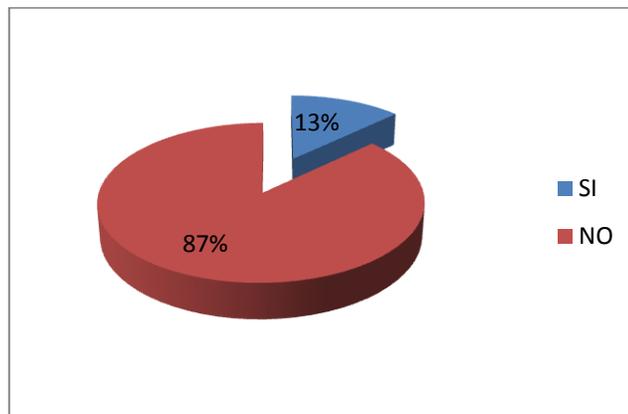


Gráfico 5 Diagrama circular Pregunta 3

Elaborado por: Investigador

**Análisis:** Del total de los encuestados el 87% no conoce la receta de alguna bebida tradicional, mientras que apenas el 13% si.

**Interpretación:** Según este resultado la mayor parte de encuestados no conocen la receta de alguna bebida característica del lugar donde habitan debido a que hay un gran desinterés por aprender sobre este tipo de tradiciones, el porcentaje que si saben sobre las recetas de las bebidas tradicionales son en su mayoría gente de edad avanzada que saben trucos para hacer las bebidas más sabrosas.

Pregunta N° 4 ¿Sabe hace cuanto tiempo se elabora la bebida tradicional?

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	384	100%
<b>TOTAL</b>	<b>384</b>	<b>100%</b>

Cuadro 9 Distribución en frecuencia y porcentaje Pregunta 4

Elaborado por: Investigador

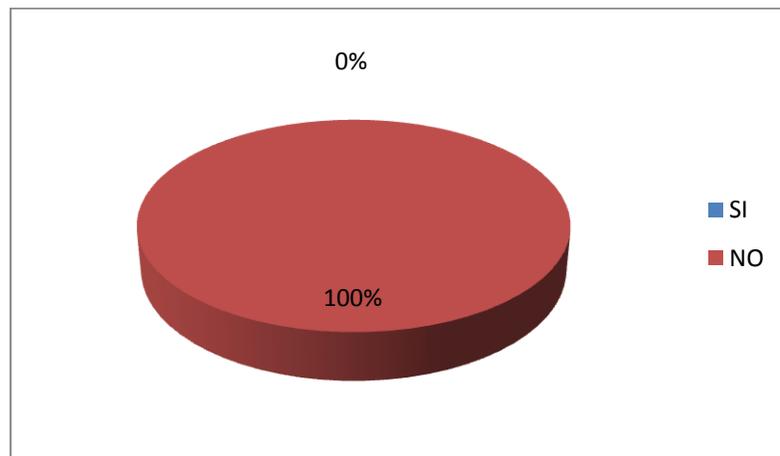


Gráfico 6 Diagrama circular Pregunta 4

Elaborado por: Investigador

**Análisis:** El 100% de las personas encuestadas no saben desde hace cuanto tiempo se preparan las bebidas tradicionales

**Interpretación:** Según este resultado ninguno de los encuestados sabían desde hace cuanto tiempo se preparan las bebidas tradicionales, lo que saben es que se preparan desde hace mucho tiempo, de toda la vida como respondieron algunos de los encuestados.

Pregunta N° 5 ¿Cuáles son las fiestas populares en las que más se consumen las bebidas tradicionales?

<b>ALTERNATIVAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>
CARNAVAL	200
FIESTAS PATRONALES	250
FIESTAS DE CANTONIZACIÓN	200
FIESTAS FAMILIARES	165
FIESTAS BARRIALES	165
OTROS	19

Cuadro 10 Distribución en frecuencia Pregunta 5

Elaborado por: Investigador

<b>ALTERNATIVAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Carnaval, Fiestas Patronales, Fiestas de Cantonización	200	52%
Fiestas Patronales, Fiestas Familiares, Fiestas Barriales	50	13%
Fiestas Familiares, Fiestas Barriales	115	30%
Otros	19	5%
<b>TOTAL</b>	<b>384</b>	<b>100%</b>

Cuadro 11 Distribución en frecuencia y porcentaje Pregunta 5

Elaborado por: Investigador

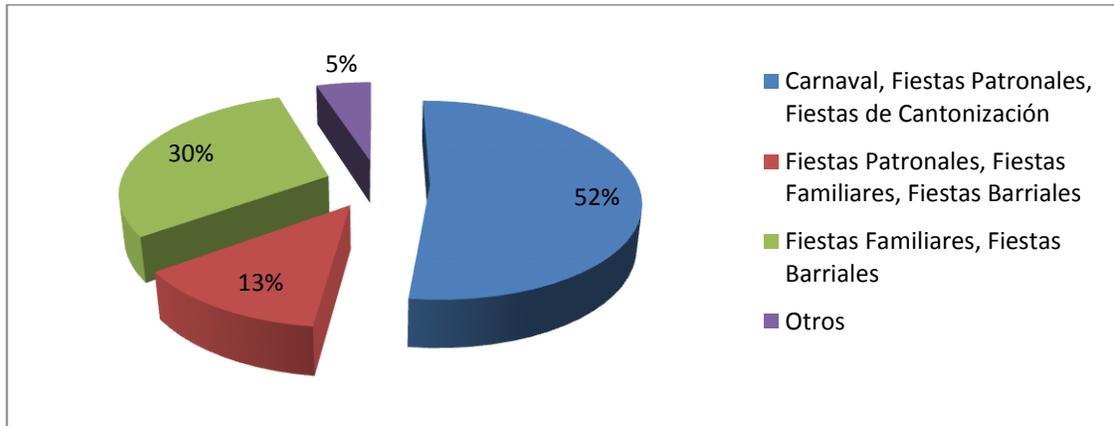


Gráfico 7 Diagrama circular Pregunta 5

Elaborado por: Investigador

**Análisis:** Del total de los encuestados el 52% de los pobladores concuerdan en que las fiestas populares en las que más se consumen las bebidas tradicionales son en Carnaval, en las fiestas Patronales y en las fiestas de Cantonización, el 13% coinciden en que se acostumbra a saborear las bebidas tradicionales durante las fiestas Patronales, fiestas familiares y fiestas barriales, el 30% de los encuestados eligieron las fiestas familiares y fiestas barriales y el 5% menciono otros momentos para disfrutar de las bebidas tradicionales del Cantón al que pertenecen.

**Interpretación:** Según este resultado la mayor parte de encuestados acostumbran a consumir las bebidas tradicionales durante las fiestas Patronales, fiestas de Cantonización y carnaval, pues por lo general las celebraciones son en grande y existen priostes, encargados de preparar la respectiva bebida tradicional, lo mismo sucede en las fiestas barriales, donde por lo general se organiza la gente para contribuir a la festividad, en las fiestas familiares como bodas, cumpleaños, bautizos, confirmaciones, especialmente en el campo no pueden faltar las bebidas tradicionales como la chicha que acompaña perfectamente a la comida, algunas personas dijeron que existen otros momentos para consumir las bebidas tradicionales.

Pregunta N° 6 ¿Creé que las bebidas tradicionales inciden en el desarrollo del turismo gastronómico del Cantón al que pertenece?

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	353	92%
NO	31	8%
<b>TOTAL</b>	<b>384</b>	<b>100%</b>

Cuadro 12 Distribución en frecuencia y porcentaje Pregunta 6

Elaborado por: Investigador

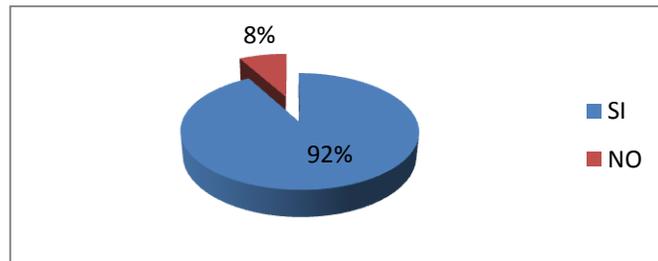


Gráfico 8 Diagrama circular Pregunta 6

Elaborado por: Investigador

**Análisis:** Del total de los encuestados el 92% de los pobladores creen que las bebidas tradicionales inciden en el desarrollo del turismo gastronómico del Cantón al que pertenecen, mientras que el 8% de encuestados dicen que no.

**Interpretación:** La mayor parte de personas encuestadas concuerdan en que las bebidas tradicionales inciden en el turismo, sobre todo en lo referente a turismo gastronómico, ya que los turistas pueden degustar diferentes tipos de bebidas en un mismo lugar, un porcentaje menor cree que las bebidas tradicionales no influyen en gran manera al turismo, nos dicen que los visitantes llegan a un lugar para admirar sus atractivos.

Pregunta N° 7 ¿Cree usted importante heredar las recetas de las bebidas tradicionales a generaciones futuras por medio de una guía informática?

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	384	100%
NO	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>384</b>	<b>100%</b>

Cuadro 13 Distribución en frecuencia y porcentaje Pregunta 7

Elaborado por: Investigador

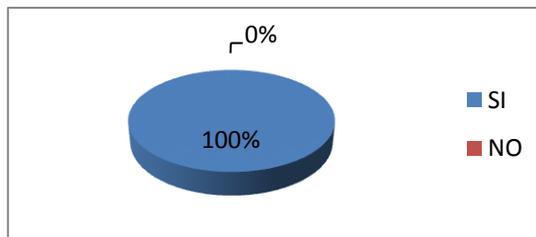


Gráfico 9 Diagrama circular Pregunta 7

Elaborado por: Investigador

**Análisis:** El total de los encuestados el 100% de los pobladores creen que es importante heredar las recetas de las bebidas tradicionales a generaciones futuras por medio de una guía informática.

**Interpretación:** El total de los encuestados convienen en que es de suma importancia heredar las recetas de las bebidas tradicionales a generaciones presentes y futuras, pues con el tiempo este tipo de tradiciones tienden a desaparecer o a ser reemplazadas con bebidas industrializadas, por otro lado es elemental que la información sea de acceso tecnológico, pues estamos viviendo en la era tecnológica, donde la mayor parte de información se consigue por medio del internet, y es una fuente de fácil acceso para la mayor parte de la población.

Pregunta N° 8 ¿Cree usted de importancia una guía de las bebidas tradicionales en el turismo gastronómico del sector en donde habita?

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	349	91%
NO	35	9%
<b>TOTAL</b>	<b>384</b>	<b>100%</b>

Cuadro 14 Distribución en frecuencia y porcentaje Pregunta 8

Elaborado por: Investigador

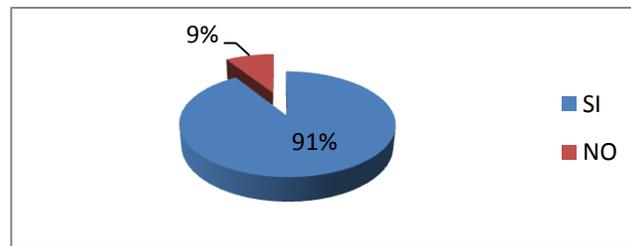


Gráfico 10 Diagrama circular Pregunta 8

Elaborado por: Investigador

**Análisis:** Del total de los encuestados el 91% de los pobladores creen que es de importancia una guía de las bebidas tradicionales en el turismo gastronómico del sector en donde habitan, mientras que el 9% de encuestados dicen que no.

**Interpretación:** Según este resultado la mayor parte de los encuestados creen que una guía que contenga información de las bebidas tradicionales es de importancia para el turismo gastronómico, ya que generalmente cuando se habla de este tema se toman en cuenta en mayor parte a los platillos y se deja de lado a las bebidas, pero con una guía de las bebidas tradicionales se podrá exponer un poco más de la riqueza cultural que contienen nuestros pueblos, un porcentaje menor piensa que no es muy importante ya que el turismo gastronómico en la Provincia de Tungurahua no ha sido muy explotado.

## **4.2. Verificación de hipótesis**

**TEMA:** “Las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua y su incidencia en el desarrollo turístico-gastronómico de la provincia en el periodo diciembre, 2010 a abril, 2011”

### **1. Planteamiento de la Hipótesis**

Ho: Las bebidas tradicionales NO tendrán incidencia en el desarrollo turístico-gastronómico de la provincia de Tungurahua en el periodo diciembre, 2010 a abril, 2011

Hi: Las bebidas tradicionales tendrán incidencia en el desarrollo turístico-gastronómico de la provincia de Tungurahua en el periodo diciembre, 2010 a abril, 2011

### **2. Selección del nivel de Significación**

Se utilizará el nivel  $\alpha= 0.01$

### **3. Descripción de la población**

Se extrajo una muestra de 384 habitantes, a quienes se les aplicó un cuestionario sobre la actividad que contiene 2 categorías.

#### 4. Especificación del estadístico

De acuerdo a la tabla de contingencia 5x2 utilizaremos la siguiente fórmula

$$x^2 = \sum (O-E)^2 / E$$

Donde:

$x^2$ = Chi o ji cuadrado

$\sum$ = Sumatoria

O= Frecuencia observada

E= Frecuencia esperada

## 5. Recolección de datos de los Estadísticos

Preguntas	Frecuencia Observada		
	Categorías		
	SI	NO	Sub total
¿Creé que las bebidas tradicionales inciden en el turismo del Cantón al que pertenece?	353	31	384
¿Cree usted importante heredar las recetas de las bebidas tradicionales a generaciones futuras por medio de una guía informática?	384	0	384
¿Cree usted de importancia una guía de las bebidas tradicionales en el turismo gastronómico del sector en donde habita?	349	35	384
Sub Totales	1086	66	1152

Cuadro 15 Frecuencia observada

Elaborado por: Investigador

Preguntas	Frecuencia Esperada		
	Categorías		
	SI	NO	Sub total
¿Creé que las bebidas tradicionales inciden en el turismo del Cantón al que pertenece?	362	22	384
¿Cree usted importante heredar las recetas de las bebidas tradicionales a generaciones futuras por medio de una guía informática?	362	22	384
¿Cree usted de importancia una guía de las bebidas tradicionales en el turismo gastronómico del sector en donde habita?	362	22	384
Sub Totales	1086	66	1152

Cuadro 16 Frecuencia esperada

Elaborado por: Investigador

Cálculo del chi- cuadrado ( $X^2$ )

O	E	O-E	(O-E) <sup>2</sup>	(O-E) <sup>2</sup> /E
353	362	- 9	81	18.1243
31	22	9	81	3.6818
384	362	22	484	1.3370
0	22	-22	484	22
349	362	-13	169	0.4668
35	22	13	169	7.6818
1152	1152			$X^2= 53.2917$

Cuadro 17 Cálculo del chi- cuadrado ( $X^2$ )

Elaborado por: Investigador

Decisión: Para 2 grados de libertad a un nivel de 0.01 se obtiene en la tabla 9.2104 y como el valor del chi cuadrado calculado es 53.2917 se encuentra fuera de la región de aceptación, entonces se rechaza la hipótesis nula por lo que se acepta la hipótesis alternativa que dice. Las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua tendrán incidencia en el desarrollo turístico-gastronómico de la provincia en el periodo diciembre, 2010 a abril, 2011

## **6. Especificación de las Regiones de Aceptación y Rechazo**

Para decidir sobre estas regiones primeramente determinamos los grados de libertad conociendo que el cuadro está formado por 3 filas y 2 columnas.

$$gl = (f-1) (c-1)$$

$$gl = (3-1) (2-1)$$

$$gl = 2*1$$

$$gl = 2$$

Entonces con 2 gl y un nivel de 0.01 tenemos en la tabla de  $X^2$  el valor de 9.2104. Por consiguiente se acepta la hipótesis nula para todo valor de chi cuadrado que se encuentre hasta el valor 9.2104 y se rechaza la hipótesis nula cuando los valores calculados son mayores de 9.2104. La representación gráfica sería:

### Campana de Gauss

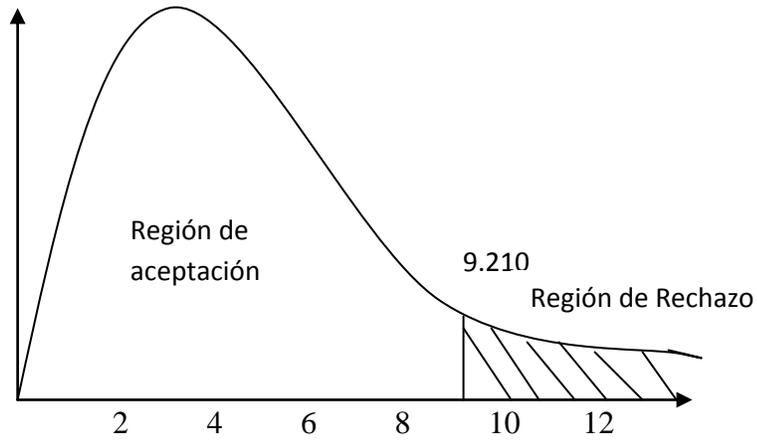


Gráfico 11 Campana de gauss

Elaborado por: Investigador

## CAPÍTULO V

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 5.1. Conclusiones

- El resultado de las encuestas nos han indicado que las bebidas tradicionales inciden en el desarrollo turístico-gastronómico de Tungurahua por lo tanto es factible la creación de una guía informática de las bebidas tradicionales de la provincia.
- La provincia de Tungurahua posee una gran riqueza cultural y muestra de ello son las bebidas tradicionales que se preparan en cada uno de los cantones.
- Por medio de la creación de una guía informática de las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua se puede dar a conocer al público una de las valiosas costumbres que tiene la provincia.
- La bebida más popular entre los habitantes de la provincia de Tungurahua es la Chicha de Jora, ya que es la acompañante favorita de la mayoría de las fiestas que se celebran en los cantones de Tungurahua
- A pesar de tener el mismo nombre la preparación de una bebida puede variar dependiendo del lugar donde se la elabore o del gusto del cocinero.

## **5.2. Recomendaciones**

- Realizar un inventario de las bebidas tradicionales de Tungurahua.
- Llevar a cabo la creación de una guía informática de las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua.
- Difundir la guía informática de las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua en instituciones educativas.
- Publicar en internet la guía informática de las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua.

## **CAPÍTULO VI**

### **PROPUESTA**

#### **6.1. Datos informativos**

##### **6.1.1. Título de la propuesta**

**CREACIÓN DE UNA GUÍA INFORMÁTICA SOBRE LAS BEBIDAS TRADICIONALES DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA.**

##### **6.1.2. Institución ejecutora**

La presente propuesta se va a ejecutar con el apoyo de la Universidad Técnica de Ambato

### 6.1.3. Beneficiarios

Los beneficiarios directos van a ser los habitantes de la provincia de Tungurahua, ya que contarán con una base de datos que contenga la información referente a las bebidas tradicionales de Tungurahua, de esta forma se promueve la conservación de esta costumbre, por otro lado se promueve el turismo gastronómico de la provincia.

### 6.1.4. Cobertura geográfica

Provincia de Tungurahua

### 6.1.5. Tiempo estimado para la ejecución de la propuesta

ACTIVIDADES	MAYO				JUNIO				JULIO			
VISITAS	x	x	x	x								
TOMAS	x	x	x	x								
ANÁLISIS				X	X	X	X	X				
EDICIÓN							X	X	X	X	X	

Cuadro 18 Cronograma para la ejecución de la propuesta

Elaborado por: Investigador

### **6.1.6. Equipo responsable**

La presente propuesta será llevada a cabo bajo la responsabilidad de la señorita Blanca Andrea Mejía Mayorga.

### **6.1.7. Costo estimado**

RUBROS	CANTIDAD
VISITAS	\$100,00
PREPARACIÓN DE LAS BEBIDAS	\$66,00
TOMAS	\$50,00
EDICIÓN	\$200,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$416,00</b>

Cuadro 19 Presupuesto para la ejecución de la propuesta

Elaborado por: Investigador

## **6.2. Antecedentes de la propuesta**

Mediante la investigación realizada se pudo concluir que la mayor parte de habitantes de Tungurahua está a favor de la creación de un guía informática de las bebidas tradicionales de Tungurahua

### **6.3. Justificación**

Es importante que la propuesta se lleve a cabo porque a través de una guía informática sobre las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua se podrá dar a conocer una costumbre muy interesante que posee la provincia, al ser un medio tecnológico será de fácil acceso para la población en general, por otro lado se impulsa a la conservación de las tradiciones del sector

### **6.4. Objetivos**

#### **6.4.1. General**

Rescatar las bebidas tradicionales de Tungurahua con sus respectivas recetas a través de una guía informática publicada en el internet

#### **6.4.2. Específicos**

Crear una guía informática sobre las bebidas tradicionales de Tungurahua

Difundir la guía informática sobre las bebidas tradicionales en internet

## **6.5. Análisis de factibilidad**

### **6.5.1. Factor político**

Según la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, el Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) - el patrimonio vivo - es el crisol de nuestra diversidad cultural y su conservación, una garantía de creatividad permanente.

La Convención afirma que el PCI se manifiesta, en particular, en los ámbitos siguientes:

- Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial;
- Artes del espectáculo (como la música tradicional, la danza y el teatro);
- Usos sociales, rituales y actos festivos;
- Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;
- Técnicas artesanales tradicionales.

La Convención de 2003 define el PCI más concretamente como los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.

La definición señala igualmente que el PCI, cuya salvaguardia pretende la Convención:

- Se transmite de generación en generación;
- Es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia

- Infunde a las comunidades y los grupos un sentimiento de identidad y de continuidad;
- Promueve el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana;
- Es compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes;
- Cumple los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible.

El PCI es tradicional sin dejar de estar vivo. Se recrea constantemente y su transmisión se realiza principalmente por vía oral. Es difícil emplear el término 'auténtico' en relación con el PCI; algunos expertos previenen contra su empleo en relación con el patrimonio vivo.

El depositario de este patrimonio es la mente humana, siendo el cuerpo humano el principal instrumento para su ejecución o – literalmente – encarnación. Con frecuencia se comparten el conocimiento y las técnicas dentro de una comunidad, e igualmente las manifestaciones del PCI se llevan a cabo, a menudo, de forma colectiva.

Muchos elementos del PCI están amenazados debido a los efectos de la globalización, las políticas homogeneizantes, y la falta de medios, de valoración y de entendimiento que – todo ello junto – conduce al deterioro de las funciones y los valores de estos elementos y a la falta de interés hacia ellos entre las nuevas generaciones.

La Convención, al establecer la Lista Representativa, introduce la idea de "representatividad". "Representativa" puede significar tanto representativa de la creatividad de la humanidad, como del patrimonio cultural de los Estados, o de las comunidades depositarias de las tradiciones en cuestión. <sup>40</sup>

<sup>40</sup><http://www.ministeriopatrimonio.gov.ec/index.php/es/ique-es-el-patrimonio>

### **6.5.2. Factor socio cultural**

Los pobladores de la provincia de Tungurahua han mostrado una amplia apertura a la creación de una guía informática referente a las bebidas tradicionales de la provincia, puesto que promueve la conservación de la costumbre de preparar dichas bebidas, también incentiva a la práctica del turismo gastronómico en el sector, por ende se produce un mayor movimiento del comercio en la zona, suscitando nuevas opciones para obtener recursos económicos en la provincia.

### **6.5.3. Factor tecnológico**

Es posible llevar a cabo el proyecto porque se cuenta con los recursos tecnológicos necesarios como: cámara digital, computadora, programas especializados para diseño, edición y publicación, que facilitarán el proceso de ejecución de la propuesta.

### **6.5.4. Factor organizacional**

En cuanto a organización se trata de una sola investigadora que contará con el apoyo de un tutor que le asesorará sobre cómo llevar a cabo la propuesta. Se contratará a una persona para crear los programas tecnológicos y a una persona especializada en bioquímica para el análisis de las bebidas.

#### **6.5.5. Factor equidad de género**

La presente propuesta está dirigida para el público en general que desee conocer sobre las bebidas tradicionales de Tungurahua.

#### **6.5.6. Factor ambiental**

Es posible llevar a cabo la propuesta porque no causa un efecto negativo al ambiente.

#### **6.5.7. Factor económico**

Los gastos que implica la creación de una guía informática referente a las bebidas tradicionales de Tungurahua van a ser asumidos por la investigadora.

#### **6.5.8. Factor legal**

El proyecto no tiene impedimentos legales para ser desarrollado, al contrario cuenta con el apoyo de las leyes referentes al Patrimonio Cultural

Art. 4.- El Instituto de Patrimonio Cultural, tendrá las siguientes funciones y atribuciones:

- a) Investigar, conservar, preservar, restaurar, exhibir y promocionar el Patrimonio Cultural en el Ecuador; así como regular de acuerdo a la Ley todas las actividades de esta naturaleza que se realicen en el País;
- b) Elaborar el inventario de todos los bienes que constituyen este patrimonio ya sean propiedad pública o privada;
- c) Efectuar investigaciones antropológicas y regular de acuerdo a la Ley estas actividades en el País;
- d) Velar por el correcto cumplimiento de la presente Ley; y,
- e) Las demás que le asigne la presente Ley y Reglamento. <sup>41</sup>

<sup>41</sup>[http://www.derechoecuador.com/index.php?option=com\\_content&task=view&id=4070&Itemid=418](http://www.derechoecuador.com/index.php?option=com_content&task=view&id=4070&Itemid=418)

## 6.6. Fundamentación

### BEBIDAS TRADICIONALES DE TUNGURAHUA

#### CANELAZO



Gráfico 12 Canelazo

Elaborado por: Investigador

La canela, conocida también como canela o canelita es una de las bebidas más populares en la Provincia de Tungurahua, se la consume en casi todas las celebraciones, incluso en los funerales. Esta bebida es ideal para entrar en calor sobre todo en las noches frías de Tungurahua.

#### **Ingredientes:**

- Canela: 200 gramos
- Puro: ½ litro
- Naranjillas: 2
- Azúcar: al gusto
- Agua: 2 litros

### **Preparación:**

- 1 Hierva el agua
- 2 Agregue la canela y las naranjillas partidas en cuatro en el agua hirviendo
- 3 Hierva la preparación durante 15 minutos y cierna
- 4 Agregue azúcar al gusto
- 5 Añada el puro y sirva

### **Información:**

Tipo de bebida: Alcohólica

Número de vasos que rinde: 10

Costo aproximado por vaso: \$0,20

Contenido de alcohol: 17°

## CHAGUARMISHQUI



Gráfico 13 Chaguarmishqui

Elaborado por: Investigador

El chaguarmishqui es una bebida típica de Salasaca, ubicado en el cantón Pelileo, la sabiduría popular sugiere que esta bebida es ideal para aliviar el dolor producido por el cólico menstrual, el dolor de los huesos y el dolor de cabeza.

El chaguarmishqui se lo saca del penco de la cabuya negra, a lado del penco de la cabuya se hace un pequeño hueco en el que se pone una vasija donde caerá el jugo. Al penco de la cabuya se lo debe partir para comenzar a extraer el líquido con la ayuda de un raspador, la labor de raspar el penco se la realiza dos veces por día, una en la mañana y otra en la tarde, cuando ya se ha extraído una buena porción del jugo, se lo pone a hervir, luego se lo cierne y está listo para beber. El chaguarmishqui es considerada como una bebida medicinal, por lo tanto no es tomada en fiestas específicas. Se puede comprar en las ferias de los cantones, ya que la bebida es traída para su comercialización especialmente por las mujeres Salazacas

**Información:**

Tipo de bebida: No alcohólica

Costo aproximado por vaso: \$0,50

Porcentaje de proteína/100g (% ): 0,40

Porcentaje de carbohidratos/100g (%): 6

## CHAMPUS



Gráfico 14 Champus

Elaborado por: Investigador

El champus es una bebida que se consume especialmente en los Cantones de Píllaro, Quero y Tisaleo, en estos lugares se la consume mayormente en época de carnaval, también se la prepara ocasionalmente en los hogares de toda la provincia Tungurahua ya que tiene un delicioso sabor y un alto valor nutritivo.

### **Ingredientes:**

- Harina de maíz: 225 gramos
- Agua: 4 litros
- Mote cocido: 400 gramos
- Especias (canela, clavo de olor, pimienta dulce): al gusto
- Panela: 240 gramos

### **Preparación:**

1 Hierva a fuego lento la harina de maíz con las especias en el agua, meciendo constantemente para evitar que la harina se asiente y se quemé durante 2 horas o hasta que se forme una colada y la harina esté bien cocida

2 A parte se debe hervir el mote en agua, una vez que este esté cocido se lo debe cerner y mezclar con la colada.

3 Finalmente se endulza con panela y está listo para servir.

### **Información:**

Tipo de bebida: No alcohólica

Número de vasos que rinde: 10

Costo aproximado por vaso: \$0,30

Porcentaje de proteína/100g (%): 5

Porcentaje de carbohidratos/100g (%): 77

## CHICHA ALOJA



Gráfico 15 Chicha aloja

Elaborado por: Investigador

La chicha aloja es una bebida que a pesar de su exquisito sabor casi ya no se la prepara, al preguntar cómo se elabora esta delicia, un buen hombre respondió: es muy fácil se compra un litro de chicha de jora, se la lleva a Loja, y está lista. Este gracioso comentario se debe a que la base de la chicha aloja es la chicha de jora, solo que se le añaden ciertos ingredientes que le dan un sabor único a esta bebida.

### **Ingredientes:**

- Chicha de jora: 4 litros
- Babaco: 1
- Harina de trigo: ½ libra
- Naranjillas: 5
- Caña de azúcar: 250 gramos
- Agua: 1 litro
- Panela: 250 gramos
- Especias (canela, clavo de olor, pimienta dulce): al gusto
- Guayabas: 3

### **Preparación:**

1 Ponga en el fuego la Chicha de Jora, una vez que esta está hirviendo agregue la harina de trigo y deje hervir batiendo constantemente hasta que la harina está bien cocida

2 En otro recipiente coloque la caña un poco machacada, la guayaba, el babaco y la naranjilla bien lavados y partidos en cuatro

3 Mezcle ambas preparaciones y las especias para que le den un mejor aroma y sabor, cocine durante una hora para que la fruta suelte sus jugos.

4 Cierna y se endulce con panela y está lista la bebida para ser servida.

### **Información:**

Tipo de bebida: Alcohólica

Número de vasos que rinde:20

Costo aproximado por vaso: \$0,40

Contenido de alcohol: 2°

## CHICHA DE AVENA



Gráfico 16 Chicha de avena

Elaborado por: Investigador

La chicha de avena es muy popular en Quero y Pelileo, se la consume en las fiestas de cantonización y en las fiestas religiosas, también está presente en eventos como matrimonios o bautizos ya que es una bebida de fácil preparación, de costo bastante económico y el sabor es muy agradable

### **Ingredientes:**

- Avena: 80 gramos
- Panela: 300 gramos
- Guayabas: 2
- Agua: 4 litros
- Caña de azúcar: 227 gramos
- Canela: al gusto

### **Preparación:**

- 1 Hierva la avena, hasta que esté bien cocida y agregue la canela y la guayaba
- 2 Después de que se cocine la fruta agregue la panela y la caña machucada, deje hervir por una hora más para que la caña suelte su jugo
- 3 Finalmente cierna y se deje fermentar la bebida tapada por tres días en un lugar abrigado y oscuro.

### **Información:**

Tipo de bebida: Alcohólica

Número de vasos que rinde: 12

Costo aproximado por vaso: \$0,20

Contenido de alcohol: 4°

## CHICHA HUEVONA



Gráfico 17 Chicha huevona

Elaborado por: Investigador

La Chicha Huevona es una bebida tradicional del Cantón Pelileo, se la prepara en la fiesta de la octava del Corpus Cristi en el mes de Junio, y en las festividades de Octubre, cuando se rinde culto a la Virgen de Santa Lucía esta celebración es conocida como la fiesta de la Palla. Los priostes son los encargados de preparar las bebidas, se hacen grandes cantidades para abastecer a todos los participantes.

### **Ingredientes:**

- Chicha de jora: 1 litro
- Puro: 225 mililitros
- Cerveza: 1 litro
- Yogurt: 225 mililitros
- Huevos: 2
- Azúcar: al gusto
- Gaseosa negra: 223 mililitros

**Preparación:**

Mezcle todos los ingredientes batiendo fuertemente y sirva

**Información:**

Tipo de bebida: Alcohólica

Número de vasos que rinde: 15

Costo aproximado por vaso: \$0,26

Contenido de alcohol: 25°g

## CHICHA DE JORA



Gráfico 18 Chicha de jora

Elaborado por: Investigador

La Chicha de Jora es una bebida tradicional en la Provincia de Tungurahua, excepto en el Cantón Patate y Baños, se la prepara en las celebraciones de Cantonización, en las fiestas religiosas, en los festejos de las comunidades, en carnaval e incluso está presente en las principales ceremonias como matrimonios, bautizos, cumpleaños. La Chicha de Jora es el ingrediente base de otras bebidas como la Chicha Aloja o la Chicha Huevona.

La preparación de la chicha pueden ser dividido en dos partes: La primera consiste en hacer la jora refiriéndose al maíz seco germinado y la segunda en la elaboración de la chicha propiamente dicha.

### Harina de Jora

Remojo: El maíz almacenado luego de las cosechas debe ser remojado por aproximadamente 24 horas. Un remojo excesivo torna los maíces negros y causa pérdidas de "consistencia". En vista de que el grano de maíz no tiene una membrana semipermeable la absorción de agua es uniforme a través de toda la superficie.

Germinación: El maíz germina en 10 a 20 días, a 6.5 °C y en 5 a 10 días a 9.2 °C hasta 14.7 °C.

Secado: El maíz germinado y resecado es expuesto al sol, extendiendo en una capa de media pulgada de espesor y es virado frecuentemente. El secado es continuo hasta que el maíz este perfectamente seco (2 a 5 días) porque de otra manera el molido es difícil.

Una vez molido el maíz se puede proceder a la elaboración de la chicha.

**Ingredientes:**

- Maíz de jora: 500 gramos
- Panela: al gusto
- Agua: 5 litros

**Preparación:**

- 1 Cocine el maíz de jora con el agua durante 3 horas
- 2 Meza constantemente para evitar que la harina se asiente
- 3 Agregue panela.
- 4 Deje enfriar y cierna
- 5 Deje reposar durante tres días para lograr su fermentación

**Información:**

Tipo de bebida: Alcohólica

Número de vasos que rinde: 10

Costo aproximado por vaso: \$0,26

Contenido de alcohol: 10°

## CHICHA DE MANZANA



Gráfico 19 Chicha de manzana

Elaborado por: Investigador

La chicha de manzana es una bebida típica del Cantón Cevallos, no se la toma en fiestas específicas, más bien se la toma en la temporada en la que se producen las manzanas, es decir por los meses de abril, mayo y junio.

### **Ingredientes:**

- Pulpa de manzana: 500 gramos
- Panela: 300 gramos
- Agua: 2 litros
- Especias (canela, clavo de olor, pimienta dulce): al gusto

**Preparación:**

- 1 Hierva la manzana con las especias en el agua hasta que la manzana este bien suave
- 2 Licue y cierna la bebida
- 3 Endulce
- 4 Tape la bebida y deje reposar por tres días para que la bebida se fermente

**Información:**

Tipo de bebida: Alcohólica

Número de vasos que rinde: 10

Costo aproximado por vaso: \$0,30

Contenido de alcohol: 4°

## CHICHA DE POLVILLO



Gráfico 20 Chicha de polvillo

Elaborado por: Investigador

La chicha de polvillo es tradicional del Cantón Quero, se la consume especialmente en las celebraciones de las comunidades y festividades religiosas pero ya no con tanta frecuencia como se las consumía antiguamente.

### **Ingredientes:**

- Polvillo de arroz: 500 gramos
- Canela: 20 gramos
- Afrecho: 500 gramos
- Esencia de vainilla: 1 cuchara pequeña
- Panela: 500 gramos
- Agua: 8 litros

### **Preparación:**

1 Hierva el afrecho con el polvillo en el agua durante dos horas, luego se deje enfriar y se cierna.

2 A parte se prepare la miel con la panela, la canela y la esencia de vainilla.

3 Mezcle la miel con preparación anterior.

4 Finalmente coloque la bebida en una vasija de barro o en un pondo bien tapado deje fermentar durante 3 días.

### **Información:**

Tipo de bebida: Alcohólica

Número de vasos que rinde:24

Costo aproximado por vaso: \$0,16

Contenido de alcohol: 3°

## CHICHA DE UVA



Gráfico 21 Chicha de uva

Elaborado por: Investigador

La chicha de uva se elabora en el Cantón Patate, gracias al clima de este lugar en el valle de Patate existen varios viñedos lo que ha permitido la exitosa comercialización de esta deliciosa bebida. La chicha de uva es consumida principalmente en las fiestas religiosas sin embargo se e la puede comprar fácilmente en el centro de la ciudad frente al parque Simón Bolívar. Esta bebida fue creada para acompañar las riquísimas arepas de zapallo.

### **Ingredientes:**

- Uva: 4 libras
- Agua: 1 litro
- Azúcar: 500 gramos

### **Preparación:**

- 1 Aplaste la uva en un recipiente
- 2 Agregue el agua hervida y el azúcar
- 3 Cierna y deposite la bebida en un tonel y tápelo bien
- 4 Deje reposar por tres días para que la preparación se fermente

### **Información:**

Tipo de bebida: Alcohólica

Número de vasos que rinde: 16

Costo aproximado por vaso: \$0,30

Contenido de alcohol: 5°

## CHOCOLATE



Gráfico 22 Chocolate

Elaborado por: Investigador

El chocolate es una bebida caliente tradicional de Ambato, sin embargo se lo prepara regularmente en toda la Provincia de Tungurahua, se lo acompaña con tostadas o sánduches de queso, se lo puede comprar en el centro de la ciudad.

### **Ingredientes:**

- Chocolate amargo en tableta:  
225 gramos
- Agua: 1 taza
- Leche: 2 litros
- Azúcar: 100 gramos
- Esencia de vainilla:  $\frac{1}{2}$   
cucharadita

### **Preparación:**

- 1 Diluya el chocolate en una taza de agua hirviendo con la ayuda de una batidora de mano
- 2 Agregue la leche y sega batiendo con fuerza hasta que hierva la leche
- 3 Añada media cucharadita de esencia de vainilla
- 4 Ponga el azúcar
- 5 Retire del fuego y sirva

### **Información:**

Tipo de bebida: No alcohólica

Número de vasos que rinde: 18

Costo aproximado por vaso: \$0,37

Porcentaje de proteína/100g (% ): 3,44

Porcentaje de carbohidratos/100g (%): 9,6

## COLADA DE CEBADA CON LECHE



Gráfico 23 Colada de cebada con leche

Elaborado por: Investigador

Esta bebida es preparada regularmente en toda la provincia de Tungurahua, sin embargo es típica de Quero, en este lugar se la prepara principalmente en época de carnaval. También es conocida como arroz de cebada con leche.

### **Ingredientes:**

- Arroz de cebada: 500 gramos
- Leche: 1 litro
- Agua: 4 litros
- Canela: Al gusto
- Panela: 200 gramos

### **Preparación**

- 1 Hierva el arroz de cebada en el agua durante 2 horas meciendo constantemente
- 2 Agregue la panela, la canela y la leche
- 3 Hierva durante 10 minutos más y está listo.

### **Información:**

Tipo de bebida: No alcohólica

Número de vasos que rinde: 12

Costo aproximado por vaso: \$0,21

Porcentaje de proteína/100g (% ): 2,55

Porcentaje de carbohidratos/100g (%): 32

## COLADA MORADA



Gráfico 24 Colada morada

Elaborado por: Investigador

La colada morada es muy popular en todo el Ecuador, se la consume especialmente el día de los difuntos, acompañada con las guaguas de pan. En cantones como Ambato o Tisaleo se la encuentra fácilmente a la venta. En Ambato por ejemplo son tradicionales las “coladas moradas de Atocha”, en este sector existen varios puestos que se dedican a la comercialización de este producto, aquí se las vende acompañadas de empanadas de viento o de empanadas al horno.

### **Ingredientes:**

- Harina de maíz negro: 450 gramos
- Canela: 10 gramos
- Naranja: 400 gramos
- Mortiño: 10 gramos
- Mora: 450 gramos
- Pimienta dulce: 10 gramos
- Piña pelada y picada en cuadritos pequeños: 900 gramos
- Clavo de olor: 10 gramos
- Babaco pelado y picado en cuadritos pequeños: 900 gramos
- Azúcar: 2 Kilogramos
- Frutillas: 450 gramos
- Agua: 8 litros
- Hierbas aromáticas (hoja de naranja, hierbaluisa, arrayán): al gusto

### **Preparación:**

- 1 Lave la harina y póngala a cocinar en 4 litros de agua, meciendo constantemente para evitar que la harina se asiente y se queme.
- 2 En una olla aparte ponga a cocinar en 4 litros de agua la canela, el mortiño la pimienta dulce, el clavo de olor y las hierbas, deje en ebullición por 5 minutos, cierna y agregue a la preparación anterior.
- 3 Cuando la harina esté cocinada agregue la mora y la naranjilla licuada y cernida
- 4 Agregue el resto de frutas y el azúcar
- 5 Continúe meciendo hasta que la fruta se cocine y tome punto dulce, añada azúcar en caso de ser necesario y sirva caliente.

### **Información:**

Tipo de bebida: No alcohólica

Número de vasos que rinde: 50

Costo aproximado por vaso: \$0,17

Porcentaje de proteína/100g (%): 1

Porcentaje de carbohidratos/100g (%): 35

## DULCE DE SAMBO



Gráfico 25 Dulce de sambo

Elaborado por: Investigador

El dulce de sambo se lo prepara en la mayoría de los cantones de Tungurahua pero especialmente en Ambato y en Cevallos, el lugar que produce los verdaderos sambos, dicen los pobladores. A esta bebida no se la prepara en fechas especiales, más bien es consumida durante todo el año, ya que el sambo puede pasar varios meses madurándose en el suelo sin que se dañe. Es ideal para tomar en el frío porque tiene un alto contenido calórico. El dulce de sambo es uno de los postres favoritos de los Tungurahueses.

### **Ingredientes:**

- Pulpa de sambo maduro: 500 gramos
- Agua: 1 litro
- Leche: 2 litros
- Pepas de sambo negras: 100 gramos
- Panela o azúcar: 200 gramos
- Especias (canela, clavo de olor, pimienta dulce): al gusto

### **Preparación:**

- 1 Saque las pepas negras del sambo
- 2 Retire la pulpa y licúela con el agua
- 3 Ponga a cocinar la pulpa de sambo con el agua, cuando esto hierva agregue la leche, las pepas de sambo y las especias.
- 4 Meza constantemente esta preparación hasta que hierva para evitar que se queme o se riegue.
- 5 Finalmente añada el azúcar o la panela

### **Información:**

Tipo de bebida: No alcohólica

Número de vasos que rinde: 10

Costo aproximado por vaso: \$0,32

Porcentaje de proteína/100g (% ): 5

Porcentaje de carbohidratos/100g (%): 12,6

## GUARAPO



Gráfico 26 Guarapo

Elaborado por: Investigador

El guarapo es también conocido como el jugo de caña tradicional del Cantón Baños. Se obtiene fácilmente con los trapiches al exprimir las cañas, se lo puede comprar a un precio muy accesible en Baños. Por su alto contenido de azúcar esta es una bebida energizante, recomendada para realizar las excursiones dentro de la misma ciudad.

### **Información:**

Tipo de bebida: No alcohólica

Costo aproximado por litro: \$1,00

Porcentaje de proteína/100g (% ): 0,6

Porcentaje de carbohidratos/100g (%): 90

## JUCHO



Gráfico 27 Jucho

Elaborado por: Investigador

En temporada de capulíes es imposible dejar de disfrutar de un delicioso jucho, pues es preparado en la mayoría de hogares de la provincia de Tungurahua especialmente en la ciudad de Ambato

### **Ingredientes**

- Capulí: 900 gramos
- Agua: 2 ½ litros
- Duraznos: 10
- Azúcar: 450 gramos
- Maicena: 100 gramos

### **Preparación:**

- 1 Ponga a hervir el agua
- 2 Agregue los duraznos pelados con el azúcar, cuando el durazno está suave añada el capulí y se deje hervir por diez minutos
- 3 Añada la maicena, hiera a llama baja durante 15 minutos meciendo constantemente para evitar que la maicena se asiente
- 4 Ponga la canela y retire del fuego, y el jucho está listo para servirse.

### **Información:**

Tipo de bebida: No alcohólica

Número de vasos que rinde:10

Costo aproximado por vaso: \$0,35

Porcentaje de proteína/100g (% ): 3

Porcentaje de carbohidratos/100g (%): 14

## MOROCHO



Gráfico 28 Morocho

Elaborado por: Investigador

El morocho es una bebida muy sabrosa que se consume regularmente en todos los Cantones de la Provincia de Tungurahua, especialmente en el campo se la prepara porque proporciona una buena parte de la energía que se necesita para realizar las tareas. Esta bebida es utilizada para la comercialización, existen lugares en el centro de Ambato que se dedican exclusivamente a la venta de este producto, también se la puede comprar fácilmente en las ferias que se realizan en los cantones.

### **Ingredientes:**

- Morocho blanco: 450 gramos
- Pasas: ½ libra
- Leche: 4 litros
- Cebolla blanca: 1 rama
- Agua: 2 litros
- Aceite: 1 cucharada
- Sal: 1 pizca
- Azúcar: 310 gramos
- Canela: 10 gramos

### **Preparación:**

- 1 Remoje el morocho en una olla con agua durante 24 horas
- 2 Ponga a hervir medio litro de agua, la rama de cebolla blanca, la pizca de sal y la cucharada de aceite, una vez que el agua haya hervido ponga a cocinar el morocho
- 3 Agregue la leche
- 4 Cocine la preparación durante 2 horas meciendo constantemente para evitar que se asiente al fondo de la olla
- 5 Añada el agua restante constantemente para compensar el líquido que se va evaporando
- 6 Al finalizar la cocción agregue la ramita de canela y las pasas
- 7 Endulce y sirva.

### **Información:**

Tipo de bebida: No alcohólica

Número de vasos que rinde: 20

Costo aproximado por vaso: \$0,20

Porcentaje de proteína/100g (% ): 3,5

Porcentaje de carbohidratos/100g (%): 17,34

## **PURO**



Gráfico 29 Puro

Elaborado por: Investigador

El puro es una bebida que se obtiene de la destilación del fermento del jugo de la caña de azúcar, esta es una bebida alcohólica bastante fuerte, por esa razón se lo mezcla con diferentes ingredientes para formar otras bebidas como el sánduche de Baños, el canelazo de Ambato o la chicha huevona de Tisaleo.

### **Información:**

Tipo de bebida: Alcohólica

Costo aproximado por litro: \$1,00

Contenido de alcohol: 70°

## SÁNDUCHE



Gráfico 30 Sánduche

Elaborado por: Investigador

El sánduche es una bebida alcohólica típica de Baños, se lo consume regularmente, pero especialmente en las fiestas de cantonización y las fiestas patronales, es una bebida muy apreciada por los turistas

### **Ingredientes:**

- Guarapo: 1 litro
- Puro: ½ litro

**Preparación:**

1 En un recipiente poner una parte de guarapo, una parte de puro y la otra parte de guarapo

2 Servir

**Información:**

Tipo de bebida: Alcohólica

Número de vasos que rinde:6

Costo aproximado por vaso: \$0,33

Contenido de alcohol: 22°

## **6.7. Metodología modelo operativo**

La propuesta se desarrollará en la provincia de Tungurahua, se harán visitas a cada uno de los cantones especialmente los días en los que se desarrollan las ferias, de esta manera se recolectará la información requerida sobre las bebidas tradicionales como son las recetas y las fiestas en las que se consumen, una vez obtenida la información se prepararán cada una de las bebidas para lograr diferentes conclusiones, primero se elaborarán las bebidas no alcohólicas, se logrará el porcentaje de proteínas e hidratos de carbono mediante un cálculo aproximado basado en la información de la tabla de los alimentos ecuatorianos y la información que viene en los empaques de los productos requeridos para la elaboración de las bebidas, en cuanto a las bebidas alcohólicas como las chichas y las bebidas que se hacen con puro de caña de azúcar, mediante un proceso de destilación se obtendrá la cantidad de grados alcohólicos que contienen las bebidas, de estas no se calculará el porcentaje de proteínas e hidratos de carbono ya que en el proceso de fermentación los hidratos de carbono se convierten en alcohol y el porcentaje de proteínas es mínimo. Se fotografiará cada una de las bebidas con elementos que las distingan. Una vez alcanzada toda la información se procederá a diseñar la guía informática de las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua con el programa “Dreamweaver” para poder publicarlo en la web en una página que proporcione “hosting” gratis.

MATRIZ DEL MODELO OPERATIVO

<b>Tema</b>	<b>Objetivo</b>	<b>Fases</b>	<b>Actividades</b>	<b>Recursos</b>	<b>Responsable</b>
Diseño de una guía informática de las bebidas tradicionales de las Tungurahua	Rescatar las bebidas tradicionales de Tungurahua a través de una guía informática publicada en internet	Recolección de información	Realizar encuestas a los habitantes de Tungurahua para obtener la información referente a las bebidas tradicionales.	Cuestionario Esferos	Investigador
			Preparar cada una de las bebidas.	Ingredientes de cada receta	Investigador
			Fotografiar cada una de las bebidas.	Cámara fotográfica	Investigador
			Calcular el porcentaje aproximado de proteínas y carbohidratos de las bebidas no alcohólicas tomando como referencia las propiedades de los alimentos ecuatorianos y los proporcionados en los empaques para poder sacar una media aproximada de las propiedades de las bebidas.	Tabla de propiedades nutritivas de los alimentos ecuatorianos Tabla de propiedades nutritivas de los empaques de cada producto utilizado	Investigador Investigador
Calcular los grados de alcohol que presentan las bebidas alcohólicas mediante un proceso de destilación simple.	100 ml de bebida 100 ml de agua destilada. Equipo de destilación Alcoholímetro	Investigador			

		Edición	Organización de los datos recolectados y las fotografías obtenidas en el programa informático "Dreamweaver"	Computador con el programa "Dreamweaver"	Investigador
		Publicación	Publicación del programa en la web en una página que permita "free hosting"	Computador con acceso a internet	Investigador

Cuadro 20 Matriz del modelo operativo

Elaborado por: Investigador

## **6.8. Administración**

Toda la propuesta será desarrollada por la señorita Blanca Andrea Mejía Mayorga.

## **BIBLIOGRAFÍA**

ESPINOZA, C., LARA, D. (1991). Estudio del proceso fermentativo de chicha de maíz y sidra de manzana. Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos. Universidad Técnica de Ambato, Ambato-Ecuador.

SALTOS, H. (1992). Chicha de Jora Tradición y Tecnología. Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos. Universidad Técnica de Ambato, Ambato-Ecuador.

HERRERA, L., MEDINA, A., NARANJO, G. (2004) Tutoría de la Investigación Científica, Edit. Diemerino editores. Quito-Ecuador.

## **ENLACES DE INTERNET**

<http://www.definicionabc.com/general/bebida.php>

<http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/licores-aguardiente-es-la-bebida-favorita-298452-298452.html>

[http://ecuador.acambiode.com/empresa/the-tesalia-springs-company\\_227368](http://ecuador.acambiode.com/empresa/the-tesalia-springs-company_227368)

[http://es.wikipedia.org/wiki/Fioravanti\\_\(bebida\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Fioravanti_(bebida))

<http://www.turismoaustro.gov.ec/index.php/es/mundos/mundo-costa/esmeraldas>

[http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa\\_de\\_Ecuador](http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Ecuador)

<http://es.wikipedia.org/wiki/Guayaquil#Gastronom.C3.ADa>

<http://www.visitaecuador.com/costa.php?opcion=datos&provincia=7&ciudad=VFKZ>  
TcSb

<http://www.epm-provincias.8m.com/main-prosucumbios.htm>

<http://blog.espol.edu.ec/lietur/tag/napo/>

<http://www.visitaecuador.com/amazonia.php?opcion=datos&provincia=17&ciudad=3>  
JFXuoic&clasificacion=lbUS&servicio=UFLh

[http://www.viajandox.com/pastaza/pasta\\_staclara\\_chontayacu.htm](http://www.viajandox.com/pastaza/pasta_staclara_chontayacu.htm)

[http://turismo.moronasantiago.gov.ec/index.php?nombre\\_modulo=listar\\_contenido&op=mostrar&opcion=54&contenido=79](http://turismo.moronasantiago.gov.ec/index.php?nombre_modulo=listar_contenido&op=mostrar&opcion=54&contenido=79)

<http://es.wikipedia.org/wiki/Chicha#Referencias>

[http://www.carchi.gov.ec/spanish/page.php?pgid=39&sec\\_id=3](http://www.carchi.gov.ec/spanish/page.php?pgid=39&sec_id=3)

<http://www.ecuale.com/imbabura/otavalo.php>

<http://acuario27.blogspot.com/2006/09/la-chicha-del-yamor.html>

<http://www.ecuafarras.com/noticias/pichincha/gastronomia/gastronomia-de-quito.4568.html>

<http://blog.espol.edu.ec/lietur/2009/06/16/santo-domingo-de-los-tsachilas-y-sus-delicias/>

[http://www.comunidadandina.org/turismo/expresiones/fiesta\\_mamanegra.htm](http://www.comunidadandina.org/turismo/expresiones/fiesta_mamanegra.htm)

<http://www.visitaecuador.com/andes.php?opcion=datos&provincia=2&ciudad=REyN>  
8aX7

[http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia\\_de\\_Chimborazo#Comidas\\_T.C3.ADpicas](http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_Chimborazo#Comidas_T.C3.ADpicas)

<http://www.aracno.net/andes.php?opcion=datos&provincia=3&ciudad=Rqe1gvFc&clasificacion=lbUS&servicio=UFLh>

[http://viajandox.com/azuay/azua\\_giron\\_yunguilla.htm](http://viajandox.com/azuay/azua_giron_yunguilla.htm)

<http://www.vivaloja.com/content/view/964/224/>

<http://www.visitaecuador.com/andes.php?opcion=datos&provincia=21&ciudad=dK2GdSNH&clasificacion=lbUS>

<http://es.wikipedia.org/wiki/Bebida>

[www.medisatgroup.com](http://www.medisatgroup.com)

[http://www.terraecuador.net/allimicuna/62\\_allimicuna\\_chichaaloja.html](http://www.terraecuador.net/allimicuna/62_allimicuna_chichaaloja.html)

<http://www4.elcomercio.com/generales/solo-texto.aspx?gn3articleID=279254>

<http://culturaec.wordpress.com/ley-organica-de-cultura/>

[http://es.wikipedia.org/wiki/Bebidas\\_de\\_M%C3%A9xico](http://es.wikipedia.org/wiki/Bebidas_de_M%C3%A9xico)

<http://es.wikipedia.org/wiki/Tradici%C3%B3n>

<http://es.wikipedia.org/wiki/Cultura>

[http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo\\_gastronomico](http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo_gastronomico)

[http://es.wikipedia.org/wiki/Men%C3%BA\\_tur%C3%A1stico](http://es.wikipedia.org/wiki/Men%C3%BA_tur%C3%A1stico)

<http://es.wikipedia.org/wiki/Gastrosof%C3%ADa>

<http://www.ministeriopatrimonio.gov.ec/index.php/es/ique-es-el-patrimonio>

[http://www.derechoecuador.com/index.php?option=com\\_content&task=view&id=4070&Itemid=418](http://www.derechoecuador.com/index.php?option=com_content&task=view&id=4070&Itemid=418)

# ANEXOS

ANEXO 1: ENCUESTA

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

Objetivo: Determinar la importancia de la creación de una guía informática de las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua en el desarrollo turístico-gastronómico de la provincia

Sexo.....Edad..... Ocupación/Profesión..... Cantón.....

INSTRUCCIONES: Conteste las siguientes preguntas

1 ¿Acostumbra a consumir las bebidas tradicionales del Cantón al que pertenece?

Si..... No.....¿Porqué?.....

2 ¿Cuál es su lugar preferido para consumir las bebidas tradicionales?

.....

3 ¿Conoce la receta de alguna bebida tradicional?

Si..... No..... ¿Cómo es la receta?.....

4 ¿Sabe hace cuanto tiempo se elabora la bebida tradicional?

Si..... No..... ¿Cuánto tiempo?.....

5 ¿Cuáles son las fiestas populares en las que más se consumen las bebidas típicas?

.....

6 ¿Creé que las bebidas tradicionales inciden en el desarrollo del turismo gastronómico del Cantón al que pertenece?

Si..... No..... ¿Por qué?.....

7 ¿Cree usted importante heredar las recetas de las bebidas a generaciones futuras por medio de una guía informática

Si..... No..... ¿Por qué?.....

8 ¿Cree usted de importancia una guía de las bebidas tradicionales en el turismo gastronómico del sector en donde habita?

Si..... No..... ¿Por qué?.....