

Chicha de maíz

Legado de una bebida milenaria

en Manabí



Ediciones
Uleam

Chicha de maíz

Legado de una bebida milenaria en Manabí

Irene Rosario Rodríguez Pincay
Luis Reinaldo Reyes Chávez
Manuel Rolando Velásquez Camposano
Gabriela Janeth Sión Saltos
Leonor Mercedes Villacreses Ponce
Ángela Evelina Farfán Tigre
Leydy María Cevallos Barberán
María Rosario Álava Zambrano
Jessenia Elizabeth Catagua Mieles
Juliana Carolina Anchundia Pazmiño
Elena Margarita Ponce Morán
Gladys Lourdes Quijije González
Eliana Mabel Chilán Zambrano
Eliana del Jesús Muñoz Zambrano
Geomara Monserrate Ormaza Ormaza
Rubén Darío Vega Sabando
María Nicolle Pita Olmedo
Luisa María Álava Moreira
Jhoselyn Valentina Mendoza Salvatierra





Texto arbitrado bajo la modalidad doble par ciego

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí
Ciudadela universitaria vía circunvalación (Manta)
www.uleam.edu.ec

Dr. Marcos Zambrano Zambrano, PhD.

Rector

Dr. Pedro Quijije Anchundia, PhD.

Vicerrector Académico

Dra. Jackeline Terranova Ruiz, PhD.

Vicerrectora de Investigación, Vinculación y Postgrado

Lcdo. Kléver Delgado Reyes, Mg.

Dirección de Investigación, Publicaciones y Servicios Bibliográficos

Chicha de maíz.

legado de una bebida milenaria en Manabí.

Irene Rosario Rodríguez Pincay
Luis Reinaldo Reyes Chávez
Manuel Rolando Velásquez Campozano
Gabriela Janeth Sión Saltos
Leonor Mercedes Villacreses Ponce
Angela Evelina Farfán Tigre
Leydy María Cevallos Barberán
María Rosario Álava Zambrano
Jessenia Elizabeth Catagua Mieles
Juliana Carolina Anchundia Pazmiño
Elena Margarita Ponce Morán
Gladys Lourdes Quijije González
Eliana Mabel Chilán Zambrano
Eliana del Jesús Muñoz Zambrano
Geomara Monserrate Ormaza Ormaza
Rubén Vega Sabando
María Nicolle Pita Olmedo
Luis María Álava
Jhoselyn Valentina Mendoza Salvatierra

Edición: Primera. Mayo de 2025. Publicación digital

ISBN: 978-9942-681-41-6

Prohibida su venta

Trabajo de edición y revisión de texto: Mg. Alexis Cuzme Espinales

Diagramación, edición de estilo y diseño de portada: Mg. José Márquez Rodríguez

Una producción de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, registrada en la Cámara Ecuatoriana del Libro.

Sitio Web: uleam.edu.ec

Correo institucional: diist@uleam.edu.ec

Teléfonos: 2 623 026 Ext. 255

Índice

Prólogo	5
Capítulo 1	8
Identificación de los ingredientes para elaboración de la chicha de maíz de la parroquia Sancán del cantón Jipijapa	8
Capítulo 2	59
Análisis cultural de la chicha de maíz en Sancán y valoración como patrimonio cultural.....	59
Capítulo 3	103
La chicha de maíz y su importancia en la parroquia sancán del cantón Jipijapa.....	103
Capítulo 4	138
Origen y productos derivados de la chicha de maíz como bebida ancestral de la provincia de Manabí.....	138
Capítulo 5	173
Análisis de la demanda de la chicha artesanal como producto gourmet en los mercados locales y nacionales.....	173
Bibliografía	235
Autores	249

Prólogo

La chicha de maíz, esa bebida ancestral que ha acompañado a nuestros pueblos durante siglos, es más que una simple bebida. Es historia, es cultura, es identidad. Este libro nace con la intención de preservar y difundir el conocimiento sobre este patrimonio cultural que está en peligro de ser olvidado.

El proyecto de la chicha de maíz comenzó como una investigación de la carrera de Hospitalidad y Hotelería de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí para documentar no solo las recetas, sino las historias detrás de cada sorbo de chicha. Desde las comunidades que aún la preparan hasta las nuevas generaciones que están descubriendo su valor, este libro captura la esencia de una tradición viva.

En el primer capítulo la investigación se centró en la identificación y documentación de los ingredientes fundamentales en la *elaboración de la chicha de maíz en la parroquia Sancán*, perteneciente al cantón Jipijapa. A través de un enfoque metodológico, descriptivo e inductivo, utilizando la técnica descriptiva se exploraron en detalle los aspectos teóricos y metodológicos de los ingredientes utilizados en la preparación de esta bebida ancestral. La investigación comprendió la aplicación de técnicas como encuestas y entrevistas para la recopilación de datos con un total de 67 encuestas dirigidas a la población de Sancán. Los resultados destacan la importancia cultural de la chicha de maíz en la historia de Jipijapa, posicionándola como un elemento fundamental en la identidad local. La identificación y comprensión de los ingredientes, así como su evolución a lo largo del tiempo, resaltan su papel como patrimonio cultural.

En el segundo capítulo el objetivo principal fue analizar desde la perspectiva cultural la chicha de maíz de forma que se pueda promover su valor como patrimonio cultural en la provincia de Manabí. Se recopiló información en base a reseñas bibliográficas de artículos científicos, libros y revistas relacionadas a la chicha como bebida tradicional, su origen sus características, su valor ancestral y su valor cultural en el Ecuador. Para la obtención de información sustentada se aplicaron técnicas empleadas en la comunidad, la observación directa en cuanto a la preparación de la bebida, el levantamiento de información mediante encuestas y entrevistas a moradores del área de estudio permitieron determinar las características culturales de los moradores, a su vez en primera instancia se pudo sintetizar la forma de preparación de la chicha en la comunidad

y si existe similitud con la de otros lugares. Con el fin de mejorar las vías de desarrollo local se establecieron estrategias viables que permitan potenciar la chicha como bebida cultural en la localidad.

Dentro del tercer capítulo se enfocó en analizar la importancia de la chicha de maíz como aporte al desarrollo gastronómico en el cantón Jipijapa. La metodología empleada en este proyecto fue mixta, cuanti-cualitativa, en cuanto a los métodos se utilizaron el inductivo-deductivo y también se aplicó una encuesta y entrevista para la recopilación de datos. Se recopilaron un total de 371 respuestas, como resultado se obtuvo que: la chicha elaborada a base de maíz proporciona muchos beneficios a la salud de las personas que la consumen. Su método de producción es artesanal y a pesar de la modernización en las técnicas, esta bebida aún sigue conservando su esencia.

En el cuarto capítulo a través de un enfoque interdisciplinario que combina la investigación histórica, antropológica y gastronómica, se exploran los orígenes ancestrales de la chicha de maíz, evidenciando su importancia en las prácticas ceremoniales y rituales de las comunidades originarias manabitas. Este estudio abarca además la diversidad de recetas y técnicas de elaboración de la chicha de maíz presentes en distintas localidades de la provincia. Se examinan las variaciones en los procesos de fermentación, ingredientes adicionales utilizados y su relación con festividades y eventos culturales locales. Los hallazgos revelan la estrecha conexión entre la chicha de maíz y la identidad cultural manabita, así como su relevancia en la vida social y comunitaria. Además, se destaca la importancia de preservar estas prácticas tradicionales en un contexto de cambios socioculturales y económicos.

El último y quinto capítulo tuvo como objetivo analizar la demanda de la chicha artesanal como producto gourmet en las mencionadas ciudades, identificando preferencias, factores de elección y oportunidades de comercialización. El campo de estudio aborda la demanda en los mercados locales y nacionales, centrándose en Manta, Portoviejo, Santa Ana y Jipijapa, con el objetivo de comprender preferencias, factores influyentes y desafíos que enfrenta el sector.

Con este libro, se espera que cada uno de ustedes pueda no solo aprender más sobre la chicha de maíz, sino también apreciarla como un símbolo de nuestra historia y diversidad cultural. Los invitamos a recorrer sus páginas y, ojalá, a animarse a preparar su propia chicha en casa, como una forma de mantener viva esta tradición.

Finalmente, queremos invitarlos a degustar una muestra de chicha, preparada siguiendo las recetas que compartimos en el libro, para que puedan experimentar el sabor de nuestra tradición.

Equipo de investigación Bebidas tradicionales de Manabí

Capítulo 1

Identificación de los ingredientes para elaboración de la chicha de maíz de la parroquia Sancán del cantón Jipijapa

Manuel Rolando Velásquez Campozano
Correo: romaveca5@gmail.com
Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-0094-0070>

Elena Margarita Ponce Morán
Correo: elenaponcetalofita@gmail.com
Orcid: <https://orcid.org/0009-0001-4576-7438>

Eliana Mabel Chilán Zambrano
Correo: mabelchilan12@gmail.com
Orcid: <https://orcid.org/0009-0005-6258-5838>

Eliana del Jesús Muñoz Zambrano
Correo: elianazambrano15@gmail.com
Orcid: <https://orcid.org/0009-0009-5148-5988>

Resumen

La presente investigación se centró en la identificación y documentación de los ingredientes fundamentales en la elaboración de la chicha de maíz en la parroquia Sancán, perteneciente al cantón Jipijapa. A través de un enfoque metodológico, descriptivo e inductivo, utilizando la técnica descriptiva se exploraron en detalle los aspectos teóricos y metodológicos de los ingredientes utilizados en la preparación de esta bebida ancestral. La investigación comprendió la aplicación de técnicas como encuestas y entrevistas para la recopilación de datos con un total de 67 encuestas dirigidas a la población de Sancán.

Los resultados destacan la importancia cultural de la chicha de maíz en la historia de Jipijapa, posicionándola como un elemento fundamental en la identidad local. La identificación y comprensión de los ingredientes, así como su evolución a lo largo del tiempo, resaltan su papel como patrimonio cultural.

La metodología empleada no solo permitió determinar las características de los ingredientes, sino que también facilitó realizar una propuesta de un plan de actividades para incentivar la preservación de la chicha de maíz como parte integral de la herencia cultural.

La investigación no solo aboga por la conservación de la biodiversidad a través de la identificación de ingredientes locales, sino que también señala oportunidades para el desarrollo económico local vinculado a la producción y comercialización de esta bebida tradicional.

Palabras clave: chicha de maíz, identidad local, patrimonio cultural, preservación y promoción.

Abstract

The present investigation focused on the identification and documentation of the fundamental ingredients in the preparation of corn chicha in the Sancán parish, belonging to the Jipijapa canton. Through a methodological, descriptive and inductive approach and descriptive technique, the theoretical and methodological aspects of the ingredients used in the preparation of this ancestral drink were explored in detail. The research included the application of techniques such as surveys and interviews for data collection, with a total of 67 surveys directed at the population of Sancán.

The results highlight the cultural importance of Chicha de Maíz in the history of Jipijapa, positioning it as a fundamental element in local identity. The identification and

understanding of the ingredients, as well as their evolution over time, highlight their role as cultural heritage.

The methodology used not only allowed us to determine the characteristics of the ingredients, but also facilitated the creation of a promotion plan and strategies to encourage the preservation of corn chicha as an integral part of the cultural heritage.

The research not only advocates for the conservation of biodiversity through the identification of local ingredients, but also points out opportunities for local economic development linked to the production and marketing of this traditional drink

Keywords: corn chicha, local identity, cultural heritage, preservation, and promotion.

Introducción

“La chicha de maíz criollo amarillo seco como parte de la alimentación tradicional de Jipijapa ha sido importante en la formación del criterio gastronómico desde la época precolombina y se ha mantenido durante generaciones posteriores a esta” (Ross & Guillermo, 2018).

Su origen en bebidas de maíz se remonta al año 300 a. C. En esa época, la clase alta consumía chicha y su producción contribuyó al desarrollo de vasijas de barro para transportarlo. Entre los años 500 y 1542 a.C., la chicha adquiere un fuerte carácter ritual, utilizándose en celebraciones en honor a la Pacha Mama. Los aborígenes amazónicos ecuatorianos la toman como alimento fortificante antes de realizar sus actividades diarias y también la ofrecen como bienvenida a los visitantes.

El Diccionario de la Real Academia de la Lengua define a la ‘chicha’ como una bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz en agua azucarada y que se usa en algunos países de América (RAE, 2014).

La identificación de los ingredientes locales utilizados para la elaboración de la chicha puede contribuir a la preservación de la biodiversidad, y también puede significar una oportunidad para el desarrollo agrícola sostenible y la generación de empleo y desarrollo económico para la población local, por ello se considera oportuno emplear la investigación, ya que el problema principal es la falta de información concreta sobre los ingredientes utilizados en la chicha de maíz, lo que dificulta la producción y comercialización de una bebida de calidad.

Si bien puede haber publicaciones sobre la chicha de maíz, este proyecto de investigación difiere en su enfoque específico sobre los ingredientes utilizados en la

parroquia Sancán del cantón Jipijapa, además, aborda la preservación del patrimonio cultural, apoya al turismo local y contribuye a la salud y nutrición.

En este contexto, el estudio pretende dar respuestas a problemáticas actuales y reales en torno a la gastronomía ancestral, al identificar los ingredientes de la elaboración de la chicha de maíz, de la misma forma contribuir a la preservación y promoción de las prácticas culinarias tradicionales. Para esto, la investigación tiene la siguiente estructura: I capítulo se abordan los antecedentes de investigación, se exploran las bases teóricas que sustentan el estudio, y se profundiza en conceptos clave como la gastronomía, la gastronomía ancestral, la bebida y la chicha. Asimismo, se indaga en la historia específica de la chicha de maíz, examinando por qué esta bebida se considera un patrimonio cultural en la parroquia Sancán. El análisis se extiende a los ingredientes esenciales para la elaboración de la chicha, explorando los tipos de maíz y sus propiedades.

Además, se exploran estrategias, en particular las relacionadas con el desarrollo del mercado y la promoción cultural, elementos cruciales para entender y preservar esta tradición. El capítulo II se centra en el diseño metodológico, delineando los pasos necesarios para identificar los ingredientes clave de la chicha de maíz. Se describen aspectos fundamentales como la población de estudio, la muestra seleccionada y las herramientas utilizadas, tales como encuestas y entrevistas.

Este capítulo proporciona la estructura necesaria para llevar a cabo una investigación sólida y detallada. El capítulo III presenta los resultados obtenidos a través de la aplicación de las herramientas de investigación en el campo. Se utilizan gráficos y análisis de cada pregunta para mostrar de manera sistematizada los datos recopilados, ofreciendo una visión clara de los ingredientes esenciales para la elaboración de la chicha de maíz en la parroquia Sancán.

Finalmente, se extraen conclusiones fundamentales a partir de los hallazgos, proporcionando una síntesis de los resultados. Además, se ofrecen recomendaciones valiosas para guiar investigaciones futuras en este tema, ayudando a enriquecer constantemente la comprensión de la chicha de maíz de Sancán como una expresión activa de la identidad cultural.

Diseño teórico

Problema científico

Desconocimiento sobre los ingredientes utilizados en la chicha de maíz en la parroquia Sancán del cantón Jipijapa.

La chicha de maíz es una bebida tradicional ampliamente consumida en la parroquia Sancán del cantón Jipijapa. Aunque se ha transmitido de generación en generación, existe una falta de conocimiento científico y documentación adecuada sobre los ingredientes utilizados en su elaboración. Esta situación plantea un problema significativo en términos de preservación cultural y posible impacto en la salud pública.

Esta bebida de origen ancestral se elabora a partir de la fermentación de granos de maíz y otros ingredientes adicionales en diversas regiones, ha sido valorada debido a su sabor único y sus propiedades refrescantes. Entre las regiones donde se destaca su tradición está en la Costa, específicamente en la parroquia Sancán del cantón Jipijapa, donde la producción y consumo de chicha de maíz son parte integral de su cultura y legado culinario.

A pesar de la importancia de esta bebida en la parroquia Sancán, se enfrenta a un desafío significativo: la falta de investigación y documentación exhaustiva sobre los ingredientes específicos utilizados en su preparación.

La falta de investigación científica y documentación adecuada sobre la chicha de maíz en la parroquia Sancán limita la posibilidad de preservar y transmitir de manera precisa esta tradición gastronómica única.

Objetivo de la investigación

El objetivo de esta investigación científica es obtener un conocimiento detallado sobre los ingredientes específicos utilizados en la elaboración de la chicha de maíz en la parroquia Sancán. Para lograr esto, se requerirá llevar a cabo un estudio exhaustivo que involucre la recopilación de información histórica y cultural sobre las prácticas de preparación de la chicha de maíz en el cantón.

Campo de la investigación (de estudio)

El campo de estudio se enfoca en el desconocimiento de los ingredientes exactos de la chicha de maíz en la parroquia Sancán, recalando que esta tradición logrará revalorizar

las costumbres y técnicas en la elaboración de esta bebida, ya que consideramos que tiene un valor importante.

Objetivo general

Identificar y documentar la receta tradicional sobre los ingredientes utilizados en la preparación de la chicha de maíz de la parroquia Sancán del cantón Jipijapa.

Objetivos específicos

1. Investigar aspectos teóricos y metodológicos sobre los ingredientes que se utilizan en la elaboración de la chicha de maíz.
2. Determinar las características de los ingredientes para la elaboración de la chicha de maíz.
3. Desarrollar un plan de actividades para incentivar la preservación de la chicha de maíz como patrimonio cultural.

Variables

La variable es todo aquello que se va a medir, controlar y estudiar en una investigación, es también un concepto clasificatorio. Pues asume valores diferentes, los que pueden ser cuantitativos o cualitativos. Y también pueden ser definidas conceptual y operacionalmente (Flores, 2007).

En este caso, la **variable independiente** es la identificación de los ingredientes necesarios para elaborar la chicha de maíz de la parroquia Sancán del cantón Jipijapa. Esta variable representa la parte del proceso que implica encontrar y determinar los ingredientes específicos que se utilizan para hacer la chicha de maíz en esa localidad.

La **variable dependiente**, por otra parte, es la elaboración de la chicha de maíz de la parroquia Sancán del cantón Jipijapa. La variable está influenciada por la independiente, ya que los ingredientes identificados son necesarios para elaborar la bebida.

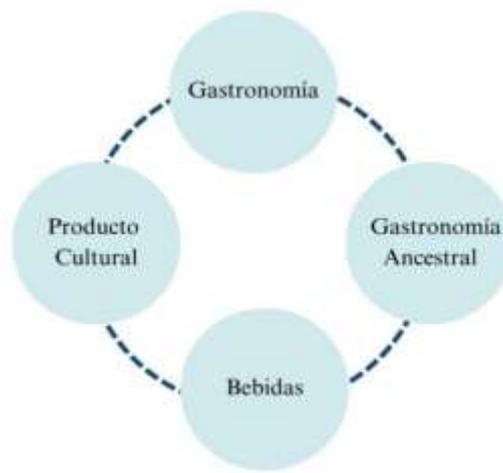
Capítulo I

Marco teórico

En este capítulo el objetivo es recopilar y organizar las ideas expuestas por los principales expertos teóricos sobre los conceptos centrales de este proyecto. En la siguiente figura se muestra el Hilo conductor.

Figura 1

Hilo conductor



Nota. El gráfico representa el Hilo conductor sobre los conceptos centrales de este proyecto. Fuente:

Elaboración propia

1.1. Antecedentes de investigación

Según Shuña (2019), en Perú existe una gran variedad de bebidas fermentadas, elaboradas a base de diversos sustratos vegetales, incluyendo frutas, cereales y tubérculos, en la actualidad el maíz amarillo duro es uno de los cereales utilizados en la elaboración de chicha de manera artesanal, de la misma forma que la elaboración de otras bebidas regionales fermentadas como: masato, guarapo, etc., productos que por su forma de fermentar no garantizan uniformidad en la calidad del producto terminado ni en su inocuidad, ya que la particularidad de su preparación reside en el hecho de que se acostumbra a masticar para que se lleve a cabo la fermentación.

Es esencial mencionar que el maíz amarillo, contiene propiedades que mantienen en buen estado de salud a los que lo consumen, de esta manera, es destinado para la producción de alimentos como el almidón, endulzantes y en este caso para la chicha que se trata de la bebida fermentada tradicional.

Según el boletín estadístico de SIEA (2017), la producción de maíz amarillo duro en la región Ucayali fue de 2 mil toneladas en el año 2017, producción que está destinada a la alimentación avícola y el consumo general de la población. Su correcta elaboración permite su inocuidad y garantiza la salud del consumidor porque ayuda la absorción de los nutrientes presentes en la ingesta alimenticia.

Para Chicaiza & Amanda (2014), en su informe de tesis "Elaboración de chicha de jora y establecer un tipo de envase para promover su consumo en restaurantes de la ciudad de Riobamba 2012" indican que la chicha desde el punto de vista nutricional cumple un rol importante en la alimentación, por las calorías que aporta a la dieta y por una cantidad no despreciable de otros nutrientes (vitaminas, sales minerales, aminoácidos), considerando la globalidad del consumo.

El informe de tesis aborda los aspectos nutricionales de la chicha desde la perspectiva de su contenido calórico y otros nutrientes como vitaminas, sales minerales y aminoácidos, tiene como objetivo proponer un tipo específico de envase que promueva el consumo de chicha en los restaurantes. Esto sugiere que el autor está explorando formas de mejorar la presentación o accesibilidad de la chicha para fomentar su consumo.

De acuerdo con Jiménez (2020), la producción del maíz en Ecuador alcanza altos índices de consumo, por constituir uno de los principales alimentos en la población, los productos prioritarios de los agricultores en sus diferentes variedades a pesar de que se ha visto afectado por el cambio climático. En la parroquia Salasaka el maíz, es uno de los alimentos que se encuentran en alto consumo por los hábitos alimentarios.

Una comunidad indígena que ha perdido muchas técnicas ancestrales aún defiende su cultura e identidad, el trabajo de investigación que se realiza sobre la elaboración de la chicha de maíz por técnica ancestral es un aporte a la continuidad de las costumbres y hacer prevalecer la importancia del maíz en la alimentación humana.

Se considera de importancia la producción de maíz en Ecuador, para la alimentación de la población, por ejemplo, en la parroquia Salasaka, donde es uno de los alimentos más consumidos. A pesar de que la producción de maíz ha sido afectada por el cambio climático, una comunidad indígena en Salasaka sigue defendiendo su cultura y tradiciones, y se llevó cabo una investigación por Jiménez sobre la elaboración de la chicha de maíz por técnica ancestral para preservar aquellas costumbres.

Figuerola et al. (2022), se plantearon como objetivo, caracterizar morfológica y etnobotánicamente el maíz criollo de la comuna Sancán.

Se menciona que el “Maíz criollo” es un término campesino que comúnmente se utiliza para denotar que es un material nativo de la comunidad, y que se diferencia de un material extranjero, un maíz híbrido o una variedad mejorada. Lo forman una población heterogénea de plantas, diferenciadas por los agricultores por su color, textura, forma del grano, forma de la mazorca, ciclovegetativo y uso.

El maíz es uno de los alimentos básicos y uno de los ingredientes primordiales de la comida mediante elaboración de platos gastronómicos, de la misma manera que está relacionada con las condiciones sociales y económicas de los campesinos.

Comuna Sancán

El nombre de la comuna se lo tomó de una tribu de origen Maya denominada Lanchan o Sanchande descendencia China que se asentó en este lugar. En este sitio, según los estudios Lanchan significa “tierra silvestre sin agua”; es importante anotar que Sancán fue uno de los nueve pueblos primitivos que integró la antigua “Provincia de Jipijapa” en conjunto con Picola Úseme, Apélope, Peluceme, Pillasagua, Jipijapa Alta, Chingue, Pipai, y Jipijapa la baja (Sosa, 2009).

La comuna Sancán, se encuentra localizada a 11 Km al norte de la cabecera cantonal de Jipijapa, limita al norte con la Pila, por el sur con Santa Rosa y Seval, al este con San Pablo y San Francisco, y al oeste con la comuna Membrillal. La comuna es eminentemente rural, tiene como principal actividad agrícola la producción de maíz, ya que la mayor parte de sus suelos están plantados de este cultivo, posee una gran variedad árboles frutales y maderables, los mismo que en tiempo de cosecha ayudan a paliar la difícil situación económica de los pobladores, por su ubicación geográfica posee un microclima, factor determinante para la calidad de sus productos. Su ubicación se enmarca en la zona ecológica: Matorral Seco de Tierras Bajas (Ponce, Cantos, & Cedeño, 2017).

1.2. Bases teóricas

1.2.1. Gastronomía

Según la OMT (s.f.), la gastronomía refleja el patrimonio cultural, la tradición y el sentido de comunidad de cada pueblo y es una forma de fomentar el entendimiento entre diferentes culturas, de acercar a las personas y sus tradiciones.

La gastronomía aporta un acercamiento a la cultura utilizando la comida como eje central. Se trata tanto de técnicas de cocina, datos nutricionales y ciencias de la

alimentación, como del manejo profesional de sabores y aromas en la elaboración de un plato culinario (Alfaro Parodi, 2021).

La gastronomía es un tesoro cultural que va más allá de la mera alimentación. Se puede pensarlo como un arte que invita a descubrir el mundo a través de tus sentidos. Al sumergirse en las diferentes cocinas de otras culturas, se aprende a apreciar la diversidad y promover la armonía entre las personas.

1.2.2. Gastronomía ancestral

Revela Huaca (2017), que la gastronomía ancestral identifica a una zona, región, sociedad considerando que tienen sus respectivos antecedentes históricos y usando los alimentos que se producía entonces, con los que se creaba la comida diaria.

La gastronomía ancestral es un verdadero tesoro que conecta con nuestras raíces y permitedisfrutar de la historia. Esta es una prueba viva de la cultura e identidad del pueblo, transmitida a través de platos elaborados con productos locales y utilizando técnicas tradicionales.

Bebidas

Se denomina bebida a la sustancia que puede beberse. Esta acción (beber) alude a la ingesta de un líquido. El agua, la gaseosa, el vino, el café y la cerveza son algunas de las bebidas más populares (Porto & Gardey, 2017).

Las bebidas son una parte importante de la vida de los pueblos andinos del Ecuador. Es un elemento imprescindible de la ritualidad y la soberanía del pueblo indígena y del país en general (González & Salinas, 2022).

Las bebidas juegan un papel importante en la cultura y estilo de vida de los pueblos andinos del Ecuador. La chicha no es solo una bebida, esta representa la relación con la cultura, tradiciones e identidad de los pueblos indígenas.

Chicha

Para Cobo (1989), la palabra chicha define a una bebida fermentada de baja graduación alcohólica, generalmente de 1 a 3 grados, y se la obtiene de la fermentación de azúcares y almidones que se transforman en alcohol gracias a la acción de las levaduras del género

Saccharomyces. El grado alcohólico varía según la mezcla de base, las levaduras presentes y el tiempo de fermentación.

La chicha se ha convertido en parte importante de la identidad cultural de algunos países americanos, y su preparación y consumo forman parte de las profundas tradiciones de la población local. Este es un vivo reflejo de la variedad y abundancia de las bebidas tradicionales que existen en el mundo, cada una con su propia historia y técnica de producción. La chicha es una bebida interesante desde el punto de vista gastronómico y antropológico. La fermentación y el uso de ingredientes naturales le dan una textura artesanal. Además, el bajo contenido de alcohol lo convierte en una opción versátil.

1.2.3. Historia de la chicha

Una de las características más comunes de los indígenas del continente americano fue su gusto por las bebidas combinadas, brebajes de diferentes tipos de plantas, algunas refrescantes y otras 18 fermentadas de efecto embriagante, la chicha representaba un sustento completo, de todos los tipos de chicha, la de maíz llegó a ser la más destacada gracias en parte a su corto periodo de cosecha y la versatilidad de uso y su facilidad de almacenaje, en la época prehispánica la chicha fue considerada según los registros como una bebida principalmente ceremonial (Manrique, 2012).

La chicha se utilizó como símbolo de prestigio y estatus dentro de los pueblos precolombinos, se la reservaba para ceremonias a la pacha mama y personajes de clase alta, llegando a valorarse tanto que incluso se podía llegar a conseguir a cambio de jornadas de trabajo en lugar de dinero u otra moneda de cambio, los aborígenes en la Amazonía han aprovechado las bondades nutricionales en las faenas diarias (Salazar, 2015). Fue el primer tipo de alcohol en las comunidades precolombinas, no sólo fue visto como un acto de solidaridad para beber chicha con sus compañeros de pueblo (la antigua versión de agarrarse algunas cervezas con “los amigos”), sino que también fue muy importante en las ceremonias religiosas y festivas debido a sus efectos embriagadores (Dufresne, 2016).

¿Por qué la bebida de Chicha de Maíz de la parroquia Sancán del cantón Jipijapa se considera patrimonio cultural?

La chicha de maíz de la parroquia Sancán del cantón Jipijapa se considera un patrimonio cultural ecuatoriano debido a una serie de razones que se derivan de su importancia histórica, su arraigo en la cultura local y su contribución a las tradiciones y festividades regionales. A continuación, se presenta un análisis de por qué esta bebida se considera un patrimonio cultural:

Herencia ancestral: la chicha de maíz es una bebida tradicional ecuatoriana que tiene profundas raíces en la historia del país. La chicha ha estado presente en la gastronomía ecuatoriana desde la época preincaica. Su longevidad como bebida y su vínculo con antiguas culturas como la Valdivia e Inca la convierten en un elemento cultural de gran relevancia.

Diferenciación de clases sociales: en el pasado, la chicha de maíz tenía un papel significativo en la sociedad ecuatoriana, ya que solo el estrato social alto tenía acceso a esta bebida. Este aspecto histórico resalta su importancia como elemento cultural que refleja la estratificación social y las costumbres de épocas antiguas.

Participación en festividades: la chicha de maíz desempeña un papel esencial en festividades como el "Inti Raymi", también conocido como "La fiesta del sol y la cosecha". Esta celebración, que agradece a la Pacha Mama por la producción y cosecha de productos tradicionales, destaca la conexión de la chicha con rituales y prácticas culturales de agradecimiento a la naturaleza y a los dioses.

Variedades regionales: la diversidad de chichas en Ecuador, que incluye la chicha de arroz, chicha de quinua, chicha huevona, chicha de yuca y chicha de jora, demuestra cómo la bebida se ha adaptado a las diferentes regiones del país. Esta diversidad es un testimonio de la riqueza cultural y culinaria del Ecuador y su capacidad para preservar tradiciones locales.

Proceso de elaboración y fermentación: la elaboración de la chicha de maíz implica un proceso de maceración y fermentación que le da un alto contenido alcohólico. Este proceso artesanal y único es parte integral de la tradición y el conocimiento transmitido de generación en generación, lo que contribuye a su estatus como patrimonio cultural.

Por lo tanto, la chicha de maíz de la parroquia Sancán del cantón Jipijapa se considera un patrimonio cultural ecuatoriano debido a su larga historia, su presencia en festividades significativas, su papel en la diferenciación de clases sociales en el pasado, su diversidad

regional y su proceso de elaboración distintivo. Esta bebida representa una parte importante de la herencia cultural de Ecuador y sigue siendo valorada y apreciada en la actualidad.

1.2.4. Chicha de maíz

Según la Real Academia Española (RAE, 2014), la chicha es considerada como una bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz en agua azucarada, y es muy característica de algunos países de América.

La chicha elaborada a base de maíz está estrechamente relacionada con la disponibilidad del alimento en las regiones donde se podía dar este tipo de cultivo (Patiño, 2012).

Figura 2

Chicha de maíz



Nota. La imagen representa la Chicha de maíz elaborada, tomada de recetas del salvador, Chicha de Maíz, (s.f.), recetassalvador.com.

1.2.5. Tipos de chicha

Chicha de Jora

Chicha de Jora (s.f.), la chicha de jora considerada como nuestra bebida ancestral por excelencia, ha sido elaborada particularmente por los indígenas de la sierra ecuatoriana pero que por sus orígenes también forma parte de Perú y Bolivia. Su ingrediente base es la jora o maíz germinado y ha sido utilizada desde la época preincaica como un producto de la tierra, sagrado y de exclusivo tratamiento para actos ceremoniales y fiestas de todas las culturas prehispánicas de la zona centralandina.

Chicha huevona

Chicha huevona es el nombre de una variedad particular de chicha que utiliza huevo mezclado con jora y piña. Se utiliza tradicionalmente durante el desfile de Niño Viajero en Cuenca el día antes de Navidad (Dufresne, 2016).

Chicha del yamor

El yamor es una chicha especial que se prepara en el cantón Otavalo con motivo de la fiesta de Monserrat o fiesta de María; se la elabora a base de jora o sea de maíz germinado, de chulpi, canguil y morocho, que son variedades del mismo maíz, fuertemente cocidos y fermentados y a cuyo licor se añade un poco de azúcar. Como resultado de la fermentación y transformación química, en la superficie del líquido se forma una capa aceitosa, la flor, que no observamos en la chicha ordinaria Jaramillo (Jaramillo & Hernán, 2016).

Chicha de jora (Cotacachi)

Esta bebida hecha a base de maíz y acompañada de especias naturales, quienes la preparan le dejan fermentar durante tres días para que adquiera su sabor particular. En la antigüedad, la chicha era considerada la bebida de los dioses, por lo que solo la podían tomar los grandes Incas, considerados semidioses. Esta bebida ha perdurado con el transcurso de los años y la forma de prepararla se ha mantenido de generación en generación (Hora, 2018).}

Chica de arroz en Intag

En el Valle de Intag se elabora la chicha del negro, bebida cuya base es el arroz molido. Se inicia esta preparación con una infusión de hierbaluisa, a esta se le incorpora el arroz molido y panela para endulzar, se mueve constantemente hasta que se cocine el arroz, luego se cierne y se deja reposar. Esta bebida no tiene proceso de fermentación, por lo que se la utiliza como bebida refrescante en celebraciones como matrimonios y fiestas navideñas (Jiménez Cordero, 2017).

1.2.6. Ingredientes para la elaboración de la chicha

Maíz

Afirma Dávila (2013), que el maíz, palabra de origen indio caribeño, significa literalmente “lo que sustenta la vida”. El maíz, que es uno de los cereales más importantes del mundo, suministra elementos nutritivos y es una materia prima básica de la industria de transformación, con la que se producen almidón, aceite, proteínas, bebidas alcohólicas y, desde hace poco, combustible.

Figura 3

Mazorca de maíz



Nota. La ilustración representa la Mazorca de Maíz para elaborar Chicha, tomado de cuerpo mente (s.f.). Guía de alimentos, cuerpomente.com.

Los autores establecen diferentes propiedades del maíz las cuáles son:

Propiedades del maíz

- Su alto contenido en hidratos de carbono lo hacen de fácil digestión, lo convierten en un alimento ideal para los niños y los deportistas.
- Aconsejable en personas con deficiencia de magnesio.
- Su harina es idónea cuando existen problemas de alergia o intolerancia al gluten.
- Las sedas o estigmas de maíz son utilizadas como infusiones diuréticas, excelentes en la hipertensión, en la retención de líquidos o cuando queremos aumentar la producción de orina como en las infecciones urinarias.
- Su aporte en fibra favorece la digestión y reduce el colesterol.
- El maíz nos ofrece el antioxidante Betacaroteno, muy recomendado en la prevención del cáncer.
- También nos ofrece vitaminas del grupo B, específicamente B1, B3 y B9, las cuales actúan ante el sistema nervio.

1.2.7. Tipos de maíz

Chulpi

Es un tipo de maíz andino, casi imposible de masticarlo cuando está tierno (en mazorca), muy amarillo y crocante cuando lo tuestas ya seco (Maíz, 2015).

Figura 4

Maíz chulpi



Nota. La figura representa el maíz chulpi un tipo de maíz andino. Tomado de chulpi la española (2015).
chulpialaespaniola.wordpress.com

Maíz negro

Según Caviedes (2022), el maíz harinoso o suave que se cultiva en la zona altoandina del Ecuador; es un componente importante en la alimentación de los ecuatorianos, por su cobertura geográfica, volumen de producción, y consumo en dos formas: como choclo y en grano seco.

Figura 5

Maíz negro



Nota. La imagen representa el Maíz negro el cual se cultiva en la zona altoandina del Ecuador Tomado de Universidad San Francisco de Quito (2023). aulamagna.usfq.edu.

Amarillo

Según el Instituto Nacional de Investigaciones agropecuarias (INIAP, s.f.), el maíz amarillo duro en el Ecuador es uno de los productos agrícolas más importantes de la economía nacional. Constituye la principal materia prima para la elaboración de alimentos concentrados (balanceados) destinados a la industria animal, especialmente a la avicultura comercial, que es una de las actividades más dinámicas del sector agropecuario.

Figura 6

Maíz amarillo



Nota. La figura representa al maíz amarillo principal materia prima para la elaboración de alimentos concentrados, tomado de El productor (2017). elproductor.com

Blanco

La mayor parte del maíz blanco que se produce en el mundo se consume directamente como alimento y pequeñas cantidades son destinadas para otros usos. El maíz blanco se come de diversas formas, que van variando de una región a otra e incluso dentro de la misma región. En África generalmente se hierven o cuecen las comidas preparadas con el maíz mientras que en las Américas se les hornea o fríe (delmaiz.info, s.f.).

Figura 7

Maíz blanco



Nota. La imagen representa al maíz blanco de uso alimenticio, tomado de, Maíz Blanco: Beneficios y mejores usos (2023). delmaiz.info

Morocho

El morocho es un grano de mazorca de maíz mote, de color blanco, muy duro, que en Quichua se llama muruchu; se utiliza en varios platos típicos de los Andes ecuatorianos como por ejemplo para preparar la deliciosa sopa de morocho, las famosas empanadas de morocho ecuatorianas, o la tradicional colada de morocho (Hermeneus, 2023).

Jora

La jora es el nombre del grano germinado del maíz blanco, pero también suele ser del maíz amarillo. Es parte de la cocina de Ecuador, Bolivia, pero principalmente en sur y norte de Perú, especialmente en Piura y Cuzco (laroussecocina.mx, 2022).

Figura 8

Jora



Nota. La imagen representa el maíz de jora, tomada de Infobae (2022). infobae.com

Agua

Según Aquae (2021) “La palabra agua proviene del latín aqua y es el componente más abundante en la superficie terrestre. Conocer qué es el agua, qué tipos existen, cómo está formada, cuáles son sus funciones y su ciclo es de gran relevancia para ayudar a cuidar este elemento vital”.

Canela

Para Pérez & Gardey (2017), la canela puede utilizarse en rama para saborizar o aromatizar una preparación. Por lo general, de todos modos, se emplea molida en recetas dulces. En muchos países la canela se usa en la elaboración de arroz con leche, un postre muy popular.

Figura 9

Canela



Nota. La figura representa a la canela usada en muchas preparaciones, tomadade Recetas Nestlé (s.f).
recetasnestle.com.ec

Clavo de olor

Para Fiatc (2023), el clavo de olor es una especia nativa de Indonesia. *Syzygium aromaticum* es el nombre científico del árbol perenne del que se obtiene y su nombre es debido a la semejanza con los clavos de fabricación artesanal. Se utiliza como especia para la preparación de platos en todo el mundo y se ha utilizado tradicionalmente como planta medicinal.

Figura 10

Clavo de olor



Nota. La imagen muestra el clavo de olor de fiatc.es (2023)

Azúcar

El azúcar es un cuerpo de características sólidas que es blanco y se encuentra cristalizado. Este tipo de sustancia forma parte de los hidratos de carbono, es soluble en H₂O y se caracteriza por susabor dulce (Pérez & Gardey, 2023).

Figura 11

Azúcar



Nota. La imagen muestra azúcar, tomado de empresasiansa.cl (s.f.)

Hoja de naranja

Para Propiedades (2018), la hoja de naranjo es digestiva y elimina problemas intestinales asociados al estrés. Ayuda a relajar el estómago y, por tanto, hace las digestiones más fáciles

Figura 12

Hoja de naranja



Nota. La figura muestra la hoja de naranja. Tomada de

<https://primicia.com.ve/especiales/yerberito/propiedades-medicinales-desconocidas-de-la-hoja-de-naranja/>

Maracuyá

Es una fruta redonda y pequeña de piel resistente que se arruga cuando está madura, adoptando una coloración roja, dorada o café. La pulpa, que contiene pequeñas semillas negras comestibles es de color amarillo mostaza con intenso sabor aromático.

El fruto se consume como fruta fresca o en jugo. Se utiliza para preparar refrescos, néctares, yogures, mermeladas, licores, helados, pudines y enlatados (Maracuyá, 2022).

Figura 13

Maracuyá



Nota. La imagen representa la fruta maracuyá. Tomada de Maracuyá_Web (2022)

Esencia de Vainilla

Para Vegaffinity (2014), el extracto de vainilla es un concentrado obtenido de la vaina o chaucha de la vainilla (género de orquídeas que produce un fruto del cual se obtiene este saborizante, después de un sencillo proceso de maceración) que se utiliza para saborizar comidas y bebidas.

Figura 14

Esencia de Vainilla



Nota. La imagen representa la esencia. Tomada de <https://mejorconsalud.as.com/esencia-extracto-vainilla-diferencias/>

Piña

La piña tropical o piña americana (*Ananas comosus*) es la fruta obtenida de la planta que recibe el mismo nombre. Su forma es ovalada y gruesa, con aproximadamente 30 cm de largo y 15 cm de diámetro. La pulpa comestible se halla rodeada de brácteas verdes que pasan a anaranjadas al madurar, formando la piel del fruto. En el extremo superior las brácteas se transforman en una corona de hojas. La pulpa, amarilla o blanca es carnosa, aromática, jugosa y dulce. En su interior hay un tronco fibroso duro que va desde la corona al pedículo (Piña, s.f.).

Figura 15

Piña



Nota. La imagen muestra la fruta de la piña. Tomada de <https://www.frutas-hortalizas.com/Frutas/Presentacion-Pina.html>

Albahaca

La albahaca (*Ocimum basilicum*) se asocia de entrada con el sabor de la cocina mediterránea. Se usa fresca en la cocina, seca para infusión y, en uso externo, en maceración, compresas, lociones, champús y como aceite esencial (Cuerpomente, s.f.).

Figura 16

Albahaca



Nota. La imagen representa la planta de albahaca. Tomada de <https://www.cuerpomente.com/guia-plantas/albahaca>

Anís estrellado

Para Osario (2023), el anís estrellado o badiana es reconocible por sus frutos ya maduros en forma de estrella. Esta planta de anís estrellado crece como árbol de 10 metros de altura. Su nombre científico es *Illicium* spp. y proviene de Asia. La gran cantidad de beneficios del anís estrellado lo han hecho una planta muy popular y de uso extendido.

Figura 17

Anís estrellado



Nota. La imagen representa el anís estrellado. Tomada de <https://www.ecologiaverde.com/anis-estrellado-propiedades-para-que-sirve-y-contraindicaciones-4422.html>

Hierba Luisa

Es un arbusto aromático mediano perenne que crece hasta 3m de altura de largas y puntiagudas hojas verdes oscuras de fuerte fragancia a limón y a mentol. Evita flatulencias, refresca el aparato digestivo, evita la alteración en la digestión y espasmos, relaja y tonifica los nervios, evita el insomnio, relajante muscular y natural para el sueño nocturno, protege contra el estrés oxidativo, causado por el exceso de ejercicio físico (Citriodora, 2020).

Figura 18

Hierba Luisa



Nota. La imagen representa la planta de Hierba luisa. Tomada de https://fincahappyfruit.com/productos_organicos/hierbaluisa/

1.2.8. Estrategia

Bilancio (2006), expone “La estrategia es, sin duda, un acto de rebeldía. Porque la estrategia es formular, reformular, revisar, crear y recrear cuestiones que son fundacionales para todo emprendimiento humano, por ende, para una empresa”.

El autor enfatiza que la estrategia no se trata únicamente de crear un plan, sino de un proceso continuo de exploración de posibilidades y adaptación a circunstancias

cambiantes, esto se ajusta con la idea de que las estrategias exitosas son aquellas que son versátiles, es decir, que se adaptan y evolucionan, lo cual es importante en el mundo empresarial ya que en la actualidad evoluciona rápidamente.

Tipos de estrategias

Estrategias de expansión

Ansoff (1957), aborda en su trabajo "Strategies for Diversification", que la matriz de producto/mercado para el análisis de la penetración y diversificación de productos:

Estrategia de penetración de mercado

Consiste en incrementar la participación en los mercados en los que se opera y con los productos actuales.

Estrategia de desarrollo del mercado

Implica buscar nuevas aplicaciones para el producto que capten a otros segmentos de mercado distintos de los actuales. También puede consistir en utilizar canales de distribución complementarios o en comercializar el producto en otras áreas geográficas.

Estrategia de desarrollo del producto

La empresa puede también lanzar nuevos productos que supongan mejoras o variaciones (mayor calidad, menor precio, etc.) sobre los actuales.

Estrategia de diversificación

Tiene lugar cuando la empresa desarrolla, de forma simultánea, nuevos productos y mercados. En este contexto, Ansoff (1957), señala que la matriz de producto/mercado provee un marco importante para que las empresas evalúen y elijan estrategias de crecimiento. Cada una de las cuatro estrategias se adapta a varias situaciones y objetivos comerciales, lo que permite a las empresas tomar decisiones informadas sobre cómo expandirse y diversificar sus operaciones. La elección de la estrategia adecuada depende de factores como la industria, la competencia, los recursos disponibles y la situación del mercado.

1.2.9. Promoción

Según Rivera & de Juan Vigaray (2000) cuando hablamos de "promoción" nos referimos al conjunto de estímulos que, de una forma no permanente y a menudo de forma localizada, refuerzan en un período corto de tiempo la acción de la publicidad y/o la fuerza de ventas. Los estímulos son utilizados para fomentar la compra de un producto específico, proporcionando una mayor actividad y eficacia a los canales de distribución.

Los autores definen la "promoción" como un conjunto de estímulos que son utilizados de una manera temporal y a menudo localizada para reforzar la acción de la publicidad y/o la fuerza de ventas en un corto período de tiempo. Estos estímulos se adaptan con la intención de estimular la compra de un producto específico y aumentar la actividad y eficacia de los canales de distribución.

Estrategias de Promoción

Para Ekon (s.f.) "Las estrategias de promoción sirven a la empresa para captar la atención de los compradores, actuales o potenciales. Además, crean interés por los productos y servicios que ofrece la compañía y promueven la compra o la contratación de sus servicios".

Promoción Cultural

Según Martel (2019), la Promoción Cultural debe ser entendida como el conjunto de acciones que permite que exista una relación activa entre una población y la cultura de determinado. Busca, principalmente, dar a conocer las riquezas y bienes culturales que corresponden al país, así como desarrollar cierta presencia entre los miembros de determinada población.

Estrategias para promocionar productos culturales

Quero & Leal (2011), mencionan que existen dos grandes tipos de estrategias para promocionar los productos culturales:

Estrategias instrumentales:

Incluyen la gestión de las siete herramientas del marketing, variables controlables del marketing cultural.

Estrategias de grupo:

Incluyen todos los grupos de interés (stakeholders) con los que la entidad cultural mantiene o podría mantener algún tipo de vínculo.

Capítulo II

Diseño metodológico

Esta fase comprende definir el tipo de investigación y los métodos a utilizar para dar respuesta a los objetivos, de esta forma se detalla las técnicas utilizadas (encuesta y entrevista) para la recopilación de datos.

Enfoque de investigación

Se utilizó un enfoque de investigación mixto para estudiar a fondo los ingredientes para la elaboración de la chicha de maíz en la parroquia Sancán del cantón Jipijapa. Este enfoque combinó métodos cuantitativos y cualitativos, como encuestas y entrevistas, para recopilar información sobre la frecuencia y preferencias de consumo de la chicha de maíz, así como para obtener detalles sobre los ingredientes utilizados en su preparación. Estos métodos se aplicaron a personas con un amplio conocimiento sobre la chicha de maíz, lo que permitió identificar de manera exhaustiva los ingredientes clave y sus funciones en la producción de esta bebida tradicional en la comunidad de Sancán.

2.1. Tipo de investigación

Según Arias (2012) un tipo de investigación se refiere al grado de profundidad con que se aborda un fenómeno u objeto de estudio y que puede ser exploratoria, descriptiva y explicativa. En este caso el autor destaca una clasificación que proporciona una estructura para entender la naturaleza y el propósito de diferentes tipos de investigación. Al reconocer la profundidad con la que se aborda un fenómeno, los investigadores pueden seleccionar el enfoque más adecuado para sus objetivos y contribuir al avance del conocimiento en su área de estudio.

Método de investigación

Para Ibarra (2002), en términos formales, el método de investigación es un procedimiento adecuado para obtener conocimientos ciertos sobre un determinado tema.

El autor ratifica la importancia de la formalidad en el método de investigación, subrayando su papel como un procedimiento adecuado para obtener conocimientos ciertos sobre un tema.

Para la investigación se utilizaron los métodos descritos a continuación:

Método Analítico

Se entiende al análisis, como un procedimiento para llegar a la comprensión mediante la descomposición de un fenómeno en sus elementos constitutivos (Lopera, 2010).

En la investigación se analizaron los ingredientes específicos utilizados en la preparación tradicional de chicha de maíz.

Método Inductivo

El método inductivo es un proceso de razonamiento que se basa en la observación y la experimentación para llegar a una conclusión general a partir de casos específicos (Narvaez, s.f.). El método inductivo permitió recopilar observaciones específicas sobre la preparación tradicional de la chicha de maíz en la parroquia Sancán, para así reunir datos sobre los ingredientes utilizados, los métodos de preparación y cualquier variación en el proceso.

Método Analítico

Se entiende al análisis, como un procedimiento para llegar a la comprensión mediante la descomposición de un fenómeno en sus elementos constitutivos (Lopera, 2010).

En la investigación se analizaron los ingredientes específicos utilizados en la preparación tradicional de chicha de maíz.

Método Inductivo

El método inductivo es un proceso de razonamiento que se basa en la observación y la experimentación para llegar a una conclusión general a partir de casos específicos. (Narvárez, s.f.). El método inductivo nos permitió recopilar observaciones específicas sobre la preparación tradicional de la chicha de maíz en la parroquia Sancán, para así reunir datos sobre los ingredientes utilizados, los métodos de preparación y cualquier variación en el proceso.

2.2. Técnicas de investigación

Las técnicas de investigación son en realidad métodos especiales o particulares que se aplican en cada etapa de la investigación científica, cuantitativa o cualitativa, variando en su naturaleza de acuerdo con el enfoque. Pueden definirse también como un conjunto de

normas que regulan el proceso de investigación, en cada etapa, desde el principio hasta el fin; desde el descubrimiento del problema hasta la verificación e incorporación de las hipótesis, dentro de las teorías vigentes, son parte del método científico (Paitán, Mejía, Ramírez & Paucar, 2014).

Según la perspectiva de los autores, las técnicas de investigación son herramientas específicas aplicadas en diversas etapas de la investigación científica, reguladas por normas y formando parte esencial del método científico, contribuyendo así a la validez y rigor de la investigación.

Según Rodríguez (1986), se clasifican en: conceptuales, descriptivas y cuantitativas.

Técnicas Conceptuales:

Son procedimientos mentales y reglas lógicas que se utilizan en todo el proceso de la investigación. Están referidas a las técnicas que hacen posible las operaciones racionales, de abstracción, generalización, análisis, síntesis, clasificación, comparación; y las reglas lógico-formales y lógico-dialécticas necesarias en la investigación científica.

Técnicas Descriptivas:

Son las que sirven para la recolección, de datos para la verificación de las hipótesis como: la observación, la entrevista, el test, el análisis de contenido, etc. Sirven de base para construir los instrumentos de investigación, para conducir experimentos, para la observación y control de variables dependientes, independientes y extrañas.

Técnicas Cuantitativas:

Son aquellas que se refieren a magnitudes o cantidades y que se expresan mediante números, fórmulas, algoritmos numéricos como: determinar el universo y hallar la muestra representativa mediante el muestreo, las técnicas del tratamiento estadístico, que comprende técnicas matemáticas-estadísticas como: el procesamiento de datos, reducción de datos (estadística descriptiva) o de análisis estadísticos, como los análisis para métricos y los no paramétricos (estadística inferencial).

La clasificación propuesta por Rodríguez (1986), proporciona una perspectiva integral de las técnicas de investigación, abarcando aspectos conceptuales, descriptivos y cuantitativos, y subrayando la importancia de cada tipo de técnica en el proceso de investigación científica.

Se utilizó la técnica descriptiva como enfoque metodológico principal. La técnica descriptiva permitió explorar en profundidad la composición de la chicha de maíz, identificando cada uno de los ingredientes utilizados en su elaboración.

Instrumento

Un instrumento de recolección de datos es cualquier recurso, dispositivo o formato (en papel o digital), que se utiliza para obtener, registrar o almacenar información (Arias et al., 2012).

En este contexto, los instrumentos de recolección de datos, abarcando recursos, dispositivos y formatos. Su función primordial es obtener, registrar o almacenar información, ya sea en formato físico o digital. Este proceso es esencial en la recopilación efectiva de datos para análisis y toma de decisiones.

En la investigación se utilizaron dos herramientas, encuestas y entrevistas. La encuesta, con diez preguntas abiertas, explorando la familiaridad, percepción cultural y hábitos de consumo de la bebida. La entrevista, compuesta por cinco preguntas cerradas, se centró en datos específicos sobre los ingredientes, logrando así una comprensión completa de la elaboración de la bebida tradicional en la localidad.

Población

Según Paitán et al. (2014), la población es el conjunto de individuos o personas o instituciones que son motivo de investigación. En la investigación social se acostumbra a diferenciar dos tipos de población: población objetivo, que es la población total, pero no disponible, y la población accesible que es la disponible y la que sirve a la investigación.

Los autores sostienen que la población es el conjunto de individuos, personas o instituciones que son objeto de investigación. En el ámbito de la investigación social, los autores destacan la distinción entre dos tipos de población: la población objetivo y la población accesible.

Muestra

Según Paitán et al. (2014), la muestra es el subconjunto, o parte del universo o población, seleccionado por métodos diversos, pero siempre teniendo en cuenta la representatividad del universo. Es decir, una muestra es representativa si reúne las características de los individuos del universo. Hay tres problemas con respecto a la muestra: los procedimientos para determinar el tamaño de la muestra; procedimientos para determinar la representatividad de la muestra, y procedimientos para determinar el error de la muestra.

Los autores subrayan la importancia de abordar de manera rigurosa y cuidadosa la selección y evaluación de la muestra en cualquier estudio estadístico, reconociendo la necesidad de equilibrar el tamaño, la representatividad y la minimización de errores para obtener resultados confiables y generalizables.

Encuesta

Para Romo (1998), la encuesta se ha convertido en una herramienta fundamental para el estudio de las relaciones sociales. Las organizaciones contemporáneas, políticas, económicas o sociales, utilizan esta técnica como un instrumento indispensable para conocer el comportamiento de sus grupos de interés y tomar decisiones sobre ellos.

Entrevista

Astudillo (2015), considera que una entrevista es un diálogo en el que la persona (entrevistador), hace una serie de preguntas a otra persona (entrevistado), con el fin de conocer mejor sus ideas, sus sentimientos y su forma de actuar.

El autor describe las partes de una entrevista de la siguiente manera:

Partes de una entrevista

La presentación

Suele ser breve, pero no suficientemente informativa. En ella no se habla del entrevistado, sino del tema principal de la entrevista.

El cuerpo de la entrevista

Está formado por preguntas y respuestas. Es importante elegir bien las preguntas para que la entrevista sea buena, las preguntas deben ser interesantes para el público, y adecuadas para que el entrevistado transmita sus experiencias. También deben ser breves, claras y respetuosas.

El cierre de la entrevista

Debe ser conciso. El entrevistador puede presentar un resumen de lo hablado o hacer un breve comentario personal.

Para la obtención de los números de personas a encuestar se aplicó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 \cdot p \cdot q \cdot N}{e^2 (N-1) + Z^2 \cdot p \cdot q}$$

% Error	Nivel de Confianza	Valor de Z calculado en tablas
1	99 %	2.58
5	95 %	1.96
10	90 %	1.645

N= 10766 hab. Datos INEC 2022

Z= 1,645 valor para un nivel de confianza del 90% p= 0,5

q= 0,5

e= 0,10 probabilidad máxima de cometer errores

Muestreo aleatorio simple

$$n = \frac{(1,645)^2 * 0,5 * 0,5 * 10766}{(0,10)^2 (10766-1) + (1,645)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{2,7060 * 0,5 * 0,5 * 10766}{0,01(10765) + 2,7060 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{7.283,27}{107,65 + 0,6765}$$

$$n = \frac{7.283,27}{108,33}$$

$$n = 67,23$$

Por consiguiente, se determina que la cantidad de encuestas a realizar a la población de Sancán del cantón Jipijapa es de 67.

Capítulo III

Resultados y discusión

En esta fase se adjuntan los resultados obtenidos a través de la aplicación de la encuesta y entrevista, de esta manera se aplican el uso de herramientas como tablas, gráfico pastel para mostrar los resultados.

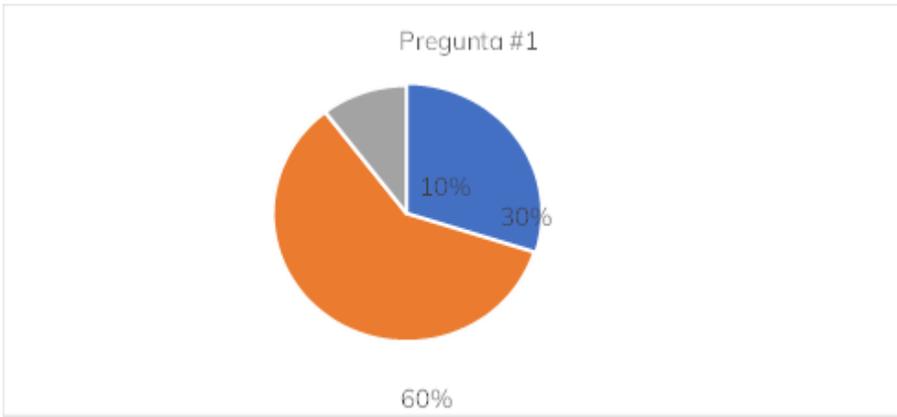
3.1. Resultados de la encuesta aplicada

Se recopilan 67 respuestas, los resultados se muestran a continuación.

1. Edad:

- 15-30
- 30-45
- 45-60

Población: 67	15-30	20	30%
100%	30-45	40	60%
	45-60	7	10%



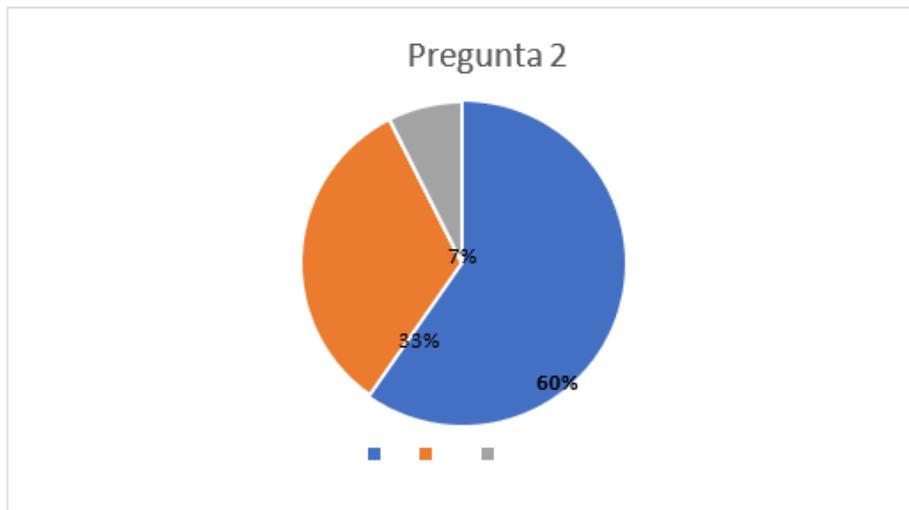
Análisis

Con respecto a la primera pregunta la cual es edad, 40 personas de la muestra encuestadas oscilan la edad de entre 30 y 45 años, lo cual representa 60%, 20 personas entre 15 y 30 años, 30% y 7 personas entre 45 y 60 años que representan el 10%, por lo cual la mayor parte de las personas encuestadas tienen entre 30 y 45 años.

2. ¿Ha escuchado o conoce la chicha de maíz?

- Si
- No
- Tal vez

Población: 67	Si	40	60%
100%	No	22	33%
	Tal vez	5	7%



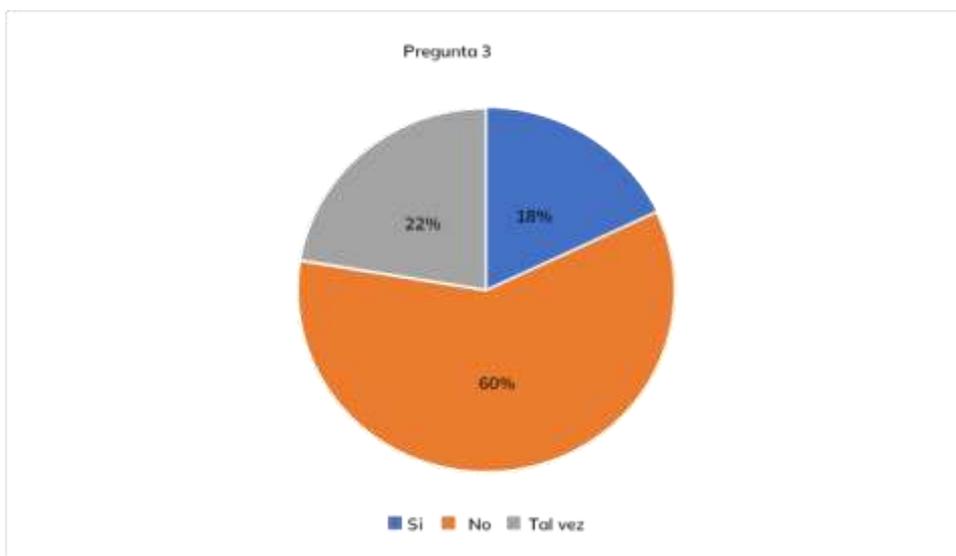
Análisis

Con respecto a la segunda pregunta cuyo enunciado es: ¿Ha escuchado o conoce la chicha de maíz? 40 personas contestaron si, lo cual representa 60%, 22 personas contestaron no, 33% y 5 personas contestaron tal vez representando un 7%; por tanto, se concluye que existe una mayoría que si conoce la chicha de maíz.

3. ¿Alguna vez ha preparado la chicha de maíz?

- Sí
- No
- Tal vez

Población: 67	Si	12	18%
100%	No	40	60%
	Tal vez	15	22%



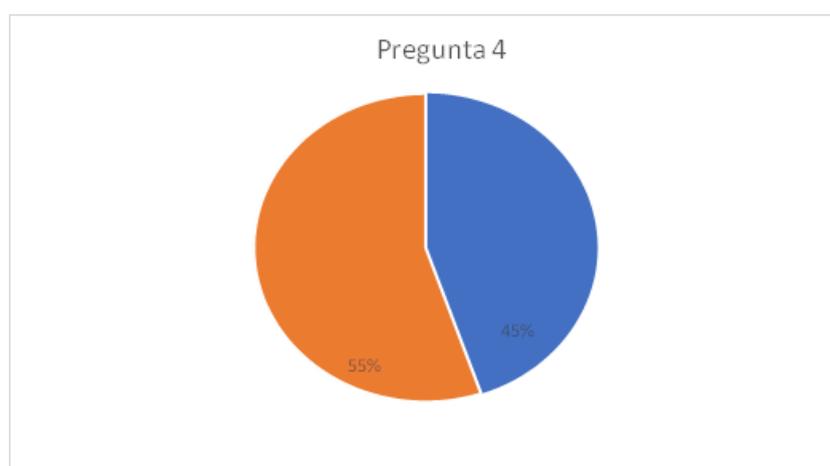
Análisis

Con respecto a la tercera pregunta cuyo enunciado es: ¿Alguna vez ha preparado la chicha de maíz? 12 personas contestaron si, lo cual representa un 18%, 40 personas contestaron no, 60% y 15 personas contestaron tal vez representando un 22%; por tanto, se concluye que la mayor parte de los encuestados no han preparado alguna vez chicha de maíz.

4. ¿Sabe usted cuáles son los ingredientes utilizados para preparar la chicha de maíz?

- Sí
- No

Población: 67	Si	30	45%
100%	No	37	55%



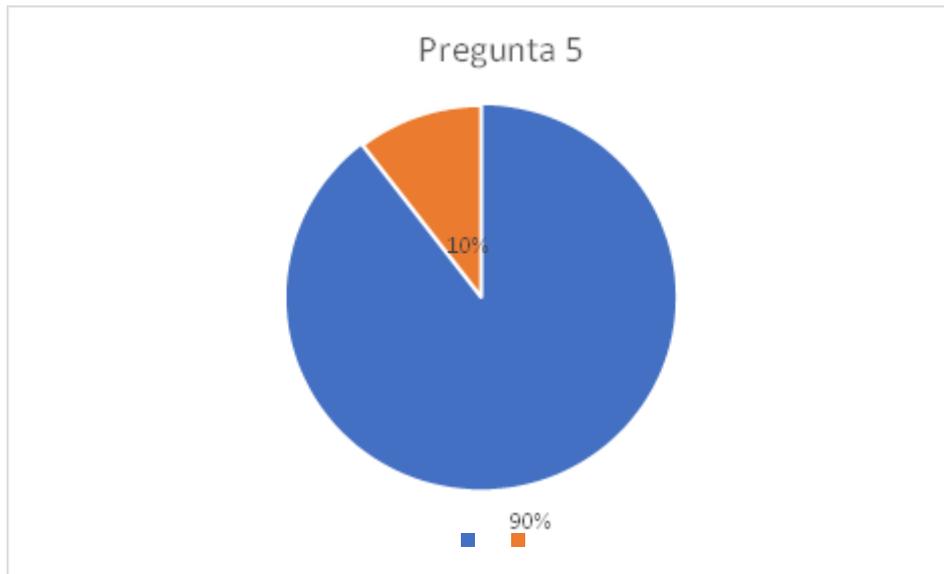
Análisis

Con respecto a la cuarta pregunta cuyo enunciado es ¿Sabe usted cuales son los ingredientes utilizados para preparar la chicha de maíz? 30 personas contestaron si, lo cual representa un 45%, 37 personas contestaron no, 55%; por tanto, se concluye que la mayor parte de los encuestados no conocen los ingredientes utilizados en la elaboración de la chicha.

5. ¿Considera usted a la chicha de maíz como un producto cultural?

- Sí
- No

Población: 67	Si	60	90%
100%	No	7	10%



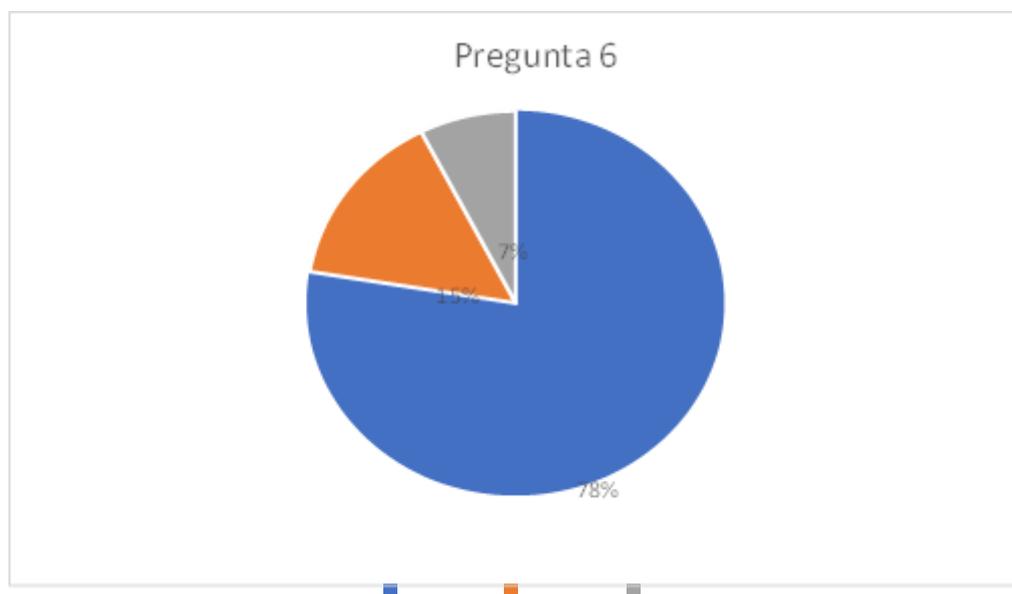
Análisis

Con respecto a la quinta pregunta cuyo enunciado es ¿Considera usted a la chicha de maíz como un producto cultural? 60 personas contestaron si, lo cual representa un 90%, 7 personas contestaron no, 10%; por tanto, se concluye que la mayor parte de los encuestados consideran a la chicha de maíz como un producto natural.

6. ¿Con qué frecuencia consume la bebida?

- A veces
- Siempre
- Nunca

Población: 67	A veces	52	78%
100%	Siempre	10	15%
	Nunca	5	7%



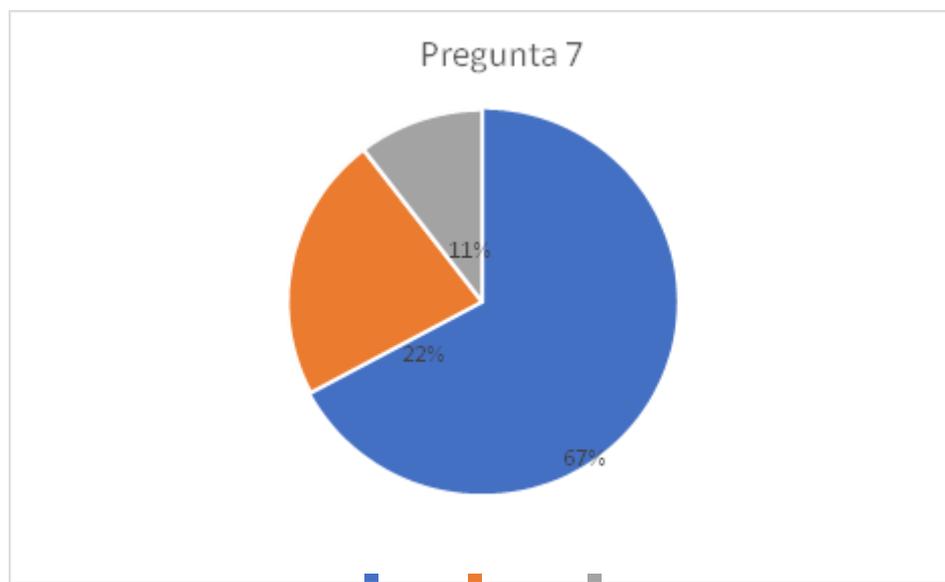
Análisis

Con respecto a la sexta pregunta cuyo enunciado es: ¿Con qué frecuencia consume la bebida? 52 personas contestaron a veces, lo cual representa un 78%, 10 personas contestaron siempre, 15% y 5 personas contestaron nunca representando un 7%; por tanto, se concluye que la mayor parte de los encuestados consumen esta bebida a veces.

7 ¿Cuál es su opinión sobre el sabor de la chicha de maíz que se elabora en Sancán?

- Bueno
- Regular
- Malo

Población: 67	Bueno	45	67%
100%	Regular	15	22%
	Malo	7	11%



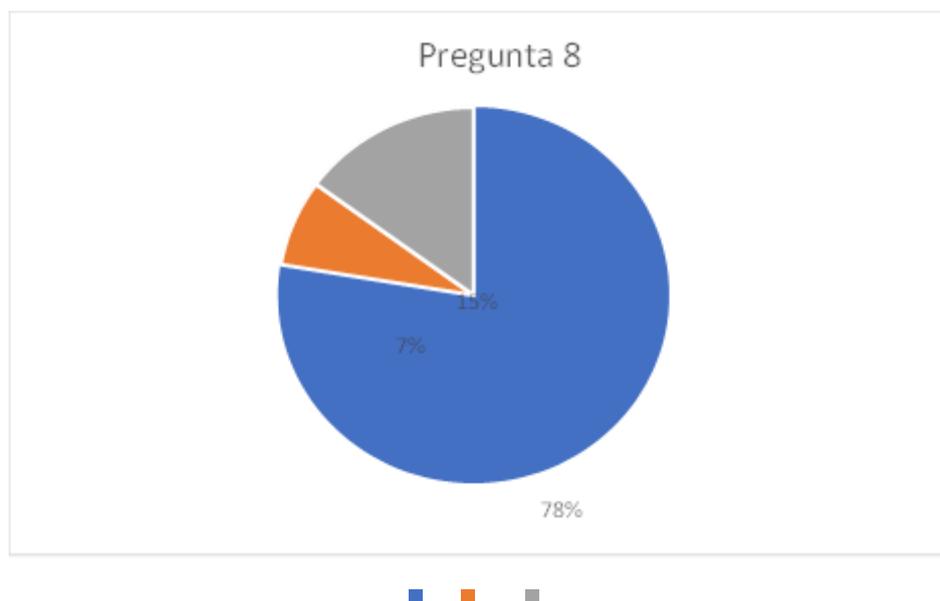
Análisis

Con respecto a la séptima pregunta cuyo enunciado es ¿Cuál es su opinión sobre el sabor de la chicha de maíz que se elabora en Sancán? 45 personas contestaron bueno, lo cual representa un 67%, 15 personas contestaron regular, 22% y 7 personas contestaron nunca representando un 11%; por tanto, se concluye que la mayor parte de los encuestados considera que el sabor de la bebida es bueno.

8. ¿Crees que la chicha de maíz es importante culturalmente para la parroquia Sancán?

- Sí
- No
- Tal vez

Población: 67	Si	52	78%
100%	No	5	7%
	Tal vez	10	15%



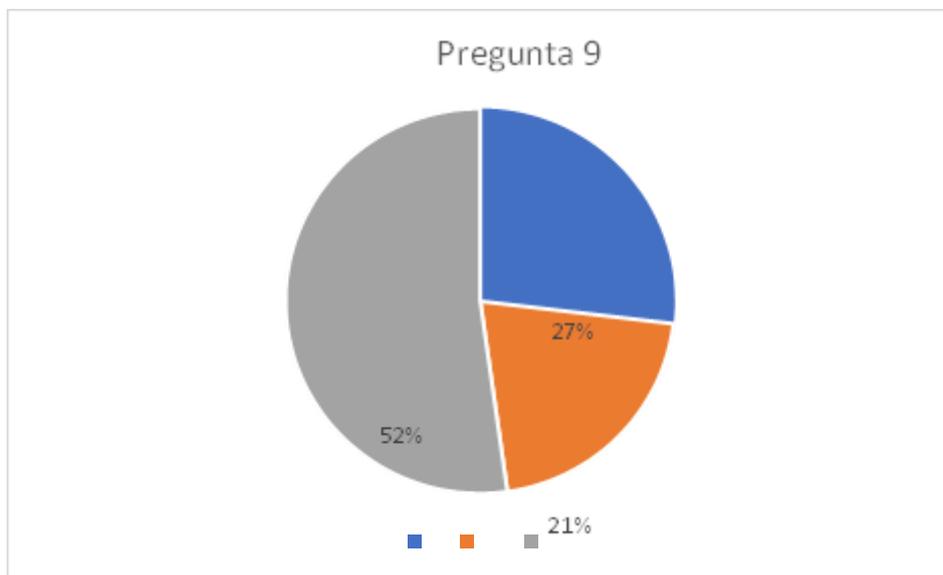
Análisis

Con respecto a la octava pregunta cuyo enunciado es ¿Crees que la chicha de maíz es importanteculturalmente para la parroquia Sancán? 52 personas contestaron si, lo cual representa un 78%, 5 personas contestaron no, 7% y 10 personas contestaron tal vez representando un 15%; por tanto, se concluye que la mayor parte de los encuestados considera que si es importante culturalmente para la parroquia Sancán, la chicha de maíz.

9. ¿Ha notado cambios en la receta o el proceso de elaboración de la chicha de maíz a lo largo del tiempo?

- Sí
- No
- Tal vez

Población: 67	Si	18	27%
100%	No	14	21%
	Tal vez	35	52%



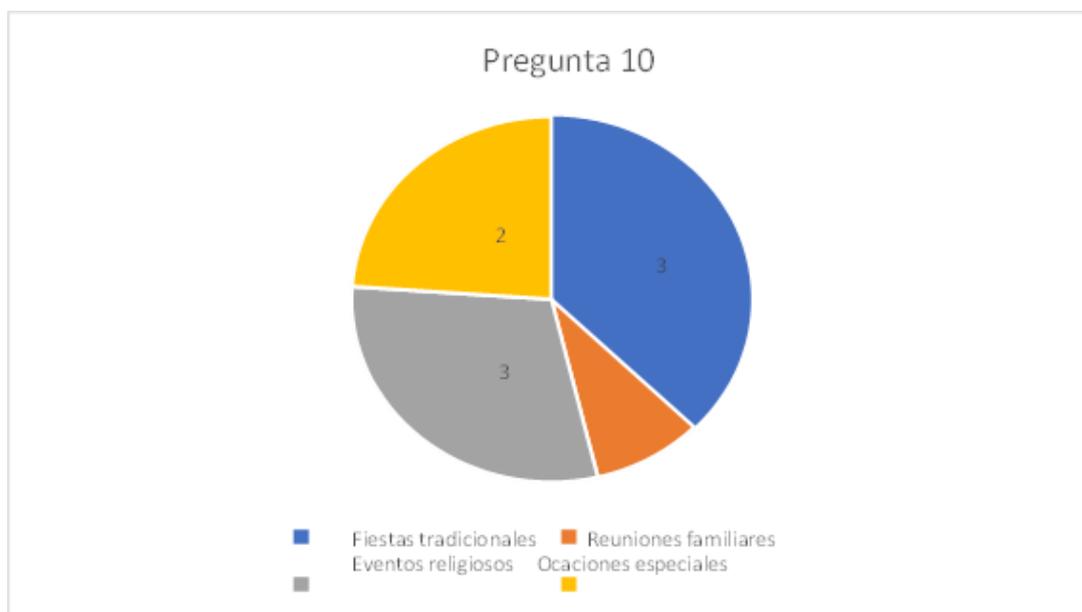
Análisis

Con respecto a la novena pregunta cuyo enunciado es ¿Ha notado cambios en la receta o el proceso de elaboración de la chicha de maíz a lo largo del tiempo? 18 personas contestaron si, lo cual representa un 27%, 14 personas contestaron no, 21% y 35 personas contestaron tal vez representando un 52%; por tanto, se concluye que la mayor parte de los encuestados considera tal vez han notado cambios en la receta o el proceso de elaboración de la chicha de maíz a lo largo del tiempo.

10. En qué ocasiones sueles consumir chicha de maíz?

- Fiestas tradicionales
- Reuniones familiares
- Eventos religiosos
- Ocasiones especiales

Población: 67	Fiestas tradicionales	25	37%
100%	Reuniones familiares	6	9%
	Eventos religiosos	20	30%
	Ocasiones especiales	16	24%



Análisis

Con respecto a la décima pregunta cuyo enunciado es ¿En qué ocasiones sueles consumir chicha de maíz? 25 personas contestaron fiestas tradicionales, lo cual representa un 37%, 9 personas contestaron reuniones familiares, 9%, 20 personas contestaron eventos religiosos representando un 30%, y 16 personas contestaron ocasiones especiales representando un 24%; por tanto, se concluye que el uso que más se le da por parte de los encuestados es el de fiestas tradicionales.

3.2 Resultados de la entrevista

Se recopilaron cinco entrevistas en su totalidad, a continuación, se presentan las perspectivas expresadas en esos instrumentos.

ENTREVISTADO		
<i>Sra. Narcisa Quimiz</i> (Manufacturera de la chicha)	<i>Sra. Sidra Cali</i> (Manufacturera de la chicha)	<i>Srta. María Castillo</i> (Manufacturera de la chicha)
<hr/>		
Pregunta #1: ¿Cuáles son los ingredientes básicos para la elaboración de la chicha de maíz en la parroquia Sancán?		
<hr/>		
Maíz seco, albahaca, hoja de naranja, maracuyá, piña, agua, hierbaluisa.	Maíz amarillo, agua, canela, hoja de naranja, piña.	Maíz, canela, clavo dulce, hoja de naranja, piña, agua, anís estrellado.
<hr/>		
Análisis: definitivamente se muestra que los ingredientes de la chicha de maíz se han transmitido de generación en generación.		
<hr/>		
Pregunta #2: ¿Qué variedades de maíz son ideales para hacer la chicha?		
<hr/>		
Solo se usa el maíz amarillo.	Se utiliza maíz amarillo seco.	Usamos maíz amarillo.
<hr/>		
Análisis: en base a las respuestas recopiladas se evidencia que en la parroquia Sancán, se utiliza tradicionalmente el maíz amarillo.		
<hr/>		
Pregunta #3: ¿Cuál es el papel del azúcar en la receta tradicional?		
<hr/>		
Con el azúcar se endulza al final de la preparación.	Esta proporciona un sabor dulce.	Se le agrega azúcar para dar un sabor dulce.
<hr/>		

Análisis: el azúcar cumple un papel fundamental en el sabor de la preparación de la chicha de maíz.

Pregunta #4:

¿Se siguen usando métodos tradicionales en la elaboración de la chicha, o se han incorporado técnicas modernas?

Se utilizan los mismos métodos, por ejemplo, la cocción de los ingredientes se realiza en hornos de leña.	Los métodos tradicionales siguen en pie, sin embargo, el instrumento del rallador tradicional fue sustituido por un rallador eléctrico.	Mi método de preparación se trata de remojar el maíz durante toda la noche. Para así facilitar el proceso.
---	---	--

Análisis: en efecto se menciona que la elaboración de la chicha de maíz se sigue utilizando el método tradicional, con ciertos cambios en los utensilios.

Pregunta #5:

¿Cuánto tiempo lleva completar el proceso de elaboración de la chicha de maíz?

6 horas, 4 horas de elaboración y cocción, y 2 exprimiendo.	Realizo la cocción un día antes 6 a 7 horas, y al siguiente día la exprimo.	Realizo la preparación desde las 5am, y me demoro de 5 a 6 horas.
---	---	---

Análisis: ciertamente, de acuerdo con las respuestas, la preparación de la chicha de maíz conlleva un largo proceso de aproximadamente 9 horas.

3.3. Plan de acción

El presente plan de acción tiene como objetivo principal impulsar la promoción cultural de la chicha de maíz, destacando su importancia histórica y cultural. Este plan se estructura en base a metas específicas, actividades concretas, responsables designados, tiempos de ejecución, recursos necesarios y beneficiarios directos.

Metas	Actividades		Responsables	Tiempo	Recursos Implementar	Para	Beneficiados
Exponer los ingredientes para la elaboración de la chicha demaíz	Desarrollo de una feria gastronómica de bebidas ancestrales		GAD Jipijapa comuna Sancán	Trimestralmente	Económicos, tecnológicos y humanos		Localidad, turistas y prestadores de servicios turísticos
Promocionar y difundir el producto	Generar contenido y publicarlo en redes digitales como Facebook e Instagram		GAD Jipijapa comuna Sancán	Trimestralmente	Económicos, tecnológicos y humanos		Localidad, turistas y prestadores de servicios turísticos
Estimular la gestión local	Planificar mesas de diálogo entre los actores involucrados para buscar soluciones a las problemáticas		GAD Jipijapa comuna Sancán	Trimestralmente	Económicos, tecnológicos y humanos		Localidad, turistas y prestadores de servicios turísticos

Alianzas estratégicas con restaurantes y bares.	Establecer acuerdos con restaurantes y bares para incluir la chicha de maíz en sus menús, ofreciendo promociones especiales.		Equipo de alianzas comerciales.	Cada 2 meses.	Económicos, tecnológicos y humanos	Localidad, turistas y prestadores de servicios turísticos
---	--	--	---------------------------------	---------------	------------------------------------	---

Nota. Elaboración propia.

Conclusiones

1. A través de la revisión teórica de investigaciones anteriores a esta, mediante el método de análisis se evidenció que existe poca información acerca del tema de la investigación. Mediante la aplicación de métodos y técnicas, tales como el método analítico, técnicas como la encuesta, y entrevistas se cumplió el objetivo principal de “Identificar y documentar la receta tradicional sobre los ingredientes utilizados en la preparación de la chicha de maíz de la parroquia Sancán del cantón Jipijapa”. Se identificó como principales ingredientes tradicionales para la preparación de la chicha de maíz a: maíz amarillo, maracuyá, piña, hoja de naranja, albahaca, hierbaluisa, canela, anís estrellado, clavo dulce, agua, esencia de vainilla.
2. Mediante la investigación de las características de los ingredientes para la elaboración de la chicha de maíz en la parroquia Sancán, se identificó la transmisión generacional de la receta. Se determinó que el maíz amarillo es la variedad preferida, el azúcar desempeña un papel crucial en el sabor. El proceso de elaboración demanda aproximadamente 9 horas. Estos hallazgos contribuyen al entendimiento y preservación de la chicha de maíz como parte integral del patrimonio cultural de la comunidad.
3. Al finalizar la investigación se realizó de la ejecución del plan de acción propuesto, se logró avanzar significativamente en el objetivo de preservar la chicha de maíz como patrimonio cultural. Se implementaron estrategias como la realización de ferias gastronómicas, promoción en redes sociales, mesas de diálogo y alianzas con establecimientos, contribuyendo así a la valoración y difusión de este elemento cultural en la localidad de Jipijapa.

Recomendaciones

1. Se recomienda continuar con investigaciones detalladas que documenten no solo los ingredientes de la chicha de maíz, sino también otras prácticas gastronómicas locales. Esto ayudará a construir un conocimiento sólido y completo sobre la riqueza culinaria de la región.
2. Fomentar la participación de la comunidad en la investigación y preservación de la chicha de maíz. La inclusión de conocimientos locales y experiencias

personales enriquecerá la comprensión de la tradición, asegurando que la investigación sea representativa y respetuosa con la cultura local.

3. Desarrollar campañas de concientización sobre la importancia de consumir productos locales, incluyendo la chicha de maíz, como una forma de apoyar la economía de la parroquia Sancán y preservar su identidad cultural.

Anexos

Formato de encuesta

1. Edad: 15-30 30-45 45-60	2. ¿Ha escuchado o conoce la chicha demaíz? Sí No Tal vez
3. ¿Alguna vez ha preparado la chicha demaíz? Sí No Tal vez	4. ¿Sabe usted cuales son los ingredientes utilizados para preparar la chicha de maíz? Sí No
5. ¿Considera usted a la chicha de maíz como un producto cultural? Sí No	6. ¿Con qué frecuencia consume la bebida? A veces Siempre Nunca
7. ¿Cuál es su opinión sobre el sabor de la chicha de maíz que se elabora en Sancán? Bueno Regular Malo	8. ¿Crees que la chicha de maíz es importante culturalmente para la parroquia Sancán? Sí No Tal vez
9. ¿Ha notado cambios en la receta o el proceso de elaboración de la chicha de maíz a lo largo del tiempo? Sí No Tal vez	10. ¿En qué ocasiones sueles consumir chicha de maíz? (selecciona todas las que correspondan). Fiestas tradicionales Reuniones familiares Eventos religiosos Ocasiones especiales

Nota. Elaboración propia

Formato de entrevista

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí

Cuestionario de entrevista aplicado a las manufactureras del cantón Jipijapa

El siguiente cuestionario tiene como finalidad recoger información acerca los ingredientes utilizados para la elaboración de la chicha de maíz del cantón Jipijapa, provincia de Manabí. Gracias de antemano por su colaboración.

Datos del entrevistado

Nombres y apellidos:

Cargo que ocupa:

Años de experiencia:

- ¿Cuáles son los ingredientes básicos para la elaboración de la chicha de maíz en la parroquia Sancán?

- ¿Qué variedades de maíz son ideales para hacer la chicha?

- ¿Cuál es el papel del azúcar en la receta tradicional?

- ¿Se siguen usando métodos tradicionales en la elaboración de la chicha, o se han incorporado técnicas modernas?

- ¿Cuánto tiempo lleva completar el proceso de elaboración de la chicha de maíz?

Nota. Elaboración propia.

3.

Capítulo 2

Análisis cultural de la chicha de maíz en Sancán y valoración como patrimonio cultural

Irene Rosario Rodríguez Pincay
<https://orcid.org/0000-0002-6203-2062>

Gabriela Janeth Sión Saltos
<https://orcid.org/0000-0002-4299-706X>

María Rosario Álava Zambrano
<https://orcid.org/0000-0002-5223-7566>

Geomara Monserrate Ormaza Ormaza
<https://orcid.org/00009-0002-4980-1741>

Resumen

La importancia de conservar la identidad cultural permite que los conocimientos y tradiciones puedan ser compartidas a lo largo de las generaciones, Ecuador al ser un país pluricultural mantiene intacta ciertas costumbres y tradiciones gastronómicas una de ellas es la elaboración de la chicha a base de maíz, a lo largo de la presente investigación se detalla las características culturales de esta bebida y el valor cultural que tiene para el pueblo ecuatoriano ya que además de ser fuente de alimento también permite consolidar los pueblos entre sí.

El sitio considerado para el presente estudio conserva un alto valor cultural debido a sus tradiciones y costumbres ancestrales, es el caso de la parroquia Sancán ubicada a 13.04 km de Jipijapa cantón al cual pertenece. Una de las particulares trascendentales que mantienen los habitantes de este sector es el comercio informal sustentando de esta manera su alto espíritu emprendedor.

El objetivo principal de la presente investigación es analizar desde la perspectiva cultural la chicha de maíz de forma que se pueda promover su valor como patrimonio cultural en la provincia de Manabí. Se recopiló información en base a reseñas bibliográficas de artículos científicos, libros y revistas relacionadas a la chicha como bebida tradicional, su origen sus características, su valor ancestral y su valor cultural en el Ecuador.

Para la obtención de información sustentada se emplearon técnicas empleadas en la comunidad, la observación directa en cuanto a la preparación de la bebida, el levantamiento de información mediante encuestas y entrevistas a moradores del área de estudio permitieron determinar las características culturales de los moradores, a su vez en primera instancia se pudo sintetizar la forma de preparación de la chicha en la comunidad y si existe similitud con la de otros lugares. Con el fin de mejorar las vías de desarrollo local se establecieron estrategias viables que permitan potenciar la chicha como bebida cultural en la localidad.

Abstract

The importance of preserving cultural identity allows knowledge and traditions to be shared throughout the generations. Ecuador, being a multicultural country, keeps certain gastronomic customs and traditions intact, one of which is the preparation of corn-based chicha. Throughout the present investigation, the cultural characteristics of this drink and

the cultural value it has for the Ecuadorian people are detailed since, in addition to being a source of food, it also allows the consolidation of the towns among themselves.

The site considered for the present study preserves a high cultural value due to its ancestral traditions and customs, this is the case of the Sancan Parish located 13.04 km from Jipijapa canton to which it belongs. One of the transcendental particulars that the inhabitants of this sector maintain is informal commerce, thus sustaining their high entrepreneurial spirit.

The main objective of this research is to analyze corn chicha from a cultural perspective in order to promote its value as cultural heritage in the province of Manabí. Information was collected based on bibliographic reviews of scientific articles, books and magazines related to chicha as a traditional drink, its origin, its characteristics, its ancestral value and its cultural value in Ecuador.

To obtain supported information, techniques used in the community were used, direct observation regarding the preparation of the drink, the gathering of information through surveys and interviews with residents of the study area allowed to determine the cultural characteristics of the residents, to In turn, in the first instance, it was possible to synthesize the way of preparing chicha in the community and if there is a similarity with that of other places. In order to improve the paths of local development, viable strategies were established to promote chicha as a cultural drink in the town.

Introducción

A medida que pasa el tiempo, el conjunto de personas que forman parte de un mismo colectivo crean objetos y/o productos que tratan de representar quienes son. La chicha no es la excepción. Esta bebida es tradicional, principalmente en los pueblos andinos, sin embargo, existen variaciones de esta. Es por eso, que el siguiente proyecto, toma como caso de estudio la chicha de maíz realizada en la parroquia Sancán, cantón Jipijapa.

La chicha de maíz forma parte de las bebidas milenarias que hoy en día muy poco se encuentran, ya que con el pasar del tiempo, este conocimiento no suele ser impartido a las nuevas generaciones. Este elemento característico de muchas comunidades no solo proporciona un aporte nutricional importante, ya que es natural, sino, forma parte del Patrimonio Intangible de la comunidad que lo realiza a nivel nacional. Por esa razón, esta investigación pretende resaltar el valor de esta bebida y a su vez brindar estrategias

viables que permitan su comercialización, siendo así, este trabajo de gran importancia cultural.

Para el cual el propósito de esta investigación como patrimonio podría incluir un análisis de su valoración patrimonial cultural. Designar la chicha de maíz como patrimonio permitiría reconocer y destacar su importancia histórico, cultural y social, impulsando su promoción a nivel nacional e internacional.

Justificación

Las culturas indígenas prehispánicas tenían preferencia por las bebidas más que por las comidas, no les agradaba tomar agua pura, por esta razón preparaban diferentes brebajes utilizando frutas y otras plantas para hacer bebidas refrescantes, también utilizaban el maíz, yuca o piña para preparar bebidas fermentadas que tenían efectos embriagantes; entre estas bebidas la más conocida es la chicha.

De tal forma, uno de los motivos principales que llevan a formular este trabajo fue tener la oportunidad de rescatar el consumo de una bebida tradicional que en alguna época fue estigmatizada, pero a pesar de esto sigue siendo preparada de manera artesanal y consumida en algunos sectores de la ciudad. Cambiar esta concepción será de suma importancia, pero esto será posible de acuerdo con las estrategias viables de comercialización.

La chicha de maíz debido a su relevante importancia cultural, histórica y socioeconómica en diversas comunidades, explorar su origen, su método de producción el significado cultural y su consumo actual podrían proporcionar una comprensión más profunda de las tradiciones ancestrales y su impacto de la economía local.

Contexto del problema

Ecuador al ser característico como un país pluricultural, comparte costumbres y tradiciones muy variadas y conocidas entre sí. Una de ellas es la elaboración de la chicha, si bien es cierto la zona andina ecuatoriana tiene como tradición la preparación de esta bebida hecha de tubérculos, granos o frutas; en la zona costera también se elabora esta bebida conocida como el manjar de los caciques, tal es el caso del cantón Jipijapa, que desde los asentamientos de tribus como los xipixapa la chicha ha sido compartida de generación en generación convirtiéndose hoy en día en una bebida llena de invaluable cultura e historia.

El presente trabajo investiga las costumbres culturales en torno a la elaboración de la chicha en la parroquia Sancán del cantón Jipijapa, de esta manera se podrá identificar la forma que tienen los moradores al elaborar la chicha a base de maíz, además de las causas y efectos que tiene la población en cuanto a la elaboración de esta bebida, por lo tanto, se recolectará información a través de investigaciones y entrevistas que permitan conocer el proceso de preparación y determinar si comparte similitud con la de otras localidades del Ecuador.

Planteamiento de la problemática

El turismo comunitario permite ayudar a las localidades a mejorar las condiciones de vida, ya que tiene el potencial para establecer gran crecimiento económico a nivel local. Las actividades como la agricultura en Manabí se realizan en gran escala, dicha actividad permite que familias generen productos con valor agregados lo cual genera fuentes de empleo e ingresos económicos. La chicha tradicional de Manabí se obtiene a base de maíz amarillo producto del cual en los últimos años ha disminuido su producción causando disminución en la elaboración de esta bebida.

Una de las características principales que hoy en día vive el mundo es la modernización, entiéndase como un principio de la globalización esto sobre todo en países de primer mundo o países desarrollados. Al estar enmarcados en vías de desarrollo en cualquier índole las actividades a desarrollar se realizarán mediante transferencias de conocimiento, es decir, el uso de nuevas tecnologías desplazando la mano de obra tradicional. En los países subdesarrollados la globalización está causando el mismo accionar, la implementación de tecnologías ha empezado a suplantar la mano de obra local lo cual desde el punto de vista cultural ha afectado gravemente en las costumbres y tradiciones de nuestro pueblo. Pese a lo antes mencionado existen poblaciones que aún conservan su identidad cultural, pero necesitan de acciones que impulsen a seguir conservando su propia identidad.

En la comuna Sancán del cantón Jipijapa se realiza de manera tradicional y artesanal la chicha de maíz, misma receta ha sido compartida de generación tras generación. Varios factores en los últimos años han provocado una disminución de este producto causando así un riesgo considerable para la identidad como manabita. La investigación surge debido a la pérdida de identidad patrimonial que tienen las costumbres gastronómicas en la provincia de Manabí, específicamente en el área de estudio, el consumo y elaboración de

la chicha tradicional a base de maíz se ha visto afectada en las últimas décadas debido a la poca producción, factores como la migración, efectos ambientales, falta de conocimientos e incentivos han puesto en riesgo el perder la riqueza cultural de esta bebida. Por lo que nuevas generaciones optan por opciones más fáciles y rápidas de obtener este producto lo cual afecta gravemente en mantener la herencia cultural, la gastronomía endémica y el turismo comunitario.

Para la producción de chicha de maíz se realizan procesos con técnicas y métodos manuales, y su resultado es el néctar de un gran esfuerzo. Según datos históricos la chicha entiempos precolombinos fue denominada bebida favorita de cacique usado en rituales y festejos tomando el nombre de ázua, en la actualidad en los pueblos manabitas esta bebida sigue siendo brindada en festivales como vínculo de hermandad entre quienes la comparten. No obstante, también ha sido remplazada por bebidas de fácil preparación. Existen diferentes tipos de preparaciones con gran tradición en el cantón Jipijapa que han ensombrecido la historia de la chicha.

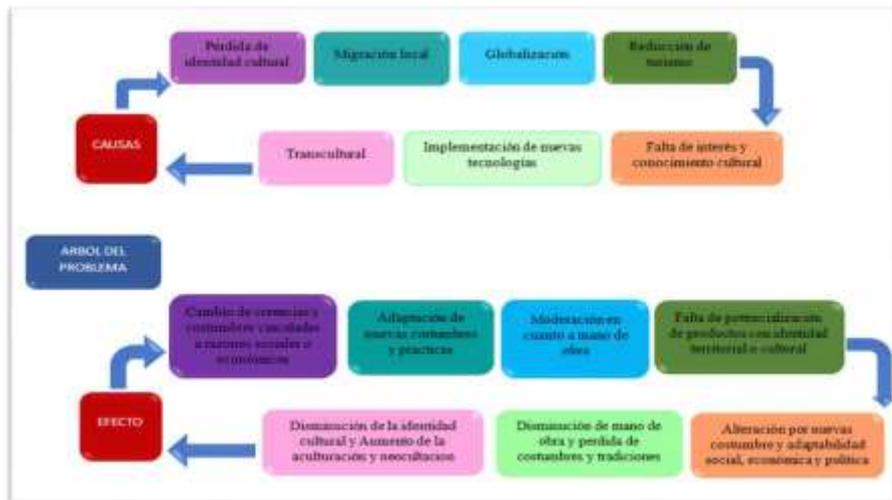
Otro aspecto para considerar es la falta de acciones por parte de los gobiernos, si bien es cierto en la actualidad la chicha en Ecuador es catalogada como un patrimonio inmaterial por los pueblos indígenas, mas no ha recibido alguna denominación por parte del gobierno en cuanto a patrimonio cultural. Lo antes mencionado también origina efectos en cuanto a producción y elaboración por parte de las nuevas generaciones ya que al no tener algún reconocimiento cultural se dificulta promocionar de manera gastro turística este producto causando a su vez optar por nuevas alternativas de ingresos, dándole valores agregados a otros derivados del maíz como es el caso de la comuna Sancán en donde su producto principal a base de maíz son las tortillas, la chicha si bien es cierto a más de ser una bebida con herencia cultural también puede generar fuentes de ingresos a través de su comercialización sea esta local o nacional.

Árbol del problema

En el siguiente diagrama causa-efecto se presenta de manera conceptualizada una idea del problema común, en la cual señala las relaciones entre los elementos. Este diagrama se utiliza en primera instancia para identificar las primeras causas del problema y en segunda instancia para determinar las razones en base a las causas. Se presenta a continuación el diagrama de causa-efecto con el nombre: Árbol de problema.

Figura 1

Árbol del Problema



Nota. Elaboración propia.

Campo de acción

Comuna Sancán, establecimientos de alimentos y bebidas en el área de comercio del sector.

Organizaciones de hombres y mujeres con conocimientos ancestrales y conserva de su identidad cultural.

Objetivo general

Analizar desde una perspectiva cultural la chicha de maíz (bebida) de forma que su pueda promover su valor como patrimonio cultural de la parroquia Sancán del cantón Jipijapa.

Objetivos específicos

- Determinar cuáles son las características culturales de los moradores de la parroquia de estudio.
- Sintetizar la forma en la que esta comunidad hace esta bebida, denotando las diferencias de como otras localidades lo realizan.
- Realizar un diagnóstico mediante una encuesta para conocer el valor que la comunidad brinda a esta bebida.
- Establecer estrategias viables para potenciar a esta bebida cultural en la localidad y externo de la misma.

Variables

Variable Dependiente: Patrimonio Cultural

Variable Independiente: Bebidas Ancestrales

Capítulo I

Marco teórico

a. Patrimonio Cultural

El patrimonio cultural es la expresión de la totalidad de conocimientos, creencias y valores, tanto artísticos como filosóficos y morales, que conforman la tradición de la gente y es la base de sus actividades expresadas en términos físicos de espacio y de tiempo, a través de procesos y agentes específicos. Hoy nadie duda de considerar el patrimonio cultural como elemento esencial de bienestar general, de calidad de vida de los ciudadanos y un poderoso instrumento de dinamización económica y cohesión social (Troitiño, 1998).

Según Yago (2014), una de las formas para preservar el patrimonio es la “difusión de las fiestas locales, creación de mercadillo artesanal y absolutamente imprescindible ofertar como producto turístico esta serie de iniciativas que no cabe dudas repercutirán de forma positiva en sectores como la hostelería y comercio local”. Se hace énfasis en el desarrollo de diversas actividades, en el particular de difusión y ofertas con hincapié en el turismo, lo que presuntamente puede incidir en la preservación de las bebidas tradicionales como bien patrimonial en el Ecuador.

Salazar, Londoño & Vergara (2016), hablan sobre la nueva perspectiva sobre el patrimonio cultural de que “en las últimas décadas la conservación, protección y puesta en uso del patrimonio cultural se ha convertido en uno de los principales objetivos estatales es comprender que el patrimonio cultural es sinónimo de identidad social y que se puede considerarse como una alternativa atractiva para el desarrollo económico. Pero requiere ciertos criterios de valoración social y económica que permitan descubrir la verdadera importancia y a través de programas de difusión la sociedad será consciente de que vale la pena protegerlo, conservarlo y disfrutarlo”.

b. Identidad cultural

La identidad cultural en Ecuador se podría decir que consiste en una mezcla e influencia de diferentes culturas y etnias que han convivido en el país a lo largo de su historia. En este sentido, la identidad ecuatoriana puede ser considerada como la combinación de lo indígena, lo mestizo, lo afrodescendiente y lo europeo. Dicho esto, se trae a colación el caso de estudio: la chicha de maíz, pues esta es una bebida tradicional en

Ecuador y forma parte de la identidad cultural del país. Esta bebida tiene siglos de historia, ya que se consumía en tiempos prehispánicos y ha sido transmitida de generación en generación (Abad, 2017).

c. Patrimonio alimentario

El patrimonio alimentario abarca muchos aspectos que en la sociedad se ha dado un valor e importancia con el paso de los años se han ido enlazando además de la tecnología, la identidad y la memoria de la sociedad. Es un conjunto de diferentes elementos entre el pasado y el presente de una comunidad para un estudio culinario y gastronómico, donde no solo se conoce el origen del plato o bebida sino también desde el cultivo, cosecha, producción, entre otros factores que influyen en el efecto cultural (Caiza, 2023).

Según el Ministerio de Cultura y Patrimonio, el “Patrimonio Alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales, sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes. El patrimonio cultural alimentario hace referencia a los conocimientos, tradiciones y costumbres, que se ha transmitido a través del tiempo, es decir, de generación en generación, que conlleva a la elaboración de los distintos alimentos, por ejemplo: una variedad de platos tradicionales o típicos de un pueblo o territorio”.

d. Bebida ancestral

Las bebidas ancestrales son propias de los indígenas, las que fueron frutos de las haciendas cañeras coloniales y repúblicas y las traídas por los peninsulares. También se exhiben las ritualidades y los espacios de consumo de aquellos zumos, las redes de producción y contrabando de las bebidas espirituosas en tiempos coloniales (Gallegos, 2018).

e. La chicha como bebida ancestral

La chicha en el Ecuador es una bebida a base de agua, cereales o tubérculos, frutos ácidos, panela y saborizantes, los cuales son los ingredientes con los que se puede realizar la tradicional chicha ecuatoriana. Esta bebida refrescante, además de ser buena para la salud, tiene una gran herencia ancestral. Es producida en todo el Ecuador y los ingredientes pueden variar dependiendo de la región donde se la prepare. Como por ejemplo la panela, este producto puede ser dorado o negro en diferentes lugares del país

e incluso se puede usar azúcar como opción en lugar de la panela. Todas estas variaciones de endulzantes harán que la tonalidad de la chicha cambie (Montalvan & Ferran Cabrero, 2020).

i. Elaboración de la chicha

La elaboración de la chicha de maíz es una de las elaboraciones obtenidas por técnicas ancestrales y que, dentro de la nutrición, constituye un alimento completo para los niños y adultos. La elaboración de la chicha de maíz tiene un proceso muy largo de prepararlo para el consumo diario de la familia por tal motivo que se lo prepara para las fiestas del pueblo (Maribel, 2020).

1. Selección del maíz que tiene que ser maíz amarillo criollo.
2. Luego se raya, donde tiene que quedar una contextura arenosa.
3. Después de eso se pone a cocinar el maíz a fuego lento.
4. Donde se van colocando los ingredientes.

- ✓ Piña
- ✓ Hoja de naranja
- ✓ Albaca
- ✓ Hierva Luisa
- ✓ Canela
- ✓ Anís estrellado
- ✓ Clavo dulce
- ✓ Maracuyá
- Se deja cocinado hasta que quede una contextura de masa gelatinosa seco.
- De ahí se pone a reposar por un día para que se enfrié.
- Luego pasando ese día se cuela.
- El proceso consiste en colocar en un tacho se coloca una tela de liencillo.
- Se procede ir poco a poco batiendo y exprimiendo la masa con un poquito de agua.
- Ya realizando este proceso, el maíz va quedado líquido y algo espeso a la vez.
- Se procede a terminar de preparar la chicha, colocándole la esencia de vainilla, azúcar o panela a su gusto y por último hielo si lo prefiere.
- Está listo para el consumo.

La preparación antigua de la chicha

Según Castillo, Bernier, Lockard & Yong (2013), el arte culinario y la gastronomía ancestral de los pueblos indígenas, la preparación se realiza, mediante la insalivación y masticación de harina de maíz hasta lograr convertirla en una pasta llamada muku, de consistencia semilíquida. Una vez se ha masticado lo suficiente, se forman pequeñas bolas, que se depositan en una fuente para luego hacerlas secar al calor del sol. Es importante salivar bien para conseguir la textura apropiada y para que el mollapo se desmigaje en su totalidad.

Es decir, que dentro del proceso lo más importante para la elaboración de la chicha de maíz es la forma tradicional es la preparación del muku. Para mukear eficientemente asimismo hay que poner la toda cantidad posible de maíz dentro de la boca y masticarlo, hasta pasándolo de un lado a otro. Luego de masticado, o mukeado, se inicia humedeciendo del muku en agua caliente y se vacía en otro recipiente donde se espera a que el líquido tenga un sabor ácido (Castillo, Bernier, Lockard & Yong, 2013).

Este líquido se coloca en cocción durante varias horas, hasta formar el arrope de sabor dulce; y el sedimento del upi. El proceso se vuelve a mezclar con agua caliente y se hierve hasta convertirlo en una pasta dulce y oscura. Como último proceso, se espera a que se enfríen las dos cosas obtenidas, el upi y el arrope, y luego se las vuelve a mezclar y envasar en un recipiente de barro llamado cántaro, y se somete a un proceso de fermentación de 15 días, tiempo en el que el contenido se clarifica y adquiere en color amarillento. Esta bebida es la chicha, el grado de alcohol dependerá del tiempo que permanezca en los cántaros y se fermente (Castillo, Bernier, Lockard & Yong, 2013).

Utensilios ancestrales usados en la preparación de la chicha

- **Molino:** se usa para moler granos, en este caso se muele el maíz.
- **Rayo:** donde rayaban el maíz.
- **Cedazo:** sirvió para separar las partes finas de las gruesas.
- **Olla de barro:** se usa para cocinar la harina de maíz. La olla de barro es un recipiente de arcilla que conserva el calor de manera uniforme.
- **Bolsa de seda:** era donde colocaban la masa de maíz, la dejaban reposar por un día para que escurriera el líquido de la masa de maíz.
- **Cucharon grande de madera:** se utilizaba para menear el maíz mientras se cocinaba. Estos utensilios ancestrales eran muy importantes para la persona que

preparaba la chicha y también porque permiten conservar el sabor y la tradición de esta bebida (Marcillo Ross, 2018).

Puesta en valor

La puesta en valor es dar un fin trascendente al patrimonio que permita contribuir al desarrollo, ya sea de una ciudad, región o país. Para la puesta en valor del patrimonio implica una acción directa con la sociedad, eminentemente técnica, dirigida a utilizar todos y cada uno de los bienes conforme a su naturaleza, destacando y exaltando sus características y méritos.

La puesta en valor se refiere a la creación de valor patrimonial de un objeto, lugar o manifestación (Aguay, 2014).

La puesta en valor ha permitido conservar parte de nuestro patrimonio artístico y cultural, ya que ha incentivado a la sociedad a proteger todos los bienes que forman parte del patrimonio (Ptricia, 2016).

Preservación del patrimonio cultural

La preservación del patrimonio cultural es tarea del estado y la sociedad. Esta idea fundamenta los ejes de las Cartas Patrimoniales de la UNESCO y, a su vez, a las políticas públicas de los estados que las firman. Hay que tener muy claro los roles de cada agente involucrado y que corresponde hacer para que se cumplan adecuadamente con dichas políticas (Saladino, 2015).

Una de las formas para preservar el patrimonio es la “difusión de las fiestas locales, creación de mercadillo artesanal y absolutamente imprescindible ofertar como producto turístico esta serie de iniciativas que no cabe dudas repercutirán de forma positiva en sectores como la hostelería y comercio local” (Morales, 2014).

Recuperación del patrimonio cultural

La recuperación del patrimonio es el “fomento a actividades productivas y proyectos empresariales que se orientan, según palabras de esta repartición pública, al manejo y gestión productiva de los recursos del patrimonio cultural y permiten la "puesta en valor económico” del capital cultural de esta ciudad” (Andueza, 2010, p. 3). Como puede apreciarse este autor, con relación a la recuperación del patrimonio cultural y que pudiera

estar en consonancia con la recuperación de las bebidas tradicionales, señala como aspectos esenciales las actividades productivas y proyectos empresariales.

Manuel de la Calle (1998), menciona que el patrimonio, además de legado cultural, puede convertirse en motor de desarrollo y sustento de las actividades económicas relacionada con el turismo con la recuperación del patrimonio, al aprovechamiento turístico constituye una de las principales vías de puesta en valor del patrimonio cultural.

Marco legal

Constitución de la Republica del Ecuador

El presente trabajo se articula con la “Constitución Política de la República del Ecuador”, en su título VII, “Régimen del buen vivir”; sección octava, “Ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales”, artículo 387, que dice: “Será 36 responsabilidad del Estado: Promover la generación y producción de conocimiento, fomentar la investigación científica y tecnológica, y potenciar los saberes ancestrales, para así contribuir a la realización del buen vivir, al sumak kawsay” (Régimen Oficial 449 - Asamblea Nacional Constituyente de Ecuador, 2008).

Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización

A su vez se articula con el COOTAD, en su Capítulo I, “Principios generales”; artículo 4, “Fines de los gobiernos autónomos descentralizados”, y de manera particular en el literal e). “La protección y promoción de la diversidad cultural y el respeto a sus espacios de generación e intercambio; la recuperación, preservación y desarrollo de la memoria social y el patrimonio cultural” (Mera, 2010).

Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria Superior

Por otro lado, el trabajo se articula con el Código orgánico de la Economía Social de los conocimientos creatividad e innovación, en su libro tercero, “De la investigación responsable y la innovación social, en su título I”, “De la garantía de libertad de investigación y del ejercicio de la investigación responsable”, Capítulo I, “De la garantía de la libertad de investigación”, artículo 41, que dice: “Se garantiza la libertad de investigación en el marco del respeto a la ética, la naturaleza, el ambiente y el rescate, aprovechamiento y potenciación de los conocimientos tradicionales” (Cordero, 2012).

Ley de Patrimonio Cultural

El presente trabajo se articula con la Ley Orgánica de Cultura, en su título VII “Del subsistema de la memoria social y el patrimonio cultural”, Capítulo 8. “Del régimen especial del patrimonio cultural nacional inmaterial”, artículo 79, que dice: “De las manifestaciones perteneciente al patrimonio cultural nacional inmaterial: Pertenecen al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, los usos, costumbres, creencias, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes, que la sociedad en general y cada comunidad, pueblo o nacionalidad reconocen como manifestaciones propias de su identidad cultural” (Ley Orgánica de Cultura, 2016).

Art. 80.- Del reconocimiento de las manifestaciones culturales: se reconocen como pertenecientes al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, entre otras manifestaciones culturales, y siempre que sean compatibles con los derechos humanos, derechos de la naturaleza, derechos colectivos y las disposiciones constitucionales, las siguientes:

- a)** Tradiciones y expresiones orales: la cosmovisión, lenguas, creencias, conocimientos, sabidurías, tradiciones, formas de vida, formas de expresión y tradición oral, usos, costumbres, ritos, fiestas, representaciones y expresiones espirituales;
- b)** Usos sociales rituales y actos festivos: formas de celebración y festividades, ceremonias, juegos tradicionales y otras expresiones lúdicas;
- c)** Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza: concepciones y manejo cultural de los ecosistemas, técnicas y tecnologías tradicionales para el manejo de recursos, producción artesanal, artística y gastronómica, todo elemento de la cultura que las comunidades, pueblos, nacionalidades y la sociedad en general reconocen como propias;
- d)** Manifestaciones creativas que se sustentan en una fuerte interacción social y se transmiten, por igual de generación en generación; y,
- e)** Técnicas artesanales tradicionales: también se reconocerá como parte del patrimonio cultural nacional inmaterial a la diversidad de expresiones del patrimonio alimentario y gastronómico, incluidos los paisajes y los territorios de patrimonio agrobiodiverso, en articulación con organismos competentes.

Art. 81.- Del registro permanente de las manifestaciones culturales: El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural y los Gobiernos Autónomos Descentralizados y de Régimen Especial, adoptarán las medidas necesarias para mantener un registro digital permanentemente actualizado de las manifestaciones culturales que corresponden al patrimonio intangible, según las directrices que dicte el ente rector de la Cultura y el Patrimonio. Toda la información generada formará parte del Sistema Integral de Información Cultural SIIC.

Art. 82.- De la naturaleza y autonomía del patrimonio cultural nacional inmaterial. El Estado asumirá la naturaleza dinámica y evolutiva de las manifestaciones de la cultura intangible o inmaterial, y evitará toda forma y procedimiento de institucionalización que limite su propio proceso de evolución.

Art. 83.- De los criterios generales de las medidas de salvaguarda del patrimonio cultural nacional inmaterial: El ente rector de la Cultura y el Patrimonio definirá, en el Reglamento correspondiente, los criterios y directrices generales de protección, desarrollo y valoración del patrimonio cultural, intangible o inmaterial, que asegure su viabilidad y continuidad. Desarrollará asimismo las metodologías que posibiliten la articulación con los diferentes niveles de gobierno.

Art. 84.- De la lista representativa del patrimonio cultural nacional inmaterial del Ecuador: La lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador, se constituye como un mecanismo de salvaguarda de las manifestaciones, usos, tradiciones y costumbres, que mantengan reconocimiento en el ámbito nacional y sean representativas de la diversidad cultural del país.

Marco Institucional

Objetivo de Desarrollo Sostenible 2030

El presente trabajo se articula con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, propuestos por las Naciones Unidas, en este caso con el objetivo 8, “Promover el crecimiento económico, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos”, y de manera particular a la meta 8.9: “De aquí al 2030, elaborar y poner en práctica políticas encaminadas a promover un turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales” (Cepal, 2018).

Plan Nacional de Desarrollo 2017- 2021, Toda una vida

Por otro lado, se articula con el Plan Toda una Vida, con el objetivo 2: “Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas”, específicamente con la política 2.3: “Promover el rescate, reconocimiento y protección del patrimonio cultural tangible e intangible, saberes ancestrales, cosmovisiones y dinámicas culturales” (Plan Nacional de Desarrollo, 2017).

Capítulo II

Metodología

De acuerdo con el objetivo que persigue la presente investigación, la metodología a usar es de corte mixto, con un enfoque etnográfico mediante la observación y utilizando también las encuestas para sentar una base. De acuerdo con Hernández (2013) “La metodología mixta no provee se soluciones perfectas, sin embargo, hasta hoy, son la mejor alternativa para indagar científicamente cualquier problema de investigación” (p. 11). Aquí la ‘cualidad’ se revela por medio de las propiedades de un objeto o de un fenómeno” (p. 47). Sobre la observación, Cerda (1993), menciona que “necesariamente implica el análisis y la síntesis, (...) la actuación del sentido de la percepción y la interpretación de lo percibido” (p. 237). Mientras que la encuesta será un instrumento útil para recopilar datos puntuales de cierto grupo de personas, ajustándose a lo cuantificable.

Las características básicas de los estudios mixtos se pueden resumir en que son investigaciones centradas en los sujetos, es por eso por lo que en muchas ocasiones esta metodología no suele ser bien vista, y se han generado mitos entorno a ella. Las cuales giran en torno a la falta de fundamento. Se debe comprender que este tipo de investigación adopta la perspectiva del interior del fenómeno a estudiar de manera integral o completa, por esa razón la importancia de un método que se ajuste a las necesidades de la metodología; que es este trabajo de investigación es la etnografía.

La etnografía es un método de investigación dentro de las ciencias sociales que describe e interpreta sistemáticamente las culturas en diferentes grupos de personas o sociedades. Afirma ser capaz de descifrar el comportamiento en términos de sus propios valores y sistemas de creencias, las culturas que observa y la mirada de los propios agentes sociales. Se trata de revelar información en el contexto en el que aparece, para ello se realizó trabajo de campo y se utilizaron métodos de recolección de datos como la observación participante y entrevistas públicas. La información recopilada en el sitio se registra en un diario.

Se optó por el método en mención, puesto que se va a estudiar a un grupo específico de personas en la parroquia Sacán - Manabí. Aguirre (1995), en su ensayo analizó etimológicamente y entiende que "la etnografía es el estudio descriptivo (graphos) de la cultura (ethnos) de una comunidad" (p. 8). Las entrevistas que se vaya a realizar son de utilidad para comparar sus interacciones con lo dicho, de manera que este método permite

optimizar los resultados creando relaciones cercanas que favorecen a la recolección de datos, sobre todo permitirá que el análisis de los resultados sea mixto.

Tabla 1

Cuadro metodológico

Objetivos	Actividades	Técnicas Herramientas	Método
Determinar cuáles son las características culturales de los moradores de la comuna de estudio	1). Caracterización de la comuna Sancán	2). Descripción cultura, socioeconómico, ambiental, natural	Método cualitativo Revisión documental
Sintetizar la forma en la que esta comunidad hace esta bebida, denotado las diferencia de como otras localidades lo realizan.	1). Levantamiento de información mediante entrevista	Cuestionario impreso Cuadro comparativo del método de elaboración de la chicha	Observación participante en la elaboración de la bebida Entrevista semiestructurada a productores de la bebida la chicha
Realizar un diagnóstico mediante una encuesta para conocer el valor que la comuna brinda a esta bebida	Formulación de encuestas Trabajo de campo para aplicación de encuestas	de Encuestas en formas realizadas a la comunidad de Sancán Software estadístico para captura y análisis de datos	1). Diseño y validación de un cuestionario con preguntas cerradas sobre los hábitos de consumo valoración y significado cultural de la bebida en la comuna Sancán
Establecer estrategias viables para potenciar a esta bebida cultural en la localidad y externo de la misma	Formulación de entrevistas Diagnóstico del consumo actual de la bebida en la comuna	1). Plan de acción	1). Método práctico

Método de elaboración de la chicha en Sancán

Se raya el maíz, tiene que ser maíz amarillo criollo. En una olla de agua se coloca al fuego, ya que el agua comience a hervir se coloca el maíz rayado con los ingredientes correspondiente, se deja hervir durante 4 horas, hasta que tenga una contextura de masa gelatinosa después deja reposar durante un día para que los sabores de los ingredientes se plasmen, pasando el día correspondiente, se cuele.

Con una tela de seda que coloca alrededor de la boca del recipiente se sujeta bien con una piola, se va amasando con fuerza y poco a poco con una cantidad de agua mínima para sacar el extracto de la masa de maíz: terminado este procedimiento se saca la tela de seda con cuidado. Se prepara con azúcar o panela y esencia de vallina a tu gusto.

Instructivo para ficha de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial

El propósito de esta ficha fue registrar y saber los saberes ancestrales de la comuna de Sancán en este caso se lo enfocó en la bebida ancestral de la chicha de maíz, para poder llenar esta ficha se tuvo que acudir al lugar, en este caso a la comuna Sancán, esta ficha se la obtuvo gracias al Instituto Nacional de Patrimonio cultura.

Tabla 2

Ficha de inventario A4 conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	
CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCION NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Manabí Cantón: Jipijapa	
Parroquia: Membrillal Urbana Rural	
Localidad: Sancán	
Coordenadas WGS84 Z17S – UTM: X (Este). Y(Norte). Z(Altitud).	

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Elaboración de la chicha y Sancán. Foto: Geomara Ormaza, 2010

Código fotográfico: IM-04-05-54-004-10-000002-2. jpc

3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación

Otras (s). denominación (es).

Comuna Sancán – Menbrillal, Jipijapa

Grupo social

Lengua (s).

Montuvio

L1 Español

L2 N/A

Subámbito

Detalle del suburbio

Breve reseña

La comuna Sancán es una tribu de origen Maya denominada Lanchan o Sanchan de descendencia China que se asentó en este lugar. En este sitio, según los estudios Lanchan significa “tierra silvestre sin agua”; es importante anotar que Sancán fue uno de los nueve pueblos primitivos que integró la antigua “Provincia de Jipijapa” en conjunto con Pícola Úseme, Apélope, Peluceme, Pillasagua, Jipijapa Alta, Chingue, Pipai, y Jipijapa la baja.

4. DESCRIPCIÓN

La chicha de maíz es una infusión típica que identifica la gastronomía de la comuna Sancán, ubicado al oeste de la provincia de Manabí en Ecuador. Su elaboración forma parte de antiguas tradiciones transmitidas de generación en generación.

Para prepararla, las mujeres de Sancán utilizan maíz tierno recién cosechado, el cual hierven con cáscara y todo. Luego de enfriarlo, lo muelen de forma artesanal en piedra de moler, obteniendo una masa húmeda llamada jora. Esta se mezcla con agua y panela o azúcar, dejándose fermentar por varios días.

La chicha de maíz de Sancán posee una consistencia espesa y granulosa. Su sabor ligeramente ácido y dulzón la hace muy refrescante al paladar, característica que la hace ideal para mitigar el calor. Se suele servir fría, acompañada de empanadas o bolones de verde, en vasos de barro o pequeños pilches de caña guadúa.

En la comuna, la bebida forma parte de fiestas patronales, celebraciones familiares y diversas reuniones sociales. Tomarla en compañía de amigos y vecinos representa un momento de alegría, recreación de tradiciones y afirmación de la identidad jipijapense.

Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad
Anual	La visita la comuna Sancán, es por motivo religioso y gastronómico se realiza el año las fiestas de la comuna, sin embargo, por las tortillas de maíz se registra mayor influencia.
Continua	
Ocasional	
Otros	
Alcance	Detalle del alcance
Local	Las personas que visitan la comuna Sancán, son procedentes nacional de Ecuador, sin embargo, la influencia de gente es local de parroquia y del cantón.
Provincial	
Regional	
Nacional	
Internacional	

Elementos	Tipos		Procedencia	Forma de adquisición
E1	N/A	N/A	N/A	N/A
Herramientas	Tipo		Procedencia	Forma de adquisición
H1	N/A	N/A	N/A	N/A

5. PORTADORES / SOPORTE

Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Habitante	NarcisaQuimis	30 años	Encargada de elaborar la chicha	Calle principal a Jipijapa	Sancán
Habitante	Ignacia Patita	22 años	Encargada de rayar el maíz	Las cuatro esquinas	Sancán
Habitante	Monserrate Gonzales	45 años	Preparación de la bebida	Frente al cartel de Sancán	Sancán
Habitante	Esmeralda Seguiche	42 años	Cernir chicha	la Primera casa para ir a la Pila	Sancán

Procedencia del saber

Detalle de la procedencia

Transmisión del saber

Detalle de la Transmisión

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La chicha de maíz tiene una gran importancia cultural y social en la comunidad de Sancán en la provincia de Manabí. La elaboración de chicha en Sancán se mantiene de forma artesanal, transmitiendo las recetas y técnicas de madre a hija. La comunidad atesora una diversidad de recetas de chicha de sabores únicos dependiendo de ingredientes como el plátano verde, piña, clavo de olor, entre otros.

Sensibilidad al cambio

Alta	El consumo de la chicha es medio ya que no llegan a comprar, pero es alto al momento de exportarlas a otra ciudad.
------	--

Media

Baja

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
---------------------	-----------	----------	------	------

8.ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/ Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle desubámbito
----------------	--------	-----------	---------------------

9. ANEXOS

Textos	fotografías	videos	Audios
--------	-------------	--------	--------

10. OBSERVACIONES

11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora:

Inventario por:

Fecha de inventario:

Revisado por:

Fecha de revisión:

Aprobado por:

Fecha aprobación:

Registro de fotográfico

Nota. Fuente: Instituto Nacional del Patrimonio y cultura

Análisis e interpretación de datos de la entrevista

Entrevista

Según Folgueiras Bertomeu (2016), la entrevista es una técnica de recogida de información que además de ser una de las estrategias utilizadas en procesos de investigación, tiene ya un valor en sí misma.

Modelo de entrevista

Esta entrevista servirá como instrumento de recopilación de datos para la realización de la investigación del trabajo “análisis cultural de la chicha de maíz en Sancán y valoración como patrimonio cultural”.

Se analizarán las respuestas obtenidas durante la entrevista a personas entre 50 a 80 años que se dedican o dedicaban a la elaboración de la chicha.

Tabla 3

Cuadros comparativos de las entrevistas realizadas

Pregunta	Entrevista 1 Narcisa Quimis Edad: 57	Entrevista 2 Ignacia Patita Edad: 62	Entrevista 3 Monserate Gonzales Edad: 86	Entrevista 4 Esmeralda Seguiche Edad: 82	Entrevista 5 José Cevallos Edad: 67	Entrevista 6 Liliana Cevallos Edad: 72	Entrevista 7 Víctor Cevallos 64
1. ¿Desde qué edad empezó a elaborar la chicha?	Desde los 30 años	Desde 22 años	Desde los 10 años	Desde los 9 años	Desde los 15 años	Desde 13 años	Desde los 17 años
2. ¿De quién aprendió el proceso de elaboración de la chicha?	Primero fue de mi madre y mi abuela, pero cuando ya me casé con mi esposo aprendí más	De su esposo	De su mamá	Su mamá	Sus padres	Sus padres	Sus padres y hermanos
3. ¿Qué integrantes de su familia elaboran la chicha?	De su mamá, la abuela y su esposo	Su esposo y la familia de su esposo	Su mamá y su hermana	Su mamá	Mis hermanos	Hermanos	Hermanos

4. ¿Conoce usted qué cultura o indígenas fueron primeros en elaborar la chicha en el sector de Sancán?	No	No	No	No	No	No	No	No
5.¿Conoce usted sobre la historia de la elaboración de la chicha en Sancán?	En los años 60 habitaban una pareja de esposos, el señor Antonio y la señora Graciela quienes fueron los primeros que comenzaron con la elaboración de la chicha de maíz en Sancán	No	No	No	Que aquí habitaban una pareja de esposos y los hermanos del señor fueron los primeros en elaborar la chicha	Que aquí habitaban una pareja de esposos y los hermanos del señor fueron los primeros en elaborar la chicha	Que aquí habitaban una pareja de esposos y los hermanos del señor fueron los primeros en elaborar la chicha	Que aquí habitaban una pareja de esposos y los hermanos del señor fueron los primeros en elaborar la chicha
6. De los utensilios que usted conoce ¿cuáles usaban nuestros ancestros para la elaboración de la chicha de maíz?	Rayo Molino Palo de caña Batea Olla de barro Cedazo Liencillo	Trapo de seda Tacho Cedazo Rayo Molino	Cucharon grande de madera Rayo de hoja de lata Olla de barro Cedazo Tacho grande Molino	Rayo Lata de madera Balde Olla de aluminio y de barro Trapo	CedazoRayo Lata de madera Liencillo Olla de barro Tacho	CedazoRayo Lata de madera Liencillo Olla de barro Tacho	CedazoRayo Lata de madera Liencillo Olla de barro	CedazoRayo Lata de madera Liencillo Olla de barro

7. ¿Considera importante el rescate de la chicha de maíz de la parroquia Sancán?	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si
8. ¿Qué acciones cree usted que se deben tomar para no perdersaberes ancestrales, como el de la elaboración de la chicha?	Yo pienso hacer como una feria, pero aquí dentro del sector de la comuna	Invitar al pueblo en general, que visite la comuna Sancán	Que jóvenes se interesen por los saberes ancestrales	Invitar a la gente en general que prueben esta bebida	Que nuestros jóvenes de aquí de la comuna hagan resaltar esta bebida muy rica.	Promover el consumo de la chicha en diferentes eventos	Trasmitir de generación en generación la elaboración de esta bebida

Nota. Fuente: Habitantes de la comuna Sancán

Tabla 4*Diferencia de métodos de la elaboración de la chicha*

Método de elaboración de la chicha en la comuna Sancán	Método de elaboración de la chicha en otro lado
<p>Se raya el maíz, tiene que ser maíz amarillo criollo</p> <p>En una olla de agua se coloca al juego, ya que el agua comience a hervir se coloca el maíz rayado con los ingredientes correspondiente</p> <p>Se deja hervir durante 4 horas, hasta que tenga una contextura de masa gelatinosa</p> <p>Se deja reposar durante un día para que los sabores de los ingredientes se plasmen</p> <p>Pasando el día correspondiente, se cuele</p> <p>Con una tela de seda que se coloca alrededor de la boca del recipiente se sujeta bien con una piola</p> <p>Se va amasando con fuerza y poco a poco con una cantidad de agua mínima para sacar el extracto de la masa de maíz</p> <p>Terminado este procedimiento sacas la tela de seda con cuidado</p> <p>Se prepara con azúcar o panela y esencia de vallina a tu gusto</p>	<p>Se muele el maíz hasta obtener una harina</p> <p>Una vez obtenida la harina se moja hasta obtener una masa a la cual se le adiciona miel</p> <p>Se coloca la preparación en una olla de barro o plástico se tapa y se deja fermentar por unos 15 días</p> <p>Una vez pasado esos 15 días se vuelve a moler bien fino</p> <p>Se hace bolas del tamaño de la mano y se coloca en hoja de plátano y se lleva cocinar en la olla por 12 horas</p> <p>Después de esas 12 horas se desenvuelve la masa y se deja reposar en una olla de barro se adiciona agua</p> <p>Se cuele la sopa y se coloca en una olla de barro se tapa y se deja fermentar durante 10 días</p> <p>Después de eso ya está listo para el consumo (otalora).</p>

Nota. Fuente: habitante de Sancán**Análisis e interpretación de los resultados de las encuestas**

Como parte de la investigación se llevó a cabo una encuesta aplicada a 153 habitantes de la comuna Sancán del cantón Jipijapa, con el fin de indagar acerca de los aspectos relacionados con el conocimiento de esta bebida, su importancia en esta zona y el interés de promoverla como parte de la riqueza autóctona de la comunidad, con base a esto se obtuvieron el resultado descrito en el siguiente anunciados.

1. ¿Conoce usted la historia de cómo se elaboraba la chicha de maíz en la parroquia Sancán?

Tabla 5

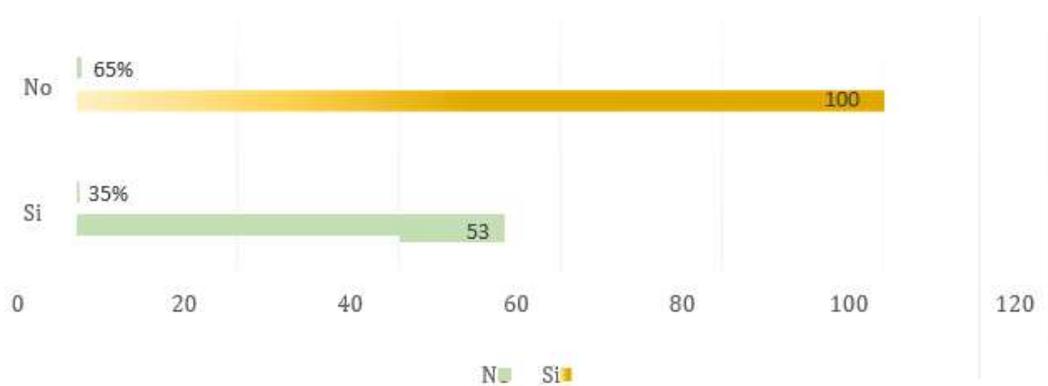
Conocimientos de la historia de la elaboración de la chicha de maíz en Sancán

VARIABLES	HABITANTES (ENCUESTADOS).	%
Si	53	35%
No	100	65%
Total	153	100%

Nota. Fuentes: habitantes de la comuna Sancán

Figura 3

Conocimiento de la historia de la elaboración de la chicha de maíz en Sancán
 ¿CONOCE USTED LA HISTORIA DE CÓMO SE ELABORABA LA CHICHA DE MAÍZ EN LA PARROQUIA SANCÁN?



Nota. Fuentes: habitantes de la comuna Sancán

Análisis

Con respecto a esta primera interrogante se conoce que el 65% de los encuestado dice no conocer sobre la historia de la elaboración de la chicha de maíz en la comuna Sancán, mientras que el 35% afirma si conocer del tema. Como se evidencia de un número importante de habitantes en las cuales se está perdiendo esta tradición, aunque se evidencia existe un número importantes de habitantes de la zona que saben e identifica la

historia de esta bebida por el motivo que vienen de familias donde les han inculcado las enseñanzas de en generación en generación.

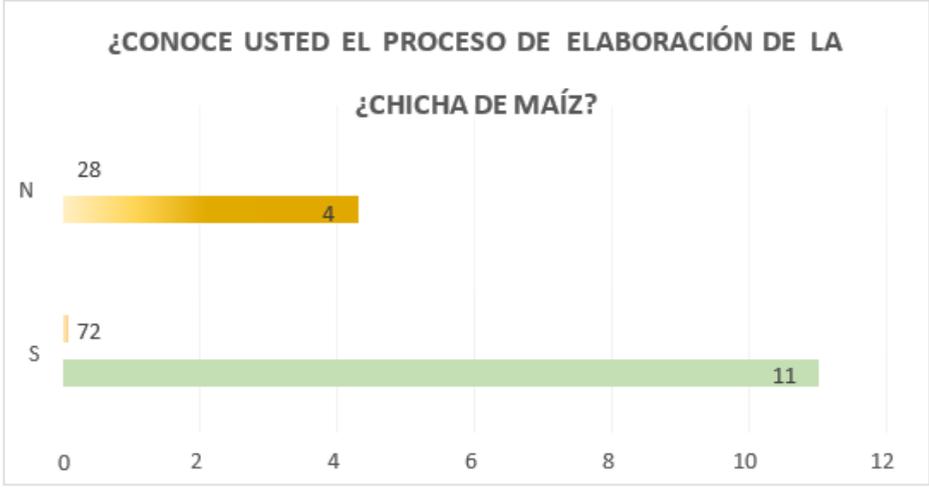
2. ¿Conoce usted el proceso de elaboración de la chicha de maíz?

Tabla 6
Conocimiento del proceso de elaboración de la chicha de maíz

Variables	Habitantes (encuestados).	%
Si	110	72%
No	43	28%
	153	100%

Nota. Fuente: habitantes de la comuna Sancán

Figura 4
Conocimiento del proceso de elaboración de la chicha de maíz



Nota. Fuentes: habitantes de la comuna Sancán

Análisis

Según se observa en la tabla y figura anteriores, el 72% de los encuestados dicen conocer el proceso de elaboración de la chicha de maíz, mientras que el 28% dice no conocer sobre esta técnica ancestral. Estos resultados evidencian que los conocimientos

sobre esta actividad artesanal aún se encuentran en la mayoría de la población, sin embargo, como ocurre en la primera pregunta, se observa en un número importante de la población la pérdida de este conocimiento.

3. ¿Con qué frecuencia consume usted la chicha de maíz?

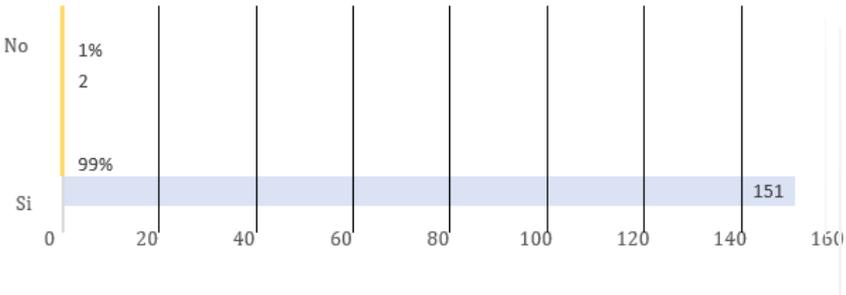
Tabla 7
Frecuencia de consumo de la chicha de maíz

Variable	Habitantes (encuestados).	%
Dos veces a la semana	51	33%
Una vez al mes	30	20%
Cada dos meses	33	22%
Cuando se presenta un evento	39	25%
Total	153	100%

Nota. Frecuencia de consumo de la chicha de maíz

Figura 5

¿CONSIDERA USTED QUE ES RECOMENDABLE EL RESCATE DE LA CHICHA DE MAÍZ COMO BEBIDA ANCESTRAL EN LA PARROQUIA SANCÁN?



Nota. Fuentes: habitantes de la comuna Sancán

Análisis

Según se observa en esta interrogante, el 33% de los encuestados dicen consumir la chicha de maíz dos veces por semana, el 25% cuando se presenta un evento, el 22% cada dos meses y el 20% una vez al mes. En ese sentido se evidencia que la mayor parte de la

población muestra un consumo continuo de esta bebida tradicional de la zona, lo que ayuda a impulsarla como un elemento distintivo de la comunidad.

4. ¿Considera usted que es recomendable el rescate de la chicha de maíz como bebida ancestral en la parroquia Sancán?

Tabla 8

Consideración de rescatar la chicha de maíz como bebida ancestral

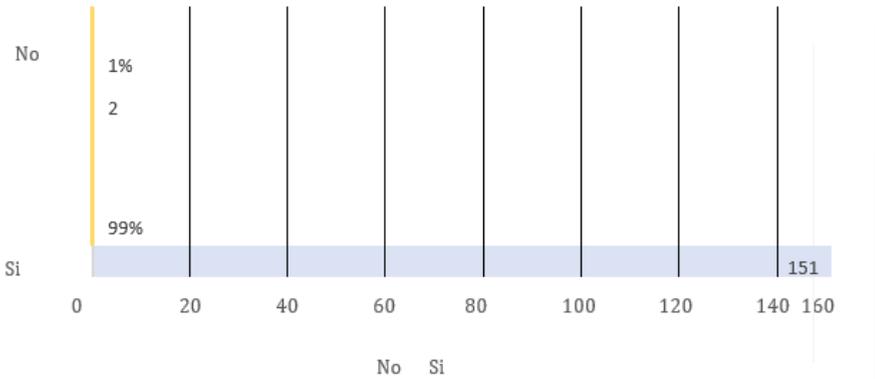
variable	Habitantes (encuestado).	%
Si	151	99%
No	2	1%
	153	100%

Nota. Fuente: habitantes de la comuna de Sancán

Figura 6

Consideración de rescatar la chicha de maíz como bebida ancestral

¿CONSIDERA USTED QUE ES RECOMENDABLE EL RESCATE DE LA CHICHA DE MAÍZ COMO BEBIDA ANCESTRAL EN LA PARROQUIA SANCÁN?



Nota. Fuentes: habitantes de la comuna Sancán

Análisis

Según ha indicado el 90% de las personas encuestadas, es importante que se rescate la chicha de maíz como bebida ancestral de la parroquia Sancán puesto que ayuda a distinguir a la comunidad como un punto en el que se cuenta con riqueza cultural inmaterial como es la elaboración artesanal de este tipo de bebidas que gusta a locales y personas ajenas a la zona.

5. ¿Conoce los beneficios que brinda la chicha de maíz a las personas?

Tabla 9

Conocimiento de los beneficios de la chicha en las personas

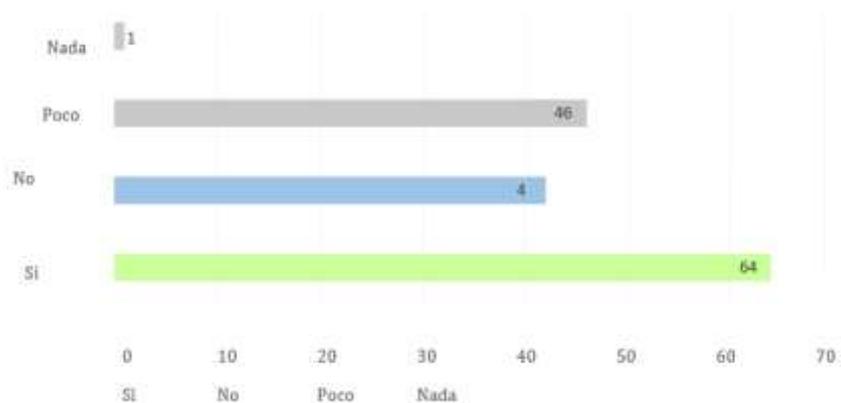
Variable	Habitantes (encuestado).	%
Si	64	42%
No	42	27%
Poco	46	30%
Nada	1	1%
	153	100%

Nota. Fuente: habitantes de la comuna Sancán

Figura 7

Conocimiento de los beneficios de la chicha en las personas

¿CONOCE LOS BENEFICIOS QUE BRINDA LA CHICHA DE MAÍZ A LAS PERSONAS?



Nota. Fuente: habitantes de la comuna Sancán

Análisis

En torno a la pregunta cinco se conoce que el 42% de los encuestados sí conoce sobre los beneficios de la chicha en las personas debido a su componente nutricional, el 30% dijo conocer poco sobre el tema, el 27% mencionó no conocer del tema y el 1% dijo no conocer nada en absoluto sobre estos beneficios. Con base en esto se puede mencionar que, a pesar del conocimiento generalizado de la chicha de maíz en la comunidad, todavía

existe cierto nivel de desconocimiento acerca de los beneficios que esta aporta en la nutrición de las personas.

6. ¿Por qué considera que se perdió la bebida de la chicha de maíz?

Tabla 10

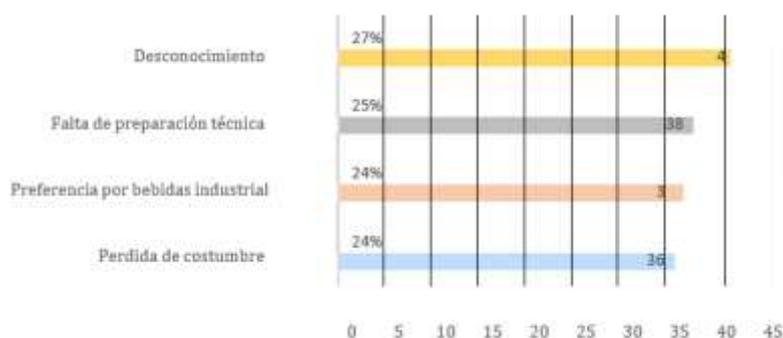
Motivos por los que se perdió la tradición de elaborar chicha de maíz

Variable	Habitantes (encuestado).	%
Perdida de costumbre	36	24%
Preferencia por bebidas industrial	37	24%
Falta de preparación técnica	38	25%
Desconocimiento	42	27%
Total	153	100%

Nota. Fuente: habitantes de la comuna Sancán

Figura 8

Motivos por los que se perdió la tradición de elaborar la chicha de maíz
¿POR QUÉ CONSIDERA QUE SE PERDIÓ LA BEBIDA LA CHICHA DE MAÍZ?



Nota. Fuente: habitantes de la comuna Sancán

Análisis

Con respecto a esta interrogante relacionada con los motivos por los que se perdió la tradición de elaborar chicha de maíz en la comuna de Sancán se conoce que, el 27% considera que se ha debido al desconocimiento, el 25% a la falta de preparación técnica, el 24% debido a la preferencia por bebidas industriales y el 24% por la pérdida de costumbres. En este caso no existe uniformidad de criterios en cuanto a las razones de la

pérdida de esa tradición, más bien se deduce que es la consecuencia de diversos aspectos que convergen en esta comunidad.

7. ¿Cómo cree que se puede recuperar la pérdida de la bebida de la chicha de maíz?

Tabla 11

Formas de recuperar la tradición de la bebida de chicha de maíz

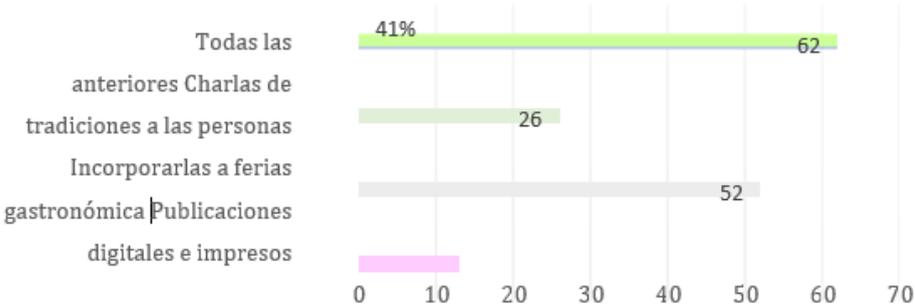
Variable	Habitantes (encuestados).	%
Publicaciones digitales e impresos	13	8%
Incorporarlas a ferias gastronómicas	52	34%
Charlas de tradiciones a las personas	26	17%
Todas las anteriores	62	41%
Total	153	100%

Nota. Fuente: habitantes de la comuna Sancán

Figura 9

Formas de recuperar la tradición de la bebida de chicha de maíz

¿CÓMO CREE QUE SE PUEDE RECUPERAR LA PÉRDIDA DE LA BEBIDA DE LA CHICHA DE MAÍZ?



Nota. Fuentes: habitantes de la comuna Sancán

Análisis

En cuanto a las formas para recuperar la tradición de la bebida de chicha de maíz el 41% de los encuestados considera que se deben considerar todas las opciones posibles, para el 34% es importante incorporar esta bebida a las ferias gastronómicas, para el 17%

es esencial brindar charlas de tradiciones a las personas de la comunidad y para el 8% es necesario realizar publicaciones digitales e impresos para promocionar esta bebida tradicional.

8. ¿Le gustaría que esta bebida se vuelva popular en Sancán?

Tabla 12

Interés de que la chicha de maíz se vuelva popular en Sancán

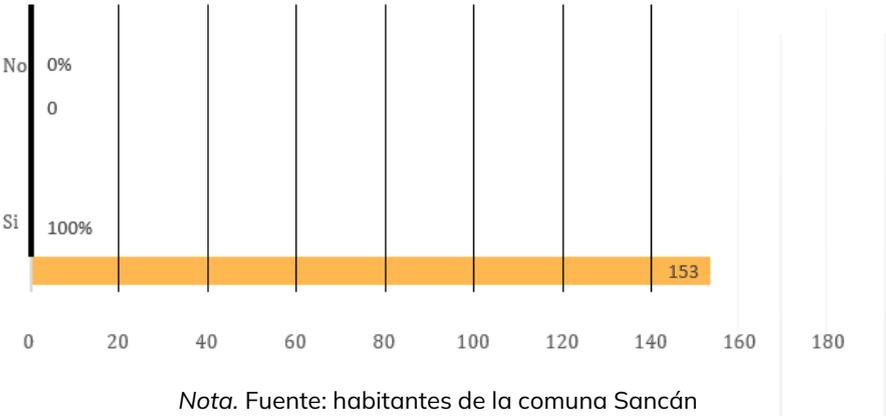
Variable	Habitantes (encuestado).	%
Si	153	100%
No	0	0%
	153	100%

Nota. Fuente: habitantes de la comuna Sancán

Figura 10

Interés de que la chicha de maíz se vuelva popular en Sancán

¿LE GUSTARÍA QUE ESTÁ BEBIDA SE VUELVA POPULAREN SANCAN?



Análisis

En lo concerniente a esta interrogante, el 100% de los encuestados muestra interés en que la chicha de maíz se vuelva popular en la comuna de Sancán, además de que se extienda en toda la provincia de Manabí y el país, siendo un referente de esta comunidad y para aportar en la riqueza cultural y gastronómica del cantón Jipijapa.

9. ¿Considera usted que la chicha de maíz debe promocionarse a nivel nacional e internacional y así promover el turismo en la comunidad de Sancán?

Tabla 13

Consideración de que la chicha de maíz deba ser promocionada a nivel nacional e internacional

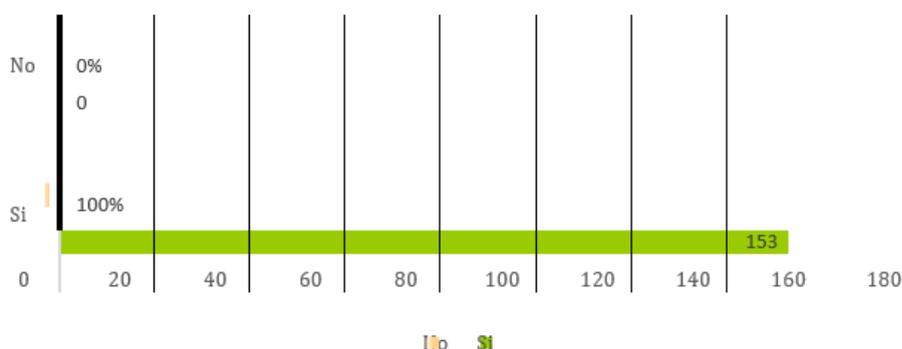
Variable	Habitantes (encuestado)	%
Si	153	100%
No	0	0%
	153	100%

Nota. Fuente: Habitantes de la comuna Sancán

Figura 11

Consideración de que la chicha de maíz deba ser promocionada a nivel nacional e internacional

¿CONSIDERA USTED QUE LA CHICHA DE MAÍZ DEBE PROMOCIONARSE A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL Y ASÍ PROMOVER EL TURISMO EN LA COMUNIDAD DE SANCÁN?



Nota. Fuente: habitantes de la comuna Sancán

Análisis

Con respecto a esta interrogante se evidencia concordancia entre todas las opiniones pues el 100% de los encuestados considera necesario que la chicha de maíz se promocione a nivel nacional e internacional, esto debido a la riqueza cultural que representa pues ha trascendido a lo largo de la historia como una bebida autóctona que data de la época incaica.

10. ¿A usted le gustaría preparar con la técnica ancestral la chicha de maíz?

Tabla 14

Interés de aprender a preparar chicha de maíz con la técnica ancestral

Variable	Habitantes (encuestado).	%
Si	78	51%
No	4	3%
Tal vez	71	46%
	153	100%

Nota. Fuente: habitantes de la comuna Sancán

Figura 12

Interés de aprender a preparar chicha de maíz con la técnica ancestral

¿A USTED LE GUSTARÍA PREPARAR CON LA TÉCNICA ANCESTRAL LA CHICHA DE MAÍZ?



Nota. Fuente: habitantes de la comuna Sancán

Análisis

Con relación a la pregunta diez se conoce que, el 51% de los encuestados menciona estar interesado en aprender a preparar chicha de maíz con la técnica ancestral, el 46% dice que tal vez podría interesarle y el 3% dijo no estar interesado. Con este resultado se evidencia que existe apertura aún por parte de la población en mantener esta tradición pues forma parte de la identidad de esta comunidad, sus costumbres e historia.

Interpretación de los resultados

Se puede notar que cierto porcentaje de habitantes casi no está relacionado a la elaboración de la chicha, sobre todo jóvenes o personas que no vienen de familias que la han elaborado, pero también están interesados ciertos habitantes de saber las técnicas y elaboración de la chicha; otros conocen todo respecto a la chicha por lo cual se puede diferenciar que vienen de familias que han inculcado de generación en generación las técnicas de elaboración de esta bebida.

La mayoría de los habitantes de esta comunidad anhelan que el producto como la chicha sea reconocido y consumido por los pueblos y que se exporte hasta fuera del país.

Si existe un valor e interés de la chicha de maíz en la comuna Sancán

Sancán siendo un pueblo mayoritariamente de origen montubio, es factible que se mantengan varios elementos de su cultura tradicional, entre las cuales se encontraría esta bebida. Ya que generalmente la chicha de maíz ha sido históricamente elaborada y consumida en varias regiones del Ecuador, hay una probabilidad que aún permita como una tradición en su localidad.

Se considera factible que aun exista cierto aprecio y gusto por esta bebida dando un significado e importancia en la comuna Sancán.

Plan de acción

Una vez obtenidos los resultados de las encuestas se puede realizar los objetivos estratégicos que ayudarán a iniciar el proceso de la chicha como patrimonio cultural del Ecuador.

Objetivo General

Elaboración del plan de acción para determinar la bebida ancestral la chicha como patrimonio cultural del Ecuador.

Objetivos específicos

1. Investigar en fuentes bibliográficas requisitos para iniciar proceso de declaratoria de la chicha como patrimonio cultural del Ecuador.
2. Elaboración del plan integral de gestión conservación, protección y salvaguarda.

3. Socialización de resultado con Gad parroquial y municipal.

Plan de acción

Figura 13

Cuadro de plan de acción

Objetivos estratégicos	Actividad	Cronograma	Responsable	Presupuesto	Modo de verificación
OE1. Investigar en fuentes bibliográficas requisitos para iniciar proceso de declaratoria de la chicha como patrimonio cultural del Ecuador	Revisión bibliográfica sobre estudio académicos e históricos de la chicha de maíz en Ecuador Buscar y revisar la legislación ecuatoriana sobre patrimonio cultural inmaterial para identificar el procedimiento de declaratoria.	1). La primera semana de febrero del 2024	Instituto Nacional del Patrimonio y cultura	\$15	Fuentes Bibliográficas
OE2. Elaboración del plan integral de gestión conservación, protección y salvaguarda	Realización de grupos focales de diversas autoridades locales para inicio del plan integral de gestión, conservación y protección. Formulación de programas educativos sobre el valor patrimonial de la chicha de maíz dirigidos a público de la comuna Diseño de estrategias participativas con la comuna y portadores de tradición para fortalecer y	1). Primera y segunda semana de marzo	Representante de los grupos focales como el presidente de la junta, los directores de centros culturales Representante de la junta parroquial	\$ 150	Documentos que destaque citas textuales

	revitalizar las expresiones culturales				
OE3.Socialización de resultado con Gad parroquial y municipal.	1). Presentación del hallazgo del estudio sobre la chicha de maíz en la parroquia a autoridades locales	La segunda semana de abril del 2024	Los líderes y representantes de cada comunidad	\$50	Acuerdo y compromisos de las autoridades locales

	3). Realizar talleres participativos en la comunidad y cantón con productores de la chicha para presentar los resultados de la investigación		Nivel comunitario como dirigentes barriales o comuneros		
--	---	--	--	--	--

Conclusión

Una vez realizado el análisis cuantitativo en anteriores páginas, se puede llegar a las siguientes conclusiones:

En primer lugar, la chicha de maíz desempeña un papel significativo en la cultura de Sancán, no solo como una bebida tradicional, sino también como un símbolo de comunidad y unidad. Su preparación y consumo están arraigados en prácticas sociales y ceremoniales que han perdurado a lo largo del tiempo.

Esto también permite que exista una conexión con la historia y tradición. La chichade maíz en Sancán está ligada a las tradiciones ancestrales y a la historia del pueblo. Su elaboración y consumo representan una continuidad cultural que refleja la identidad colectiva y el arraigo a las raíces culturales.

En este sentido, se puede hablar de una transmisión intergeneracional. La preservación y transmisión del conocimiento relacionado con la elaboración de la chicha de maíz en Sancán es fundamental para su consideración como patrimonio cultural. El saber hacer, las técnicas y los rituales asociados deben ser valorados y preservados para las generaciones futuras.

Se habla de un impacto en la Identidad Local. Este es un punto importante

porque en el caso de la chicha de maíz, esta bebida puede considerarse como una manifestación tangible e intangible de la identidad local y regional. Su preservación y reconocimiento como patrimonio cultural contribuiría a fortalecer el sentido de pertenencia y orgullo entre los habitantes de Sancán.

Por último, la valoración y salvaguardia de esta bebida permite implementar estrategias, incluyendo acciones para su promoción, protección, investigación y educación, con el fin de asegurar su preservación a largo plazo.

Recomendación

- Rescatar la bebida tradicional en la comuna de Sancán, que los adultos mayores les brinda ese conocimiento que tienen sobre las técnicas para la elaboración de la chicha y los jóvenes que estén interesados que reciban el conocimiento para que así se pueda aprender de generación en generación y no perder la elaboración de esta bebida tradicional.
- Impulsar a quienes son parte de la organización de los productores artesanales de la chicha en cooperativas o asociaciones, para que de esta manera tengan mayor capacidad de producción y difusión de su producto como parte del patrimonio cultural ecuatoriano.
- Declarar a la chicha como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador para que cuente con políticas públicas de protección, conservación y fomento por parte del estado.

Capítulo 3

La chicha de maíz y su importancia en la parroquia sancán del cantón Jipijapa

Manuel Rolando Velásquez Campozano
romaveca5@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-0094-0070>

Gladys Lourdes Quijije González
gladys_quijije@hotmail.com
<https://orcid.org/0009-0006-0114-5991>

Jessenia Elizabeth Catagua Mieles
<https://orcid.org/0000-0002-3704-1426>

Juliana Carolina Anchundia Pazmiño
<https://orcid.org/0000-0001-7239-8351>

Resumen

La actual investigación se enfoca en analizar la importancia de la chicha de maíz como aporte al desarrollo gastronómico en el cantón Jipijapa. La metodología empleada en este trabajo fue mixta, cuanti-cualitativa, en cuanto a los métodos se utilizaron el inductivo-deductivo y también se aplicó una encuesta y entrevista para la recopilación de datos.

Se recopilaron un total de 371 respuestas, como resultado se obtuvo que: la chicha elaborada a base de maíz proporciona muchos beneficios a la salud de las personas que la consumen. Su método de producción es artesanal y a pesar de la modernización en las técnicas, esta bebida aún sigue conservando su esencia.

Asimismo, se evidencia que la comercialización y consumo de esta bebida dentro del cantón Jipijapa si aporta significativamente en el ámbito cultural ya que permite mantener vivas las tradiciones y costumbres de los pueblos ancestrales, contribuyendo así a su revalorización. En lo económico aporta en la medida que, a través de la venta de esta, se producen ingresos para las personas dedicadas a esta actividad.

Y respecto a lo turístico, la chicha de maíz se concibe como una especie de atractivo gastronómico, esto conlleva a que muchas personas acudan a dicha localidad a degustar de esta bebida tradicional. Al concluir se diseñaron un conjunto de actividades como: desarrollar eventos como demostraciones en vivo sobre la elaboración de la chicha de maíz, realizar cursos dirigido a los productores de la chicha de maíz, generar contenido y publicarlo en redes sociales como Facebook e Instagram.

Abstract

The current research focuses on analyzing the importance of corn chicha as a contribution to gastronomic development in the Jipijapa canton. The methodology used in this project was mixed, quantitative-qualitative, in terms of methods, inductive- deductive was used and a survey and interview were also applied for data collection.

A total of 371 responses were collected, as a result it was obtained that: Chicha made from corn provides many health benefits to the people who consume it. Its production method is artisanal and despite the modernization of techniques, this drink still retains its essence.

Likewise, it is evident that the marketing and consumption of this drink within the Jipijapa canton does contribute significantly to the cultural sphere since it allows the traditions and customs of the ancestral peoples to be kept alive, thus contributing to their

reevaluation. Economically, it contributes to the extent that, through its sale, income is produced for people dedicated to this activity.

And regarding tourism, corn chicha is conceived as a kind of gastronomic attraction, this leads many people to come to said town to taste this traditional drink. At the end, a set of activities were designed such as: Developing events such as live demonstrations on the preparation of corn chicha, holding courses aimed at corn chicha producers, generating content and publishing it on social networks such as Facebook and Instagram.

Introducción

Planteamiento del problema

En la actualidad, la chicha es considerada una bebida tradicional y sobre todo muy popular en los pueblos indígenas como un digestivo de primer orden. Su correcta elaboración otorga muchos beneficios garantizando así la salud del consumidor porque ayuda a la absorción de los nutrientes presentes en la ingesta alimenticia (Valera, 2019).

Según manifiesta Agüero (2019), el Ecuador es un país lleno de muchos potenciales, entre los cuales se destacan las mezclas culinarias y tradiciones ancestrales distribuidas en todas las zonas; no obstante, la globalización y los cambios en la sociedad han ido modificando estas tradiciones y con base a la gastronomía, cambiando la forma de preparación de los alimentos o la adición de nuevos ingredientes provocando una pérdida cultural de las raíces culinarias.

Fundamentado en lo anterior, es posible inferir que el arte culinario tiende a la sensibilidad de lo desconocido, no solo por la ausencia de conocimiento si más bien por la amplia gama que hay en el mundo en aromas, sabores, colores, textura, entre otras combinaciones. La tradición, la religión y cultura son factores que se encuentran involucrados para defender a la sostenibilidad culinaria de un determinado territorio.

En el cantón Jipijapa desde sus inicios se mantiene una gastronomía que la caracteriza y la diferencia de los demás cantones de la provincia de Manabí, y como resultado han surgido platos representativos tales como: el ceviche de pescado con maní y aguacate, el bollo de pescado y de chanco, el greñoso, natilla, la chicha de maíz, la tortilla de queso y chicharrón, humitas, el seco de chivo, el corviche, la sal prieta, la cazuela, etc. Esta, a la vez se ha caracterizado por mantener con el pasar de los años los hábitos ancestrales de preparación (Solórzano, 2023).

En el caso de la chicha elaborada a base de maíz en la parroquia Sancán, cantón Jipijapa, esta ha sido uno de los productos que ha evolucionado con el pasar de los tiempos. En la última década ha surgido una nueva tendencia de consumir este tipo de bebidas, debido a factores como su calidad y también su variedad. Detrás de esta bebida existe un maestro artesanal que ha decidido ofrecer un nuevo producto con identidad propia y de buena calidad para el público consumidor.

Formulación del problema

En base a lo planteado anteriormente se establece la siguiente problemática:

¿De qué manera influye el consumo de la chicha de maíz y su importancia en los aspectos económicos, culturales y culinarios en la parroquia Sancán en el cantón Jipijapa?

Delimitación del problema

Contenido:

La chicha de maíz y su importancia tiene como aspectos culinarios, económicos y culturales dentro de la Parroquia Sancán en el cantón Jipijapa.

Espacio:

Cantón Jipijapa

Tiempo:

Mayo – noviembre 2023

Con base a lo estipulado se determinan los siguientes objetivos generales y específicos de la investigación:

Objetivo General

Determinar la importancia de la chicha de maíz y su influencia en los aspectos económicos, culturales y culinarios, en la parroquia Sancán en el cantón Jipijapa.

Objetivos Específicos

- Establecer la influencia que este producto tiene en el mercado local de la producción de maíz y en el desarrollo del cantón Jipijapa.
- Analizar el aporte cultural y turístico con respecto a la comercialización y consumo de la chicha de maíz dentro del cantón Jipijapa.

- Elaborar un plan de actividades para el crecimiento de la gastronomía con base a la chichade maíz.

La **variable independiente** es el estudio de la chicha de maíz, mientras que la **variable dependiente** consiste en conocer el aporte económico, cultural y turístico en la parroquia Sancán del cantón Jipijapa.

VARIABLES DE OPERACIÓN

Variable motivacional de localismo

Priorizar el consumo de la chicha de maíz local por encima de los diferentes tipos de bebidas.

Ayudar a la economía local a través del consumo de la chicha de maíz. Experimentar el sentido de comunidad que este provee.

Mantenerse en contacto con la comunidad local.

Motivaciones de empuje-arrastre

Posicionar el producto en el mercado (promoción).

Disfrutar del entretenimiento asociado (productores, promoción y enganche). Relajarse por un día (opción recreativa).

Liberar el estrés.

Ayudar a unir a la familia (como producto de consumo en eventos íntimos familiares). Compartir con amigos y/o familia.

Motivaciones de norma subjetiva

Visitar un lugar recreativo de expendio de chicha de maíz artesanal, sea por estar posicionada la marca o por recomendación.

Lista de tareas científicas

Búsqueda de material en páginas académicas y o repositorios.

Clasificación del material bibliográfico por medio de método de selección bibliográfica. Planificación de reuniones con tutor y guía.

Organizar selección de muestra de la chicha de maíz.

Estudio de levantamiento de dato de marcas ofertadas de chicha de maíz artesanales y número de locales donde se oferta esta bebida.

Tendencia de consumo (encuestas con población muestra).

Justificación

La chicha es un símbolo importante de la reciprocidad andina, pues media directamente en las relaciones sociales. Si recibes chicha de un pariente o amigo, recibes atención y cariño de esa persona. Brindar chicha, además, adquiere mayor valor en la época del Inti Raymi, fiesta de la cosecha del maíz (Tuaza, 2017).

El producto gastronómico se ha convertido en una de las principales actividades de progreso para los cantones a nivel de país, ya que no solo impacta al propio sector económico, sino que, además, influye en el atractivo del sector turístico potencia considerablemente los ingresos económicos y el entorno del sitio donde se efectúa el turismo y mejora la calidad de vida de sus habitantes.

Desde luego, el cantón Jipijapa de la provincia de Manabí, es considerado por sus habitantes como un lugar único y sin precedentes existente en Ecuador, un lugar con gran variedad de recursos naturales, históricos y culturales, su ubicación es privilegiada en la zona sur manabita y considerada una de las provincias con mayor importancia en el Ecuador.

El cantón Jipijapa posee una amplia lista de platos tradicionales que representan el patrimonio inmaterial de la zona. En el área rural los más representativos son: seco de chivo, seco de gallina, cachaza, pescado hornado, viche de pescado, caldo de gallina criolla, chicha de maíz, majada y las tortillas de maíz o yuca (Lino et al., 2022).

En dicho contexto, se destaca que el maíz ha sido fundamental para el desarrollo gastronómico de diversas culturas en el continente americano, en el Ecuador la variedad es exquisita, sin embargo, el maíz criollo amarillo ha sido el más destacado en la provincia de Manabí, especialmente en el sur, y en Jipijapa es esencial en preparaciones muy antiguas que se mantienen por la preferencia y costumbre de los antepasados de comer bien, delicioso y sano; el maíz representa al lugar, tanto o más que el café y la toquilla.

Asimismo, se destaca que en el cantón Jipijapa existe una amplia lista de platos tradicionales representativos del patrimonio inmaterial de la zona. Entre su amplio menú se encuentran: seco de chivo, caldo de gallina criolla, cachaza, seco de gallina pescado hornado, viche de pescado, chicha de maíz, majada y las tortillas de maíz o yuca.

En esta investigación se busca desarrollar el estudio y análisis de la preparación de origen ancestral de la chicha de maíz amarillo criollo seco del cantón de Jipijapa, para registrar su valor histórico, cultural, patrimonial, las propiedades nutricionales del producto y su importancia en la parroquia Sancán del cantón Jipijapa.

Justificación teórica. - El presente trabajo se puede realizar por cuanto existe suficiente material bibliográfico, links, documentos turísticos y demás.

Justificación práctica. - La investigación se puede llegar a su ejecución total por las facilidades que presta la temática a desarrollar.

Justificación social. - La chicha de maíz, como parte de un producto gastronómico es de carácter de consumo general, de compartimiento social, y la investigación permite demostrar la importancia de la chicha de maíz.

Justificación académica. - La investigación pretende servir de base a futuros trabajos, así como ser capaz de retroalimentar o reforzar datos de trabajos realizados con anterioridad a este.

Capítulo I

Marco teórico

En este apartado se procede a consultar información referente a las palabras clave de la investigación, la secuencia de los temas a tratar se observa en el hilo conductor (Figura 1).

Figura 1

Hilo conductor



Nota. Elaboración propia

Antecedentes de investigación

Macías et al. (2023), realizaron una investigación titulada “Bebida milenaria tradicional de la parroquia Sancán y su transcendencia para ser considerada como patrimonio cultural intangible”. Su objetivo consistió en describir los elementos distintivos de la bebida milenaria chicha de maíz, así como su fabricación, para que sea parte del patrimonio cultural intangible de la parroquia Sancán del cantón Jipijapa. Metodología: la investigación fue desarrollada dentro del paradigma cuantitativo con carácter descriptivo, aplicando un instrumento dicotómico de seis preguntas a una muestra de ocho participantes en el proyecto para el estudio de la chicha de maíz, quienes han indagado ampliamente en el referido tema y en la región. Resultados: los miembros del equipo respondieron asertivamente a los factores vinculados con el desarrollo de la chicha de

maíz, demostrando que conocen su fabricación artesanal, los ingredientes para su elaboración, así como los criterios para que la elaboración y comercialización sea apegada a las normas legales establecidas. Palabras clave: bebidas, maíz, patrimonio, cultura, gastronomía.

En este orden de ideas, Utrera y Jiménez (2021), llevaron a cabo una investigación con el tema: “Revalorización de la chicha de maíz en la cocina étnica del pueblo Salasaka. Tungurahua, Ecuador”. El propósito de la investigación estuvo enfocado en lograr la revalorización de costumbres, consumo y técnica de elaboración de la chicha de maíz en Salasaka como valor importante en la cocina étnica. Para esto se empleó una investigación exploratoria, descriptiva y documental con el uso de técnicas y herramientas para el diagnóstico del conocimiento ancestral de la elaboración de la bebida. Como resultado se obtiene el estudio de saberes ancestrales sobre la elaboración y su propuesta para insertarla como atractivo gastronómico.

Por su parte, Azanza y Chacón (2018), en su investigación titulada: “Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora elaborada en la sierra norte ecuatoriana (Imbabura y Pichincha)”, tuvieron como objetivo comprender la importancia de la chicha como patrimonio cultural inmaterial, y parte esencial de las tradiciones culinarias andinas necesarias de conservar y difundir. Se realizó un análisis cultural de la chicha de jora en las provincias de Imbabura y Pichincha, para el cual se observó el rol de la chicha en algunas comunidades indígenas y se mantuvo diálogos con elaboradores de la bebida sobre su relación con ella.

Paralelamente también se realizó una investigación sensorial a través de un análisis descriptivo para conocer las características sensoriales de distintas recetas de chicha. En conclusión, se consideró que es importante revalorizar esta bebida a través de la investigación y la educación de las nuevas generaciones, también todos los distintos métodos tradicionales de la elaboración de la chicha de jora, ya que cada uno tiene características sensoriales distintas.

En conclusión, los estudios citados de este apartado son analizados con la finalidad de identificar aspectos acerca de la teoría, metodología y resultados posteriores, que pueden servir de gran ayuda para el desarrollo de la actual investigación sobre la importancia de la chicha de maíz en la parroquia Sancán, cantón Jipijapa.

Gastronomía

La gastronomía ha ido evolucionando a lo largo de los años, comenzando desde un conocimiento que se asegura de la supervivencia de la humanidad con alimentos de buen sabor, desarrollándose en un estudio multidisciplinario hasta la actualidad que reconoce a la gastronomía como una ciencia (Zambrano, 2020).

En este contexto, los destinos tratan de aprovechar las bondades existentes, una de ellas es la gastronomía, la cual funciona como uno de los principales atractivos para que los turistas y visitantes acudan a los territorios a degustar de dichos platos típicos. Sin embargo, para lograr potenciar estas actividades es fundamental que se incorporen aspectos como servicios básicos, infraestructura, seguridad, señaléticas y sobre todo incrementar la calidad en cuanto a la atención al cliente.

Respecto a las bebidas existentes en el Ecuador se encuentran las siguientes (tabla 1):

Tabla 1

Bebidas tradicionales del Ecuador

Bebidas tradicionales	Descripción
Horchata	Bebida refrescante con propiedades curativas, resulta de la extracción de 28 hierbas medicinales (manzanilla, cedrón, clavel, toronjil, etc.), se la puede tomar caliente o fría.
Coladamorada	Bebida realizada en época de muertos (de octubre a noviembre), preparada con ingredientes producidos en Ecuador entre frutas, especias, hierbas y harina de maíz morado.
Guayusa	Es una hierba nativa de la Amazonía a la cual se le atribuyen propiedades curativas, es una bebida ancestral que contiene antioxidantes, vitaminas y energizantes.
Las puntas de o aguardiente de caña	Azúcar, de acuerdo con su gradación alcohólica y la región en la cual se la produce toma diferentes nombres, como: caña manabita y currincho (en la costa), pájaro azul (en la sierra centro), zhumir (en la sierra austral) o guanchaca (en la Amazonía).

Canelazo	Bebida que se produce al mezclar agua caliente con canela, panela, naranjilla y aguardiente o puntas, convirtiéndose en una bebida agradable al paladar que se toma en días de frío para calentar el cuerpo, según el argot popular.
Guarapo	Bebida tradicional que no es otra cosa más que la extracción del jugo de la caña de azúcar (bebida refrescante) y combinada con puntas se convierte en coctel magnífico para consumirlo en días calurosos.
Chaguarmiske	Bebida producida del agave conocido como miske que vendría a ser el equivalente al tequila de los ecuatorianos que por derechos de denominación le pertenecen a México, pero que en Ecuador se lo destila bajo altos estándares de calidad en la zona austral.
Chicha de yuca	Bebida tradicional amazónica, proceso que se elabora con la fermentación de la yuca en olla de barro, su consumo es considerado sagrado y es usado en rituales ancestrales.

Nota. Elaboración propia a partir de Párraga y Vinueza (2020).

De acuerdo con Párraga y Vinueza (2020), el Ecuador es un país megadiverso, pluricultural y multiétnico, de prácticas culturales ancestrales que lo identifican como un territorio con riqueza culinaria. Es así como a través de las manifestaciones gastronómicas se puede entender la naturaleza de un pueblo, su estilo de vida y cultura.

Referente a la gastronomía ecuatoriana, como término del patrimonio cultural de las otras regiones del país, requiere de un accionar más fibroso para su promoción, amparo y subsistencia, por lo cual se deben tomar acciones que empiecen desde la comunidad local, hasta la integración de políticas públicas que la respalden como tal. Esta emprende un largocamino con su reconocimiento a nivel tradicional por diferentes particularidades, entre los que sobresalen la innovación y calidad (Vega et al., 2018).

Basado en lo anterior, es importante recalcar que el Ecuador posee una gran variedad de oferta gastronómica a lo extenso de su territorio. Cada región posee sus particularidades, esto conlleva a que muchas personas a nivel de país se trasladen hacia otros puntos para degustar de la amplia gama de platos típicos de dichos lugares, lo cual es muy beneficioso ya que permite la generación de ingresos a las personas dedicadas a esta actividad, asimismo ayuda a la permanencia de las costumbres y tradiciones culinarias.

La gastronomía comprende una serie de atractivos que pueden ser utilizados por el turismo donde se pueden destacar los siguientes restaurantes, mercados, ferias, festividades, y paraderos de turismo gastronómico, cuyas características principales son satisfacer las necesidades de alimentación de turistas nacionales y extranjeros brindándoles por tradición culinarios platos típicos de la zona (Pérez, 2021).

Haciendo énfasis en el aspecto gastronómico del cantón Jipijapa, este se encuentra lleno de valores que sin lugar a duda la convierten en una tierra diferente a las demás naciones al poseer platos tradicionales, llenos de historia y la necesidad de consumir alimentos saludables haciendo de esta gastronomía evolucione (Lino et al., 2022). Entre sus principales platos se encuentran el ceviche, los bollos de pescado, el greñoso, las tortillas de maíz y yuca, la salprietta, la chicha.

Producto gastronómico

La creación de los productos gastronómicos son un pilar fundamental para el desarrollo turístico, económico y cultural del destino, ya que posibilita conocer y disfrutar de forma organizada del proceso productivo de alimentos únicos, así como de la degustación de la cocina regional autóctona del lugar. Actividades y fiestas como mercados tradicionales, festivales o rutas gastronómicas se convierten en un importante recurso turístico, además de contribuir al fomento y expresión de la identidad cultural de la zona (Folgado et al., 2017).

Por su parte López (2023), destaca que el turismo gastronómico es clave para conocer la cultura alimentaria de determinada localidad, además, es una modalidad de turismo que produce dinamismo, emprendimientos y fortalece la identidad cultural, para lo cual, es importante considerar el desarrollo de estrategias tácticas y propuestas de valor que generen sostenibilidad en la actividad.

La chicha de maíz y su importancia

A lo largo de la región andina, la chicha de maíz ha llegado a convertirse un símbolo de unión, respeto y estima, y, por consiguiente, su consumo tanto ceremonial como festivo constituye una de las prácticas más antiguas en los ámbitos religiosos y sociales de las culturas nativas. Es así como se verifica que, en la actualidad, el cultivo del maíz se realiza como un medio de subsistencia alimentaria más que comercial, por lo que se distribuye en casi todos los mercados locales de las diferentes provincias y se preparan diversas

recetas con el mismo, siendo así posible que esta bebida sea considerada como un patrimonio inmaterial de la región (Macías et al., 2023).

La chicha es una bebida fermentada, la cual ha formado parte de la cultura andina por miles de años. A lo largo de la historia esta ha ido adquiriendo una especial importancia tanto cultural como política, religiosa y culinaria. Su elaboración es un conocimiento ancestral que se ha transmitido de generación en generación a través de la práctica, y es considerada en Ecuador un patrimonio cultural intangible que debe ser conservado, preservado y difundido (Azanza y Chacón, 2018).

Fundamentado en lo anterior, la autora sostiene que esta bebida forma parte de la identidad cultural de varias comunidades del Ecuador, de hecho, este conocimiento acerca de la forma de preparación, sus ingredientes y forma de servir ha pasado de generación en generación. Por tanto, es menester de las autoridades competentes desarrollar una planificación que permita seguir manteniendo vivas estas tradiciones culturales gastronómicas, en función de revalorizar el patrimonio local.

De acuerdo con Ardon (2021), el hombre andino nació con la chicha, usualmente reservada para las ceremonias más preciadas, la chicha de jora, una cerveza artesanal hecha con maíz fermentado era la bebida sagrada de los incas. El consumo de la chicha respetaba un ritual articulado en torno a tres etapas.

En este sentido Romero (2023), menciona que la chicha de maíz es una bebida fermentada oriunda de Sudamérica, para ser más detallados difundida en Perú, Bolivia y Ecuador. Presenta diversas variedades según la región donde lo preparan, pero la base de su preparación es principalmente la jora, es decir, maizal malteado. La elaboración de esta bebida continúa siendo artesanal en la actualidad.

En definitiva, se destaca que la chicha de maíz es una bebida que en Ecuador se elabora con técnicas adecuadas en cada región, en Salasaca por citar un ejemplo, tiene desde los ancestros su procedimiento peculiar que a través de los tiempos se ha perdido en las generaciones que han ido transcurriendo a través del tiempo.

Aporte cultural y económico de la chicha a la comuna Sancán

Las expresiones culturales se evidencian en la vida diaria de los sujetos, estas son el emblema de recuerdos que se heredan de una generación a otra, en algunos casos son considerados la carta de presentación de un pueblo, por lo que obligatoriamente deben

sometérselas a escala de valoración para su mantenimiento y presencia en el tiempo, las cuales deben ser sostenidas en tiempo y espacio (Peñañiel et al., 2021).

En cuanto a la chicha, esta ayuda a revalorizar los aspectos culturales en la comunidad de Sancán, es decir, mantiene viva las tradiciones ancestrales al usar los materiales u utensilios para su preparación, dichos conocimientos han pasado de generación en generación. Respecto a lo económico, mediante la venta de esta bebida se generan recursos para las personas dedicadas a esta actividad, esto contribuye a dinamizar la economía de esta localidad.

Capítulo II

Diseño metodológico

Esta fase del proyecto consiste en definir el enfoque, el tipo y los métodos a utilizar para dar respuesta a los objetivos y a la problemática planteada. También se describen con mayor profundidad las técnicas (encuesta y entrevista) utilizadas para la recopilación de datos en el campo de estudio.

Enfoque de investigación

El enfoque de investigación es mixto, ya que se utilizan técnicas cuantitativas como la encuesta y cualitativas como la entrevista. Ambos instrumentos se aplican a las personas que tienen conocimiento sobre la chicha de maíz y su importancia en la parroquia Sancán del cantón Jipijapa.

Tipo de investigación

La investigación descriptiva es un método eficaz para la recolección de datos durante el proceso de investigación. Puede utilizarse de múltiples formas, siempre es necesario establecer un objetivo. Asimismo, consiste en llegar a conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas (Guevara et al., 2020).

La investigación es de tipo descriptiva ya que se encamina a analizar las características vinculadas con la elaboración de la chicha de maíz y su importancia en el crecimiento gastronómico de la parroquia Sancán del cantón Jipijapa.

La investigación documental se caracteriza por la utilización de los datos secundarios como fuente de información. Su objetivo principal es dirigir la investigación desde dos aspectos, primeramente, relacionando datos ya existentes que proceden de distintas fuentes y posteriormente proporcionando una visión panorámica y sistemática de una determinada cuestión elaborada en múltiples fuentes dispersas (Barraza, 2018).

En este trabajo se la utiliza para proceder a la recopilación de datos en fuentes de información como tesis, artículos científicos, informes, entre otros documentos, acerca de la gastronomía tradicional y la chicha de maíz.

Métodos

Rodríguez y Pérez (2017), afirman que la inducción y la deducción se complementan mutuamente: mediante la inducción se establecen generalizaciones a partir de lo común en varios casos, luego a partir de esa generalización se deducen varias conclusiones lógicas, que mediante la deducción se traducen en generalizaciones enriquecidas, por lo que forman una unidad dialéctica.

Respecto a los métodos se elige el inductivo-deductivo, este se basa en analizar los contenidos recabados a través de la aplicación de los instrumentos en el campo de acción, posteriormente dicha información es clasificada, enfocándose en los aspectos más significativos para el proyecto.

Técnicas

En la investigación social, la encuesta se considera en primera instancia como una técnica de recogida de datos a través de la interrogación de los sujetos cuya finalidad es la de obtener de manera sistemática medidas sobre los conceptos que se derivan de una problemática de investigación previamente construida (López y Fachelli, 2015).

En cuanto a las técnicas se emplea la encuesta y la entrevista. La primera es aplicada a los habitantes de la parroquia Sancán del cantón Jipijapa. Mientras que la segunda está dirigida hacia los gestores encargados del manejo del sector turístico y gastronómico en esta localidad.

Instrumentos

La recogida de los datos se realiza a través de un cuestionario, instrumento de recogida de los datos (de medición) y la forma protocolaria de realizar las preguntas (cuadro de registro). que se administra a la población o una muestra extensa de ella mediante una entrevista donde es característico el anonimato del sujeto (López y Fachelli, 2015).

En esta investigación se diseñan dos cuestionarios: el primero se refiere a la encuesta, este como tal se encuentra estructurado por un total de ocho interrogantes abiertas. Mientras que la entrevista se compone de cinco preguntas cerradas, ambos instrumentos permiten conocer con mayor precisión los aspectos relacionados con la chicha de maíz en la parroquia Sancán, cantón Jipijapa.

Población y muestra

La población objeto son los habitantes de la parroquia Sancán del cantón Jipijapa. Para la obtención del número de personas a encuestar se aplica la siguiente fórmula, detallada a continuación.

$$n = \frac{Z^2 \cdot p \cdot q \cdot N}{e^2 (N-1) + Z^2 \cdot p \cdot q}$$

N= 10766 hab. Datos INEC 2022

Z= 1,96 valor para un nivel de confianza del 95%

p= 0,5

q= 0,5
e= 0,05 probabilidad máxima de cometer errores

Muestreo aleatorio simple

$$n = \frac{(1,96)^2 \cdot 0,5 \cdot 0,5 \cdot 10776}{(0,05)^2 (10776-1) + (1,96)^2 \cdot 0,5 \cdot 0,5}$$

$$n = \frac{3,8416 \cdot 0,5 \cdot 0,5 \cdot 10776}{0,0025(10775) + 3,8416 \cdot 0,5 \cdot 0,5}$$

$$n = \frac{10349,2704}{26,9375 + 0,9604}$$

$$n = \frac{10349,2704}{27,8979}$$

n= 370,96 redondeado a 371

Luego de realizar este proceso matemático estadístico, se determina que la cantidad a encuestar es de 371 personas que residen en la parroquia Sancán, perteneciente al cantón Jipijapa.

Recopilación de datos

Una vez que se hayan elaborado los instrumentos y definido la población, se procede a la compilación de datos, durante el 15 al 30 de octubre del año 2023. Como tal, se acude hasta la parroquia Sancán perteneciente al cantón Jipijapa, allí se recogen las opiniones de los habitantes de dicha localidad y también se aplican las respectivas entrevistas a los actores locales. Los resultados que se obtengan a partir de estas apreciaciones son de vital aporte ya que permiten determinar la real importancia de la chicha de maíz en esta localidad.

Capítulo III

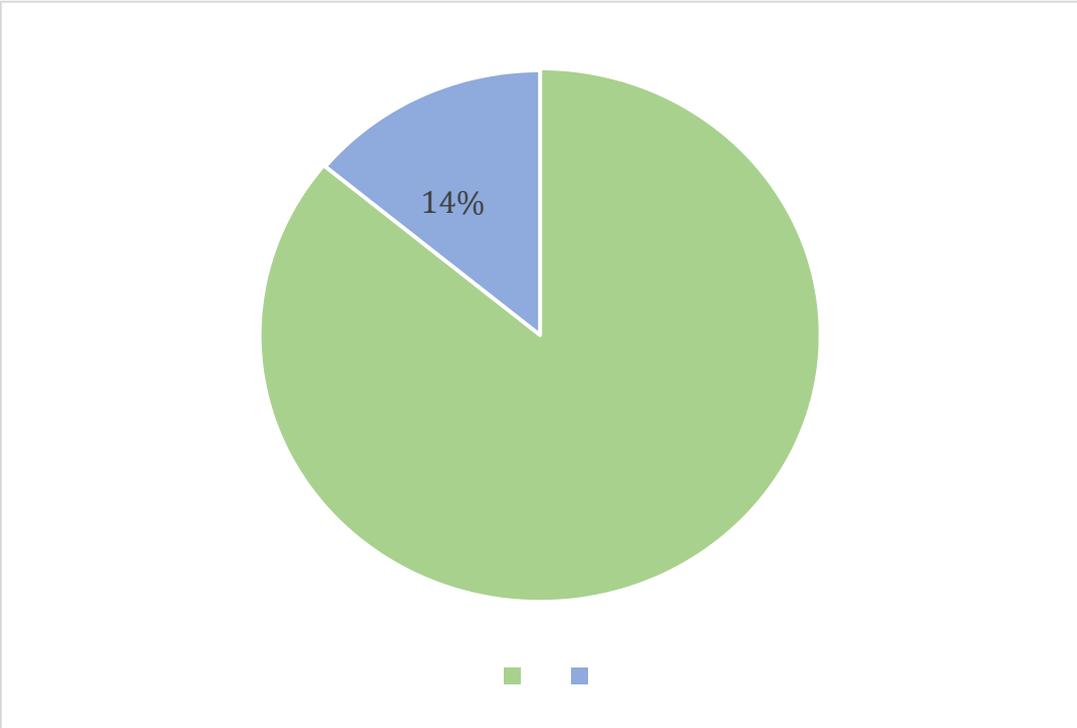
Resultados y discusión

Resultados de la encuesta aplicada

Se recopilan un total de 371 respuestas, los resultados se ubican en el siguiente apartado.

1. ¿Usted ha degustado al menos una vez la chicha de maíz?

Figura 2
Degustación de chicha de maíz



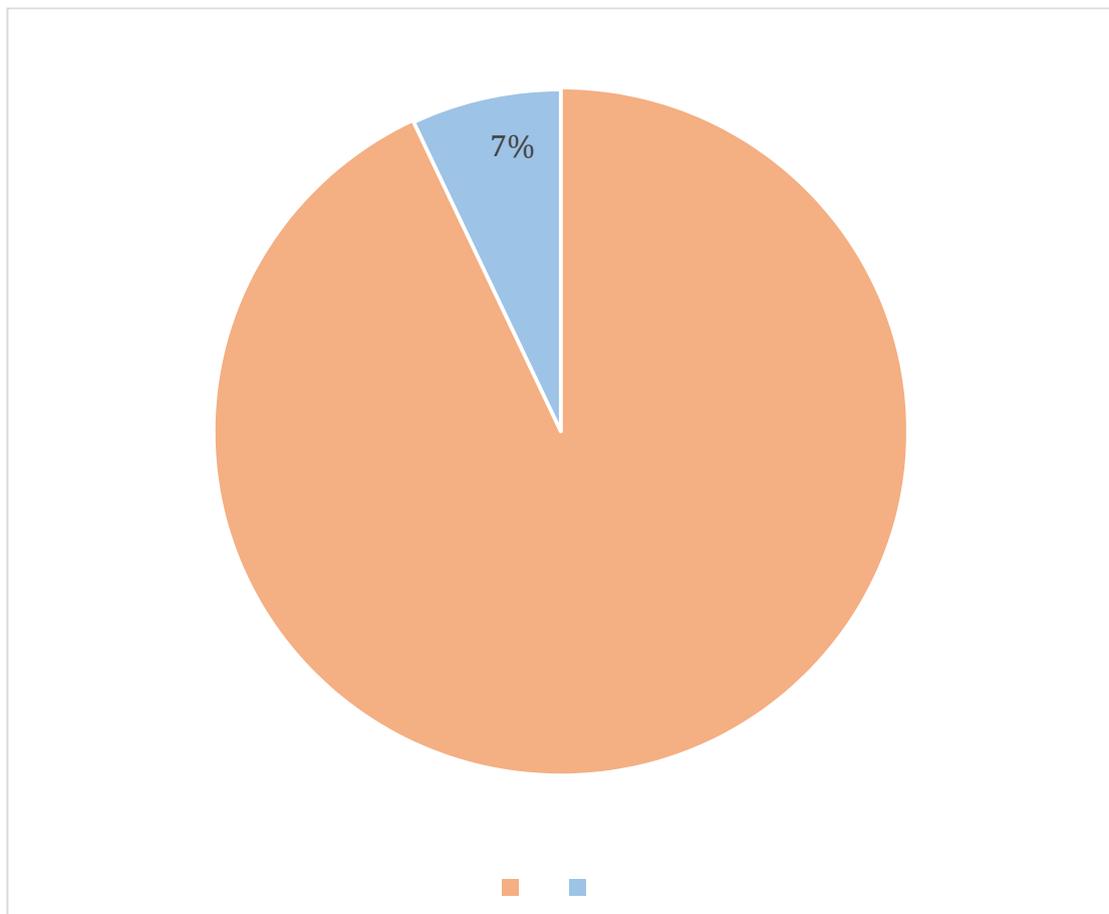
Nota. Elaboración propia

Con base a los datos recopilados, es posible evidenciar que la mayor parte de las personas que respondieron este cuestionario de encuesta (86%) si ha tenido la posibilidad de probar al menos una vez la chicha elaborada a base de maíz, a diferencia del 14% que no ha degustado esta bebida. Por tanto, se infiere que el consumo de esta bebida tradicional es muy frecuente en la provincia de Manabí y específicamente en la parroquia Sancán, cantón Jaramijó.

2. ¿Usted considera que la chicha de maíz forma parte de la gastronomía tradicional del cantón Jipijapa?

Figura 3

Gastronomía tradicional



Nota. Elaboración propia

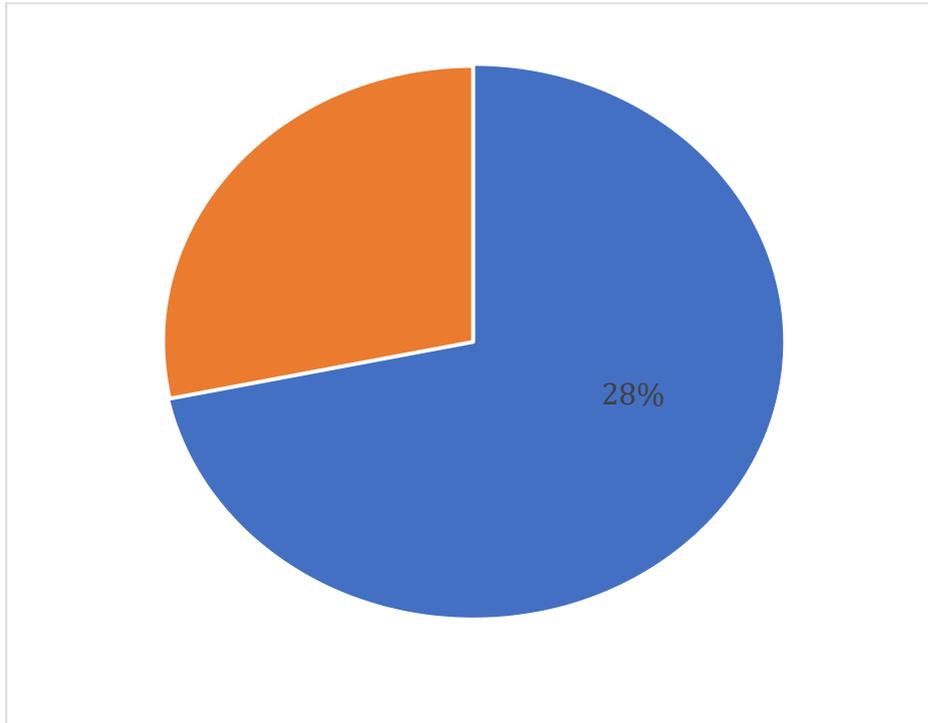
En torno a esta interrogante, el 93% de los encuestados sostiene que la bebida tradicional de la chicha de maíz si forma parte de la gastronomía tradicional del cantón Jipijapa. Aquello sucede porque su proceso de elaboración y el modo de servirla se realiza desde tiempos ambiguos y dichos conocimientos han pasado de generación en generación, manteniéndose hasta la actualidad. En efecto, esto es muy positivo para la sociedad manabita porque mantiene viva las raíces, costumbres y tradiciones de los pueblos ancestrales, revalorizando de esta manera la cultura y el patrimonio.



3. ¿Usted reconoce el proceso de preparación de la chica de maíz?

Figura 4

Proceso de preparación



Nota. Elaboración propia

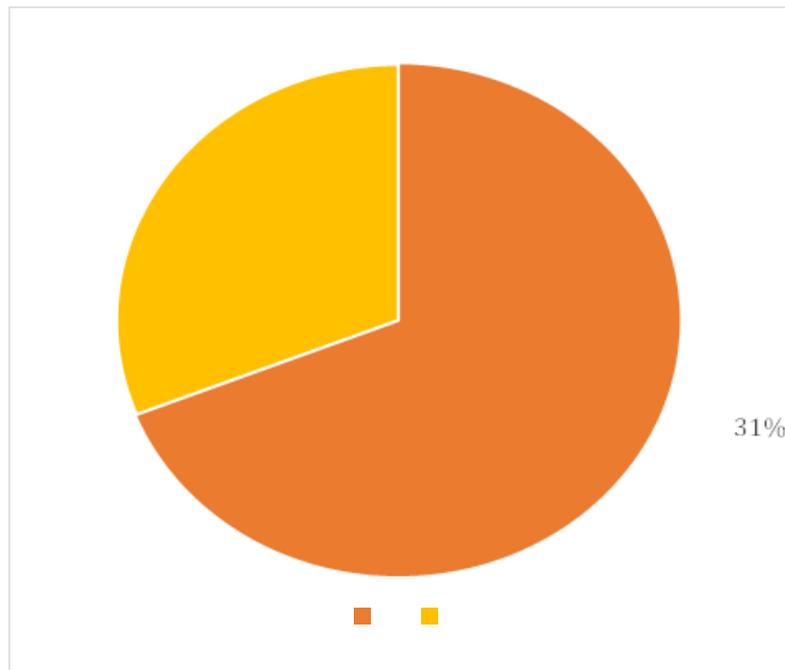
Respecto a este enunciado, se revela que el 72% de las personas consultadas si tienen noción del proceso que conlleva la preparación de la chicha de maíz. Esto sucede porque dichas prácticas han sido transmitidas por generaciones, es así como la preparación de esta bebida tradicional se mantiene hasta tiempos modernos.

No obstante, cabe señalar que se han modernizado ciertos procedimientos, especialmente en su forma de preparación y los utensilios usados en dichas prácticas, pero aquello no significa la pérdida de su esencia, más bien permiten la simplificación a través de nuevos métodos y técnicas que sin lugar a duda ayudan a la optimización del tiempo.

4. ¿Usted ha preparado alguna vez la chica de maíz?

Figura 5

Preparación alguna vez de la chica de maíz



Nota. Elaboración propia

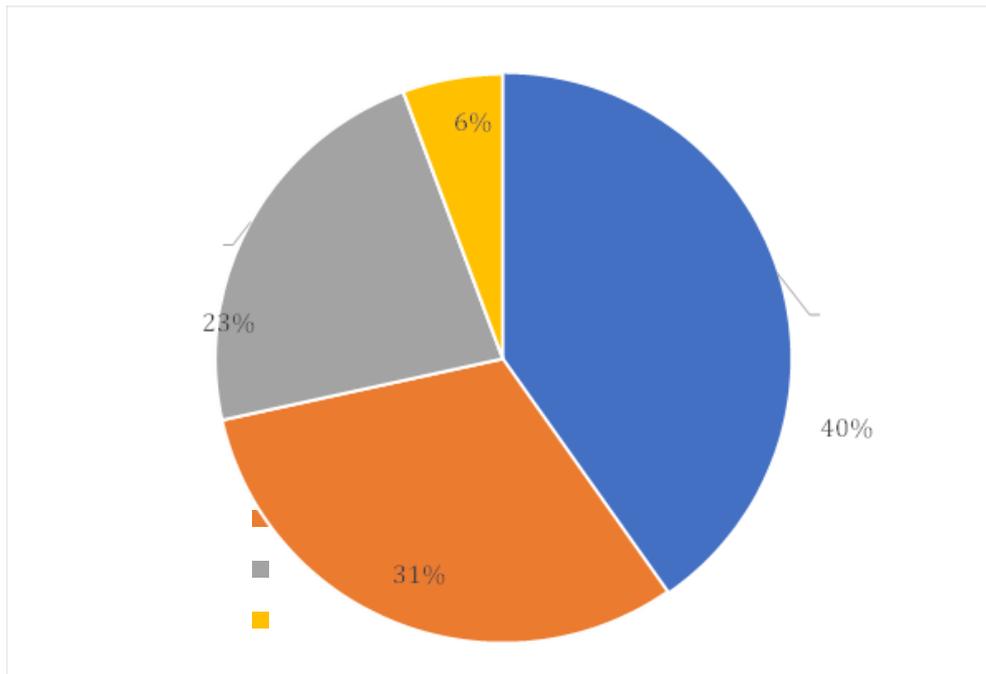
Haciendo énfasis en esta pregunta, se denota que el 69% de los encuestados si ha preparado al menos una vez esta bebida tradicional: chicha elaborada a base de maíz. Es decir, que si han puesto en práctica la información proporcionada por sus antepasados.

Aquello es muy positivo porque dichos conocimientos y prácticas se han sabido transmitir de generación en generación y por ende no ha quedado relegada en el tiempo. Es así como existen muchas personas que se han venido dedicando a esta actividad y que precisamente forma parte venen esta, una forma de percibir ingresos.

5. Indique cuáles son los aspectos que no permiten el mayor consumo de la chicha de maíz en el cantón Jipijapa

Figura 6

Aspectos que no permiten mayor consumo de la chicha



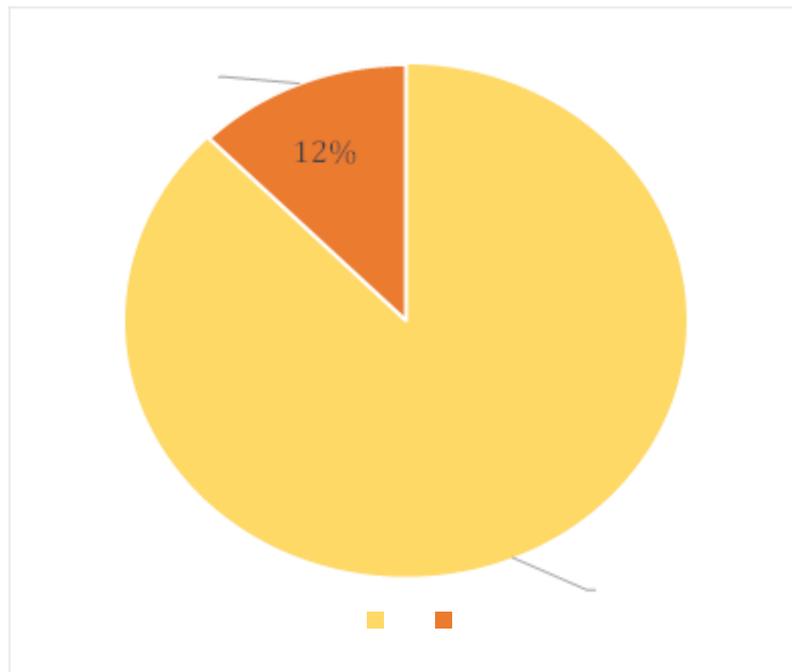
Nota. Elaboración propia

Entre los aspectos que más sobresalen en el contexto de que la chicha de maíz se consuma con mayor frecuencia en la población, se encuentra el no poseer una certificación de calidad en el proceso de elaboración, también la limitada información sobre su preparación. Al ser una bebida preparada artesanalmente, se omiten ciertos procesos de calidad que evidentemente juegan un papel fundamental al momento de su ingesta en la ciudadanía.

6. ¿Usted considera que la chica de maíz aporta al desarrollo gastronómico, económico y cultural de la parroquia Sancán, cantón Jipijapa?

Figura 7

Aporte al desarrollo gastronómico



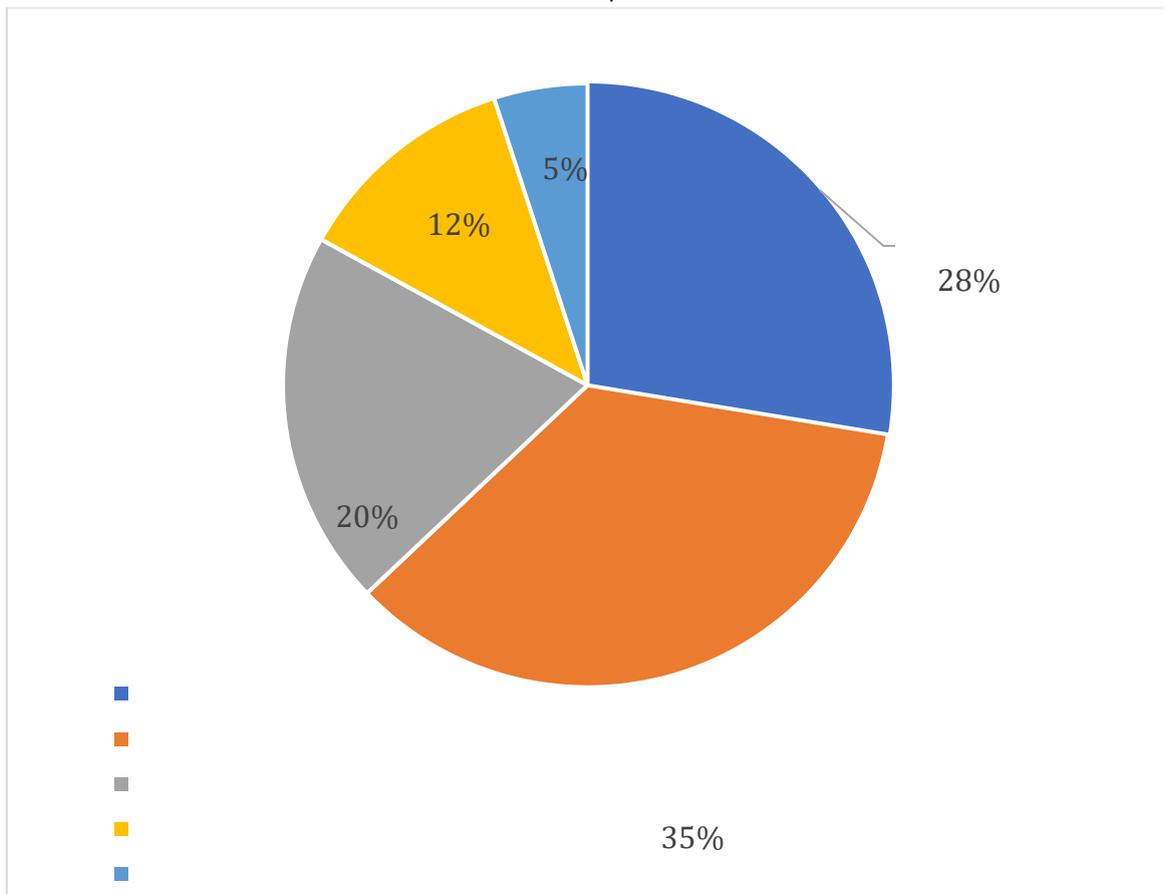
Nota. Elaboración propia

Acercas de esta interrogante, el 88% de los investigados se pronuncia de manera positiva, indica que efectivamente la preparación de la chica de maíz aporta al desarrollo gastronómico, económico y cultural de la parroquia Sancán, cantón Jipijapa. Esto ocurre en la medida que dichas prácticas culinarias ayudan a revalorizar las costumbres y tradiciones de los pueblos originarios, a su vez la venta de la bebida también genera réditos económicos para quienes se dedican a la comercialización de esta.

7. Mencione actividades que aporten al desarrollo gastronómico del cantón Jipijapa

Figura 8

Actividades a implementar



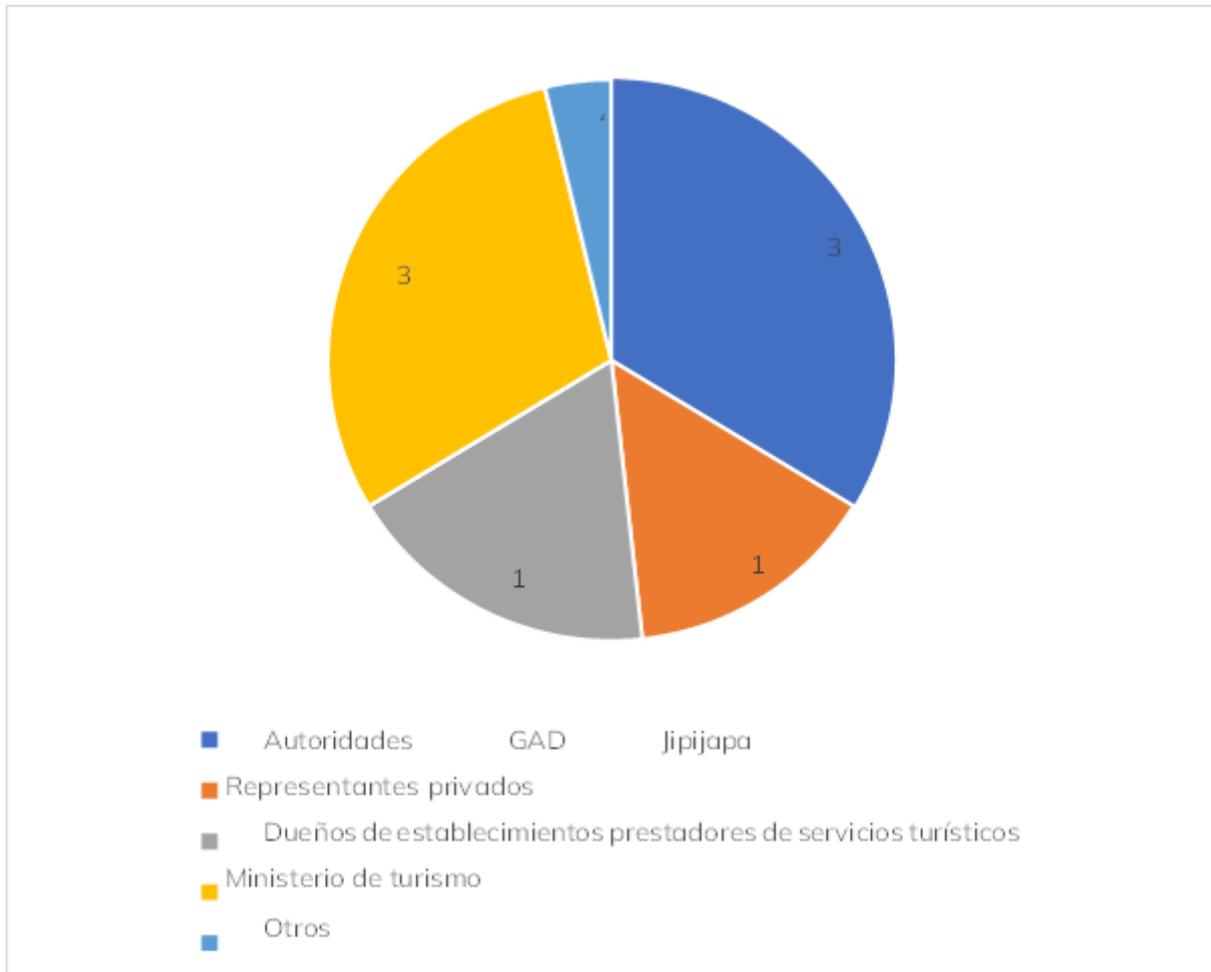
Nota. Elaboración propia

En cuanto a este enunciado, el 35% de los encuestados menciona que se deben realizar eventos como demostraciones en vivo sobre la elaboración de la chicha de maíz. Por su parte, el 28% afirma que se tendrían que hacer promociones y difundir la preparación de la chicha de maíz. También el 20% considera oportuno capacitar a los prestadores de servicios turísticos. En fin, estas acciones permitirán que el consumo de esta bebida se incremente, generando muchos beneficios a quienes se dedican a esta actividad.

8. ¿Quiénes son los encargados de llevar a cabo estas actividades?

Figura 9

Encargados de desarrollar actividades



Nota. Elaboración propia

Acercas de esta interrogante, se evidencia que los encargados de llevar a cabo estas actividades son las autoridades pertenecientes al GAD Jipijapa, representantes privados, dueños de establecimientos turísticos, ministerio de turismo. Estos personajes tienen la necesidad de trabajar articuladamente para buscar las soluciones pertinentes y así lograr el desarrollo esperado en materia del turismo y la gastronomía.

3.1. Resultados de la entrevista

Se compilaron un total de 5 entrevistas, las opiniones vertidas en dichos instrumentos se muestran a continuación:

1. ¿Qué opinión tiene usted sobre la chicha de maíz en la parroquia Sancán?

Tabla 2

Opiniones sobre la chicha de maíz

#	Respuestas
1	Es una bebida tradicional que se prepara a base de maíz criollo amarillo seco
2	Bebida preparada con maíz y que se sirve helada
3	Es una bebida tradicional en la provincia de Manabí
4	Bebida que forma parte de la alimentación tradicional en el cantón Jipijapa
5	La chicha de maíz también representa a la identidad cultural de este territorio

Nota. Elaboración propia

En efecto, se denota que la chicha de maíz forma parte de la gastronomía tradicional en el cantón Jipijapa y obviamente en la parroquia Sancán. La elaboración de esta bebida se ha transmitido de generación de generación y aún sigue conservando hasta la actualidad.

2. ¿Cuáles son los factores que inciden en el bajo consumo de la chicha de maíz en la parroquia Sancán?

Tabla 3

Factores del bajo consumo de chicha de maíz

#	Respuestas
1	No poseer una certificación por parte de los organismos de la calidad
2	Falta de registro sanitario
3	El proceso de elaboración no se encuentra certificado por las normas de calidad
4	No contar con el aval de las normas de fabricación
5	Inexistentes normas de calidad

Nota. Elaboración propia

Con base a las opiniones recabadas, se evidencia que los factores que impiden el consumo masivo de esta bebida se relacionan principalmente con la falta de una certificación por parte de los organismos de calidad. Por ende, se recomienda realizar las respectivas gestiones para conseguir el aval de dichos organismos de control sanitario.

3. ¿Usted considera que la comercialización de la bebida tradicional chicha de maíz aporta al desarrollo cultural y económico del cantón Jipijapa?

Tabla 4

Aportes de la chicha de maíz

#	Respuestas
1	Si aporta al desarrollo del cantón, ya que a través de su consumo se mantienen vivas las tradiciones culinarias y en cuanto a lo económico también le genera beneficios a quienes se dedican a esta actividad.
2	Es una bebida tradicional es un gran atractivo local, de hecho, muchas personas acuden al territorio de Sancán a degustar de la chicha de maíz.
3	En el cantón Jipijapa existen muchos atractivos naturales, culturales y gastronómicos. Sin lugar a duda la comida culinaria y las bebidas como la chicha de maíz llaman mucho la atención a las personas.
4	La comercialización de la chicha ayuda a que las personas generen sus propios ingresos a través de la venta de esta. Asimismo, aporta a lo cultural en la medida que las personas pueden conocer los métodos y técnicas de su preparación y la historia en general de la bebida tradicional.
5	El expendio de la chicha de maíz si aporta al desarrollo cultural ya que mantiene viva las tradiciones y costumbres de los pueblos originarios y a su vez la venta de la bebida aporta en la generación de empleo y recursos económicos para los residentes de esta localidad.

Nota. Elaboración propia

Como tal, se revela que la chicha de maíz si aporta al desarrollo cultural ya que a través de esta actividad se dan a conocer detalles de su origen y preparación desde los tiempos antiguos, permitiendo así mantener viva estas tradiciones y revalorizando el patrimonio gastronómico. Haciendo énfasis en lo económico, es prudente señalar que mediante la venta de la bebida tradicional las personas generan recursos económicos, lo cual es muy beneficioso para el desarrollo local.

4. ¿Qué medidas propone para fomentar la identidad cultural y gastronómica a partir de la elaboración de la chicha de maíz en el cantón Jipijapa?

Tabla 5

Medidas para fomentar la identidad cultural y gastronómica

#	Respuestas
1	Planificar eventos en vivo donde se hagan demostraciones sobre el proceso de elaboración de la chicha de maíz
2	Desarrollar capacitaciones para obtener las concernientes certificaciones de calidad
3	Realizar más promoción y difusión de esta bebida tradicional
4	Más apoyo a los productores de la chicha de maíz por parte de los gobiernos locales
5	Capacitar a las personas que se dedican a la elaboración de la chicha de maíz y así atender de mejor manera a las personas que consumen el producto.

Nota. Elaboración propia

Entre las medidas propuestas por los entrevistados se encuentran: planificar eventos en vivo donde se hagan demostraciones sobre el proceso de elaboración de la chicha de maíz, desarrollar capacitaciones para obtener las concernientes certificaciones de calidad, realizarmás promoción y difusión de esta bebida tradicional.

5. ¿Quiénes son los encargados de desarrollar actividades que aporten al crecimiento económico y gastronómico de la parroquia Sancán?

Tabla 6
Chicha maíz

#	Respuestas
1	GAD Jipijapa y la inversión privada
2	Ministerio de cultura
3	Organismos privados y GAD Jipijapa
4	GAD Jipijapa y Ministerio de Cultura
5	GAD Jipijapa y gestores privados

Nota. Elaboración propia

En efecto, los encargados de planificar, ejecutar y controlar las respectivas acciones que ayuden al crecimiento económico y gastronómico de la parroquia Sancán, deberían ser el Ministerio de Cultura y organismos privados, dichos organismos deben asumir la responsabilidad de gestionar recursos y desarrollar acciones que permiten impulsar esta actividad que sin lugar a duda aporta grandes beneficios a la localidad.

3.1. Plan de acción

En el siguiente apartado se ubica el plan de acción propuesto en esta investigación, el cual tiene como finalidad dar respuesta a las problemáticas detectadas a través de la aplicación de los instrumentos de encuesta y entrevista (Tabla 7):

Tabla 7
Plan de acción

Metas	Actividades	Responsables	Tiempo a realizar	Recursos a implementar	Beneficiados
Mostrar el proceso de elaboración de la chicha de maíz	Desarrollar eventos como demostraciones en vivo sobre la elaboración de la chicha de maíz	Ministerio de Cultura GAD Jipijapa	Cada meses	3 Económicos, tecnológicos humanos	Población local, turistas y Prestadores de servicios turísticos
Obtener certificaciones de calidad	Realizar cursos dirigidos a los productores de la chicha de maíz	Ministerio de cultura Organismos de calidad	Cada meses	seis Económicos, tecnológicos humanos	Población local, turistas y prestadores de servicios turísticos
GAD Jipijapa					
Promocionar y difundir el producto	Generar contenido y publicarlo en redes digitales como Facebook e Instagram	Ministerio de turismo GAD Jipijapa		Económicos, tecnológicos humanos	Población local, turistas y Prestadores de servicios turísticos

Impulsar la gestión local	la	Planificar mesas de diálogo entre los actores involucrados para buscar soluciones a las problemáticas	Ministerio de turismo GAD Jipijapa	Económicos, tecnológicos humanos	y	Población y Prestadores turísticos	local, turistas de servicios
---------------------------	----	---	---	----------------------------------	---	------------------------------------	------------------------------

Nota. Elaboración propia

Conclusiones

1. La chicha de maíz es una bebida tradicional de la parroquia Sancán en el cantón Jipijapa, su importancia radica en que a través de su comercialización se puede revalorizar los conocimientos ancestrales, los mismos que se han transmitidos de generación en generación. La venta de esta bebida también aporta en lo económico, permitiendo que muchas personas generen ingresos gracias a esta actividad.
2. La chicha elaborada a base de maíz proporciona muchos beneficios a la salud de las personas que la consumen. Su método de producción es artesanal y a pesar de la modernización en las técnicas, esta bebida aún sigue conservando su esencia. Su comercialización se da en muchos cantones de la provincia de Manabí, sin embargo, recibe mayor connotación la producida en la parroquia Sancán, cantón Jipijapa.
3. Asimismo, se evidencia que la comercialización y consumo de la chicha de maíz dentro del cantón Jipijapa si aporta significativamente en el ámbito cultural ya que permite mantener vivas las tradiciones y costumbres de los pueblos ancestrales, contribuyendo así a su revalorización. En cuanto a lo económico aporta en la medida que a través de la venta de esta bebida tradicional se producen ingresos para las personas dedicadas a esta actividad. Y respecto a lo turístico, la chicha de maíz se concibe como una especie de atractivo gastronómico, esto conlleva a que muchas personas acudan a dicha localidad a degustar de esta bebida tradicional.
4. Al finalizar la investigación se diseña un plan de actividades en el cual se proponen acciones que ayuden a incrementar el consumo de la bebida tradicional chicha de maíz en la parroquia Sancán, cantón Jipijapa, entre las actividades propuestas se encuentran las siguientes: desarrollar eventos como demostraciones en vivo sobre la elaboración de la chicha de maíz, realizar cursos dirigido a los productores de la chicha de maíz, generar contenido y publicarlo en redes digitales como Facebook e Instagram y planificar mesas de diálogo entre los actores involucrados para buscar soluciones a las problemáticas.

Recomendaciones

1. Se recomienda a la población de la parroquia Sancán y al cantón Jipijapa en general a continuar con esta tradición de transmitir los conocimientos de la preparación de esta bebida tradicional como lo es la chicha elaborada a base de maíz, ya que esta forma parte de su identidad cultural y por lo tanto debe permanecer en el tiempo.
2. Se invita también a las autoridades competentes en materia de normas de calidad alimenticia a realizar una convocatoria a los productores locales de la parroquia Sancán dedicados a esta actividad, para que de esta manera ellos puedan acudir a dichos cursos y así elevar sus conocimientos sobre los procesos de calidad en la preparación de estas bebidas tradicionales como la chicha de maíz. Aquello sin lugar a duda permitirá dar una mayor credibilidad a la comercialización de esta bebida, dando más seguridad a quienes la consumen y por ende elevar los niveles de venta.
3. Se exhorta a la comunidad universitaria a continuar con investigaciones de esta categoría ya que permiten dar respuesta a las problemáticas sociales y así asumen el compromiso de la vinculación con la comunidad. A su vez también ayuda a enriquecer los conocimientos de los estudiantes, poniendo en práctica los conocimientos adquiridos en el aula de clases y sobre todo elevar su capacidad investigativa.

Capítulo 4

Origen y productos derivados de la chicha de maíz como bebida ancestral de la provincia de Manabí

Leonor Mercedes Villacreses Ponce
<https://orcid.org/0000-0002-6960-5716?lang=es>

Angela Evelina Farfán Tigre
<https://orcid.org/0000-0002-7480-287X>

Rubén Darío Vega Sabando
<https://orcid.org/0009-0004-2534-4667>

María Nicolle Pita Olmedo
<https://orcid.org/0009-0005-6795-4698>

Resumen

La chicha de maíz, una bebida arraigada en la historia y tradición de la provincia de Manabí representa un patrimonio cultural invaluable que ha perdurado a lo largo de generaciones. Este trabajo se adentra en el origen, diversidad y significado cultural de la chicha de maíz en las regiones del Ecuador.

A través de un enfoque interdisciplinario que combina la investigación histórica, antropológica y gastronómica, se exploran los orígenes ancestrales de la chicha de maíz, evidenciando su importancia en las prácticas ceremoniales y rituales de las comunidades originarias manabitas.

Este estudio abarca además la diversidad de recetas y técnicas de elaboración de la chicha de maíz presentes en distintas localidades de la provincia. Se examinan las variaciones en los procesos de fermentación, ingredientes adicionales utilizados y su relación con festividades y eventos culturales locales. Los hallazgos revelan la estrecha conexión entre la chicha de maíz y la identidad cultural manabita, así como su relevancia en la vida social y comunitaria. Además, se destaca la importancia de preservar estas prácticas tradicionales en un contexto de cambios socioculturales y económicos.

Este trabajo concluye con recomendaciones para la preservación y promoción de la chicha de maíz en Manabí, enfatizando la importancia de iniciativas que fomenten su valoración como patrimonio cultural, su inclusión en estrategias de desarrollo sostenible y su promoción en ámbitos turísticos y gastronómicos.

Abstract

Corn chicha, a beverage deeply rooted in the history and tradition of the province of Manabí, represents an invaluable cultural heritage that has endured throughout generations. This thesis delves into the origin, diversity, and cultural significance of corn chicha in the regions of Ecuador.

Through an interdisciplinary approach that combines historical, anthropological, and gastronomic research, the ancestral origins of corn chicha are explored, highlighting its importance in the ceremonial practices and rituals of the native communities in Manabí.

This study also encompasses the diversity of recipes and techniques for making corn chicha found in different locations within the province. Variations in fermentation processes, additional ingredients used, and their connection to local festivities and cultural events are examined. The findings reveal the close connection between corn

chicha and the cultural identity of Manabí, as well as its relevance in social and community life. Furthermore, the importance of preserving these traditional practices in the context of sociocultural and economic changes is emphasized.

This work concludes with recommendations for the preservation and promotion of corn chicha in Manabí, emphasizing the importance of initiatives that foster its appreciation as cultural heritage, its inclusion in sustainable development strategies, and its promotion in tourism and gastronomic contexts.

Introducción

Ecuador es conocido a nivel mundial por ser uno de los países más megadiversos del mundo, no solo en flora y fauna, sino en cultura, por lo que el mismo cuenta con varios tipos de culturas presentes en sus 24 provincias, como ejemplo de las más reconocidas se encuentran los Kichwa, Shuar, Achuar, Saraguro, Otavalo, Waorani, y a nivel del país la famosa cultura montuvia de la Costa ecuatoriana.

Los productos ancestrales son un símbolo de la identidad de los pueblos aborígenes que han poblado la región, andina, costera y amazónica del Ecuador. Su producción actualmente es un ícono dentro de la diversidad cultural y milenaria con las que cuenta el país, misma que se ve reflejada en gran variedad según sus presentaciones, comercialización y consumo. Ha dejado de ser una simple bebida para convertirse en la representación simbólica e histórica de comunidades ecuatorianas.

Manabí es una de las provincias con mayor diversidad en cuanto a materia turística y cultural se refiere, dentro de ellas destacan sus diferentes atractivos naturales, culturales y gastronómicos, convirtiéndose, así como parte de su patrimonio tangible e intangible.

Uno de los símbolos en materia gastronómicas más reconocidos a nivel nacional es la chicha de maíz, una bebida tradicional y refrescante que ha sido parte integral de la cultura culinaria de la provincia de Manabí, ubicada en la costa oeste de Ecuador. Esta deliciosa bebida se elabora a partir de uno de los ingredientes más emblemáticos de la región: el maíz. El maíz, considerado un regalo de la naturaleza, ha sido fundamental en la dieta de los habitantes de Manabí durante siglos, y su uso en la preparación de la chicha es una manifestación de la rica herencia gastronómica y cultural de esta provincia costera.

La chicha de maíz en Manabí no es solo una bebida, es una tradición que une a las comunidades en torno a su elaboración y consumo. Cada familia y comunidad tiene su propia receta secreta que ha sido transmitida de generación en generación, esta refleja

también la profunda relación que esta región tiene con la tierra y la agricultura. El maíz, como ingrediente principal de esta bebida, es una fuente fundamental de sustento para las comunidades manabitas. La cosecha del maíz es un evento crucial en el ciclo agrícola, y la chicha de maíz se convierte en una manera de celebrar y agradecer por las bendiciones de la tierra, tiene también propiedades nutricionales que son altamente valoradas por la población local. El maíz es una excelente fuente de carbohidratos, vitaminas y minerales, y la fermentación de la chicha puede incluso aumentar su valor nutricional al descomponer los compuestos anti nutricionales presentes en el grano.

No solo es apreciada por su sabor y valor nutritivo, sino que también despierta un fuerte sentido de comunidad en Manabí, la elaboración de esta bebida es a menudo una actividad colectiva en la que familiares y vecinos se reúnen para participar en el proceso. Además, es común encontrarla en eventos festivos, como las fiestas patronales y las celebraciones religiosas, donde se comparte con alegría entre amigos y familiares, generando como resultado un impacto cultural notable dentro del territorio manabita, a raíz de esto, se pretende estudiar y analizar los diferentes aspectos y factores que hacen de la chicha un símbolo ancestral y también sus distintas técnicas de elaboración y preparación, obteniendo como resultado un impacto notable dentro del territorio, además de su preservación como parte del patrimonio cultural.

En esta investigación, se explora la historia, la preparación y el papel cultural de la chicha de maíz en la provincia de Manabí, descubriendo cómo esta bebida ha perdurado a lo largo del tiempo como un símbolo de identidad y tradición en esta fascinante región ecuatoriana.

Planteamiento del problema

La Real Academia Española (RAE), define a la chicha como “Una bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz en agua azucarada, y que se consume en algunos países de América” (RAE, 2022).

A la chicha se la conoce como una bebida de carácter espiritual y medicinal en algunos países latinoamericanos, además de ser un elemento importante en las festividades de las diferentes culturas indígenas que habitan estos territorios.

Una bebida alcohólica de origen prehispánico y de amplia distribución en América Latina. Se produce mediante la fermentación de granos y tubérculos, siendo el maíz uno de los principales ingredientes. Es una bebida ritual y festiva, asociada a la celebración de

festividades tradicionales y rituales religiosos. La chicha cumple una función social y simbólica, ya que promueve la cohesión comunitaria y se considera un elemento esencial en la identidad cultural de las comunidades donde se consume.

Actualmente la chicha de maíz en Ecuador es un símbolo de la cultura y gastronomía ancestral de los diferentes pueblos que habitan este territorio, de manera particular esta es más popular en la provincia de Manabí, siendo acreedora de un sinnúmero de reconocimientos culinarios. Sin embargo, es necesario señalar que tiene una presencia destacable en el cantón Jipijapa, específicamente en la parroquia Sancán, donde se prepara y comercializa tradicionalmente hace años, dicha parroquia se caracteriza por sus bastos sembríos de maíz amarillo criollo, siendo el principal ingrediente para su elaboración.

La chicha de maíz como bebida ancestral ha desempeñado un papel fundamental en la cultura y la historia de la provincia de Manabí. Sin embargo, a pesar de su importancia, existe una falta de investigación sistemática sobre su origen, las técnicas de producción tradicionales utilizadas y la diversificación de productos derivados de la chicha de maíz.

Es por ello que esta investigación se plantearán respuestas a interrogantes como: ¿Cuál es el origen histórico de la chicha de maíz en la provincia de Manabí y cómo ha evolucionado a lo largo del tiempo? ¿Cuáles son las técnicas de producción tradicionales utilizadas en la elaboración de la chicha de maíz en Manabí y cómo se han transmitido de generación en generación? ¿Qué otros productos derivados de la chicha de maíz existen en la provincia de Manabí, aparte de la bebida en sí? ¿Existe un riesgo de pérdida de conocimiento y prácticas tradicionales relacionadas con la chicha de maíz en Manabí? ¿Cuáles son las amenazas que enfrenta esta tradición?

Justificación

La chicha de maíz es una bebida tradicional que ha sido consumida durante siglos en diversas culturas alrededor del mundo, incluyendo la provincia de Manabí en Ecuador, apareció por primera vez durante el período aborígen/precolombino, alrededor de 5000 a.C., ancestralmente ha desempeñado un papel fundamental en la identidad cultural y la historia de la región, siendo parte integral de celebraciones, rituales y festividades.

El objetivo del presente trabajo investigativo con enfoque analítico descriptivo detalla el origen y los productos derivados de la chicha de maíz en la provincia de Manabí, con el

fin de rescatar y preservar este patrimonio cultural y promover su valoración en la actualidad. A través de la investigación y el estudio de fuentes históricas, antropológicas y gastronómicas, se pretende entender el contexto histórico y cultural en el que se desarrolló esta bebida, así como su evolución a lo largo del tiempo.

También busca analizar los diferentes productos derivados de la chicha de maíz que se han desarrollado en la provincia de Manabí. Estos representan una manifestación de la diversidad y creatividad culinaria de la región, así como su relación con los recursos naturales y agrícolas disponibles.

La importancia de este estudio radica en la necesidad de valorar y promover la riqueza cultural y gastronómica de Manabí, así como la elaboración y transmisión de conocimientos ancestrales a las futuras generaciones. Además, la información recolectada a través de esta investigación puede ser de utilidad para el desarrollo de políticas de turismo cultural y promoción de productos gastronómicos tradicionales, contribuyendo así al crecimiento económico y la valoración de la identidad cultural de la provincia.

Esta bebida ancestral es profundamente arraigada en la cultura y la tradición de la provincia de Manabí, Ecuador. A lo largo de los siglos, esta bebida ha sido un elemento esencial en la vida cotidiana y las celebraciones de la población local, y su producción y consumo han desempeñado un papel vital en la identidad cultural de la región. Sin embargo, en la actualidad, la chicha de maíz se enfrenta a desafíos que amenazan su preservación y su potencial como recurso económico sostenible.

Por lo cual este trabajo radicará en la preservación de la identidad cultural de la chicha de maíz, ya que esta bebida es una manifestación tangible de la rica historia y tradición de Manabí. Su elaboración, rituales asociados y su significado en la vida cotidiana son elementos que contribuyen significativamente a la identidad cultural de la provincia. Por lo que, si se erradicara su origen tradicional, representaría una disminución en la riqueza cultural de la región.

Como otro punto importante están las consecuencias a causa de la pérdida de conocimientos sobre el origen tradicional de la chicha de maíz. A medida que las generaciones más jóvenes se alejan de las prácticas y tradiciones ancestrales, existe un riesgo real de que se pierda el conocimiento tradicional relacionado con la producción de chicha de maíz. Esto no solo afecta la continuidad de la bebida, sino también la transferencia de conocimientos y habilidades entre generaciones.

Por otro lado, también este trabajo se enfoca en el potencial económico desaprovechado de esta bebida ya que la falta de comercialización y diversificación de productos basados en la chicha limita su contribución a la economía local.

El cambio de patrones de consumo también es otro eje importante ya que actualmente están cambiando totalmente por la influencia que generan otras bebidas comerciales y la globalización.

Y como último punto importante está el interés en la sostenibilidad y la alimentación tradicional que a nivel global existe un creciente interés en la sostenibilidad y en la preservación de alimentos tradicionales. Y la chicha de maíz se alinea con estos intereses y puede contribuir al fortalecimiento de la seguridad alimentaria y la conservación de recursos naturales.

Diseño teórico

En el siguiente capítulo se desarrollará la recolección de información abordada en la siguiente investigación.

Objeto

El objeto de esta investigación dar a conocer el origen y productos derivados de la chicha de maíz como bebida ancestral de la provincia de Manabí a raíz de información bibliográfica sobre dónde y quienes descubrieron como se elaboraba esta bebida y el impacto que la misma tendría como patrimonio tradicional.

Campo

La investigación se enfoca en el reconocimiento que se le debería dar a la chicha de maíz como bebida ancestral a nivel de local, nacional e internacional.

Objetivos

Objetivo general

Investigar el valor cultural, histórico y nutricional de la chicha de maíz como bebida ancestral, destacando los beneficios económicos y su presencia en festividades y eventos dentro de las diferentes comunidades y regiones.

Objetivos específicos

- Investigar los antecedentes históricos y culturales de la chicha de maíz en diferentes regiones y comunidades.
- Reconocer los procesos tradicionales de elaboración de la chicha de maíz, incluyendo las técnicas de fermentación y otros métodos utilizados.
- Enumerar los tipos de chicha con sus respectivos ingredientes y métodos de elaboración.

Hipótesis

- El consumo de chicha de maíz fortalece los lazos comunitarios al promover la participación y el intercambio de conocimientos entre generaciones, contribuyendo así a la preservación de la cultura y las tradiciones ancestrales.
- La chicha de maíz, al ser elaborada a través de técnicas tradicionales de fermentación, conserva microorganismos beneficiosos para la salud intestinal, lo que contribuye a un sistema digestivo saludable.
- El consumo de chicha de maíz está asociado con prácticas rituales y ceremoniales que fortalecen la identidad cultural y la conexión con las tradiciones ancestrales, lo que a su vez contribuye a un sentido de pertenencia y bienestar emocional en la comunidad.

Variables

Variables independientes

Chicha

Bebida ancestral

Variables dependientes

Información desactualizada

Desconocimiento de la elaboración y origen de la chicha de maíz, así como sus productos derivados.

Marco teórico

Según Kuhn (2009), la tarea científica se refiere a “La labor investigativa que se lleva a cabo en el ámbito de la ciencia. Esta tarea implica la formulación de preguntas, la recolección y análisis de datos, la realización de experimentos, la generación de hipótesis

y teorías, y la comunicación de los resultados obtenidos”. Por lo que se puede decir, esta busca guiar cada uno de los pasos a seguir en el proceso de investigación, ya que según varios autores lo consideran como los objetivos específicos de la investigación, que se pueden resolver a través de métodos rigurosos y sistemáticos.

Análisis histórico de la chicha como bebida ancestral

Las bebidas tradicionales son conocidas popularmente como aquellas preparaciones de carácter líquido, las mismas que forman parte de una determinada expresión cultural de una comunidad. Estas a su vez pueden poseer características alcohólicas a causa de su fermentación, además son usadas en festividades y rituales.

Según Maldonado (2023), en el Ecuador se conciben a las bebidas como una preparación que no es únicamente líquida, sino puede ser más o menos espesa, elaborada a base de frutas, harinas, granos con o sin fermento, savia o hierbas y flores aromáticas como la tisana o el agua de pítimas.

A partir del año 300 a.C. se consumían bebidas a base de maíz, por lo que se puede afirmar que esta posee un origen incaico. En dicha época esta bebida permitía reconocer las diferentes clases sociales otorgando prestigio a quienes la consumían, es decir, que estaba reservada para la clase alta. Cabe recalcar que, su producción y consumo contribuyó a la evolución del diseño de las vasijas de barro, instrumento imprescindible para su transporte, en especial “la botella asa de estribo” de forma cerrada, fabricada por las culturas Chorrera, Cotocollao y Machalilla, con la cual el líquido podía desplazarse a grandes distancias evitando que se derrame.

Actualmente la chicha es brindada en festividades como símbolo de reciprocidad, como medio de unión y confraternidad, tanto para quien la bebe como para quien la ofrece. En base al contenido encontrado en Culturaypatrimonio (2015) “En los años 500 hasta 1542 a.C., la chicha adquiere su carácter ritual más fuerte, se hacen evidentes los hallazgos de vasijas destinadas exclusivamente a la fermentación de esta bebida para las celebraciones en honor a la Pacha Mama”. Tal fue su importancia para nuestros antepasados que en la colonia se pagaba por ella no sólo con dinero sino también con las jornadas de trabajo.

Los primeros vestigios fueron encontrados durante el período formativo de la cultura Valdivia, hace 3500 y 1500 años antes de nuestra era asentada, específicamente en la península de Santa Elena, donde se evidenciaron los primeros hallazgos del maíz en vasijas de barro. Esta bebida, que en la actualidad se sigue preparando también a base de yuca, no resultó

extraño para otras culturas y civilizaciones como las que se encuentran en la Amazonía, donde se elaboran diferentes variedades de este líquido, preservando sus características de fermentación. La chicha se ha consumido de manera perenne desde hace más de 3000 años, y es quizás uno de los rituales culinarios que se ha mantenido casi intacto hasta nuestros días.

Por tradición, los aborígenes amazónicos ecuatorianos no salen al bosque a cumplir sus faenas diarias sin antes haber tomado dos grandes “pilches” de casi un litro de chicha de yuca, elaborada caseramente por masticación. Con este alimento fortificante caminan, cazan o laboran hasta el mediodía, cuando la toman otra vez. Por la tarde repiten la dosis. La chicha es, además, la bebida que le ofrece a los visitantes al darles la bienvenida (cultura y patrimonio, 2015).

Dentro de sus componentes fundamentales se encuentran el agua, cereales, tubérculos que son esenciales para el proceso de fermentación, saborizantes como hierbas y ciertas frutas y endulzantes, por lo que podemos encontrarlas en el país preparada con varios ingredientes.

Al respecto se indica:

En la fermentación alcohólica, además de los microorganismos, juegan un papel importante las enzimas, sin estas no es posible la realización de tan compleja operación. Son, por decirlo así, el complemento de la actividad celular fermentativa. Además de los microorganismos y de las enzimas se requiere que en el medio sobre el cual actúan se den unas condiciones especiales para que el proceso llegue a completarse: pH, potencial de óxido-reducción, temperatura, concentración de los nutrientes en el sustrato, entre otros. Ahora, los microorganismos que ocuparán nuestra atención son las levaduras (Díaz, 2012).

En base a lo anteriormente mencionado, estas se clasifican en varias categorías, tales como:

1. **Vinos:** se trata de una bebida alcohólica por excelencia. El vino es una bebida universal. Existen una gran variedad. Estos tipos de licores se elaboran a partir de la fermentación de la uva en depósitos, por lo general, fabricados de acero inoxidable para asegurar su mayor protección.
2. **Cerveza:** la cerveza se encuentra entre los fermentados alcohólicos de grano favoritos de la sociedad. Normalmente esta es aromatizada con lúpulo. Su

preferencia, en parte se debe a que es uno de los licores con una extensa variedad. Se caracteriza por ser de color amarillento. Pasando del amarillo claro a un oscuro (casi negro) e incluso rojo en algunos casos. Por otro lado, su espuma no puede faltar al igual que su aspecto burbujeante y sabor amargo debido a la presencia del lúpulo. El grado de alcohol de esta bebida varía entre 3 y 9%. Aunque también es posible encontrar algunas presentaciones sin alcohol.

3. **Champagne:** si de bebidas fermentadas excéntricas y populares se trata el champagne, sin duda entra en la categoría. Este puede ser de color blanco o rosado. Es elaborado a base de uvas fermentadas como el caso de la Chardonnay, la Pinot Noir y la Pinot Meunier. Sin embargo, se puede elaborar a partir de otras uvas como Petit Meslier, Pinot de Juillet, Pinot Gris, Pinot Rosé y Pinot Blanc.
4. **Cavas:** como dijimos el mundo de las bebidas alcohólicas fermentadas puede resultar muy amplio. En el caso de las cavas, son una especie de vinos espumosos que se elaboran bajo el método Champenoise. Es popular en el acompañamiento de ensaladas, pastas e incluso pescados o postres, según la preferencia de los comensales. Existe una gran variedad de esta bebida alcohólica. En vino blanco, desde Xarel·lo, Subirat, Parellada, Chardonnay y Macabeo. Mientras que, en vino tinto, es posible encontrar opciones como Garnacha Tinta, Monastrell, Pinot Noir y Trepát.
5. **Sidra:** de las bebidas fermentadas más reconocidas. Se obtiene la sidra de la fermentación del zumo de manzana. Es decir, que combina un delicioso sabor dulce y espumoso, con un grado de alcohol que varía de 3 a 12%. Francia, España, Escocia, Inglaterra, Alemania y Canadá son los países donde esta bebida alcohólica tiene gran preferencia.
6. **Vermunt:** versatilidad es la palabra adecuada para definir esta bebida de alcohol fermentado. Aunque su origen no es reciente, el Vermunt fue ganando territorio entre los favoritos, debido a que era ideal para cualquier ocasión. Bien sea para disfrutar de un aperitivo durante el día, acompañado de un grupo de familia o amigos. O un atractivo coctel de noche e incluso para la preparación de cocteles famosos, el Vermunt, puede ser utilizado en cualquier escenario. Puedes elegir entre el Vermunt seco, con al menos 16° grados de alcohol o el dulce con un mínimo de 15°.
7. **Sake:** “No podía excluirse de esta sección el sake. Una bebida fermentada a base

de arroz, originaria de Japón, con un grado de alcohol variable entre los 11° y los 17° (infobebidas, 2023).

Agentes causantes de la fermentación alcohólica, enzimas en la actividad alcoholizante de las levaduras

El punto de partida se remonta hacia los años 8.000 a 6.000 a.C. con la aparición de los primeros utensilios de cocina en el próximo oriente y con ellos las técnicas de conservación de alimentos. Entre 7.000 a 5.000 a.C., en la antigua Babilonia, se elaboró la primera cerveza. Hacia el año 3.500 a.C., los asirios elaboraban el vino y en el año 1.000 a.C., los romanos ya conservaban carnes distintas a las de vaca; utilizaban la nieve como elemento conservador de alimentos altamente perecederos. Se cree que durante este período apareció el ahumado, como técnica de conservación, así como la elaboración de vinos y quesos (Diaz, 2012).

En 1676 le correspondió a Antonio Van Leeuwenhoek (1632- 1723), en Delft (Holanda), dividir la historia del mundo microbiológico en dos: fue el primero en observar bacterias intentando ver el origen del sabor de la pimienta. A él se debe la construcción y desarrollo del microscopio y la iniciación de la microscopia (Diaz, 2012).

De ahí en adelante los avances fueron notables. Poco a poco el hombre iba corriendo el velo que ocultaba a los seres microscópicos. Un resumen de las fechas más importantes que tiene que ver con el campo de la fermentación es el siguiente:

Tabla 1

Fechas importantes en el campo de la fermentación

Año	Autor	Evento
1786	O.F. Müller (zoólogo danés).	Estudio de las bacterias y describe varios detalles de su estructura.
1795	El gobierno francés	Ofrecimiento de 12.000 francos de recompensa por el hallazgo de un método práctico de conservación de alimentos.
1809	Francoise Appert	Conservación de carne en frascos de vidrio que mantenía en agua caliente durante períodos de tiempos variables.
1810	Appert	Patentamiento del proceso de appertización.
1836	Latour	Descubrimiento de la existencia de las levaduras.
1838	Ehremberg	Restablecimiento del estudio de los microorganismos sobre una base sistemática. Utiliza nombres como bacterium y spirillum. Su significado actual no fue el que él le asignó inicialmente.
1854	Louis Pasteur	Investigación sobre el vino.
1857	Pasteur	Demuestra que el agriado de la leche era producto de una actividad microorgánica.
1866	Pasteur	Publica la obra de Estudio del vino.
1867	Martin	Publica la analogía entre los procesos de maduración del queso y las fermentaciones alcohólica, láctica y butírica.
1867 - 1868	Pasteur	Desarrolla y publica su método de pasteurización.
1882	Krukowitsch	Presenta el manifiesto los efectos bactericidas del ozono.
1890	EE.UU.	Se inicia la legislación para regular la exportación de carnes.
1895	S.C. Prescott y W. Underwood	Denuncia la alteración del maíz enlatado como consecuencia de su incorrecto tratamiento térmico.
1907	B.T.P. Barker	Observación del papel de las bacterias productoras de ácido acético en la producción de sidra.
1912	Richter	Invencción del término osmofílico para referirse a las levaduras que tienen buen crecimiento en un ambiente de elevada presión osmótica.
1917	P.J. Donk	Aislamiento por primera vez el Bacillus stearothermophilus en el maíz tierno.
1983	Colombia. Decreto 3192 de noviembre 21	Reglamentación de la elaboración de bebidas alcohólicas en Colombia.

Nota. Fuente: https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/9636/306598_Modulo_Bebidas%20Fermentadas.pdf;jsessionid=27551FF7424969E43917D7370E3A427F.jvm1?sequence=1

Valoración de los fundamentos teóricos de la investigación

Los fundamentos teóricos son los conocimientos existentes en la literatura científica y académica que respaldan el enfoque y la metodología de una investigación. Estos fundamentos se basan en teorías, modelos o conceptos previamente establecidos, los cuales ayudan a comprender el fenómeno o problema de estudio, formular hipótesis o preguntas de investigación, y a interpretar los resultados obtenidos (Hurtado, 2020).

Es decir, son esenciales en una investigación porque proporcionan la base de conocimientos necesarios para comprender el fenómeno o problema de estudio. Al utilizar estos fundamentos, los investigadores pueden formular hipótesis o preguntas de investigación más sólidas y fundamentadas. Además, los fundamentos teóricos permiten interpretar los resultados obtenidos de manera más precisa y coherente.

Son una parte fundamental de cualquier investigación, ya que proporcionan el sustento intelectual necesario para desarrollarla con calidad. Son el punto de partida que permite a los investigadores comprender, cuestionar y explicar fenómenos o problemas específicos dentro de su campo de estudio. En este trabajo se tomaron como referencia

los estudios e investigaciones previas relacionadas con el tema, es decir, se utilizaron los antecedentes investigativos. Estos consisten en publicaciones en revistas científicas, artículos, recopilaciones, datos en canales oficiales y otros trabajos de investigación encontrados a través de herramientas como Google Académico. Además, se recurrió a bases teóricas y conceptuales, las cuales incluyeron la revisión de un glosario especializado. Esta revisión proporcionó definiciones clave que fueron necesarias para llevar a cabo la investigación de manera adecuada.

De esta manera se procedió a aplicar una investigación de tipo bibliográfico-documental, la cual implica un proceso ordenado y secuencial de recopilación, selección, clasificación, evaluación y análisis de diversos tipos de contenido, ya sea empírico, gráfico, virtual, físico o impreso. Este enfoque se utilizó como una fuente de referencia teórica, conceptual y metodológica para respaldar la investigación realizada.

Diagnóstico de la situación actual de la chicha de maíz en Manabí

La gastronomía y la cultura desempeñan un papel fundamental en la identidad y la importancia de la provincia de Manabí. Estos aspectos son vitales para el desarrollo turístico, la promoción de la herencia cultural y la generación de oportunidades económicas en la región. La gastronomía manabita es reconocida por su diversidad de sabores y platos tradicionales. A través de su cocina, Manabí muestra la variedad de productos locales, como mariscos frescos, pescados, plátanos, cacao, café y maíz criollo. Platos emblemáticos como el encebollado, el ceviche de concha, el bolón y gallina criolla, también destacan bebidas tradicionales como el rompopo, arroz con leche, coladas de guineo y plátano maduro, también las conocidas chicha de maíz y chonta que son apreciadas tanto a nivel local como nacional.

Por otro lado, la cultura de Manabí no solo se expresa a través de su música, danzas y artesanías, sino también con sus tradiciones milenarias que están cargadas con una extensa cantidad de recetas gastronómicas. Tal es el ejemplo de la chicha de maíz que tiene una gran importancia para la provincia de Manabí debido a su condición de bebida ancestral y su significado cultural en la región. Esta bebida tradicional ha sido parte de la historia y la identidad de las comunidades manabitas durante muchos siglos. La chicha de maíz es considerada un símbolo de la cultura manabita y está arraigada en sus tradiciones y festividades.

Es una bebida que ha sido transmitida de generación en generación, y su preparación y consumo forman parte de celebraciones y rituales importantes en la provincia. Además de su valor cultural, la chicha de maíz también desempeña un papel económico en Manabí. La producción y comercialización de esta bebida tradicional genera ingresos para muchas familias en la región. Asimismo, la chicha de maíz se ha convertido en un atractivo gastronómico, atrayendo a visitantes interesados en conocer y experimentar la cultura local.

Representa la conexión con la tierra, la historia y la tradición en Manabí. Es un testimonio vivo de la sabiduría ancestral y el legado cultural de la provincia. Su importancia radica en su capacidad para preservar y transmitir las raíces culturales manabitas, y para mantener vivas las prácticas y costumbres tradicionales. La parroquia de Sancán ubicada en el cantón Jipijapa al sur de la provincia, es una de las comunidades dentro del territorio manabita y del país en las que más se puede notar la presencia de esta bebida, ya que es una de las comunidades con mayor producción de maíz, a causa de esto la misma ha optado por transformar este grano en diferentes tipos de alimentos tanto líquidos como sólidos desde tiempos memorables hasta la actualidad, ejemplos como estos a más de la ya mencionada chicha de maíz son productos como tortillas, humitas, panes, coladas, greñoso, entre otros.

Tabla 2

Variedades de chicha en Ecuador

Localidad	Variedad de Chicha de Maíz	Descripción
Imbabura, Otavalo	Chicha de Yamor	Esta bebida se elabora con la presencia de variedades de maíz chuipi, maíz negro, amarillo, blanco, canguí, morocho y jora (maíz germinado), es una bebida fermentada y se consume fría.
Cañar	Chicha de Corpus	Con variedad típica de maíz, el zhima, grano perlado y sabor característica
Imbabura	Chicha de Intag	Intag pueblo indígena de la provincia de Imbabura que celebra la cosecha con fiestas en donde está presente la chicha de jora.
Azuay	Chicha huevona	Chicha de maíz que se le puede agregar huevo, cerveza, aguardiente y azúcar muy popular en cuenca Una bebida muy antigua.
Jipijapa, Manabí	Chicha de maíz oriollo	Se consume como bebida refrescante, se elabora con maíz criollo amarillo se agrega especias y frutas naturales.

Nota. Fuente: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202021000300418

Generalidades de la provincia de Manabí

Manabí es una provincia ubicada en la costa oeste de Ecuador. Conocida como la "Tierra del Sol", esta provincia se destaca por su rica historia, diversidad cultural y hermosos paisajes naturales.

Ubicación geográfica: se encuentra en la región litoral de Ecuador, limitando al norte con la provincia de Esmeraldas, al sur con la provincia de Santa Elena, al este con las provincias de Santo Domingo de los Tsáchilas y Los Ríos, y al oeste con el océano Pacífico.

Capital: la capital de la provincia es Portoviejo, una ciudad vibrante y moderna que también es considerada el centro económico y administrativo de Manabí.

Población y diversidad cultural: Manabí es una provincia con una población diversa y multicultural. Alberga diversas etnias, incluyendo mestizos, afroecuatorianos, montuvios y comunidades indígenas, lo que contribuye a la riqueza cultural de la región.

Playas y turismo: la provincia de Manabí es famosa por sus hermosas playas a lo largo de la costa, como Crucita, San Clemente, Canoa, Manta, entre otras. Estos destinos atraen a turistas nacionales e internacionales en busca de sol, mar y actividades acuáticas.

Gastronomía: Manabí es reconocida por su deliciosa gastronomía costera. Platos típicos como el ceviche de concha, el encebollado (sopa de pescado), los bollos de pescado, el seco de chivo y el encocado de mariscos son algunas de las delicias culinarias que se pueden disfrutar en la región.

Atractivos naturales: la provincia cuenta con una gran diversidad de paisajes naturales, que incluyen bosques tropicales, manglares, ríos y reservas ecológicas. Destacan el Parque Nacional Machalilla, la Reserva Ecológica Mache-Chindul y el Santuario de la Divina Misericordia.

Festividades y tradiciones: Manabí es conocida por sus coloridas festividades y tradiciones. Entre ellas se destaca el Pase del Niño Viajero en Navidad, el Festival de Montubio en honor a los vaqueros y agricultores locales, y la Semana Santa en Portoviejo, donde se realizan procesiones y representaciones religiosas.

Flora: la provincia de Manabí posee una diversidad de ecosistemas que se reflejan en su flora. En la región costera, se encuentran manglares, palmas de coco, algarrobos, mangle rojo y blanco, entre otros árboles característicos de zonas costeras. En las áreas más altas, como la cordillera de la provincia, se pueden encontrar bosques tropicales y vegetación exuberante, con especies como ceibo, guarumo, guayacán, entre otros.

Fauna: la provincia de Manabí alberga una variada fauna, tanto en sus aguas marinas como en sus áreas terrestres. En las costas y en las islas cercanas se pueden observar aves marinas como pelícanos, fragatas, gaviotas, entre otras. En los manglares, es posible encontrar especies como cangrejos, camarones y diversas aves acuáticas. En las áreas

forestales, habitan especies como monos aulladores, osos hormigueros, tigrillos, pumas y varias especies de aves.

Reservas y áreas protegidas: la provincia cuenta con importantes áreas naturales protegidas, que contribuyen a la conservación de su biodiversidad. Entre ellas se destacan el Parque Nacional Machalilla, que incluye playas, bosques y ecosistemas marinos; la Reserva Ecológica Mache-Chindul, con una gran diversidad de especies vegetales y animales; y el Refugio de Vida Silvestre Isla Corazón y Fragata, que protege manglares y aves migratorias, entre otras áreas de conservación.

Arqueología y patrimonio cultural: la provincia de Manabí también cuenta con un importante legado arqueológico y patrimonio cultural. En el Parque Arqueológico de Ingapirca, ubicado en el cantón Cañar, se encuentran las ruinas de la ciudad inca más grande de Ecuador.

Además, existen otros sitios arqueológicos como Valdivia y Chirije, que evidencian la antigua presencia de culturas precolombinas en la región.

Artesanías y productos tradicionales: Manabí se destaca por su producción artesanal, especialmente en la ciudad de Montecristi, conocida por la elaboración de los famosos sombreros de paja toquilla, conocidos mundialmente como "sombreros de Panamá". Además, la provincia es reconocida por sus tejidos de paja, cerámica, trabajos en tagua, entre otros productos artesanales.

Capítulo I

Marco teórico

Antecedentes

El turismo desde su descubrimiento ha tenido una serie de definiciones, pero como definición general se encuentra la de la Organización Mundial del Turismo (OMT) que define que el turismo se puede definir como todas las actividades relacionadas con la producción y el consumo que surgen a partir de viajes que implican pasar al menos una noche fuera del lugar de residencia habitual. Estos desplazamientos tienen como objetivo principal el disfrute, los negocios, la salud o la participación en reuniones profesionales, eventos deportivos o religiosos.

Para darle un sentido más amplio al entendimiento de este fenómeno encontramos otra definición, según la Organización de las Naciones Unidas (ONU) afirma que el turismo abarca las diversas actividades que las personas realizan cuando viajan y se alojan en lugares diferentes a su entorno cotidiano, durante un período de tiempo inferior a un año. Estas actividades se llevan a cabo con el propósito de buscar entretenimiento, realizar negocios u otras motivaciones que no estén relacionadas con trabajar de manera remunerada en el lugar visitado.

Concluyendo, a lo largo del tiempo se han realizado múltiples actualizaciones en las definiciones y conceptos relacionados con el turismo. En términos generales, el turismo se define como el desplazamiento que realizan las personas o grupos hacia un lugar distinto a su lugar de origen, por un período de tiempo que no excede un año. Durante este viaje, se participa en actividades que van más allá del mero entretenimiento, ya que en la actualidad el turismo abarca una amplia gama de posibilidades, como viajes de negocios, educativos, culturales, de salud, religiosos y de exploración en cualquier ámbito que resulte novedoso para el cliente.

Este se ha convertido en una de las actividades económicas y culturales más significativas para los países y regiones. Esta industria presenta una amplia variedad de variantes, ya que existen diferentes tipos de turismo, como el turismo cultural, gastronómico, de aventura, de entretenimiento y de relajación. Asimismo, se observa que diferentes segmentos de la población participan en distintos tipos de turismo, tales como el turismo juvenil, familiar, para personas de la tercera edad, parejas, amigos, entre otros.

Muchas veces el motivo por el cual los turistas deciden emprender un viaje es para degustar la gastronomía del lugar de interés al cual desean acudir, sea por decisión propia o alguna recomendación por parte de un tercero. El concepto de esta suele malinterpretarse, el término gastronomía suele confundirse con el concepto de cocina o comida. A menudo, las personas tienden a asociarla únicamente con la preparación y degustación de alimentos, mientras que en realidad engloba un conjunto más amplio de elementos relacionados con la cultura culinaria de una región o país. Este arte no solo se centra en la comida en sí, sino también en los ingredientes utilizados, las técnicas de cocina, las tradiciones culinarias, la presentación de los platos, la historia y la influencia cultural que rodea a la comida.

Por otro lado, uno de los componentes con los que cuenta la gastronomía es la preparación de bebidas, mismas que se dividen en varios tipos, pero concretamente este estudio se basa en la historia e impacto de aquellas bebidas fermentadas, específicamente la chicha de maíz, aquella que cuenta con una interesante historia de origen, cultura y relevancia dentro de las diferentes culturas que han habitado y habitan hasta la actualidad el territorio manabita y todo el país.

El presente trabajo científico se enfoca en el origen y los productos derivados de la chicha de maíz como bebida ancestral de la provincia de Manabí, mediante el cual pretendemos entender a profundidad el impacto que esta conlleva para el patrimonio cultural y ancestral de la provincia.

Definición de Chicha

Según la RAE (2020), la palabra chicha proviene de una voz aborigen panameña Kuna, que significa maíz. Y en el idioma quechua se conoce al maíz como Aka.

Cuando el antiguo Perú fue conquistado por Francisco Pizarro este ya era habitado por los españoles quienes llevaban 40 años viviendo en el llamado Nuevo Mundo, poco a poco ya habían descubierto diversas maneras de comunicarse y relacionarse con otras culturas originarias, y es así como con su paso por cada lugar que su embarcación visitaba fueron escuchando y propagando diferentes palabras para dar nombre a las cosas.

La RAE (2014), define a la chicha como una bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz en agua azucarada, y es muy característica de algunos países de América. Considerándola también como un brebaje heredado de nuestros antepasados

aborígenes que puede constituir desde un refresco hasta una especie de vino embriagante.

La chicha ante las diversas comunidades de América Latina es una bebida simbólica y sagrada ya que es considerada como una bebida de los dioses, se brinda en ceremonias y fiestas locales, tales como bodas, festividades patronales y también en rituales ceremoniales.

Chicha es el nombre que adoptan gran variedad de bebidas alcohólicas de bajo grados que se obtienen a partir de cereales y frutas originarios de América, cuyos almidones y azúcares son fermentados y transformados en alcohol por la acción y uso de levaduras.

Desde tiempos remotos aquellas bebidas fermentadas como es la chicha eran preparadas y consumidas por la antigua población de América. Según su entorno geográfico, cosechaban e identificaban los alimentos, frutos y semillas que se podían someter a un proceso de fermentación mediante diferentes técnicas de cocción y conocimientos de preparación.

Importancia de la chicha

La chicha entre los muiscas quienes fueron los pioneros de su creación y elaboración según Taylor (1987), el pulque como se la conocía entre los muiscas era un importante complemento de la alimentación que se podía tomar en lugar agua en aquellos meses de sequía. Sin embargo, se basa en que era la bebida ritualmente embriagante más importante de México.

La importancia de esta bebida radica en el significado simbólico que tiene desde nuestros ancestros hasta la actualidad. Porque en aquellos tiempos se bebía tanto para mitigar las penas como para aumentar y celebrar todas las alegrías de las comunidades muiscas. Por otro lado, también era considerada un producto sagrado ya que era ofrecida en sacrificio al Sol, a la Tierra y a las huacas, es decir, lugares sagrados o antiguos enterramientos.

Actualmente la chicha es un producto representante de la cultura y costumbres tradicionales de Manabí a nivel local, nacional e internacional. Su notable reconocimiento se debe a su tradicional elaboración y los ingredientes naturales que la componen.

Importancia de la chicha en los diferentes ámbitos

La importancia de la chicha reside en que es conocida hoy en día como una bebida ancestral y catalogada como patrimonio cultural, tradicional y milenaria. Desde su descubrimiento adquirió ser un elemento altamente valorado y sagrado, ya que en aquella época su consumo creó estratos sociales dando linaje y prestigio a quienes formaban parte de la clase alta y a raíz de esto el consumo y demanda de más producción contribuyó a la evolución del diseño de vajillas de barro impredecibles para su transporte y proceso de fermentación y es ahí donde la chicha toma aún más prestigio y se convierte en un ritual culinario mantenido desde hace más de 3000 años hasta la actualidad.

En el ámbito social

El impacto de la chicha ante la sociedad es bastante notable porque se ha convertido en una bebida gastronómica que ha logrado destacar entre las diversas culturas existentes y ha alcanzado una alta participación simbólica en quien la consume todo esto se debe a la transferencia de conocimientos que prevaleció de generación en generación en cuanto a los ingredientes, técnicas y formas de preparación.

Actualmente esta bebida ya no solo se la prepara de maíz, con el paso de los años y la implantación de nuevos métodos de preparación, técnicas de cocción, productos cosechados y utensilios, generaron nuevos sabores de chichas con diferentes formas de preparación.

En el ámbito económico

La chicha de maíz poco a poco se convirtió en una bebida esencial para compartir en cualquier evento, ceremonia o festividad entre las comunidades. Su alto consumo fue generando nuevas ideas de emprendimiento y con ello nuevas recetas de chicha. Generando así desde nuestros aborígenes un impacto económico leve, porque existían comunidades que pagaban con dinero o trabajo por cierta cantidad de chicha.

A nivel de Ecuador la chicha se ha convertido en una bebida refrescante consumida en un alto nivel en diferentes partes del país. En representación a nuestra cultura la chicha es consumida por turistas y viajeros por su gran reseña histórica y simbólica. Y los ingresos generados influyen de manera directa en la economía local de cada comunidad que venda este producto y por otro lado también influye en la economía del país, porque aquellos visitantes en un futuro regresarán al país con nuevos amigos que también querrán

degustar de esta bebida y una vez que decidan viajar, generan gastos de otros servicios dentro del país.

En el ámbito cultural

La chicha es una bebida ancestral preparada de distintas maneras, elaborada en base a un producto natural producido de nuestro propio entorno como es el maíz, tiene una alta gama de sabores obtenidos según el tiempo de fermentación y por los tipos de técnicas que se emplean al momento de su preparación.

Culturalmente la chicha era conocida la cerveza de las comunidades indígenas, se embriagaban con esta bebida en fiestas y celebraciones. Sin embargo, para aquellos habitantes la chicha también era considerada medicinal el beberla ayudaba a las personas previniendo tener problemas en los riñones.

En Ecuador hoy en día la chicha es una bebida con un alto nivel de importancia en las comunidades indígenas y se la conoce como chicha de jora considerada patrimonio cultural intangible de distintas provincias como Chimborazo, Azuay, Tungurahua y Cotopaxi.

Por tradición, los aborígenes amazónicos ecuatorianos son quienes más consumen chicha bajo su proceso de elaboración casera que es la masticación, para ellos es fundamental su consumo diario tres veces al día. También como bienvenida y símbolo de hermandad la ofrecen a los visitantes y turistas.

En el ámbito ambiental

En comunidades indígenas ecuatorianas, la chicha representa la conexión entre antepasados y niñez. Crecieron observando su elaboración, aprendiendo a prepararla con recetas propias. Cada comunidad innova con ingredientes como hierbas medicinales, canela, hojas de naranja y endulzantes naturales como la panela. Ambientalmente, la chicha es la bebida más natural, sus ingredientes son cosechados y procesados sin contaminación ambiental.

Método de preparación tradicional

Tabla 3

Ingredientes y preparación

Nombre:	Chicha de maíz criollo amarillo seco		
Cantidad final	3000 ml / Proporción 100% Maíz 454% Agua		
Ingredientes:	U. de Medida	Cantidad	Observaciones
Maíz criollo amarillo	g	1800	Mazorcas secas, limpias
Agua	ml	3000	
Canela	g	20	
Clavo de olor	g	3	
Panela	g	500	Picada o azúcar
Hojas de higo	u	5	Limpas
Hojas de naranja	u	5	Limpas
Pimienta dulce	g	2	
Esencia de vainilla	ml	10	
Cáscara de Piña	u	1	Reservar pulpa
Opcional:			
Frutas picadas	g	75	Gutneo, higo
Hielo	g	75	Picado
Preparación:			
Ablandado	Hervir el maíz seco en cocina u horno de leña de 10 a 15 minutos, evitando ablandar la unión de la tuza y el grano una vez cocinado se lo deja en el líquido en remojo hasta el siguiente día.		
Rallado, cernido y/o molido	Tomar la batea y el rallo, se ralla de dos a tres veces de un mismo lado, revisando que aún contenga granos y evitando rallar la tuza, se obtiene la harina gruesa de maíz, se tamiza finamente y/o se muele para obtener la harina fina, 660 gr		
Agua aromática	Hervir en una olla de barro 2000 ml de agua, canela, hojas de higo, cáscaras de piña.		
Agregar harina	Agregar la masa de maíz poco a poco, una vez que se agrega toda la masa, se mezcla con una cuchara de palo y mover hasta 20 minutos o hasta hervir.		
Reposo	Reposar en un horno de leña previamente calentado durante toda la noche, para atemperar aporta sabor.		
Endulzante y segunda agua	Hervir 1000 ml de agua, agregar hojas de naranja, clavo de olor y panela, enfriar.		
Filtrado	Separar el líquido por medio de un lienzo fino.		
Final	Agregar esencia de vainilla y piña picada en medium dice.		
Opcional	Agregar hielo y frutas picadas medium dice.		

Nota. Fuente: <https://chichajipijapa.wordpress.com/2018/01/04/elaboracion-milenaria-de-la-chicha-de-maiz-amarillo/>

Valor nutricional de la chicha de maíz

Figura 1

Información nutricional de la chicha de maíz



Nota. Fuente: <https://www.myfitnesspal.com/es/food/calories/chicha-de-maiz-171031744>

Clasificación de la chicha

Tipos de chichas

Según el Ministerio de Patrimonio y Cultura (Cultura, 2016), en el Ecuador existen una gran cantidad de chichas las cuales tienen su característica diferenciadora como ingredientes o proceso de elaboración, a las que se puede mencionar como las más relevantes:

Chicha de jora. – Es elaborada a base de harina de jora la cual se obtiene tras remojo del maíz y la germinación de este para su posterior secado al sol, su tiempo de fermentación tras su elaboración va de tres días, existen varias versiones de esta chicha pues en algunos casos únicamente va la harina cocida y en otras la adición de zumo de frutas como naranjilla, piña y hierbas aromáticas como hierbaluisa, cedrón entre otras.

Chicha de avena, arroz y quinua. - Cabe recalcar que existen diferentes formas de preparar estas chichas, para su preparación se hace primero un agua de hierbas (cedrón,

hierbaluisa). En conjunto con canela, clavo de olor, ishpingo, pimienta dulce y para darle algo un sabor en específico se añade alguna fruta como piña, naranjilla y sus cáscaras que ayudan al proceso rápido de fermentación.

Chicha de Aloja. - “Aloja” es una palabra que proviene de España, en este país se les llama así a las bebidas fermentadas realizadas con miel, agua y especias. La chicha de aloja se la realiza con chicha de jora calentada, se bate en una paila hasta obtener espuma y luego se agrega la miel del sabor que uno desee y algún otro endulzante.

Chicha de chonta. - Es considerada un alimento ancestral de gran importancia para la Amazonía, para realizarla se le da cocción al fruto para una vez cocinado sea pelado y aplastado con un poco de líquido hasta obtener una masa que envuelta en hojas de bijao achira para su fermentación por tres días, en ocasiones le añaden camote rallado y para que ya este apta para consumir se añade agua y se cierne la preparación.

Chicha de yuca. - Dentro de la gastronomía amazónica y en la Costa este tipo de chicha es uno de los ingredientes principales y de mayor consumo, existen muchas formas de realizarla; mediante cocción y masticación para luego dejar fermentar la masa, para servir se añade agua se mezcla y se sirve; otra de las formas de realizarla es cocción de la yuca hasta que se deshaga agregando miel o panela y dejando fermentar; otra mediante la cocción de la yuca, aplastado para formar una masa agregando camote rallado para su fermentación. La yuca como cultivo tiene una tradición que remonta antes de la conquista de América, debido a que se consumía como raíces frescas,

procesados para elaborar harina, casabe, masato o chicha de yuca, las mujeres son las responsables de la preparación de la chicha, la cual después de cuatro días de fermentación se consume como bebida alcohólica, en especial en los jíbaros o Shuaras del Ecuador.

Chicha de brujos. - Se les llama así a los hongos que se obtienen durante la molienda de la caña de azúcar en los trapiches. Mismos que se usan para la fermentación de esta chicha, que para prepararla se los coloca en agua con panela y se deja fermentar alrededor de dos a tres días; para servir se coloca limón.

Chicha cervecera. - Esta chicha se la realiza poniendo a hervir agua con hojas de aguacate, añadiendo harina de trigo disuelta en agua fría y cociéndola hasta reducir un poco el líquido y tome una textura semi espesa para luego retirar del fuego, se cuela la preparación y se deja enfriar; luego se añade pedazos de caña de azúcar para dejar fermentar en un pondo de barro y al momento de servir se endulza a gusto.

Chicha del Yamor. – Este tipo de chicha que se elabora únicamente en la ciudad de Otavalo con la diferencia que utiliza siete tipos de maíz como el maíz amarillo, maíz negro, maíz blanco, morocho, chulpi, canguil y jora; su proceso de elaboración se basa en la selección de los mejores granos para tostarlos por separado y molerlos en un molino de piedra, luego se hierva agua, se disuelven las harinas en agua fría y se añaden al agua hirviendo y se cocinan por doce horas removiendo constantemente; luego se procede a colar dos veces en cedazos de crin de caballo y la bebida pasa a toneles de roble para su fermentación, se endulza con miel de panela y se sirve acompañado con tradicional plato de tortillas de papa con mote, tostado, fritada y empanadas. Su nombre proviene de dos vocablos: Yak que significa sabiduría y Mor que significa grano, a lo que se traduce como la chicha de la sabiduría.

Figura 2
Tipos de chichas

TIPOS DE CHICHAS

- CHICHA DE JORA**
Se produce a través de un proceso de malteado del maíz, donde se remoja granos y se deja en agua por largo un periodo de secado.
- CHICHA DE AVENA, ARROZ Y QUINUA**
Es una bebida fermentada que comparte un mismo proceso de fermentación con las demás chichas, en estos los ingredientes presentes en los granos que son: avena, arroz y quinoa.
- CHICHA DE ALOJA**
Se elabora principalmente a partir de la mezcla de harina de maíz y agua. Se pasa por el proceso de fermentación.
- CHICHA DE CHONTA**
Se elabora del jugo obtenido del molido y rico de la pasta de chonta.
Tiene un sabor picante y refrescante.
- CHICHA DE YUCA**
Se elabora principalmente a partir de la yuca y se deja fermentar especialmente durante un periodo de tiempo.
Tiene una textura densa y algo viscosa debido al almidón.
- CHICHA DE BRUJOS**
Se elabora a partir de una mezcla de otros granos de cereales.
Tiene un sabor amargo debido a la fermentación de diferentes granos.
- CHICHA CERVEZERA**
Se elabora principalmente a partir de los granos de maíz y los ingredientes de elaboración tradicionales de la chicha y los métodos de producción de la cerveza.
- CHICHA DE YAMOR**
Se hace por la selección de los mejores granos para tostarlos por separado y molerlos en un molino de piedra.
Se deja fermentar naturalmente durante un periodo de tiempo.
Se endulza con miel de panela.

Bebida ancestral

Las bebidas ancestrales son preparaciones líquidas y/o espesas que eran elaboradas a partir de ingredientes locales entre los que se encuentra principalmente: maíz, yuca, arroz y frutos. Fueron desarrolladas por los muiscas debido a que su dieta se basaba en bebidas, las cuales podían ser fermentadas (bebidas a base de alcohol) y no fermentadas (bebidas sin alcohol), ambas brindando nutrientes y energía (Leal Valdes & Gutiérrez Gonzalez, 2011).

Las bebidas ancestrales en la formación gastronómica son el rescate del patrimonio cultural y gastronómico que se divide en ramas como el rescate y la innovación, emprendimientos y proyección social, cultura nacional, preparaciones ancestrales, reconocimiento del patrimonio inmaterial, tradiciones orales, la salvaguardia y fomento de la alimentación y cocinas tradicionales (FUSM, 2021).

Origen de una bebida ancestral

Las bebidas ancestrales surgen de la mano con la agricultura. Tras acumular granos y frutas, los primeros neolíticos descubrieron que podían conservar el producto de sus cosechas mediante la fermentación, transformándolo en bebidas tradicionales que proporcionan cantidades de alcohol por el almidón obtenido tras la fermentación.

Cuando los españoles conquistaron América, inició un proceso de intercambio cultural en donde los territorios americanos acogieron nuevas semillas y habitantes, esto contribuyó a la preparación de bebidas como elementos de difusión cultural. Estos nuevos frutos formaron una mezcla con los productos locales y crearon preparaciones que se adaptaban al entorno.

En Ecuador, principalmente en Quito la producción y consumo de bebidas eran parte importante del día a día y de esta manera se desarrollaron rápidamente hábitos de consumo de bebidas tanto alcohólicas como refrescantes, que se extendieron por el país dando origen al sinnúmero de bebidas que hoy en día se pueden encontrar en el Ecuador, tales como: la chicha, canelazo, naranjillazo, rosero, vino hervido, chaguarmisque, ponche, morocho, entre otras bebidas.

Etimología

La palabra chicha, según el DRAE, proviene de la voz aborígen de Panamá “chichab”, usada en varios países de América con el significado predominante de “bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz en agua azucarada”.

Importancia de bebida ancestral

La importancia de las bebidas ancestrales radica en su papel como expresión cultural que construye la identidad de un pueblo. Estas preparaciones líquidas surgen de la necesidad humana de ingerir líquidos y la creatividad cultural al combinar ingredientes fundamentales en la evolución gastronómica. La fermentación añade un valor alcohólico, convirtiéndolas en bebidas festivas o rituales por su efecto embriagador. En Ecuador, las bebidas no son solo líquidas, sino que también pueden tener consistencia espesa, elaborándose con frutas, harinas, granos, savia, hierbas y flores aromáticas como la tisana o el agua de pítimas, entre otras.

Tipos de bebidas ancestrales

- Bebidas frescas.
- Bebidas por fermentación.
- Coladas.
- Destilados y macerados.
- Infusiones.
- Comeibebes.
- Bebidas mixtas.

Capítulo II

Estructura metodológica

Tipos de investigación

Los tipos de investigación son aquellas formas o enfoques que se emplean durante el estudio de un tema o problema científico. Para el desarrollo de este proyecto los tipos de investigación a utilizarse son los siguientes:

Investigación Cualitativa

La investigación cualitativa es un enfoque metodológico utilizado en diversas disciplinas, como la sociología, la psicología, la antropología y más, que se centra en comprender fenómenos sociales, culturales o humanos desde una perspectiva holística y no cuantificable. Se caracteriza por recolectar, analizar e interpretar datos no numéricos, como entrevistas, observaciones, documentos o material multimedia, para obtener una comprensión profunda y contextualizada de un tema (Olabuénaga, 2012).

Investigación documental

La investigación documental según Barraza (2018), es una de las tantas técnicas de investigación cualitativa que existen, esta se encarga de recolectar, recopilar y seleccionar información de las lecturas de documentos, revistas, libros, grabaciones, filmaciones, periódicos, artículos resultados de investigaciones, memorias de eventos, entre otros.

Manifiesta también que este tipo de investigación también se la conoce como investigación bibliográfica que se caracteriza por utilizar datos secundarios como fuente de información. Y su objetivo principal es dirigir la investigación desde dos aspectos, primero, relacionar datos ya existentes que proceden de distintas fuentes y segundo proporcionar una visión panorámica y sistemática de un determinado tema desde varias fuentes.

Investigación explicativa

Para Arias (2020), la investigación explicativa es aquella que amplía el conocimiento ya existente sobre un tema del que se sabe poco o no se sabe nada. Se centra en información más profundizada de un tema. Dentro de este trabajo se empleó este tipo de investigación en la recopilación de información sobre el origen profundo de los productos,

la elaboración, historia y proceso de la chicha de maíz desde la antigüedad hasta la actualidad.

Métodos

Los métodos de investigación son aquel conjunto de procedimientos lógicos que a través de estos se plantean problemas científicos y se ponen a prueba hipótesis e instrumentos de trabajo investigados. Para Pérez (2022), los métodos “son estrategias y herramientas empleadas para cumplir con un objetivo preciso, es una forma de hacer algo de manera sistemática, organizada y/o estructurada”.

Método analítico

Si bien la palabra método se la define como un modo de sistemático de proceder para obtener un fin determinado. Y el análisis es considerado como la descomposición de información sobre un elemento constitutivo. Entonces el método analítico es un camino para llegar a un resultado mediante la descomposición de información en sus elementos constitutivos.

Con el método analítico en nuestra investigación se busca obtener información sobre el origen de los productos y elaboración de la chicha de maíz, desde el más mínimo detalle en cosecha y preparación a lo más actualizado en elaboración y comercialización.

Método descriptivo

El método descriptivo es una estrategia de investigación que se enfoca en describir y caracterizar detalladamente un fenómeno, situación, grupo o evento sin intentar establecer relaciones causales o explicaciones profundas. Este método busca responder preguntas sobre quién, qué, cuándo y dónde, proporcionando una imagen detallada y precisa de lo que se está estudiando.

El método descriptivo es fundamental en diversas disciplinas, ya que proporciona una comprensión detallada de diversos aspectos del mundo, permitiendo establecer un marco claro para investigaciones más profundas o para la toma de decisiones informadas en diferentes ámbitos, desde la ciencia hasta los negocios y la sociedad en general.

“El objetivo de la investigación descriptiva consiste en llegar a conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas” (Taiman, 2022).

Método investigativo

El método investigativo es un conjunto de pasos, técnicas y enfoques sistemáticos que los investigadores utilizan para llevar a cabo una investigación. Su objetivo principal es obtener respuestas a preguntas específicas, resolver problemas o descubrir nuevos conocimientos sobre un tema particular.

Este método varía según la disciplina y el tipo de investigación (cualitativa, cuantitativa, mixta, entre otros), pero particularmente, se trata de un proceso sistemático y riguroso que busca entender, explicar o resolver problemas a través de la aplicación de procedimientos lógicos y metodológicos.

Metodología aplicada

Para la presente investigación se decidió emplear métodos analíticos descriptivos e investigativos, ya que esta se basa en la necesidad de realizar un análisis profundo y riguroso del tema de investigación. El método analítico descriptivo proporcionó la capacidad de desglosar el fenómeno estudiado en sus componentes esenciales, permitiendo una comprensión detallada de sus características y dinámicas. Esta aproximación nos habilitó para identificar patrones significativos y tendencias, aportando una base sólida para el desarrollo de la investigación.

Por otro lado, la inclusión del método investigativo fue crucial para la recopilación de datos empíricos, la contrastación de hipótesis y la generación de nuevos conocimientos en el campo de estudio. La aplicación de técnicas de investigación permitió abordar cuestionamientos específicos, validar nuestras suposiciones y llegar a conclusiones respaldadas por evidencia concreta.

En conjunto, la combinación de estos métodos en la tesis no solo proporcionó un marco metodológico completo, sino que también permitió una comprensión integral del tema de investigación. La utilización del método analítico descriptivo ofreció una visión detallada, mientras que el enfoque investigativo facilitó la profundización y validación de nuestras ideas, fortaleciendo así la calidad y la robustez de los resultados obtenidos en la tesis.

Capítulo III

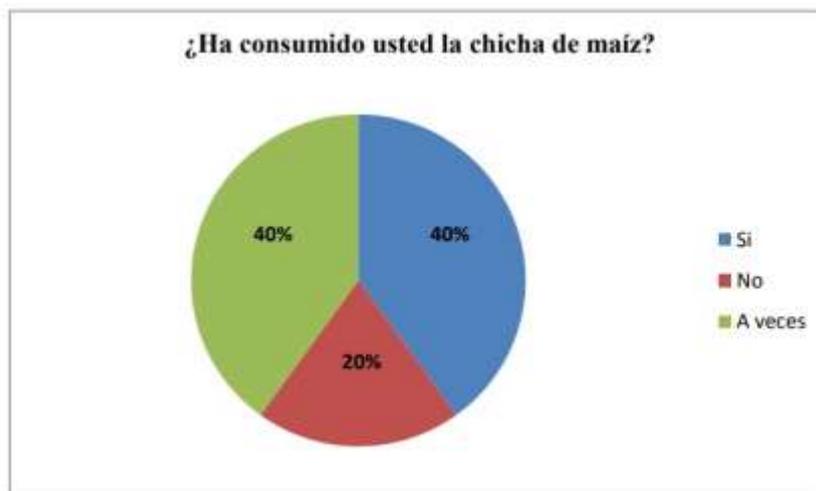
Resultados

En base a la investigación realizada se pudo identificar los orígenes de la chicha de maíz, así mismo como su elaboración e importancia, además de esto se pudo realizar un estudio de las otras variedades de chicha que se encuentran presente dentro del territorio nacional, junto con sus respectivos métodos de elaboración.

A más de esto el valor nutricional con la que esta cuenta por cada botella y la presencia dentro de las festividades y eventos como bodas, fiestas patronales, rituales y ceremonias en los distintos territorios.

Figura 3

Nivel de consumo de la chicha en la localidad de Sancán



Nota. Fuente: Victoria Sornoza (2012)

Dentro de la localidad el consumo de esta bebida se encuentra muy presente hasta la actualidad, con sus métodos de preparación casi intactos, por ende a más de ser elaborada para el consumo propio, varios comerciantes han optado por comercializar y distribuir este producto dentro y fuera de Manabí, en función a esto se ha llegado a la conclusión de que su rentabilidad comercial es positiva, ya que hasta la presente época está presente dentro de los hogares manabitas e incluso pasó a formar parte de uno de los productos oriundos que se promociona a nivel provincial y nacional, tal como se puede visualizar en el gráfico anterior elaborado dentro de un estudio por la Universidad Estatal del sur de Manabí (UNESUM). Que constaba en medir el nivel de consumo actual de la chicha de maíz en la localidad mediante una encuesta realizada a varios ciudadanos manabitas.

El señor Héctor Delgado presidente de ASOSERALSACAN indicó que la línea de productos que mantienen está establecida por productos como tortilla ya sea de yuca o maíz, chicha, greñoso, humitas, café pasado, corviches; las ventas de estos generan aporte económico en los pobladores de Sancán de manera directa o indirecta, llegando a mejorar parte de su estilo de vida ya que actualmente el ingreso económico generado por esta actividad llega a abastecer en un 50% sus necesidades básicas (Pincay, 2020).

Es decir, que dentro de la comunidad de Sancán existe una asociación de servicios de alimentos en donde varios de sus comerciantes incluyen a la chicha de maíz dentro de su catálogo de productos, además de muchos otros elaborados a base de maíz que es la materia prima para su elaboración, lo que representa y da solidez a la afirmación de la rentabilidad de comercializar esta bebida a otros rincones del país debido a la demanda que presenta, además sin desmerecer el notable aporte económico para la parroquia que esto generaría y mayores plazas de trabajo.

En el mismo documento se pudo demostrar el inconformismo presente por parte de comerciantes y pobladores de Sancán, originado por la falta de difusión de su comunidad a los ciudadanos ecuatorianos, así como la poca promoción y casi nulo apoyo monetario por parte de las autoridades competentes, a lo que solicitan una respuesta inmediata e impulso para poder comercializar a nivel provincial y nacional toda la gama de productos con la que cuentan.

Por otro lado, el nivel de producción y productividad del maíz pre y post Covid-19 se ha incrementado debido a la paralización de sus campos de cultivos y al tiempo en el que se mantuvo estático en el mercado a raíz de la pandemia que paralizó varios sectores productivos y empresas que transforman esta materia prima en diferentes productos, es por ello que en el caso hipotético de exportar e industrializar a la chicha de maíz, esta podría aportar de manera significativa a la economía tanto de la provincia como de Manabí.

Conclusiones

Según los resultados obtenidos en la investigación actual, se pueden derivar las siguientes conclusiones:

- Este trabajo evidencia a la chicha de maíz como un activo cultural en constante evolución en Manabí, cuya adaptabilidad y resiliencia ante el tiempo y cambios en la sociedad resaltan su perdurabilidad como una expresión viva de la identidad manabita.
- Los resultados obtenidos resaltan la diversidad de productos derivados de la chicha de maíz en Manabí, desde variantes enriquecidas con ingredientes locales hasta formas innovadoras de incorporar esta tradición en la gastronomía contemporánea, subrayando la relevancia de estas creaciones en la identidad culinaria de la región.
- Subraya la necesidad de crear conciencia sobre la chicha de maíz y sus derivados, no solo a nivel local sino también a nivel nacional e internacional, reconociendo su potencial para atraer la atención de amantes de la gastronomía y turistas interesados en experiencias culinarias auténticas, además de la importancia dentro de la economía local presente en su ecosistema.

Recomendaciones

- Promover iniciativas que preserven y fomenten la elaboración tradicional de la chicha de maíz en la provincia de Manabí. Estos esfuerzos pueden incluir la organización de eventos culturales, talleres y programas educativos para transmitir los conocimientos ancestrales a las generaciones futuras.
- Realizar investigaciones adicionales que exploren aspectos específicos, como variaciones en las recetas a lo largo del tiempo, influencias de otras culturas en su preparación, o la relación entre la chicha y las festividades locales.
- Para potenciar la identidad cultural de la provincia de Manabí, se sugiere la inclusión de la chicha de maíz en iniciativas de promoción turística. Esto podría atraer a visitantes interesados en explorar y disfrutar de la riqueza gastronómica y cultural de la región.

Capítulo 5

Análisis de la demanda de la chicha artesanal como producto gourmet en los mercados locales y nacionales

Leydy María Cevallos Barberán
<https://orcid.org/0000-0002-5780-5091>

Luisa María Álava Moreira
<https://orcid.org/0009-0000-1259-0966>

Jhosselyn Valentina Mendoza Salvatierra
<https://orcid.org/0009-0003-4045-164X>

Luis Reinaldo Reyes Chávez
<https://orcid.org/0000-0002-0855-9904>

Resumen

La presente investigación se centra en el análisis de la demanda de la chicha artesanal como producto gourmet en la provincia de Manabí, Ecuador. El planteamiento del problema destaca la arraigada tradición cultural y gastronómica de esta bebida elaborada con ingredientes autóctonos como el maíz. Surge la interrogante sobre la existencia de una demanda potencial para la chicha artesanal como producto gourmet en la provincia.

El estudio busca comprender la percepción de la chicha artesanal por parte de los habitantes de Manta, Portoviejo, Santa Ana y Jipijapa, identificar oportunidades comerciales para posicionarla como producto gourmet, y comprender los factores considerados por los consumidores al evaluarla. La resolución de este problema beneficiará a productores locales e industria gastronómica, promoviendo la cultura culinaria local y preservando la tradición de la chicha artesanal.

El objeto de la investigación es comprender la demanda de la chicha artesanal como producto gourmet en las mencionadas ciudades, identificando preferencias, factores de elección y oportunidades de comercialización. El campo de estudio aborda la demanda en los mercados locales y nacionales, centrándose en Manta, Portoviejo, Santa Ana y Jipijapa, con el objetivo de comprender preferencias, factores influyentes y desafíos que enfrenta el sector.

Los objetivos generales y específicos se centran en analizar la demanda actual, investigar las características de producción que la convierten en producto gourmet, y evaluar las preferencias y percepciones de los consumidores. La hipótesis plantea una demanda latente influenciada por factores como sabor, presentación atractiva y precio competitivo.

Abstract

This research focuses on the analysis of the demand for artisanal chicha as a gourmet product in the province of Manabí, Ecuador. The approach to the problem highlights the deep-rooted cultural and gastronomic tradition of this drink made with native ingredients such as corn. The question arises about the existence of a potential demand for artisanal chicha as a gourmet product in the province.

The study seeks to understand the perception of artisanal chicha by the inhabitants of Manta, Portoviejo, Santa Ana and Jipijapa, identify commercial opportunities to position it as a gourmet product, and understand the factors considered by consumers when

evaluating it. The resolution of this problem will benefit local producers and the gastronomic industry, promoting local culinary culture and preserving the tradition of artisanal chicha.

The purpose of the research is to understand the demand for artisanal chicha as a gourmet product in the aforementioned cities, identifying preferences, choice factors and marketing opportunities. The field of study addresses demand in local and national markets, focusing on Manta, Portoviejo, Santa Ana and Jipijapa, with the aim of understanding preferences, influencing factors and challenges facing the sector.

The general and specific objectives focus on analyzing current demand, investigating the production characteristics that make it a gourmet product, and evaluating consumer preferences and perceptions. The hypothesis proposes a latent demand influenced by factors such as flavor, attractive presentation and competitive price.

Introducción

La chicha artesanal es una bebida tradicional que ha desempeñado un papel significativo en la cultura ecuatoriana durante siglos. Esta bebida única y sabrosa se ha mantenido arraigada en la vida cotidiana y las festividades de muchas regiones del país.

La provincia de Manabí, ubicada en la costa oeste de Ecuador, es conocida por su rica herencia cultural y tradiciones ancestrales. Entre las diversas tradiciones culinarias que han perdurado a lo largo de los siglos, la chicha artesanal se mantiene como un tesoro gastronómico que ha resistido el paso del tiempo. En los pintorescos pueblos de Manta, Portoviejo, Santa Ana y Jipijapa, la chicha ha sido más que una simple bebida; ha sido un vínculo con las raíces culturales, un símbolo de celebración y un testimonio de la destreza artesanal local.

La chicha artesanal ha sido una bebida tradicional durante generaciones, pero su potencial como producto gourmet aún no ha sido completamente explorado. Este estudio se adentra en el análisis de la demanda de la chicha artesanal como producto gourmet en los mercados locales y nacionales con énfasis en la provincia de Manabí, con el objetivo de conocer si existe una demanda latente e identificar los componentes de la chicha que influyen en dicha demanda.

La investigación se estructura en cinco capítulos que permitirán una inmersión profunda en el tema. En primer lugar, el marco teórico establece los fundamentos conceptuales y

antecedentes relacionados con la chicha artesanal, su historia y su influencia en la sociedad.

Luego, el segundo capítulo se adentra en los métodos de investigación utilizados para llevar a cabo este estudio, destacando la importancia de la metodología y las herramientas empleadas.

En el tercer capítulo, se presentarán los resultados obtenidos a partir de encuestas y entrevistas realizadas en los cantones de Manta, Portoviejo, Santa Ana y Jipijapa. Estos hallazgos proporcionarán una visión clara de la demanda actual de la chicha artesanal, así como de las preferencias y percepciones de los consumidores locales. Finalmente, se presentarán las conclusiones derivadas de los análisis realizados, seguidas de recomendaciones y anexos que respalden y amplíen la información recopilada a lo largo de este trabajo.

Justificación

La modalidad seleccionada para nuestro trabajo de tesis de grado es la de proyecto de investigación. Creemos que esta elección nos permitirá llevar a cabo un estudio más exhaustivo y detallado sobre el tema que hemos seleccionado. Entre los elementos conceptuales que esta modalidad abarca, destacan el marco teórico, el enfoque metodológico, la formulación de hipótesis, la definición de objetivos, la determinación de la muestra y la población, entre otros aspectos esenciales.

Según la bibliografía consultada hasta el momento, podemos identificar varios trabajos de investigación, incluyendo tesis y artículos, que abordan el tema de la chicha artesanal en Ecuador, destacando su relevancia como elemento cultural y turístico en el país. Sin embargo, es importante señalar que estos trabajos se diferencian en algunos aspectos de nuestra investigación, que se centra en el análisis de la demanda de la chicha artesanal como un producto gourmet en los mercados locales y nacionales con énfasis en Manabí.

Esta investigación busca justificarse por varias razones. En primer lugar, Manabí es una provincia que ha experimentado un crecimiento constante en su sector turístico y gastronómico en los últimos años, lo que ha llevado a una mayor diversificación de la oferta de productos alimenticios y bebidas. En este contexto, la chicha artesanal como producto gourmet tiene el potencial de convertirse en un atractivo para los visitantes y una oportunidad para los emprendedores locales.

En este estudio se propone a investigar el tema “Análisis de la demanda de la chicha artesanal como producto gourmet en los mercados locales y nacionales”. Es relevante señalar que este se enfoca específicamente en Manabí en los cantones, Manta, Portoviejo, Santa Ana y Jipijapa.

Planteamiento del problema

La chicha artesanal en la provincia de Manabí, Ecuador, representa un elemento arraigado en la tradición cultural y gastronómica de la región. Esta bebida, elaborada a partir de ingredientes autóctonos como el maíz, ha sido consumida durante generaciones como una bebida refrescante y emblemática de la zona. Sin embargo, en los últimos años, ha surgido un interés creciente por la gastronomía gourmet y la exploración de sabores únicos, lo que plantea una interrogante importante: ¿Existe una demanda potencial para la chicha artesanal como producto gourmet en la provincia de Manabí?

Este estudio busca analizar la demanda de la chicha artesanal como producto gourmet en los mercados locales y nacionales con énfasis en Manabí, en consonancia con el Objetivo de Desarrollo Sostenible número ocho de las Naciones Unidas, que promueve el trabajo decente y el crecimiento económico.

El planteamiento del problema se centra en la necesidad de analizar y comprender la percepción de la chicha artesanal por parte de los habitantes de Manta, Portoviejo, Santa Ana y Jipijapa, así como en identificar las posibles oportunidades comerciales que existen para posicionarla como un producto gourmet. Además, se busca comprender los factores que los consumidores consideran al evaluar la chicha artesanal como un producto gourmet.

La resolución de este problema no solo beneficiará a los productores locales y a la industria gastronómica de Manabí, sino que también contribuirá a la promoción de la cultura culinaria local y a la preservación de la tradición de la chicha artesanal.

Objeto

El objeto del tema es investigar y comprender la demanda de la chicha artesanal como un producto gourmet en las ciudades de Manta, Portoviejo, Santa Ana y Jipijapa. Este análisis se enfocará en identificar las preferencias de los consumidores, los factores que influyen en su selección y las oportunidades para su comercialización y crecimiento en el segmento gourmet.

Campo

Este campo de estudio busca comprender y analizar la demanda de la chicha artesanal como producto gourmet en los mercados locales y nacionales con énfasis las ciudades de Manta, Portoviejo, Santa Ana y Jipijapa. La finalidad de esta investigación es comprender las preferencias de los consumidores, identificar los factores que influyen en su elección y determinar las oportunidades y desafíos que enfrenta el sector de la chicha artesanal en estas localidades.

Objetivos

Objetivo general

Analizar la demanda de la chicha artesanal como producto gourmet en la provincia de Manabí, con el propósito de comprender las preferencias de los consumidores e identificar las oportunidades de comercialización de esta bebida ancestral.

Objetivos específicos

- Determinar la demanda actual de la chicha artesanal como producto gourmet en el mercado local y nacional.
- Describir los ingredientes y técnicas de producción de la chicha artesanal, resaltando aquellos aspectos que la convierten en un producto gourmet.
- Identificar las preferencias y percepciones de los consumidores respecto a la chicha artesanal como un producto gourmet.

Hipótesis

Existe una demanda latente de la chicha artesanal como producto gourmet en los mercados locales y nacionales, y esta demanda está influenciada por factores como, las preferencias en la presentación del producto, la forma de adquisición, así como la influencia de las costumbres y la tradición familiar.

Variables

Variable Independiente

La demanda de la chicha artesanal

Variable Dependiente

Como producto gourmet en los mercados locales y nacionales

Capítulo I

Marco Teórico

Tareas científicas

Análisis Histórico sobre el objeto y campo de la investigación chicha

La chicha es una bebida que ha sido parte de la cultura y tradición de los pueblos indígenas de América Latina durante siglos. La chicha tiene sus raíces en las antiguas civilizaciones precolombinas de América Latina, donde se elaboraba utilizando diversos ingredientes, como maíz, yuca, frutas y otros cereales. Estas culturas desarrollaron técnicas de fermentación que permitieron transformar estos ingredientes en una bebida alcohólica. La chicha estuvo integrada en la vida cotidiana y rituales en civilizaciones como los Incas, los Mayas y los Aztecas.

Durante la colonización española en América Latina, la chicha experimentó cambios significativos. Los colonizadores introdujeron nuevos ingredientes, como la caña de azúcar, y técnicas de fermentación más avanzadas. La chicha se convirtió en una bebida popular entre los colonos y los pueblos indígenas. Sin embargo, también se impuso una legislación restrictiva sobre su producción y consumo, lo que generó tensiones y conflictos en torno a esta bebida.

A lo largo de los siglos, la chicha ha evolucionado y diversificado en diferentes regiones de América Latina. Se han desarrollado variedades como la chicha de jora en Perú, la chicha morada en Ecuador y la chicha de panela en Colombia, entre otras. Cada región ha aportado sus propias técnicas y sabores distintivos a la elaboración de la chicha.

En la época contemporánea, la chicha sigue siendo una bebida de relevancia en muchas comunidades latinoamericanas. Se ha producido un resurgimiento de interés en la chicha artesanal, valorando sus métodos tradicionales de elaboración y su conexión con la identidad cultural. Además, la chicha ha encontrado un espacio en la industria gastronómica, donde se ha adaptado y reinterpretado como parte de la oferta de bebidas en restaurantes y bares.

Demanda

En las sociedades antiguas, la demanda se centraba principalmente en satisfacer necesidades básicas, como alimentación, refugio y vestimenta. A medida que las civilizaciones avanzaban, surgían nuevas demandas relacionadas con la artesanía, el comercio y los bienes de lujo.

Durante la Revolución Industrial en el siglo XVIII, la demanda experimentó cambios significativos. La producción en masa y el desarrollo de nuevas tecnologías permitieron una mayor disponibilidad y variedad de productos, lo que llevó a un aumento en la demanda de bienes de consumo.

En el siglo XX, la demanda se vio influenciada por factores como el crecimiento de la población, los avances tecnológicos y los cambios en los estilos de vida. La demanda de automóviles, electrodomésticos y otros bienes duraderos se disparó, mientras que la demanda de servicios, como la atención médica y el entretenimiento, también experimentó un crecimiento significativo.

En la actualidad, la demanda de la chicha artesanal en Ecuador continúa creciendo. Se han establecido emprendimientos y microempresas que se dedican a la producción y comercialización de chicha artesanal, y se ha creado un mercado específico en torno a esta bebida. Los consumidores ecuatorianos, así como los turistas y visitantes extranjeros, buscan probar y disfrutar de la chicha artesanal como parte de su experiencia cultural en Ecuador.

Valoración de los fundamentos teóricos de la investigación

Esta investigación se llevó a cabo empleando los métodos de análisis y síntesis, herramientas altamente eficaces para simplificar la dificultad y hacer más accesible la comprensión de la investigación. Además, el marco teórico desempeñó un papel fundamental al permitir recopilar opiniones, conceptos e ideas de diversos autores. En cuanto a las técnicas de recolección de datos, se optó por la entrevista y la encuesta, lo que brindó la oportunidad de obtener información directa de los ciudadanos de Manta, Portoviejo, Santa Ana y Jipijapa.

Las encuestas permiten cuantificar la preferencia del consumidor, identificar patrones de consumo y evaluar factores que influyen en la elección de la chicha. Por otro lado, las entrevistas ofrecen una comprensión más profunda de la elaboración de la chicha y los ingredientes utilizados, capturando conocimientos detallados y experiencias de los productores. La combinación de ambas técnicas proporciona una visión completa de los hábitos de consumo y la producción de chicha artesanal, enriqueciendo la investigación con perspectivas tanto cuantitativas como cualitativas.

Diagnóstico de la situación actual

Basado en los resultados de las encuestas y entrevistas realizadas a los ciudadanos y vendedores locales de chicha de maíz en Ecuador, se puede realizar un diagnóstico preliminar de la situación actual de la chicha en el país.

En primer lugar, se observa que tanto adultos como jóvenes consumen chicha con frecuencia. Esto indica que la bebida sigue siendo popular y valorada en la sociedad ecuatoriana. El consumo de chicha se atribuye tanto a la costumbre familiar como al sabor delicioso que ofrece la bebida. Esto sugiere que la chicha ha logrado mantener su relevancia cultural y gustativa dentro de la comunidad.

Un hallazgo interesante es la percepción compartida tanto por los vendedores como por los pobladores de que la chicha tiene un gran potencial para convertirse en un producto gourmet. Esta perspectiva sugiere que la chicha podría ser considerada como una opción culinaria sofisticada y valiosa, lo que podría abrir oportunidades para su comercialización y promoción como un producto de calidad y con un valor agregado.

Formulación de propuesta

Se propone la elaboración de un perfil detallado del consumidor de chicha de maíz en la provincia de Manabí, fundamentado en los datos recopilados a través de encuestas llevadas a cabo en los cantones de Manta, Portoviejo, Santa Ana y Jipijapa.

Análisis de mercado

La chicha es una bebida fermentada tradicionalmente elaborada a partir de maíz, que ha sido consumida durante siglos en diversos países de América Latina. En Ecuador, la chicha es una bebida muy popular y se consume en diferentes regiones del país, como la Costa, la Sierra y la Amazonía.

Costa

La región de la Costa en Ecuador se caracteriza por su clima cálido y su proximidad al océano. En esta zona, la venta de chicha es ampliamente practicada, tanto en áreas urbanas como rurales. La chicha se comercializa en locales especializados, así como en mercados y ferias artesanales. Además, se ha observado un creciente interés en la producción de chicha desabores y variedades innovadoras, lo que ha contribuido a atraer a un público más diverso.

Algunos lugares en los que se encuentra la comercialización de la chicha:

- Puesto en playita Mía
- Mercado central municipal de Manta
- Mercado de los Esteros
- Mercado central de Portoviejo
- Puestos locales en Sancán
- Mercado de las ferias libres de Santa Ana

Sierra

La región de la Sierra en Ecuador, que incluye ciudades como Quito y Cuenca, también tiene una fuerte tradición en la producción y consumo de chicha. La chicha se consume en festividades, celebraciones y eventos culturales, y es considerada una bebida tradicional muy apreciada. Además, en las ciudades, es común encontrar bares y restaurantes que ofrecen chicha como parte de su oferta de bebidas. La demanda de chicha en la Sierra es alta debido a la influencia cultural y al turismo.

Comercialización de la chicha en la Sierra:

- Mercado Central de Quito.
- Mercado 9 de octubre en Cuenca.
- Festival de la Mama Negra en Latacunga.
- Fiesta del Yamor en Otavalo.
- Tienda "La Chichería" en Quito.
- Tienda "El Rincón del Sabor" en Ambato.
- Restaurante "La Cuchara de San Marcos" en Cuenca.
- Restaurante "El Molino" en Riobamba.

Amazonía

La región amazónica de Ecuador es conocida por su diversidad cultural y natural. Aquí, la chicha es una bebida tradicional importante y se elabora con ingredientes autóctonos, comola yuca y el plátano. La venta de chicha en la Amazonía se realiza principalmente en comunidades indígenas y en mercados locales. La chicha amazónica ha ganado popularidad debido al turismo cultural y la búsqueda de experiencias auténticas. Sin embargo, en términos de volumen de ventas, puede ser menor en comparación con las regiones de la Costa y la Sierra.

La chicha de maíz es una bebida tradicional en Ecuador, especialmente consumida en áreas rurales y durante festividades. Su demanda se ha mantenido estable a lo largo de los años, aunque existen oportunidades para su crecimiento en segmentos urbanos y turísticos.

Comercialización de la chicha en la Amazonía:

- En la Amazonía, la chicha a menudo se produce de forma artesanal en las comunidades indígenas. Las familias o grupos comunitarios cultivan y cosechan el maíz necesario para hacer la chicha. Luego, el maíz se fermenta y se procesa para obtener la bebida final.
- Las comunidades indígenas amazónicas a menudo venden la chicha de forma local. Puedes encontrar ventas de chicha en mercados locales, festivales tradicionales o en las propias comunidades. Estas ventas suelen ser pequeñas y locales, y la chicha se ofrece en recipientes tradicionales, como vasijas de barro.
- En algunas áreas de la Amazonía ecuatoriana, el turismo cultural ha contribuido a la comercialización de la chicha. Algunas comunidades han abierto sus puertas a los visitantes, ofreciendo experiencias de inmersión cultural donde se puede aprender sobre la producción de chicha, participar en su elaboración y degustarla.

En el mercado de la chicha, existen competidores directos como, otras bebidas tradicionales (la colada morada y el rompopo) y bebidas comerciales (refrescos, jugos). Además, la competencia indirecta proviene de bebidas alcohólicas y otras opciones de consumo.

Los consumidores de chicha de maíz se pueden segmentar en base a factores geográficos (rurales vs. urbanos), demográficos (edad, género), comportamentales (frecuencia de consumo) y psicográficos (interés por lo tradicional, preferencia por alimentos naturales). El maíz como producto tradicional ecuatoriano en mercados internacionales y la diversificación de productos a base de maíz.

La chicha

Definición

La chicha de maíz es una bebida tradicional originaria de América Latina, especialmente consumida en países como Perú, Bolivia, Ecuador y Colombia. Se elabora a partir de la fermentación del maíz y se caracteriza por su sabor dulce y refrescante.

Según Wikipedia (2023) “la chicha de maíz es consumida en diferentes países de América Latina y se prepara de diversas formas según la región. En algunos lugares, se utiliza maíz morado para obtener una chicha de color púrpura, mientras que en otros se emplea maíz amarillo. Además, se pueden agregar otros ingredientes como frutas, especias o hierbas para darle diferentes sabores y aromas a la bebida”.

En el artículo de Mayorga Coffee (2023), se menciona que la chicha de maíz es una bebida con un legado histórico y cultural en América Latina. Su importancia radica en su conexión con la tradición y la identidad de las comunidades indígenas de la región. La chichano solo es una bebida, sino que también es parte de rituales y festividades que fortalecen los lazos comunitarios.

La chicha de maíz ha trascendido fronteras y se ha convertido en un símbolo de la cultura latinoamericana. Es reconocida por su proceso de fermentación, que le otorga su distintivo sabor y propiedades refrescantes. Además, su versatilidad permite adaptar la receta a los ingredientes disponibles en cada lugar, lo que ha dado origen a diferentes variantes de chicha en toda la región.

Es importante destacar que la chicha de maíz no solo es una bebida popular, sino que también ha despertado el interés de expertos en gastronomía y estudios culturales. Su valor radica en su capacidad para transmitir tradiciones, promover la diversidad y preservar el patrimonio cultural de América Latina.

Origen

La chicha de maíz es una bebida tradicional originaria de América, específicamente de América del Sur y América Central. Tiene una larga historia y ha sido consumida por las culturas indígenas desde tiempos ancestrales (Agurto, 2020).

La etimología de la palabra "chicha" aún no está claramente resuelta y existen diferentes hipótesis sobre su origen. Algunas teorías sugieren que proviene de palabras indígenas como "chiboca" en maya, "yuschuchu" en caribe, "chichini" en ke, o "chichiatl" en náhuatl (Ramírez Sendoya, citado en Agurto, 2020). La palabra chicha, según el DRAE, proviene significado predominante de “bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz en agua azucarada” (Agurto, 2020).

En el artículo "La chicha, producto gastronómico y ritual: caso Chorro de Quevedo (Colombia) y Otavalo (Ecuador)", se profundiza en el estudio de la chicha como un producto gastronómico y ritual en estas dos localidades (s. f.). Este artículo proporciona

un análisis detallado de la importancia cultural y ritual de la chicha en estas comunidades, así como su relevancia en la gastronomía local.

Historia

La chicha ha sido consumida en Ecuador desde hace más de 3000 años. Culturas como la Valdivia e Inca ya la disfrutaban (Dufresne, 2017). En la antigüedad, la chicha era consumida principalmente por la clase social alta, lo que la convertía en un símbolo de estatus. La chicha tradicionalmente se elaboraba a partir de la fermentación del maíz. En la época precolombina, las mujeres masticaban el maíz y lo escupían para iniciar el proceso de fermentación. Hoy en día, se utilizan otros agentes de fermentación como la cebada malteada (Marcillo Ross, 2018).

En la época prehispánica, la chicha de maíz era considerada una bebida principalmente ceremonial. Se utilizaba como símbolo de prestigio y estatus dentro de los pueblos precolombinos, reservándola para ceremonias a la Pacha Mama y personas de clase alta. La chicha también era valorada como una fuente de nutrición en las faenas diarias de los aborígenes en la Amazonía (Marcillo Ross, 2018).

Existe una leyenda difundida en Sudamérica que atribuye el descubrimiento casual de la chicha de jora al inca Túpac Yupanqui. Según la leyenda, las lluvias habían deteriorado las bodegas donde se guardaban los granos de maíz y se fermentaban. Para evitar desechar el maíz, se distribuyó la malta a los pobladores, pero debido a su sabor desagradable, se optó por descartarla. Sin embargo, un indígena hambriento la consumió y descubrió su nivel alcohólico, convirtiéndose así en la bebida preferida de la nobleza inca (Marcillo Ross, 2018).

En nuestro país se remota su origen al Tahuantinsuyo, que tras la guerra que este mantuvo se derivó gran parte de nuestra gastronomía, como la comida a base de vísceras, y chicha que se obtenía de los granos de maíz.

Su consumo abarcó gran parte del Tahuantinsuyo, así se nombra que comprendían los territorios de Loja hasta la Tierra de Fuego, en las alturas Huari y Aymaras y en los arenales de la voz aborígen de Panamá “chichab”, usada en varios países de América con el de mochicas y Nazcas, donde la chicha era su bebida principal, para calmar la sed a los soldados incas.

La chicha se usaba para adorar a varios dioses, así como el dios Inti, a la Pachamamay a los Apus, la misma que en sus ceremonias era la bebida indispensable para dar comienzo al culto.

El principal cultivo era el maíz, en nuestro país los indios conocían cuatro tipos de variedades, los mismos que en la elaboración de chicha determinaban el color de la misma, entre las variedades de maíz se encuentran el maíz blanco, también conocido como "Yurág sara", el maíz amarillo de grano grueso y suave llamado "Sapón", el maíz perla de apariencia nacarada y textura córnea denominado "Zhima", y por último el maíz negro.

Una vez cuando estaban listos los maizales, listos para la cosecha un indígena de los Puruhaes de la provincia de Chimborazo salía por la noche para así ahuyentar a los espíritus que quisieran dañar la cosecha, realizando cantos y danzas, esta ceremonia era realizada en varias provincias más como: Otavalo, Cotacachi, Azuay, Napo, y que hasta hoy en día lo siguen realizando.

La chicha era tan importante en esta época que se usaba para bañar los Uznos; estos eran columnas de piedra consagradas al sol y que eran levantadas para señalar los límites de las provincias, sus bases eran bañadas con chicha para así proteger su territorio.

El pueblo indígena era muy creyente y daban gran importancia a sus dioses para ello sacrificaban animales como el cuy y llama, y la chicha compartía todas estas celebraciones, una de esas era el Inti – Raymi donde los participantes tres días antes del festejo mantenían un ayuno muy riguroso donde solo comían maíz tostado y exceptuaban la sal, el ají, la chicha y el trato con mujeres.

El día de la fiesta el Inca y su familia suben a la cumbre del Panecillo antes de que salga el primer rayo de sol, y en un silencio absoluto esperan que salga el sol con la vista hacia el oriente al momento del resplandor la música y los tambores hacen reverencia al igual que el Inca que de frente al sol, alza dos copas de oro llenas de chicha realizando una invocación a su dios el sol; al mismo tiempo vierte la chicha de la copa derecha en una tina de oro y toma un sorbo de la otra copa que luego la pasa por sus acompañantes que con mucho agrado y reverencia tomaban la chicha, la misma que era también compartida con el resto de indígenas.

Otra de las ceremonias importantes con vinculación de la chicha es la del Cuya Raymi la misma que se basa en el agradecimiento de las mujeres a la madre tierra por las

cosechas y por los alimentos recibidos, se realizaba cuando se terminaban las cosechas, y esta celebración se denominaba “La Ceremonia de la Jora”.

La chicha ha estado vinculada y lo sigue siendo en la mayoría de las celebraciones del país y una de ellas es la FIESTA DEL YAMOR, celebración de gran importancia en nuestro pueblo indígena, en especial porque se hace referencia al maíz y a su mejor derivado la chicha de yamor la misma que se realiza con 8 granos del maíz.

La tribu en Ecuador solía elaborar chicha de maíz, una tradición que ha ido desapareciendo debido al proceso de colonización que tuvo lugar entre 1492 y 1594. Durante este período, los españoles sometieron a las tribus indígenas para establecer su colonia española. La iglesia católica jugó un papel importante en la conversión de la población indígena a la cultura hispánica, y el clero fue responsable de diseñar el sistema educativo en las colonias.

Antes de la conquista, la población en América era de aproximadamente 80 millones de habitantes, mientras que la población europea en ese momento era de 60 millones. Aunque los españoles y portugueses que llegaron al continente eran menos en número, tenían una ventaja en términos de armamento y habilidades militares.

La población indígena se redujo en un 85% por las epidemias que los españoles trajeron al nuevo mundo, quedando así un 15% de población indígena sobreviviente los cuales fueron puestos al servicio de los colonizadores para trabajar en las tierras y en busca de oro.

Comenzó el proceso de mestizaje el mismo que con la colonización hundió gran parte de la costumbre y de la cultura de nuestros pueblos ancestrales, pero tras todo este proceso actualmente sobreviven en el Ecuador tribus o civilizaciones que mantienen viva parte de la cultura; en este caso de la elaboración de chicha de maíz entre las más representativas están los Otavalos, Saraguros, Shuar.

La producción y consumo de chicha fue disminuyendo en su gran mayoría entre los años de 1492 a 1819 en la región andina, años que duró el proceso de colonización.

La chicha no era solo una bebida, considerada más allá de poderes curativos era también espiritual ya que los Incas necesitaban comunicarse con los dioses para tomar decisiones sobre su vida, cuerpo y alma y para saber cómo poder dirigir a su pueblo, para esto se usaba la fe, la meditación, diversas ceremonias, algunos alucinógenos y mucha chicha, que hacen posible el sagrado encuentro.

En si esta bebida de un origen muy antiguo y autóctono de nuestros pueblos en especial del imperio Inca y por tanto de Ecuador; nuestra gastronomía típica y la chicha de maíz específicamente es uno de los rasgos sobrevivientes de nuestro pasado indígena y su vigencia más que milenaria constituyen simplemente un motivo de orgullo para cada uno de nosotros. López Basantes, K. J. (2011).

El maíz

Definición del maíz

El maíz es una planta perteneciente al grupo de las gramíneas, originaria de Mesoamérica y domesticada hace aproximadamente 10,000 años. Es una de las plantas más importantes a nivel mundial debido a su relevancia nutritiva y su amplio uso en la alimentación humana y animal (Porto & Gardey, 2019).

Historia del maíz

El maíz tenía una importancia central en la cultura maya y era considerado su sustento diario. Además, formaba parte de su mitología y se creía que los dioses habían construido a los seres humanos a partir de este cereal. Después del contacto europeo con América, a finales del siglo XV y principios del XVI, el maíz fue llevado de regreso a Europa por exploradores y comerciantes, lo que llevó a su introducción en otros países del mundo.

El maíz se extendió a nivel mundial debido a su capacidad para crecer en diferentes climas. Las variedades dulces, ricas en azúcar, se cultivan principalmente para el consumo humano, mientras que las variedades de campo se utilizan para la alimentación animal y la producción de productos derivados como harina, aceite y bebidas alcohólicas. En diferentes países, el maíz recibe distintos nombres, como elotes en México, choclo en Bolivia y mazorca o jojoto en Colombia y Venezuela.

En Europa, el maíz fue adoptado por los colonizadores europeos en América, especialmente en Galicia y en la cornisa cantábrica, donde se adaptó bien a la climatología local. Su cultivo se extendió por toda Europa debido a su alto rendimiento. Sin embargo, no fue hasta el siglo XIX que el maíz se convirtió en un alimento importante para los europeos.

El cultivo del maíz tuvo un impacto significativo en la Revolución Industrial en la agricultura, ya que aumentó el rendimiento de las tierras cultivadas y permitió la estabulación de animales que eran alimentados con piensos a base de maíz. Esto a su vez

generó un suministro de estiércol necesario para fertilizar los cultivos. Desde entonces, el maíz se convirtió en una parte importante de la dieta humana y animal en Europa.

Sin embargo, es importante destacar que, aunque el cultivo del maíz se introdujo en Europa, no se adoptó el proceso de nixtamalización que hace que el maíz sea más nutritivo y adecuado para el consumo humano. Esto llevó a epidemias de pelagra en aquellos sectores de la población que dependían del maíz como alimento básico. Además, se importaron variedades que no eran las más adecuadas para el consumo humano, lo que contribuyó a la progresiva desaparición del maíz de la cultura gastronómica popular en Europa. Actualmente, la mayoría de la producción de maíz se destina a la elaboración de alimentos industriales y piensos para animales (López, 2011).

Tipos de maíz

Existen varios tipos de maíz que se clasifican según diferentes características, como la constitución del endospermo y del grano, el color del grano, el ambiente en el que se cultiva, la madurez y su uso (Wikipedia, 2023a).

A continuación, se describen algunos de los tipos de maíz más comunes:

- **Maíz duro:** este tipo de maíz presenta granos redondos que son firmes y suaves al tacto. El endospermo se compone en su mayoría de almidón duro y de textura córnea, con una pequeña cantidad de almidón suave en el núcleo del grano. El maíz duro es altamente valorado para su consumo humano y para la producción de fécula de maíz, comúnmente conocida como "maicena" (Wikipedia, 2023a).
- **Maíz reventón:** este es un tipo excepcional de maíz duro que presenta un endospermo duro que abarca la mayor parte del grano, mientras que una pequeña cantidad de almidón blando se encuentra en la base del mismo. Los granos son de tamaño reducido y poseen una cáscara gruesa. Al calentarse, el grano estalla y el endospermo se expande. El maíz reventón se utiliza principalmente para la elaboración de aperitivos populares como las palomitas de maíz (Wikipedia, 2023a).
- **Maíz dentado:** el maíz dentado se caracteriza por tener una proporción más alta de almidón blando en comparación con los tipos duros, y el almidón duro se encuentra principalmente en los lados del grano. Los granos dentados presentan una leve depresión en la parte superior, lo que le otorga una apariencia similar a un diente. Este tipo de maíz se cultiva principalmente para obtener granos y ensilaje,

y tiende a tener un rendimiento superior en comparación con otros tipos de maíz (Wikipedia, 2023a).

- **Maíz harinoso:** el maíz harinoso se caracteriza por tener un endosperma compuesto casi exclusivamente de almidón suave, el cual es fácilmente raspadizo incluso en granono maduro. Este tipo de maíz es comúnmente encontrado en las regiones altas de los Andes y México. Los maíces harinosos exhiben una amplia variabilidad en cuanto a color y textura de los granos (Wikipedia, 2023a).
- **Maíz envainado:** es sumamente interesante debido a que cada grano se encuentra protegido por su propia cáscara, además de las que cubren la mazorca. Al igual que el maíz reventón, es una de las variedades más antiguas de maíz cultivado. En América del Norte, se han descubierto ejemplares que pueden considerarse anteriores a los 2,000 años desde el comienzo de la era cristiana. Los indígenas de América del Sur también estaban familiarizados con este tipo de maíz.
- **Maíz dulce:** es ampliamente consumido en los países de América del Norte y es especialmente adecuado para ser enlatado o consumido directamente de la mazorca (Wikipedia, 2023).

La chicha en Ecuador

La chicha es una bebida ancestral ecuatoriana que tiene una gran importancia en la cultura y gastronomía del país. Se elabora a partir de ingredientes como agua, cereales o tubérculos, frutos ácidos, panela y saborizantes (Gastronomia.com, s.f.). La chicha puede variaren sus ingredientes y preparación dependiendo de la región de Ecuador donde se elabore.

La chicha ha estado presente en la gastronomía ecuatoriana desde la época preincaica, siendo consumida por culturas como la Valdivia e Inca. Esta bebida era utilizada para diferenciar las clases sociales, ya que solo el estrato social alto tenía acceso a ella (Gastronomia.com, s.f.).

La chicha en la Sierra

Se elabora principalmente a partir de maíz fermentado y tiene una larga historia cultural en la región. La preparación de la chicha varía según las costumbres locales, pero generalmente implica remojar y cocinar el maíz en agua, y luego dejar que fermente durante varios días. La chicha tiene un papel importante en las festividades y

celebraciones tradicionales de la sierra ecuatoriana. Se sirve en eventos como fiestas patronales, matrimonios y otros rituales culturales. Además, la chicha también se encuentra disponible en mercados locales y puestos de venta ambulante (Ordóñez, 2018).

La chicha en la costa

La chicha en la costa de Ecuador es una bebida popular, especialmente entre los pueblos montuvios. Anteriormente, la chicha era una bebida común en las celebraciones y fiestas de lacosta, pero con el tiempo esta tradición se ha ido perdiendo, entre sus variedades encontramos la chicha de jora y la chicha huevona (Marcillo Ross, 2018a).

La chicha de maíz en la costa de Ecuador tiene un color dorado y una consistencia ligeramente espesa. Su sabor es dulce y refrescante, con un toque ácido debido a la fermentación. Es común encontrarla en vasijas de cerámica adornadas con motivos tradicionales que resaltan la rica cultura de la región.

La chicha de maíz no solo es una bebida deliciosa, sino que también es parte integral de las celebraciones y festividades en la costa de Ecuador. En eventos sociales y fiestas tradicionales, como las fiestas de San Pedro y las celebraciones del Carnaval, la chicha es compartida y disfrutada por lugareños y visitantes por igual.

La chicha en la Amazonía

La chicha en la Amazonía de Ecuador es una bebida arraigada en la cultura de las comunidades indígenas de la región. En este vasto y exuberante territorio, la chicha adquiere características únicas, reflejando la diversidad de la selva amazónica y sus tradiciones ancestrales. En la Amazonía, la chicha se elabora a partir de ingredientes autóctonos, como la yuca y el plátano. Estos alimentos son rallados y fermentados para obtener los azúcares necesarios para la fermentación. El proceso puede durar varios días, durante los cuales se utilizan técnicas tradicionales transmitidas de generación en generación.

La chicha amazónica se distingue por su sabor ligeramente ácido y su textura espesa. Es común encontrar diferentes variedades de chicha en la región, que varían según la comunidad y los ingredientes disponibles. Algunas comunidades utilizan frutas tropicales, como el aguaje o la guayaba, para darle un toque de sabor especial.

La chicha en la Amazonía tiene un significado cultural profundo. Se asocia con rituales y celebraciones tradicionales, donde se comparte con la comunidad y se honra a los espíritus de la naturaleza. Es una bebida que fortalece los lazos comunitarios y simboliza la conexión entre los seres humanos y su entorno natural.

Además, la chicha amazónica también es apreciada por los visitantes que llegan a la región. Los turistas tienen la oportunidad de participar en la elaboración de la chicha, aprendiendo sobre las técnicas tradicionales y experimentando de primera mano la cultura amazónica.

Es importante destacar que la chicha en la Amazonía a menudo se consume en eventos especiales, como festivales indígenas, ceremonias espirituales o encuentros comunitarios. Es una bebida que trasciende lo puramente gastronómico, convirtiéndose en un símbolo de identidad y tradición en la región amazónica de Ecuador (Gastronomía, s. f.).

Tipos de chicha

Ecuador es conocido por su diversidad cultural y gastronómica, y la chicha es una bebida tradicional que refleja esta diversidad. En la tabla 1 se puede ver algunos tipos de chicha que se consumen en diferentes regiones de Ecuador:

Tabla 1

Tipos de chicha en Ecuador

Tipo de Chicha	Ingredientes Principales	Proceso de Elaboración	Lugar de Consumo Tradicional
Chicha de Maíz	Maíz amarillo, agua, panela o azúcar	Cocer el maíz, molerlo para obtener una masa, mezclar con agua y panela o azúcar, fermentar.	Comúnmente se consume en festividades costeñas, como Carnaval en Guayaquil y Manta.
Chicha de Jora	Maíz jora, agua, panela o azúcar	Cocer el maíz jora, masticarlo, remojarlo en agua, mezclar con agua y panela o azúcar, fermentar.	Se consume en festividades indígenas en la Sierra y la Amazonía, como en Otavalo y Cotacachi.

Chicha de Yamur	Maíz yamur, agua, panela o azúcar	Cocer el maíz yamur, molerlo para obtener una masa, mezclar con agua y panela o azúcar, fermentar.	Consumida en comunidades andinas, especialmente en la provincia de Loja.
Chicha de Morocho	Maíz morocho, leche, canela, azúcar	Cocer el maíz morocho con leche y canela, endulzar con azúcar, enfriar y servir.	Es una bebida tradicional en la Sierra ecuatoriana y se consume en eventos familiares.
Chicha de Zapallo	Zapallo, panela o azúcar, agua	Cocer y machacar el zapallo, mezclar con panela o azúcar y agua, fermentar durante un corto período.	Común en algunas comunidades costeñas y se sirve en eventos sociales.
Chicha de Yuca	Yuca, agua, panela o azúcar	Pelar, cocer y moler la yuca para obtener una masa, mezclar con agua y panela o azúcar, fermentar.	Consumida en comunidades amazónicas de Tena y Puyo durante eventos festivos y rituales indígenas.
Chicha de Camote	Camote, panela o azúcar, agua	Cocer y machacar el camote, mezclar con panela o azúcar y agua, fermentar durante un corto período.	Se encuentra en comunidades costeñas y se sirve en eventos sociales.

Chicha de Guanábana	Guanábana, panela o azúcar, agua	Mezclar la guanábana con panela o azúcar y agua, fermentar durante un corto período.	Consumida en algunas comunidades costeñas en festividades locales.
Chicha de Quinua	Quinua, panela o azúcar, agua	Cocer y moler la quinua, mezclar con panela o azúcar y agua, fermentar durante un corto período.	Se encuentra en comunidades andinas y se consume en eventos festivos.
Chicha de Plátano Verde	Plátano verde, panela o azúcar, agua	Pelar, cocer y machacar los plátanos verdes, mezclar con panela o azúcar y agua, fermentar durante un corto período.	Común en comunidades amazónicas y se consume en ocasiones festivas.
Chicha de Mora	Mora, panela o azúcar, agua	Machacar o moler las moras, mezclar con panela o azúcar y agua, fermentar durante un corto período.	Popular en la Sierra y se consume en festividades en lugares como Riobamba y Ambato.
Chicha huevona	Huevo, piña, jora, panela, azúcar y agua	Mezclar el huevo con jora y piña, luego mezclar la panela y el azúcar con el agua, fermentar de manera natural durante varios días o semanas.	Se utiliza tradicionalmente durante el desfile de Niño Viajero en Cuenca el día antes de Navidad.

Nota. Elaboración propia.

Artesanal

Se refiere a aquellos productos que son elaborados a través de técnicas tradicionales o manuales, sin la intervención de un proceso industrial. Estos productos son únicos y distintos entre sí, ya que son creados de forma individual por un artesano, sin el uso de maquinaria o automatizaciones. La artesanía se diferencia del trabajo en serie o industrial, ya que cada pieza es única y lleva consigo valores simbólicos e ideológicos de la cultura local (Significados, 2017).

En resumen, la palabra "artesanal" se refiere a la producción de objetos o productos realizados de forma manual, con técnicas tradicionales y sin la intervención de procesos industriales, lo que les confiere un valor cultural y una singularidad que los distingue de otros productos.

Bebida artesanal

Una bebida artesanal es aquella que se produce de manera manual y utilizando métodos tradicionales por parte de expertos artesanos. Estas bebidas suelen ser elaboradas con ingredientes de alta calidad y cuidadosamente seleccionados. A diferencia de las bebidas industriales, las bebidas artesanales se caracterizan por su proceso de producción más lento y detallado, lo que les confiere un sabor y una calidad únicos.

Las bebidas artesanales pueden abarcar una amplia variedad de productos, como cervezas, vinos, licores, destilados, sidras, jugos y refrescos. Estas bebidas se distinguen por su autenticidad, ya que reflejan la pasión y el conocimiento de los artesanos que las elaboran (Gutiérrez González, 2011).

Chicha artesanal

La chicha artesanal es una bebida tradicional que se elabora de forma casera y manual, utilizando técnicas ancestrales transmitidas de generación en generación. Es popular en varios países de América Latina, como Ecuador, Perú, Bolivia y Colombia.

La chicha artesanal se produce a partir de ingredientes naturales, siendo el maíz el más comúnmente utilizado. El proceso de elaboración implica la molienda y cocción del maíz, seguido de la fermentación de la mezcla resultante. Dependiendo de la región y la receta específica, pueden agregarse otros ingredientes como frutas, hierbas o especias para darle sabor y aroma (Ministerio de Cultura y Patrimonio, s. f.).

Elaboración de la chicha artesanal

Hoy en día la mayoría de métodos o ingredientes han cambiado pero la forma artesanal de hacer la chicha sigue manteniéndose, se ha remplazado la masticación de granos por molerlos y hacer una harina de los mismos, y actualmente para la fermentación no se usa ningún producto que sea nocivo para la salud. Para la chicha festiva hoy en día para que sea más embriagante la cocinan con panela, o en muchos casos al final de la cocción y del proceso de filtración la agregan panela y la dejan reposar por un tiempo de 2 a 3 días.

- **Recolección de Materia Prima:** la recolección se lleva a cabo después de finalizar el periodo de cosecha, que ocurre en el solsticio del 21 de julio para latitudes de 23,5°C al norte y en el solsticio del 21 de diciembre para latitudes de 23,5°C al sur. En las comunidades de Cotacachi y Otavalo, la cosecha comienza en agosto y septiembre, lo que da lugar a la preparación de las mejores chichas, ya sea el Yamor en Otavalo a base de 7 granos de maíz o la Jora en Cotacachi, que son representaciones destacadas de la chicha de maíz.
- **Remojo:** el remojo se realiza en grandes tinajas cubiertas con plástico para promover la germinación. Este proceso dura aproximadamente 24 horas con una temperatura que oscila entre los 10 y 18 °C.
- **Germinación:** los granos remojados se colocan en el suelo, cubiertos con telas o ponchos para mantener una temperatura cálida, y se cubren con hojas de mazorca o achera formando capas de maíz de aproximadamente 2 a 3 cm. Esto permite la germinación, y el tallo debe duplicar el tamaño de la semilla, lo cual lleva alrededor de 8 días. Una vez que el maíz se ha germinado y se le llama jora, se procede a secarlo.
- **Moler:** una vez que tanto el maíz como la jora están secos, se inicia el proceso de molienda de los granos. Dado que la jora tiene una textura ligeramente esponjosa, se tuesta el maíz en un recipiente y luego se combina con la jora para ser molido. En el caso de la chicha Yamor, todos los granos, como el maíz amarillo, morocho, canguil, trigo y chulpi, se tuestan y se muelen para obtener la harina necesaria para la cocción.
- **Primera cocción:** se coloca agua en las vasijas de barro o pundos que se ubican en el fogón de leña. Los pundos se llenan hasta tres cuartos de su capacidad con agua y se agrega la harina de jora, removiendo para que se disuelva. Se hierve durante

12 horas, manteniendo un fuego constante. Una vez cocinada, la chicha se enfría y se cierne, transfiriéndola a otro recipiente. Después de cernir la chicha, se obtiene un residuo conocido como "ñuto", que es el salvado del maíz. Este salvado se guarda en un depósito para su uso posterior. La chicha Yamor se cierne tres veces.

- **Segunda cocción:** al día siguiente, se cierne nuevamente y se obtiene el "ñuto". A partir de este producto, se obtiene el "clarito" cocinando el "ñuto" con jora y agua, quea veces se agrega a la chicha para aumentar su contenido. Después de cernir la chicha, se coloca en barricas de madera para el proceso de fermentación.
- **Fermentación:** la fase de fermentación comienza en los barriles, donde la chicha cotidiana del Yamor se deja reposar durante 4 días. Durante este proceso, se forma una capa aceitosa de color amarillento, conocida como "flor", que es generada por los granos de maíz. Esta reacción química es denominada "flor". A través de la fermentación, se activa la microflora láctica autóctona, la cual es responsable de la fermentación láctica y/o maloláctica. Las bacterias lácticas son beneficiosas como prebióticos debido a sus propiedades nutricionales, según Cabrera (2020).

Ancestral

La palabra "ancestral" se refiere a algo que está relacionado con los antepasados o ancestros. Es un adjetivo que describe la conexión con las generaciones pasadas y se utiliza para referirse a tradiciones, costumbres, conocimientos o características heredadas de los antepasados (WordReference, s.f.).

Bebida ancestral

Una bebida ancestral es aquella que ha sido elaborada y consumida por comunidades y culturas durante generaciones, transmitiéndose de forma tradicional de padres a hijos. Estas bebidas representan una parte importante de la historia y la cultura de un pueblo, y su producción y consumo están arraigados en prácticas ancestrales y tradiciones.

Características de bebidas ancestrales

- **Elaboración artesanal:** las bebidas ancestrales se producen de manera artesanal, utilizando métodos tradicionales y materiales naturales. Estos procesos suelen ser transmitidos de generación en generación, preservando así la autenticidad y la calidad de la bebida.

- **Ingredientes naturales:** las bebidas ancestrales se elaboran a partir de ingredientes naturales, como frutas, hierbas, granos o raíces. Estos ingredientes suelen ser cultivados localmente y seleccionados cuidadosamente para obtener los sabores y aromas característicos de la bebida.
- **Valor cultural y simbólico:** las bebidas ancestrales tienen un significado cultural y simbólico para las comunidades que las producen y consumen. Estas bebidas suelen estar asociadas a rituales, festividades y celebraciones tradicionales, y desempeñan un papel importante en la identidad cultural de un pueblo.
- **Conexión con la tierra y la naturaleza:** las bebidas ancestrales reflejan la relación de las comunidades con su entorno natural y su conexión con la tierra. Los ingredientes utilizados en la elaboración de estas bebidas suelen ser cultivados de forma sostenible y respetando los ciclos naturales, lo que contribuye a la preservación del medio ambiente.

Elaboración ancestral

La elaboración ancestral de la chicha ha sido una parte importante de nuestra cultura indígena. En el periodo incásico, se utilizaban diferentes técnicas dependiendo del conocimiento de la persona encargada de hacerla. En el caso de las princesas acllaconas, quienes servían al monarca inca, tenían un método especial.

Primero, las princesas recibían las mazorcas de los recolectores y las desgranaban para obtener los granos. Estos granos eran masticados por las princesas, pero solo se masticaba la mitad. Luego, escupían el grano en recipientes llamados pundos y comenzaban a formar capas con él. Primero, colocaban una capa de maíz masticado y la cubrían con hojas de aliso (achira). Repetían este proceso hasta llenar el pondo, luego lo tapaban y lo enterraban durante un mes.

Durante este tiempo, la saliva mezclada con el maíz comenzaba a fermentar, creando el líquido de la chicha. Cada cuatro días, las princesas abrían los pundos y filtraban el contenido, obteniendo así la chicha pura. Esta chicha era reservada solo para el monarca y se utilizaba en ceremonias y rituales sagrados.

El residuo de maíz y hojas que quedaba después de la filtración se utilizaba como base para hacer más chicha. Sin embargo, esta chicha no podía ser consumida por personas de jerarquía inferior o por indígenas, ya que se castigaba con la muerte a quienes la consumieran. Esta bebida también era conocida como "Yamor-toctoy" o "Yamor aca" y

fue en el año 1532 cuando adoptó el nombre de chicha, palabra de origen antillano introducida por los españoles. Aunque la chicha era una bebida especial y su consumo estaba restringido, los indígenas también elaboraban y consumían chicha en sus hogares. El jefe de familia era el responsable de recolectar y buscar el maíz en los campos y montañas de la región.

Después de la recolección, el jefe de familia regresaba a casa y toda la familia se sentaba alrededor para desgranar las mazorcas. Una vez obtenido el grano de maíz, este era triturado con las muelas, ya que en aquellos tiempos no existían piedras de moler o molinos.

Después de la masticación, el grano se unía con la saliva formando una masa que se depositaba en los pondos. Luego, se agregaba agua y se hervía utilizando leña como combustible. Los pondos se cubrían con hojas de jurapango para evitar impurezas. Gracias a este proceso de fermentación, se obtenía el grado alcohólico de la chicha, que se dejaba reposar durante aproximadamente 15 días.

Esta bebida casera se consumía únicamente dentro de los hogares indígenas y solo en ocasiones especiales, pero poco a poco se convirtió en parte de su alimentación diaria. Además, la chicha se preparaba con hierbas narcóticas, como el huantug y el chamico, que se utilizaban en ritos y ceremonias para invocar a los dioses. Las personas que consumían estas hierbas experimentaban propiedades psicodélicas o alucinógenas.

Gourmet

El concepto de gourmet se refiere a la alta cocina y a la cultura del buen comer. Según Significados (2021), el término "gourmet" proviene del francés "gourmand", que significa 'amor por el buen comer' y deriva de "goût", que significa 'gusto' o 'sabor'. Antiguamente, el término gourmet se refería específicamente a una persona con elevados conocimientos en el arte culinario, de gusto delicado y paladar exquisito, educada en la gastronomía más refinada, y con una capacidad singular para catar y distinguir sabores, texturas, fineza y calidad en alimentos y bebidas (Wikipedia, 2021).

Hoy en día, el concepto de gourmet se ha ampliado y se utiliza de manera genérica para referirse a lo más exquisito, de más alta calidad y sofisticación en la gastronomía. También se utiliza para describir a una persona aficionada a los placeres de la mesa. Además, el gourmet se relaciona con un estilo de vida asociado al gusto por la cocina más sofisticada,

pero que también abarca intereses artísticos y culturales de elevado perfil (Definición, 2021).

En resumen, el término gourmet se refiere a la alta cocina, la exquisitez, la calidad y la sofisticación en la gastronomía. Ha evolucionado desde su significado original para abarcar lo más exquisito y de mayor calidad en la gastronomía, así como a las personas aficionadas a los placeres de la mesa y con un estilo de vida relacionado con la cocina sofisticada y los intereses culturales y artísticos (Significados, 2021).

Plato gourmet

Un plato gourmet es una preparación culinaria que se caracteriza por su elaboración refinada y la utilización de ingredientes de alta calidad. Estos platos son considerados como una experiencia gastronómica única, ya que combinan sabores, texturas y presentaciones sofisticadas. Un plato gourmet es una preparación culinaria elaborada con ingredientes de alta calidad, técnicas culinarias refinadas y una presentación estética cuidada. Estos platos buscan sorprender y deleitar al paladar, combinando sabores, texturas y presentaciones creativas (Porto & Gardey, 2021).

Producto gourmet

Un producto gourmet es aquel que se caracteriza por su alta calidad y refinamiento en su elaboración. Estos productos están relacionados con la alta cocina y la gastronomía, y se distinguen por su cuidado en la selección de ingredientes y en su proceso de preparación (Pasta, 2021).

Características de un producto gourmet

- **Ingredientes de primera calidad:** los productos gourmet utilizan ingredientes de la mejor calidad, que respetan todas las características organolépticas de los alimentos. Esto significa que se busca que los ingredientes tengan un color, olor y textura excepcionales, lo que se traduce en un aroma y sabor inigualables en el producto final.
- **Elaboración refinada:** los productos gourmet son elaborados con gran atención al detalle y cuidado en su proceso de preparación. Esto implica que se siguen técnicas culinarias sofisticadas y se utilizan métodos de producción que preservan las propiedades y sabores de los ingredientes.

- **Exclusividad:** los productos gourmet suelen ser exclusivos y no se consumen habitualmente en los hogares. Pueden ser difíciles de encontrar y están reservados para ocasiones especiales. Sin embargo, la exclusividad no siempre implica un alto costo, ya que existen productos gourmet asequibles para todos los bolsillos.
- **Experiencia sensorial:** los productos gourmet ofrecen una experiencia única para los sentidos. Gracias a su cuidada elaboración, conservan todas las cualidades organolépticas de los ingredientes, lo que se traduce en sabores y aromas excepcionales.

Gastronomía

La gastronomía es una disciplina que estudia la relación del ser humano con su alimentación y su entorno cultural. Se considera un arte que abarca tanto la preparación de alimentos como el manejo de sabores, aromas y técnicas culinarias. La gastronomía no se limita solo al gusto por la comida o por cocinar, sino que también se enfoca en aspectos culturales, nutricionales y científicos relacionados con la alimentación.

Según la Real Academia Española, la gastronomía se define como "la disciplina que estudia las relaciones del ser humano con su modo de alimentación y con el entorno cultural en el que la cocina se da". Esta disciplina utiliza la comida como eje central para comprender y aproximarse a la cultura (Concepto, 2022).

Tipos de gastronomía

Gastronomía nacional: representa los gustos propios de una nación y utiliza ingredientes locales que identifican a los habitantes de la región. Esta cocina forma parte del patrimonio de un país y puede incluir técnicas culinarias tradicionales (BCH, 2022).

Gastronomía internacional: se refiere a la cocina de diferentes culturas y países. Destaca por la combinación de sabores y aromas característicos de cada región. La comida fusión es una técnica común en este tipo de gastronomía, que busca combinar los sabores de varias culturas para crear platos únicos.

Gastronomía gourmet: es una cocina innovadora que utiliza ingredientes de alta calidad y técnicas culinarias sofisticadas. Se caracteriza por la atención al detalle y la presentación cuidadosa de los platos. La cocción a baja temperatura y el uso de nitrógeno líquido son algunas de las técnicas destacadas en este tipo de gastronomía.

Gastronomía vegetariana y vegana: se centra en el uso de ingredientes vegetales y excluye los alimentos de origen animal. La gastronomía vegetariana utiliza verduras, frutas, arroz, etc., mientras que la gastronomía vegana elimina todos los productos de origen animal. Las técnicas de cocción a la plancha o al vapor son comunes en este tipo de gastronomía.

Gastronomía sostenible: promueve el consumo responsable de alimentos y se preocupa por el impacto ambiental. Esta cocina busca preservar el patrimonio cultural y utiliza técnicas como la cocción al vacío (sous-vide), para resaltar los sabores de los alimentos.

Turismo

Según la definición de la Organización Mundial del Turismo (OMT) "el turismo es un fenómeno social, cultural y económico que implica el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios" (OMT, 2019).

Sin embargo, existen otras definiciones de turismo propuestas por diferentes autores que también son relevantes para comprender este concepto.

Según John Tribe, afirma que "el turismo no es una disciplina (ciencia), pero sí un campo de estudio (objeto de estudio) de las ciencias" (Tribe, 1997).

Por otro lado, según Sharpley y Telfer (2021), el término "turismo" se utiliza para describir las actividades que las personas llevan a cabo cuando viajan y se alojan en lugares diferentes a su entorno habitual, durante un período de tiempo que no supera un año consecutivo, con el propósito de disfrutar de ocio, llevar a cabo actividades comerciales u otros motivos.

Tipos de turismo

- **Turismo de negocios:** este tipo de turismo está relacionado con los viajes que se realizan por motivos laborales, como asistir a eventos, congresos o reuniones.
- **Turismo sostenible:** el turismo sostenible se enfoca en la conservación del medio ambiente y la cultura local. Busca minimizar el impacto negativo del turismo y promover prácticas responsables.
- **Turismo de aventura:** este tipo de turismo está dirigido a los amantes de las emociones extremas y los deportes de aventura. Incluye actividades como senderismo, surf, kitesurf, entre otros.

- **Turismo rural:** el turismo rural se caracteriza por ofrecer belleza y tranquilidad al turista. Se desarrolla en entornos naturales, como paisajes verdes y casas de campo, y permite disfrutar de un estilo de vida más relajado.
- **Turismo de naturaleza:** este tipo de turismo está dirigido a aquellos que se sienten identificados con la naturaleza y disfrutan de actividades al aire libre. Permite explorar lugares naturales, como cascadas, bosques, selvas, entre otros, y realizar actividades relacionadas con la naturaleza.
- **Enoturismo:** el enoturismo se enfoca en la cultura del vino y permite a los amantes del vino disfrutar de experiencias relacionadas con la producción y conservación del vino. España es un destino reconocido en el enoturismo.
- **Turismo gastronómico:** este tipo de turismo se centra en la comida y la cultura culinaria de un destino. Los turistas gastronómicos buscan experimentar la cocina local, probar platos tradicionales, visitar mercados y participar en actividades relacionadas con la gastronomía, como clases de cocina o tours gastronómicos. El turismo gastronómico permite a los viajeros explorar la identidad cultural de un lugar a través de su comida.
- **Ecoturismo:** el ecoturismo se enfoca en la conservación de la naturaleza y la promoción de prácticas sostenibles. Los turistas que participan en el ecoturismo buscan disfrutar de entornos naturales, aprender sobre la biodiversidad y contribuir a la protección del medio ambiente. Este tipo de turismo fomenta la educación ambiental, el respeto por la naturaleza y la participación en actividades de conservación.
- **Turismo cultural:** este tipo de turismo se centra en la exploración de la cultura, las tradiciones, el patrimonio histórico y artístico de un destino. Los turistas culturales visitan museos, sitios arqueológicos, festivales y participan en actividades relacionadas con la cultura local.

Demanda

La demanda se refiere a la cantidad de bienes o servicios que los compradores o consumidores están dispuestos a adquirir para satisfacer sus necesidades o deseos, y que poseen los recursos financieros necesarios para llevar a cabo la transacción a un precio específico y en un lugar designado. En economía, la demanda es un concepto fundamental que se utiliza para analizar el comportamiento del mercado y la asignación de recursos.

La demanda puede ser influenciada por diferentes factores, como el precio del bien o servicio, el ingreso de los consumidores, los gustos y preferencias, la disponibilidad de productos sustitutos, entre otros (Khan Academy, s.f.).

Oferta

La oferta, en economía, se refiere a la cantidad de bienes y servicios que los oferentes están dispuestos a poner a la venta en el mercado a unos precios específicos[1]. Es uno de los conceptos fundamentales en el estudio de la economía y juega un papel crucial en la determinación de los precios y la interacción con la demanda (Pedrosa, 2023).

Mercado

El concepto de mercado se refiere al conjunto de transacciones y procesos de intercambio de bienes o servicios entre individuos, en los cuales se llega a un acuerdo sobre el producto o servicio y el precio que se cobra por él (SERNAC, s. f.).

El mercado se rige por la ley de oferta y demanda, así como por las restricciones impuestas por el Estado. Los precios de los bienes y servicios en el mercado están condicionados por varios factores, como la disponibilidad de los productos, la situación económica global y las regulaciones gubernamentales (Azkue, 2023).

Mercados locales

El mercado local se refiere a un ámbito geográfico específico donde los consumidores y vendedores se encuentran en una misma localidad, como un municipio o una provincia. En este tipo de mercado, la competencia entre compradores y vendedores está limitada y localizada, lo que significa que la mayoría de los productos perecederos se compran y venden en tiendas físicas o restaurantes cercanos (WikiEconómica., 2021).

Mercados nacionales

El concepto de mercados nacionales se refiere al ámbito geográfico de un país en el cual se lleva a cabo el intercambio de bienes y servicios. Estos mercados abarcan todo el territorio nacional y están regulados por las leyes, impuestos, pesos y medidas, moneda, entre otros aspectos, propios de ese país (Wikipedia, 2023a).

Capítulo II

Diseño metodológico

El concepto de población se refiere al conjunto de individuos que comparten características comunes y que se encuentran en un área geográfica determinada. En términos demográficos, la población se define como el número total de personas que viven en un lugar específico en un momento dado. La población puede ser estudiada desde diferentes perspectivas, como la demografía, la sociología y la geografía, entre otras disciplinas. Además, la población puede ser analizada en términos de su tamaño, estructura, distribución geográfica, crecimiento y características socioeconómicas, entre otros aspectos (Concepto, 2021).

Muestra

Amayo y Tamayo (2006), definen la muestra como “el conjunto de operaciones que se realizan para estudiar la distribución de determinados caracteres en la totalidad de una población universo, o grupo, basándose en la observación de una porción de la población seleccionada. Palella y Martins (2008), definen la muestra como una parte o subconjunto de la población que debe compartir características que se reproduzcan de la forma más precisa posible.

La muestra se calculará con la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N * Z_{\alpha}^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z_{\alpha}^2 * p * q}$$

Donde:

n: tamaño de la muestra buscado.

N: tamaño de la población universo

z: parámetro estadístico que depende el **N** **e:** error de estimación máximo o aceptado. **p:** es la variabilidad positiva.

q: es la variabilidad negativa, que es el complemento de p (1 - p).

Parametro	Valor
N	624.549
z	1,96
p	50%
q	50%
e	5%

Tamaño de la muestra	
n=	383,92446

Total, de encuestas por realizar = 384 encuestas

Métodos de investigación

Los métodos de investigación se refieren a las estrategias y técnicas utilizadas para obtener conocimiento y responder preguntas de investigación en diversas disciplinas científicas y académicas, como la ciencia, la psicología, la sociología, la medicina, entre otras (Chagoya, 2021).

Método de análisis

El concepto de método de análisis se refiere a un conjunto de técnicas y procedimientos utilizados para examinar y comprender un fenómeno o problema en detalle. Estas técnicas permiten descomponer el objeto de estudio en sus elementos básicos, identificar relaciones y patrones, y obtener conclusiones fundamentadas. El método de análisis se aplica en diversos campos, como la investigación científica, el estudio de mercado, el análisis de datos, entre otros (Ortega, 2023).

Método de síntesis

El método de síntesis es un proceso de razonamiento que busca reconstruir un todo a partir de los elementos distinguidos por el análisis. Consiste en hacer una recopilación breve y metódica de los aspectos más relevantes de un proceso o conocimiento (Labajo Gonzáles, 2017).

Técnicas

En relación con las técnicas, hemos seleccionado las siguientes como las más adecuadas para nuestra investigación:

Entrevista

La entrevista es una técnica ampliamente utilizada en la investigación cualitativa para recopilar datos e información relevante. En el contexto de una tesis de investigación, la entrevista se define como una conversación dirigida entre el investigador y uno o varios individuos con el propósito de obtener información específica relacionada con el tema de estudio (Guía interactive, s. f.).

Encuestas

Es una técnica utilizada para recopilar datos y obtener información sobre las opiniones, actitudes y comportamientos de una muestra de la población en relación a un tema específico. Es una herramienta cuantitativa que se utiliza de manera metódica y sistemática para obtener datos estadísticos (QuestionPro, s. f.).

Observación

La observación es una técnica de investigación que consiste en observar de manera cuidadosa y sistemática fenómenos, hechos, casos, objetos, acciones o situaciones con el fin de obtener información relevante para la investigación (Díaz Sanjuán, 2011).

Capítulo III

Resultados

Análisis y tabulación de las encuestas

En esta investigación, se llevaron a cabo 384 encuestas utilizando un cuestionario compuesto por 15 preguntas con el objetivo de comprender la percepción de los consumidores hacia la chicha de maíz en la región de Manabí y, al mismo tiempo, identificar el perfil de nuestra Buyer Person. Una vez completada la aplicación de los instrumentos de investigación, se procedió a la tabulación correspondiente de la información recopilada. Además, se realizó un análisis estadístico en el que se calcularon los promedios para cada pregunta. Los resultados obtenidos se detallan a continuación:

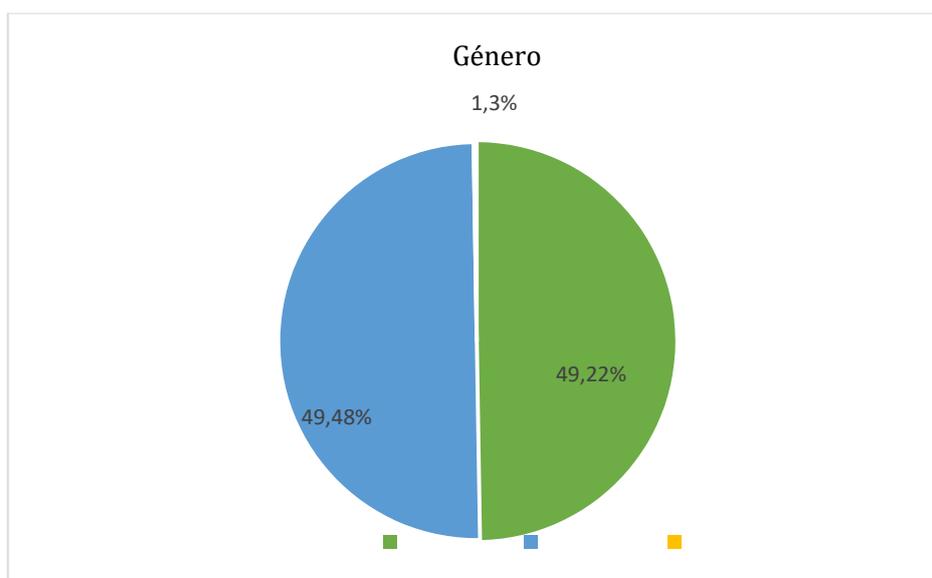
Pregunta 1

¿Cuál es su género?

Tabla 2

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
Femenino	189	49,22%
Masculino	190	49,48%
Otro	5	1,3%
Total	384	100%

Figura 1



Nota. Fuente: Encuesta realizada al público general, que habitan en la provincia de Manabí. Elaboración autores

Interpretación: los datos de la primera pregunta de encuesta muestra una distribución casi equitativa entre géneros, con un ligero predominio de sexo masculino con 49,48% en comparación con el sexo femenino 49,22%. Además, se presenta un pequeño porcentaje de 1,30% identifica su género como otro.

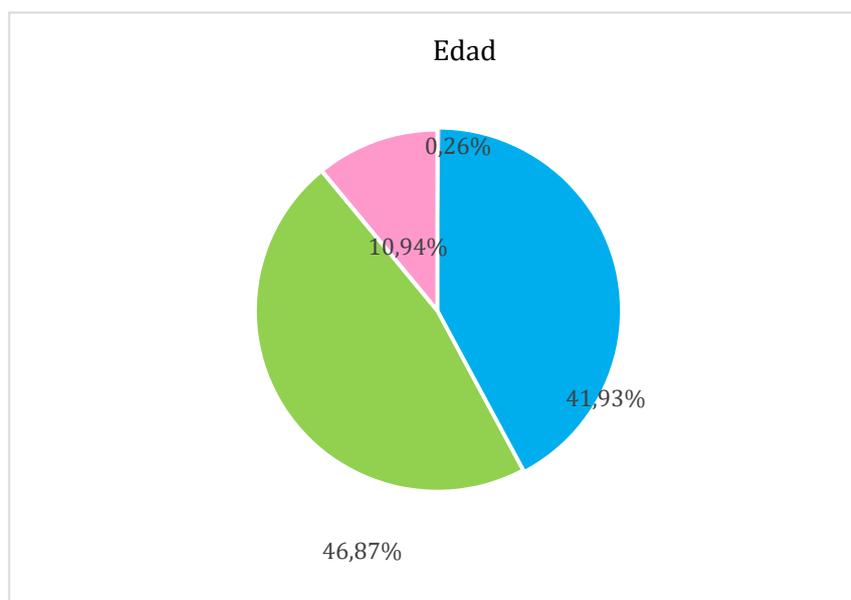
Pregunta 2.

¿Cuál es su Edad?

Tabla 3

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
5-10 años	1	0,26%
10-25 años	161	41,93%
25-50 años	180	46,87%
50-75 años	42	10,94%
Total	384	100%

Figura 2



Nota. Fuente: Encuesta realizada al público general, que habitan en la provincia de Manabí. Elaboración autores

Interpretación: Los resultados muestran que el 46,87% tienen entre 25 y 50 años, seguido del 41,93% tienen entre 10 y 25 años, un 10,94% tienen entre 50 y 75 años, y solo el 0,26% de los encuestados tienen entre 5 y 10 años. Por lo que se está recogiendo información mayoritaria de adultos jóvenes.

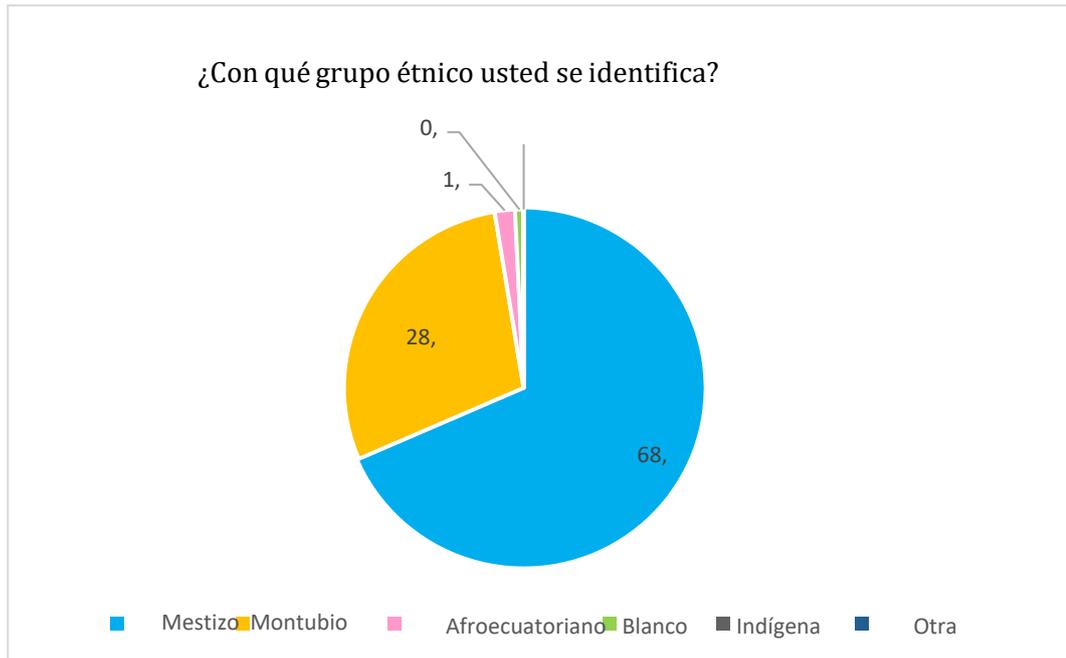
Pregunta 3.

¿Con qué grupo étnico usted se identifica?

Tabla 4

Respuesta	Total Cantidad	%
Mestizo	263	68,49%
Montubio	111	28,91%
Afroecuatoriano	7	1,82%
Blanco	3	0,78%
Indígena	0	0%
Otra etnia	0	0%
Total	384	100%

Figura 3



Nota. Fuente: Encuesta realizada al público general, que habitan en la provincia de Manabí. Elaboración autores

Interpretación: Según los resultados el mestizo es la mayor etnia con un 68,49%, montubio siguen en términos de representación étnica con 28,91%, afroecuatoriano tiene una representación del 1,82%, mientras el blanco representa 0,78%, las etnias de indígena y otra notienen representación.

Pregunta 4.

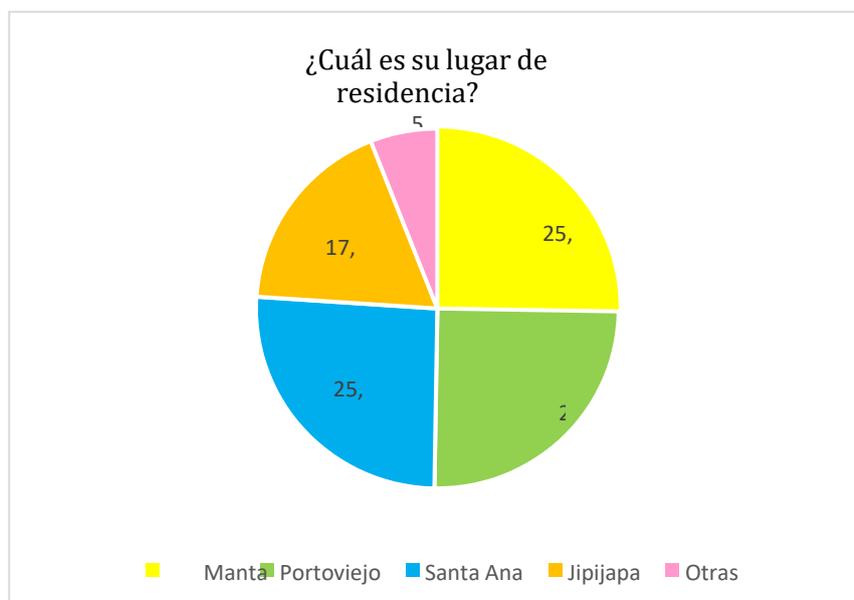
¿Cuál es su lugar de residencia?

Tabla 5

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
Manta	97	25,26%
Portoviejo	96	25%
Santa Ana	99	25,78%

Jipijapa	69	17,97%
Otras	23	5,99%
Total	384	100%

Figura 4



Nota. Fuente: Encuesta realizada al público general, que habitan en la provincia de Manabí. Elaboración autores

Interpretación: Los resultados de esta pregunta indica que Santa Ana representa el 25,26% de las respuestas, Manta sigue de cerca con un 25,78%, Portoviejo tiene una representación similar con un 25%, mientras Jipijapa representa el 17,97% y tan solo el 5,99% representado por la opción otras.

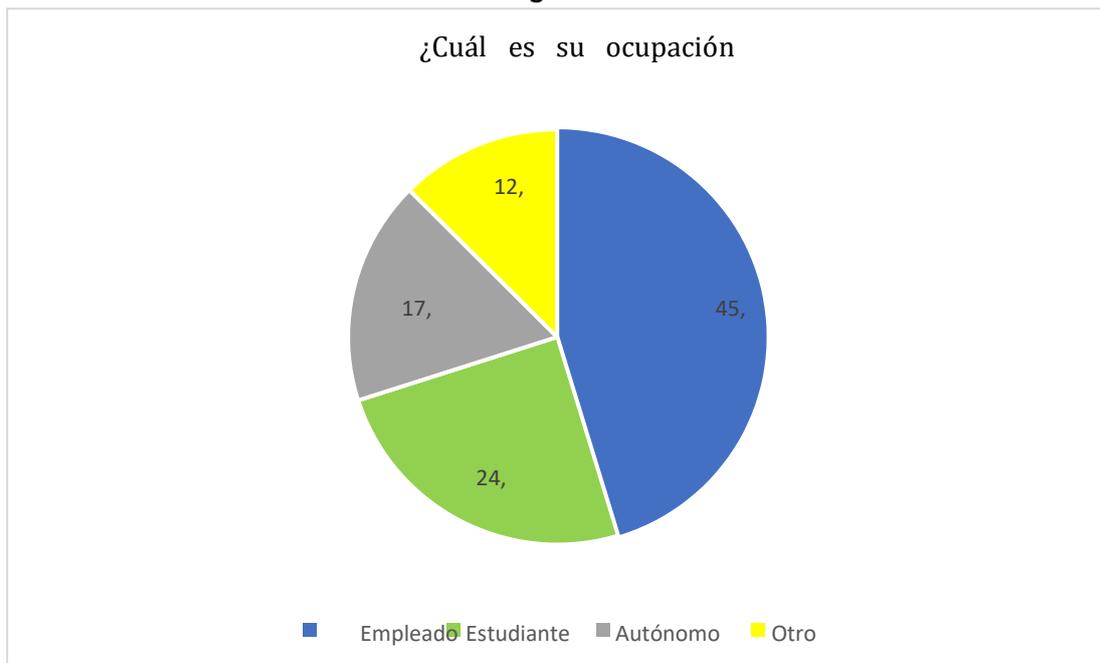
Pregunta 5.

¿Cuál es su ocupación actual?

Tabla 6

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
Empleado	174	45,31%
Estudiante	95	24,74%
Autónomo	67	17,45%
Otro	48	12,5%
Total	384	100%

Figura 5



Nota. Fuente: Encuesta realizada al público general, que habitan en la provincia de Manabí. Elaboración autores

Interpretación: Los datos obtenidos sugiere que la mayoría de la muestra esta compuesta por empleados con un 45,31%, estudiantes representan un 24,74%, los autónomos conforman el 17,45% y solo el grupo otro representa el 12,5%.

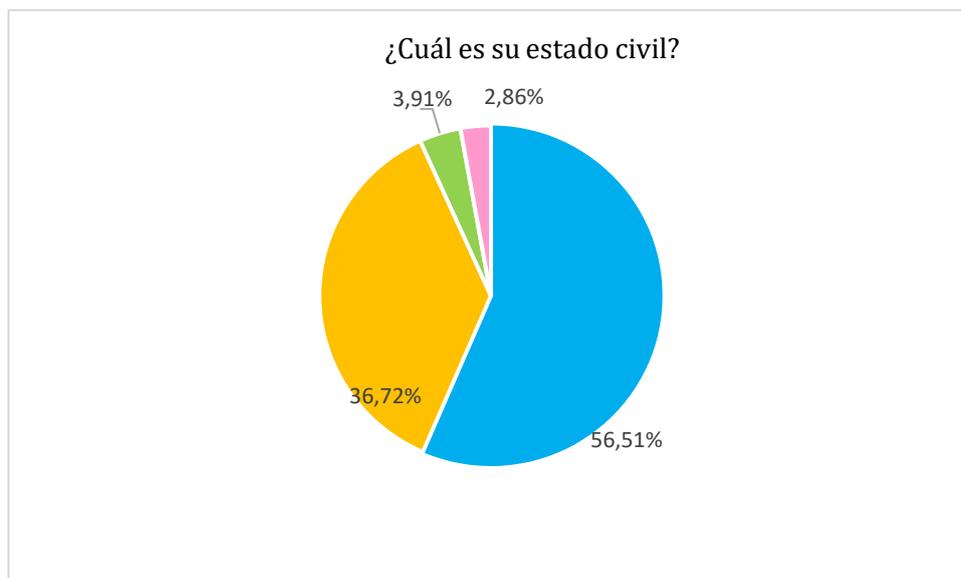
Pregunta 6.

¿Cuál es su estado civil?

Tabla 7

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
Soltero/a	217	56,51%
Casado/a	141	36,72%
Divorciado/a	15	3,91%
Viudo/a	11	2,86%
Total	384	100%

Figura 6



Nota. Fuente: Encuesta realizada al público general, que habitan en la provincia de Manabí. Elaboración autores

Interpretación: Los resultados son los siguientes, soltero/a es la categoría más común con un 56,51%, casado/a representa el 36,72% de las respuestas, divorciado/a cuenta con 3,91% y viudo/a tiene una representación del 2,86%.

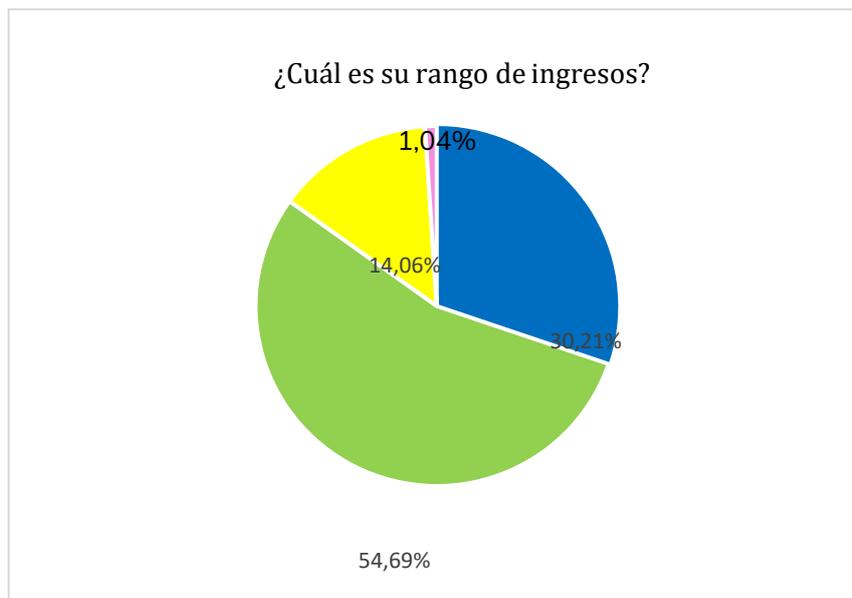
Pregunta 7.

¿Cuál es su rango de ingresos?

Tabla 8

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
Menos de \$400	116	30,21%
\$400-\$800	210	54,69%
\$800-1600	54	14,06%
Mas de \$1600	4	1,04%
Total	384	100%

Figura 7



Nota. Fuente: Encuesta realizada al público general, que habitan en la provincia de Manabí. Elaboración autores

Interpretación: Los datos obtenidos de esta pregunta indica que la mayoría de la muestra tiene ingresos en el rango de \$400-\$800 con el 54,69% de las respuestas, la opción menos de \$400 también tiene una proporción significativa con el 30,21%,

mientras que las categorías \$800-\$1600 tiene una representación del 14,06% y mas de \$1600 es la categoría con menor proporción con un 1,04%.

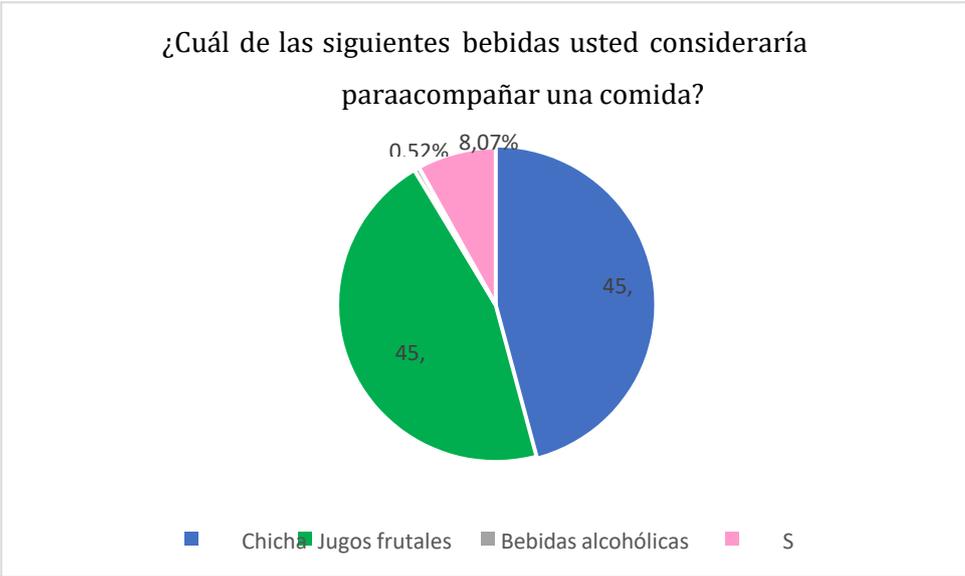
Pregunta 8.

¿Cuál de las siguientes bebidas usted consideraría para acompañar una comida?

Tabla 9

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
Chicha	176	45,83%
Jugos frutales	175	45,57%
Bebidas alcohólicas	2	0,52%
Soda	31	8,07%
Total	384	100%

Figura 8



Nota. Fuente: Encuesta realizada al público general, que habitan en la provincia de Manabí. Elaboración autores

Interpretación: Siendo un total de 384 encuestados, las opciones más populares son la chicha con un 45,83% y jugos frutales con el 45,57% respectivamente, Soda cuenta con un 8,07% de las respuestas y tan solo la opción de Bebidas alcohólicas representa el 0,52%.

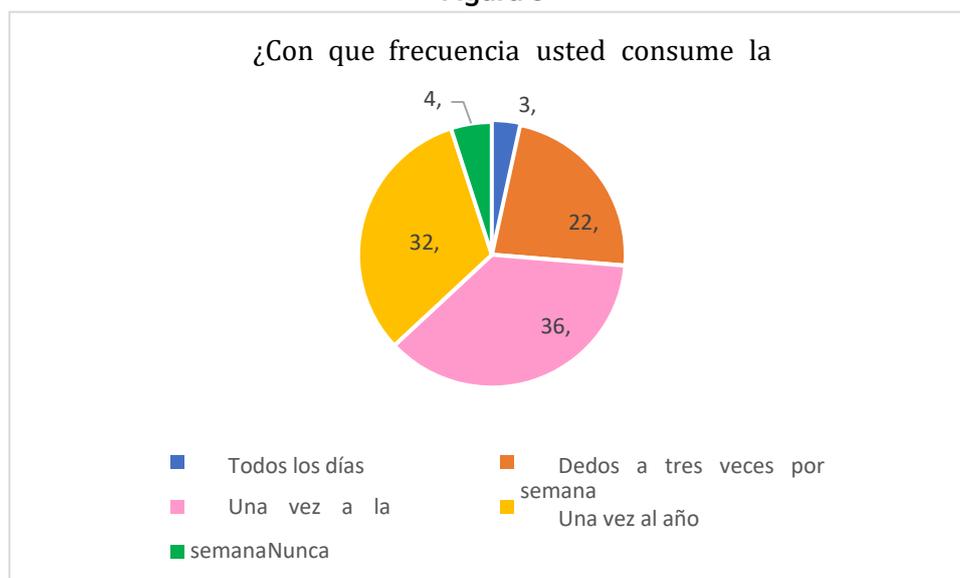
Pregunta 9.

¿Con que frecuencia usted consume la Chicha?

Tabla 10

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
Todos los días	13	3,39%
De dos a tres veces por semana	88	22,92%
Una vez a la semana	141	36,72%
Una vez al año	123	32,03%
Nunca	19	4,95%
Total	384	100%

Figura 9



Nota. Fuente: Encuesta realizada al público general, que habitan en la provincia de Manabí. Elaboración autores

Interpretación: Los datos sugieren que la mayoría de los encuestados consumen chicha una vez a la semana 36,72%, seguido con la opción de una vez al año con el 32,03%, de dos a tres veces por semana representa el 22,92, nunca representa el 4,95%, todos los días es la frecuencia menos común representando el 3,39% de las respuestas.

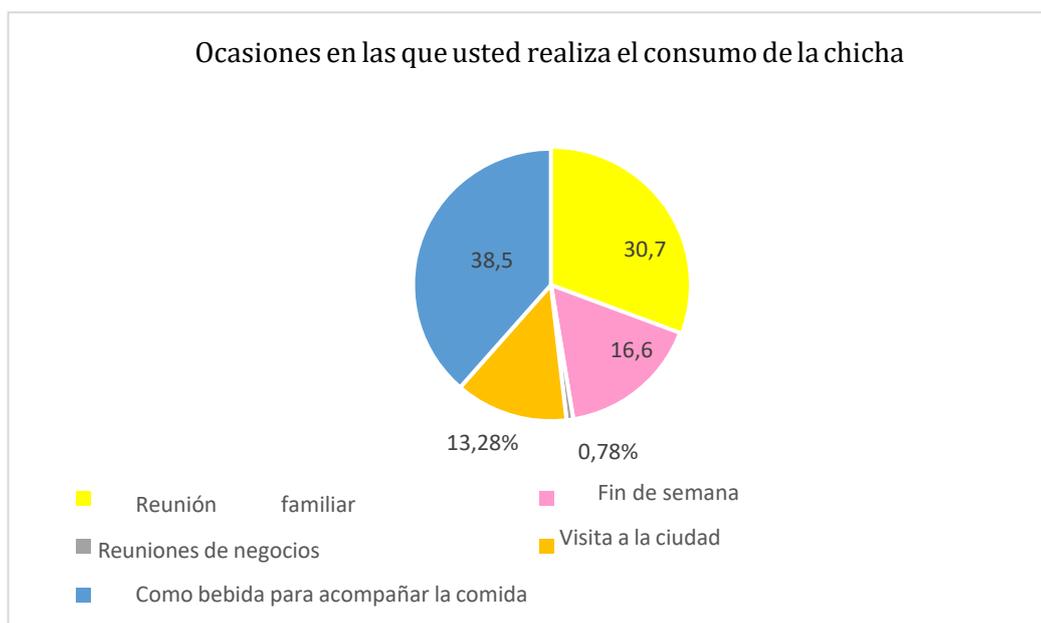
Pregunta 10.

Ocasiones en las que usted realiza el consumo de la chicha

Tabla 11

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
Reunión familiar	118	30,73%
Fin de semana	64	16,67%
Reuniones de negocios	3	0,78%
Visita a la ciudad	51	13,28%
Como bebida para acompañarla comida	148	38,54%
Total	384	100%

Figura 10



Nota. Fuente: Encuesta realizada al público general, que habitan en la provincia de Manabí. Elaboración autores

Interpretación: De los 384 encuestados, el 38,54% indica que consume la chicha como bebida para acompañar la comida, el 30,73% respondió que consume la chicha en reunión familiar, la opción fin de semana abarca el 16,67%, mientras un 13,28% contestó que la

consume cuando visita la ciudad, de la misma manera se pudo evidenciar con el 0,78% que las reuniones de negocios son el contexto menos común para consumir esta bebida.

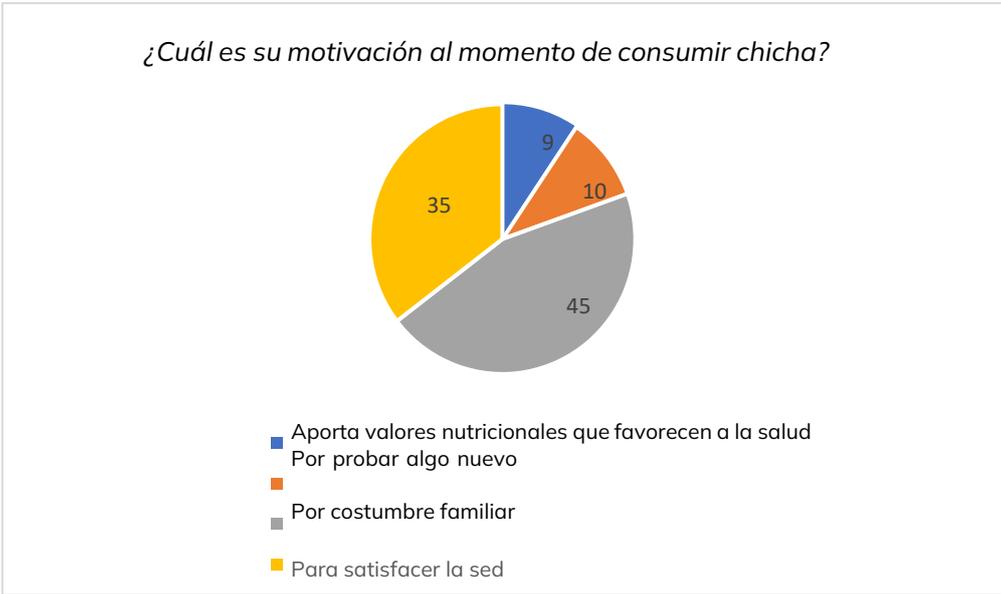
Pregunta 11.

¿Cuál es su motivación al momento de consumir chicha?

Tabla 12

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
Aporta valores nutricionales que favorecen a la salud	36	9,38%
Por probar algo nuevo	39	10,16%
Por costumbre familiar	173	45,05%
Para satisfacer la sed	136	35,42%
Total	384	100%

Figura 11



Nota. Fuente: Encuesta realizada al público general, que habitan en la provincia de Manabí. Elaboración autores

Interpretación: El 45,05% de los encuestados respondió que su motivación al momento de consumir chicha es por costumbre familiar, el 35,42% para satisfacer la sed, mientras un 10,16% indico que por probar algo nuevo, y tan solo el 9,38% lo consume por el aporte valores nutricionales que favorecen a la salud.

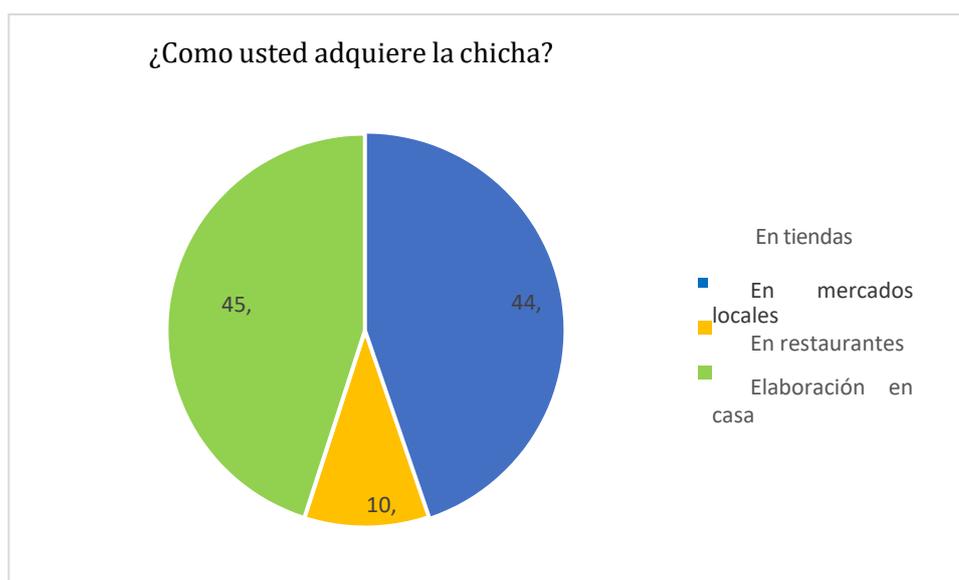
Pregunta 12.

¿Como usted adquiere la chicha?

Tabla 13

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
En mercados locales	172	44,79%
En restaurantes	39	10,16%
Elaboración en casa	173	45,05%
Total	384	100%

Figura 12



Nota. Fuente: Encuesta realizada al público general, que habitan en la provincia de Manabí. Elaboración autores

Interpretación: De acuerdo con la pregunta el 45,05% indican que lo adquieren por elaboración en casa, en mercados locales es el lugar más común para adquirir esta bebida con un 44,79% de las respuestas, y tan solo la opción en restaurantes tiene una representación del 10,16%.

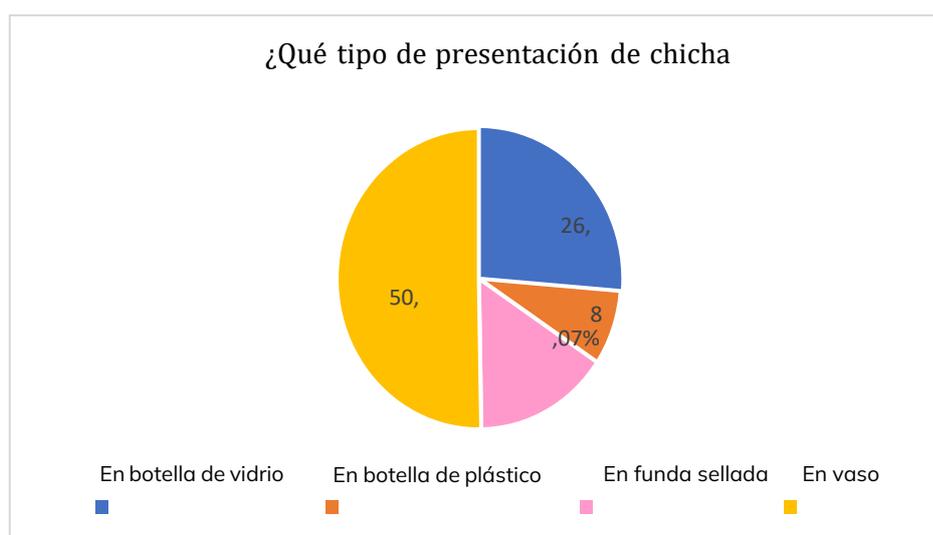
Pregunta 13.

¿Qué tipo de presentación de chicha prefiere?

Tabla 14

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
En botella de vidrio	101	26,3%
En botella de plástico	31	8,07%
En funda sellada	59	15,36%
En vaso	193	50,26%
Total	384	100%

Figura 13



Nota. Fuente: Encuesta realizada al público general, que habitan en la provincia de Manabí. Elaboración autores

Interpretación: Los datos obtenidos sugieren que la mayoría de las personas prefieren consumir la chicha en un vaso representando el 50,26%, seguido por la botella de vidrio con el 26,30%, las fundas selladas también tienen una representación significativa con el 15,36%, mientras que el uso de botellas plástico es menos común representa tan solo el 8,07% de la muestra encuestada.

Pregunta 14.

¿Considera usted a la chicha un producto que tiene potencialidades por su fino sabor en convertirse en producto gourmet para ser servido en ocasiones especiales?

Tabla 15

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
Si	376	97,92%
No	8	2,08%
Total	384	100%

Figura 14



Interpretación: El 97,92% de los encuestados respondió de forma positiva con el Si, considerando a la chicha como un producto que tiene potenciales para convertirse en un producto gourmet, apreciando su fino sabor y viéndola como apta para ser disfrutada en ocasiones especial, mientras el 2,98% respondió con el No.

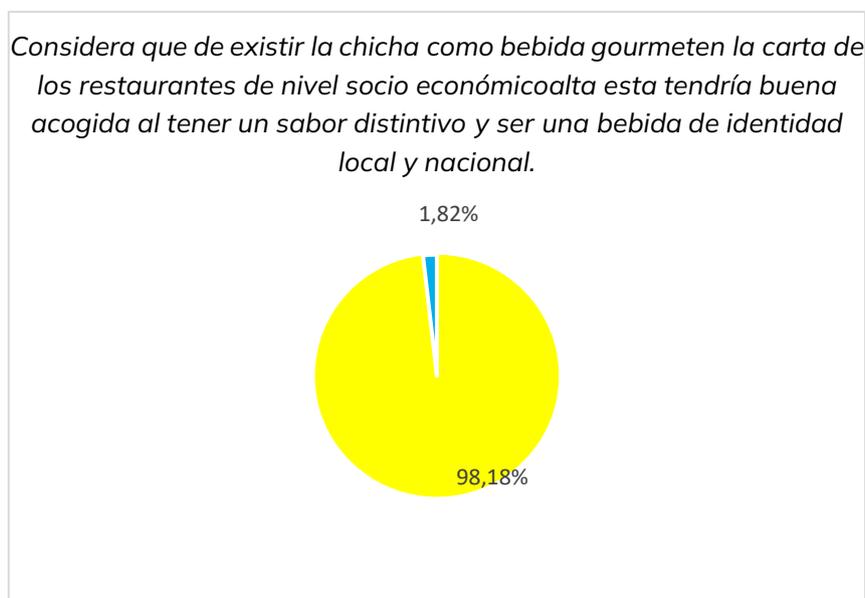
Pregunta 15.

Considera que de existir la chicha como bebida gourmet en la carta de los restaurantes de nivel socio económico alta esta tendría buena acogida al tener un sabor distintivo y ser una bebida de identidad local y nacional.

Tabla 16

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
Si	377	98,18%
No	7	1,82%
Total	384	100%

Figura 15



Nota. Fuente: Encuesta realizada al público general que habitan en la provincia de Manabí. Elaboración autores

Interpretación: De acuerdo con el 98,18% de los encuestados indican que la chicha tendría una buena acogida como bebida gourmet en los restaurantes de nivel socioeconómico alto. La percepción positiva se atribuye a su sabor distintivo y su identidad como bebida local y nacional, por otra parte, tan solo el 1,82% respondió con un No.

Tabla 17
Resumen de encuestas

1 Género		
Femenino	189	49,22%
Masculino	190	49,48%
Otro	5	1,3%
Total	384	100%
2 EDAD		
5-10 años	1	0,26%
10-25 años	161	41,93%
25-50 años	180	46,87%
50-75 años	42	10,94%
Total	384	100%
3 ¿Con qué grupo étnico usted se identifica?		
Mestizo	263	68,49%
Montubio	111	28,91%
Afroecuatoriano	7	1,82%
Blanco	3	0,78%
Indígena	0	0%
Otra etnia	0	0%
Total	384	100%
4 ¿Cuál es su lugar de residencia?		
Manta	97	25,26%
Portoviejo	96	25%

Santa Ana	99	25,78%
Jipijapa	69	17,97%
Otras	23	5,99%
Total	384	100%

5 ¿Cuál es su ocupación actual?

Empleado	174	45,31%
Estudiante	95	24,74%
Autónomo	67	17,45%
Otro	48	12,5%
Total	384	100%

6 ¿Cuál es su estado civil?

Soltero/a	217	56,51%
Casado/a	141	36,72%
Divorciado/a	15	3,91%
Viudo/a	11	2,86%
Total	384	100%

7 ¿Cuál es su rango de ingresos?

Menos de \$400	116	30,21%
\$400-\$800	210	54,69%
\$800-\$1600	54	14,06%

Más de &1600	4	1,04%
Total	384	100%

8 ¿Cuál de las siguientes bebidas usted consideraría para acompañar una comida?

Chicha	176	45,83%
Jugos frutales	175	45,57%
Bebidas alcohólicas	2	0,52%
SoSoda	31	8,07%
Total	384	100%

9 ¿Con que frecuencia usted consume la Chicha?

Todos los días	13	3,39%
De dos a tres veces por semana	88	22,92%
Una vez a la semana	141	36,72%
Una vez al año	123	32,03%
Nunca	19	4,95%
Total	384	100%

10 Ocasiones en las que usted realiza el consumo de la chicha

Reunión familiar	118	30,73%
Fin de semana	64	16,67%
Reuniones de negocios	3	0,78%
Visita a la ciudad	51	13,28%
Como bebida para acompañar la comida	148	38,54%
Total	384	100%

11 ¿Cuál es su motivación al momento de consumir chicha?

Aporta valores nutricionales que favorecen a la salud	36	9,38%
Por probar algo nuevo	39	10,16%

Por costumbre familiar	173	45,05%
Para satisfacer la sed	136	35,42%
Total	384	100%

12	¿Como usted adquiere la chicha?	
En mercados locales	172	44,79%
En restaurantes	39	10,16%
Elaboración en casa	173	45,05%
Total	384	100%

13	¿Qué tipo de presentación de chicha prefiere?	
En botella de vidrio	101	26,3%
En botella de plástico	31	8,07%
En funda sellada	59	15,36
En vaso	193	50,26%
Total	384	100%

14	Considera usted a la chicha un producto que tiene potencialidades por su fino sabor en convertirse en producto gourmet para ser servido en ocasiones especiales	
Sí	376	97,92%
No	8	2,08%
Total	384	100%

15	Considera que de existir la chicha como bebida gourmet en la carta de los restaurantes de nivel socio económico alta esta tendría buena acogida al tener un sabor distintivo y ser una bebida de identidad local y nacional.	
Sí	377	98,18%
No	7	1,82%
Total	384	100%

Figura 16

Perfil del consumidor de chicha artesanal



Análisis de las entrevistas:

A partir de las tres entrevistas realizadas, es posible identificar puntos comunes y diferencias en relación con la elaboración de la chicha y su potencial como producto gourmet. En cada una de las entrevistas, el maíz destaca como el ingrediente principal para la confección de la chicha. Además, se mencionan ingredientes adicionales, tales como canela, anís, clavo de olor, azúcar, panela, miel, hierba luisa, esencia de rosa y hojas de naranja. Estos componentes se emplean en diversas combinaciones con el fin de conferir sabor y aroma al producto. Aunque las técnicas de preparación muestran ciertas variaciones en cada entrevista, todas comparten la práctica de remojar y cocinar el maíz, así como la incorporación de otros ingredientes durante el proceso de cocción.

En todas las entrevistas, se destaca el reconocimiento del potencial de la chicha como producto gourmet. En síntesis, las entrevistas evidencian que la chicha posee una base tradicional y artesanal en su elaboración. Se observa una diversidad de ingredientes y técnicas utilizadas, y todas las entrevistadas concuerdan en el potencial de la chicha para convertirse en un producto gourmet mediante la aplicación de innovación y una presentación adecuada.

Entrevista 1.

Nombre: María Olaya Baque (vendedora de chicha en el mercado central).

1. ¿Quién le enseñó la elaboración de la chicha?

Soy de 24 de mayo y, al casarme, me mudé a Manta. Mi suegra que en ese tiempo se dedicaba a vender chicha en barril en Tarqui, me enseñó a hacerla. Me dio su negocio para ayudarme económicamente, ya que antes yo vendía legumbres. Luego con el tiempo me hice anotar para tener mi puesto aquí en el mercado, lo cual me costó mucho, pero gracias a don Jorge Zambrano me permitieron vender aquí. Ya llevo cuarenta años elaborando y vendiendo chicha, lamentablemente, ninguno de mis once hijos ha mostrado interés o aprendido a elaborar esta bebida tan tradicional.

2. ¿Qué ingredientes utiliza para elaborar la chicha?

- Maíz criollo o cubano
- Canela
- Anís chiquito
- Anís estrellado
- Clavito
- Polvo de vainillina
- Amarillo de huevo

3. ¿Qué técnicas de preparación utiliza para elaborar la chicha?

Remojo el maíz casi todo el día, lo pongo a hervir durante aproximadamente 3 o 4 horas en una cocina de leña para que se conserve por más tiempo, ya que en una cocina industrial se agria y no es lo mismo. Mientras que, si se cocina a leña, puede durar hasta ocho días. Durante el proceso de hervor, lo muevo casi dos horas, después lo aromatizo con anís, canela y clavo, y para que tenga mejor sabor le agrego polvo de vainillina, a veces el maíz es muy blanco así que le agrego amarillo de huevo para que tenga mejor apariencia y a las ocho de la noche lo retiro y coloco en bandejas grandes. Me levanto a las 3 de la mañana para llevarlo al mercado y venderlo.

4. ¿Considera que la chicha tiene potencialidad para volverse un producto gourmet?

Sí, claro. De hecho, anteriormente, una señora solía comprarme una gran cantidad de chicha para su restaurante. Sin embargo, debido al impacto del coronavirus, las ventas disminuyeron y ya no sigue adquiriendo. A pesar de eso, creo que la chicha tiene el potencial de convertirse en un producto gourmet, dado que es un producto tradicional y su elaboración es bastante compleja. No cualquierapuede producirla, y la gente disfruta de su sabor, que aporta mucha energía y puede satisfacer el hambre.

Entrevista 2.

Nombre: Santos Alejandrina Intriago Vélez (ciudadana de Santa Ana).

1. ¿Quién le enseñó la elaboración de la chicha?

Cuando era pequeña mi mamá me enseñó a hacer la chicha y a ella le enseñó mi abuela y yo le he enseñado a mis hijas y ya es una costumbre tomar esta bebida en la casa y en reuniones familiares.

2. ¿Qué ingredientes utiliza para elaborar la chicha?

- Maíz amarillo criollo
- Canela
- Anís chiquito
- Azúcar
- Panela
- Miel
- Hierba Luisa (opcional).
- Esencia de rosa (opcional).
- Hojas de naranja (opcional).

3. ¿Qué técnicas de preparación utiliza para elaborar la chicha?

Al desgranar el maíz, yo prefiero utilizar el criollo amarillo debido a la riqueza de harina que aporta, característica que no se encuentra en otras variedades. Una vez desgranado, procedo a molerlo. Luego, en una olla, hiervo agua y, una vez caliente, incorporo el maíz, dejándolo hervir durante al menos una hora. Durante este proceso, añado canela, anís y

azúcar, mientras revuelvo la mezcla. Si lo deseo, puedo agregar hierba luisa o esencia de rosa.

Después de este paso inicial, permito que la mezcla repose hasta el día siguiente. Al día siguiente, cuelo la preparación utilizando un liencillo. Para evitar desperdicios, retiro la primera parte y continuo con el resto del líquido, luego dejo reposar la mezcla antes de agregar más agua hervida, sazonándola con miel y panela derretida. Es importante no exceder el tiempo de ebullición para preservar sus propiedades.

4. ¿Considera que la chicha tiene potencialidad para volverse un producto gourmet?

Creo que la chicha tiene todo el potencial para volverse un producto gourmet. Nuestra manera tradicional de hacerla, con el maíz criollo y esas hierbas que se le pueden agregar, le da un sabor auténtico y único. Imagínate, con un toque moderno, presentado con elegancia y resaltando los ingredientes de calidad que utilizamos, la chicha podría ser un buen producto gourmet.

Entrevista 3.

Nombre: Liliana Cevallos

1. ¿Quién le enseñó la elaboración de la chicha?

Aprendí a elaborar chicha junto con la asociación "Criollito". Comenzamos a producirla y comercializarla, lo cual tuvo un impacto significativo en nuestra comunidad. Sin embargo, el propietario y líder de la asociación se jubiló, lo que llevó a que cada uno se encargara de vender de forma individual. Como resultado, la fábrica ya no se utiliza como solía hacerse.

2. ¿Qué ingredientes utiliza para elaborar la chicha?

- Maíz seco
- Canela
- Clavo de olor
- Anís
- Hierba Luisa
- Trozos de piña (opcional).

3. ¿Qué técnicas de preparación utiliza para elaborar la chicha?

Lavo el maíz seco y lo remojo en agua durante aproximadamente una hora. Luego, cocino el maíz en una olla grande con suficiente agua hasta que esté tierno, lo cual puede llevar entre 1 y 2 horas, dependiendo del tipo de maíz utilizado. Una vez que el maíz esté tierno, lo escurro y lo muelo hasta obtener una mezcla suave.

Posteriormente, coloco la mezcla de maíz en una olla grande y agrego anís, canela, hojas de hierbaluisa y clavos de olor. Cocino la mezcla en la cocina de leña. Después, dejo enfriar la chicha a temperatura ambiente. Si lo prefieres, puedes añadir trozos de piña u otras frutas a la chicha para darle un toque adicional.

4. ¿Considera que la chicha tiene potencialidad para volverse un producto gourmet?

Sí, la chicha es una bebida tradicional que puede innovarse como producto gourmet, como mencione antes se le pueden agregar frutas para darle un toque diferente, además puede considerarse saludable en comparación con algunas bebidas procesadas y azucaradas disponibles en el mercado.

Conclusiones

La presente investigación se enfocó en Analizar la demanda de la chicha artesanal como producto gourmet en los mercados locales y nacionales con énfasis en la provincia de Manabí, con el propósito de comprender las preferencias de los consumidores e identificar las oportunidades de comercialización de la chicha artesanal.

Se ha cumplido con el primer objetivo específico **“Analizar la demanda actual de la chicha artesanal como producto gourmet en el mercado local y nacional”**. Esto se ha logrado a través de un análisis de mercado de la chicha en Ecuador.

De igual manera se dio cumplimiento con el segundo y tercer objetivo específico cuyo texto: **“Investigar y describir los ingredientes y técnicas de producción de la chicha artesanal, resaltando aquellos aspectos que la convierten en un producto gourmet”** y **“Evaluar las preferencias y percepciones de los consumidores respecto a la chicha artesanal como un producto gourmet”** información que se puede encontrar detallada en el marco teórico y encuestas de la investigación.

Los resultados de la investigación ofrecen una base sólida para orientar futuras estrategias de comercialización de la chicha artesanal, asegurando su posición como un producto gourmet apreciado en los mercados locales y nacionales.

Recomendaciones

- Se sugiere impulsar la realización de investigaciones más profundas y detalladas en torno a la chicha. Además, se insta a enriquecer la terminología enfoque que contribuirá significativamente al sustento conceptual de futuros proyectos vinculados a la temática.
- Promover la chicha como un producto gastronómico de calidad, destacando sus características únicas y resaltando su potencial para contribuir a la oferta culinaria local y nacional.
- Incorporar la chicha como atractivo turístico, diseñando rutas o experiencias que permitan a los visitantes conocer su historia, proceso de elaboración y participar en rituales asociados.
- Fomentar la colaboración entre expertos en gastronomía, antropología, turismo y otras disciplinas para enriquecer la comprensión y promoción de la chicha.
-

Bibliografía

- Agüero, J. (2019). *Patrimonio gastronómico tradicional y su puesta en valor turístico – recreativo. Estudio de caso: colonia Santa María, coronel Suárez* [Tesis de Licenciatura, Universidad Nacional del Sur].
- Agurto, A. R. (2020, 28 octubre). Chicha, chichero, enchicharse. *UDEP Hoy*.
<https://www.udep.edu.pe/hoy/2012/07/chicha-chichero-enchicharse/#:~:text=La%20palabra%20chicha%2C%20seg%C3%BAn%20el,del%20ma%C3%ADz%20en%20agua%20azucarada%E2%80%9D>.
- Alfaro Parodi, V. (2021). *¿Qué es la gastronomía?: historia, importancia y tipos*.<https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/que-es-la-gastronomia/>
- Andueza, P. (2010). La política de activación patrimonial en Valparaíso: crítica y propuestas. *Encuentro Sociedad Chilena de Políticas Públicas*, 1-12.
- Ansoff, I. (1957). *Estrategias de expansión*. Hacia el liderazgo europeo en las escuelas de enseñanza de marketing.
- Aquae, F. (2021). *¿Qué es el agua? Tipos, composición y funciones*.
<https://www.fundacionaquae.org/wiki/que-es-el-agua/>
- Ardon, M. (2021). De lo sagrado a lo profano: la chicha de jora. *Teoría de la literatura y sus aplicaciones*, 51-61.
- Arias, E. R. (1 de 11 de 2020). *economipedia*.
<https://economipedia.com/definiciones/investigacionexplicativa.html>
- Arias, F. G. (2012). *El proyecto de investigación. Introducción a la metodología científica*. 6ta. Editorial Episteme.
- Armijos, S., Benavides, N., Rodas, D. & Paúl, C. (2022). Estudio del patrimonio alimentario y gastronómico del Cantón La Maná, provincia de Cotopaxi. *Revista de producción ciencias y investigación*, 9.
- Asamblea Nacional Constituyente de Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador. Régimen Oficial 449*.
<https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del->

Ecuador_act_ene-2021.pdf

- Astudillo, B. (2015). *¿Qué es la entrevista?* UAEM.
- Azanza, C. & Chacón, D. (2018). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora elaborada en la sierra norte ecuatoriana (Imbabura y Pichincha)* [Tesis de Licenciatura, Universidad San Francisco de Quito].
- Barraza, C. (2018). *Manual para la presentación de referencias bibliográficas de documentos impresos y electrónicos*. Utem.
- Bilancio, G. (2006). *Estrategia*. Pearson Educación.
- Brillat-Savarin, J. A. (2015). *La Physiologie du gout*. México.
- Briceño, T. (2009). El paradigma científico y su fundamento en la obra de Thomas Kuhn. *Tiempo y espacio*, 19(52).
https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-94962009000200006
- Burbano, A. & Duque, S. (2017). Análisis de la oferta gastronómica, una perspectiva comercial a través del marketing de servicios: Caso sector La Rumipamba, Pichincha, Ecuador. *RIAT: Revista Interamericana de Medioambiente y Turismo*, 13(1), 2-14.
- Cabrera, F. (2012). *Bebidas fermentadas*. UNAD.
https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/9636/306598_Modulo_Bebidas%20Fermentadas.pdf
- Cajal, M. (2022b, marzo 17). *¿Qué es el turismo? las 5 mejores definiciones*
<https://www.mabelcajal.com/2020/01/que-es-el-turismo-definiciones-turisticas.html/>
- Calero, V. (2019). *Utilización de diferentes proporciones de harina de quinua (Chenopodium quinoa) como estabilizante en la elaboración de chicha de arroz (Oryza sativa)* [Tesis de licenciatura, Escuela Superior Politécnica del Chimborazo]
<http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/11780>
- Carre, A. (2015). La rendición de la chicha en la Perse. *Universidad de Bogotá-UTADEO*, 102- 110. <https://www.utadeo.edu.co/es/link/politicas-y-practicas-de-la-vida-cultural/44731/la-redencion-de-la-chicha-en-la-perse#:~:text=El%20Festival%20de%20la%20chichase,salvaguardia%20para%20asegurar%20su%20permanencia>

- Castilla, F., Burbano, C. & Salazar, D. (2020). La chicha, producto gastronómico y ritual: caso Chorro de Quevedo (Colombia) y Otavalo (Ecuador). *Turismo Sociedad- Universidad UTE*, 20.
https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=3503532
- Castillo, L., Bernier, H., Lockard, G. & Yong, J. (2013). *Arqueología Mochica nuevos Enfoques*. Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Caviedes, M. (2022). *Maíz Negro: Un cereal con alto contenido de antioxidantes naturales*. <https://aulamagna.usfq.edu.ec/?p=14313>
- Cedeño, M. (2022). *Identificar la gastronomía tradicional del cantón Portoviejo, provincia de Manabí* [Tesis de Licenciatura, Universidad Estatal del Sur de Manabí].
- Cepal. (2018). *La Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible: una oportunidad para América Latina y el Caribe. Objetivos, metas e indicadores mundiales*. América Latina y el Caribe.
<https://repositorio.cepal.org/server/api/core/bitstreams/c41bc64e-b240-4f80-802d-4a60484a02e4/content>
- Chagoya, E. R. (2021). *Métodos y técnicas de investigación*.
<https://www.gestiopolis.com/metodos-y-tecnicas-de-investigacion/>
- Chicaiza, D. & Amanda. (2014). *Elaboración de chicha de jora y establecer un tipo de envase para promover su consumo en restaurantes de la ciudad de Riobamba 2012*. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
- Chicha de Jora. (s.f.). Pichincha es Turismo. Recuperado el 29 de septiembre de 2023. <https://pichinchaesturismo.com/es/ec/pichincha/cayambe/gastronomias/chicha-jora-amdtnk35r>
- Citriodora, A. (2020). *Hierbaluisa*. <https://jardines.ec/venta-plantas/plantas-medicinales/hierba-luisa>
- Cobo. (1989). *Elaboración y conservación con fines agroindustriales y comerciales de la chicha de jora y quinua en las comunidades beneficiarias del proyecto "RUNA KAWSAY"*.
- Concepto. (2021, 1 noviembre). *Concepto de población - qué es, características, absolutay relativa*. <https://concepto.de/poblacion/>
- Concepto. (2022, 2 junio). *Gastronomía - concepto, historia, importancia, tipos y*

- ejemplos. <https://concepto.de/gastronomia/>
- Cordero, F. (2012). *Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria del Sistema Financiero*.
https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_econ.pdf
- Corral, J. G. (2011). Ley de Memoria Histórica: Estrategias para recuperar y denunciar el patrimonio de la guerra civil española. *Asociación Espacios para la Memoria*.
- CRESPIAL. (2020). Festival de la chicha más que tradición un patrimonio inmaterial. <http://crespial.org/festival-de-la-chicha-mas-que-tradicion-un-patrimonio-inmaterial-ecuador/>
- Cuerpamente. (s.f.). *Albahaca: propiedades medicinales y cómo tomarla*. Recuperado el 29 de septiembre de 2023 de Cuerpamente.
<https://www.cuerpamente.com/guia-plantas/albahaca>
- Dávila, A. C. (2013). *Elaboración de chicha de jora y establecer un tipo de envase para promover su consumo en restaurantes de la ciudad de Riobamba 2012*. [Tesis de Licenciatura, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/9775>
- delmaiz.info. (s.f.). *Maíz Blanco: Beneficios y mejores usos*. Recuperado el 15 de octubre de 2023. <https://delmaiz.info/blanco/>
- De Azkue, I. (2023, 19 julio). *Mercado: definición, tipos y características*.
<https://humanidades.com/mercado/>
- Díaz Sanjuán, L. (2011). *La observación*.
https://www.psicologia.unam.mx/documentos/pdf/publicaciones/La_observacion_Lidia_Diaz_Sanjuan_Texto_Apoyo_Didactico_Metodo_Clinico_3_Sem.pdf
- Dufresne. (2016). *Chicha: Cerveza Antigua del Ecuador. Viajes al Ecuador*.
<https://soleq.travel/es/cultura-ecuatoriana/chicha-erveza-antigua-del-ecuador>
- Dufresne, A. (2016). *Chicha: Cerveza Antigua del Ecuador*.
<https://soleq.travel/es/cultura-ecuatoriana/chicha-erveza-antigua-del-ecuador>
- Ekon, E. (s.f.). *Las principales estrategias de promoción de una empresa*. Recuperado el 15 de octubre de 2023.
<https://www.ekon.es/blog/estrategias-de-promocion->

- Guevara, G., Verdesoto, A. & Castro, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Revista Científica Mundo de Investigación y el Conocimiento*, 163-173.
doi:[https://doi.org/10.26820/recimundo/4.\(3\).julio.2020.163-173](https://doi.org/10.26820/recimundo/4.(3).julio.2020.163-173)
- Gutiérrez Gonzáles, D. Y. (2011). *Bebidas ancestrales y tradicionales*.
<http://caoba.sanmateo.edu.co/jspui/bitstream/123456789/215/3/%282%29%20Bebidas%20ancestrales%20y%20tradicionales.pdf>
- Hermeneus, W. (2023). *Maíz Trillado o Morocho*.
<https://www.badaccu.com/es-ES/semillaygrano/ma%C3%ADz-trillado-o-morocho-20253>
- Hora, L. (7 de septiembre de 2018). Especial Cotacachi: La chicha de Jora y las tradicionales carnes coloradas. *La Hora*.
<https://www.lahora.com.ec/noticias/especial-cotacachi-la-chicha-de-jora-y-las-tradicionales-carnes-coloradas/>
- Huaca, D. C. (2017). *Gastronomía de la provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador parroquia San Francisco de Natabuela* [Tesis de Licenciatura, Universidad Técnica del Norte].
- Ibarra, D. (2002). *Manual de metodología de la investigación*. Universidad Nacional de Asunción.
- INIAP. (s.f.). *Maíz duro*. Recuperado el 29 de septiembre de 2023.
<https://tecnologia.iniap.gob.ec/maiz-duro/>
- Infobebidas. (2023). *Tipos de bebidas*. <https://infobebidas.com/tipos-de-bebidas/>
- Jácome, G. M. (2023, 21 marzo). *Tipos de turismo: los 20 más importantes en el mundo*. <https://reportelobby.info/investigacion/2022/10/28/tipos-de-turismo/>
- Jaramillo, H. (31 de octubre de 2016). *La chicha yamor*.
<https://otavalo.org/chicha-yamor/>
- Jiménez Cordero, M. A. (2017). *Análisis de la chicha resbaladera en la ciudad de Guayaquil* [Tesis de ingeniería, Universidad de Guayaquil].
- Jiménez, K. M. (2020). *Rescate de la técnica ancestral de la chicha de maíz (ZEA MAYS) como alimento en la comunidad Salasaka* [Tesis de Licenciatura, Uniandes].

- Khan Academy. (s. f.). *La demanda y sus determinantes*.
<https://es.khanacademy.org/economics-finance-domain/microeconomics/supply-demand-equilibrium/demand-curve-tutorial/a/lesson-summary-demand-and-the-determinants-of-demand>
- Labajo Gonzáles, E. (2017). *El método científico (I). generalidades*.
<https://www.ucm.es/data/cont/docs/107-2017-02-08-El%20M%C3%A9todo%20Cient%C3%ADfico%20I.pdf>
- Lamar Caiza, M. (2023). *Valorización del maíz a través de la gastronomía ancestral de la provincia de Cotopaxi – Latacunga* [Tesis de Licenciatura, Universidad Técnica del Norte].
- laroussecocina.mx, B. (22 de abril de 2022). *¿Por qué es tan importante la chicha de jora?* <https://laroussecocina.mx/blog/por-que-es-tan-importante-la-chicha-de-jora/>
- Lino, A., Pibaque, M., Santos, V. & Vergara, G. (2022). Gastronomía como recurso cultural del patrimonio intangible del cantón Jipijapa. *Revista UNESUM-Ciencias*, 95-101.
- López, P. & Fachelli, S. (2015). *Metodología de la investigación social cuantitativa*. Universitat Autònoma de Barcelona.
- Maíz. (13 de julio de 2015). *¿Qué es el chulpi?*
<https://chulpialaespaniola.wordpress.com/2015/07/13/que-es-el-chulpi/>
- Macías, M., Mora, C., Reyes, R. & Rodríguez, I. (2023). Bebida milenaria tradicional de la parroquia Sancán y su transcendencia para ser considerada como patrimonio cultural intangible. *Apuntes*, 1-10.
- Maldonado, D. (2023). *Bebidas tradicionales*.
<https://www.urko.rest/blogurko/bebidastradicionales>
- Manuel de la Calle, M. (1998). *Ciudades históricas: patrimonio cultural y recurso turísticos*. Madrid.
- Marcillo Ross., G. P. (2018). *Estudio sobre la elaboración artesanal de la chicha de maíz criollo amarillo seco (Zeamays L). del cantón San Lorenzo de Jipijapa, provincia de Manabí* [Tesis de Licenciatura, Universidad de Guayaquil].
- Marcillo, G. (2012). Chicha Jipijapa.
<https://chichajipijapa.wordpress.com/2018/01/04/historia-de-la->

chicha/

Marcillo, G. (2012). *Historia de la*

chicha. <https://chichajipijapa.wordpress.com/2018/01/04/historia-de-la-chicha/>

Marcillo, G. (2012). *Variedades de la chicha en el Ecuador*.

<https://chichajipijapa.wordpress.com/2018/01/04/variedades-de-chichas-en-el-ecuador/>

Maracuyá. (2022). *Maracuyá*.

https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/726688/Maracuya_web.pdf

Martel, H. M. (2019). *Promoción Cultural: estrategias de posicionamiento en algunos países del Sudeste Asiático aprovechando la plataforma que ofrece la Alianza del Pacífico*. Academia Diplomática del Perú Javier Pérez de Cuéllar.

Mera, A. (2010). *Código Orgánico Organización Territorial*.

www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_org.pdf

Montalván, A. & Ferran Cabrero, M. (2020). La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso de la parroquia Chuquiribamba, Loja, Ecuador. *Revista Amazónica, Ciencia y Tecnología*, 43.

<https://revistas.uea.edu.ec/index.php/racyt/article/view/113>

Morales, Y. F. (2014). *Estrategias para la recuperación del patrimonio y paisaje cultural en una ciudad media*. Editorial universidad de granada.

Narváez, M. (s.f.). *Método inductivo: Qué es, características y ejemplos*.

Recuperado el 15 de octubre de 2023.

<https://www.questionpro.com/blog/es/metodo-inductivo/>

OMT. (s.f.). *Gastronomía*. Recuperado el 20 de julio de 2023.

<https://www.unwto.org/es/gastronomia>

Olabuénaga, J. I. (2012). *Metodología de la Investigación Cualitativa*.

Deusto.

<https://books.google.com.co/books?id=WdaAt6ogAykC&printsec=frontcover&dq#v=onepage&q&f=false>

Ortega, C. (2023, 19 junio). *Método analítico: qué es, para qué sirve y cómo realizarlo*. <https://www.questionpro.com/blog/es/metodo-analitico/>

Osario, U. R. (24 de mayo de 2023). *Anís estrellado: propiedades, para qué*

sirve y contraindicaciones. <https://www.ecologiaverde.com/anis-estrellado-propiedades-para-que-sirve-y-contraindicaciones-4422.html>

Ostelea. (2019b, septiembre 12). *¿Cuáles son los 10 tipos de turismo que existen?* <https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/que-tipos-de-turismo-existen-y-cuales-triunfaran-en-2020>

Paitán, H. Ñ., Mejía, E. M., Ramírez, E. N. & Paucar, A. V. (2014). Metodología de la investigación cuantitativa-cualitativa y redacción de la tesis. Ediciones de la U.

Pardo, O. B. & Pizarro, J. (2020). La chicha. *Cuadernos Botánico Sociales*, 123- 129. file:///C:/Users/gusta/Downloads/60_3_19.pdf

Párraga, Y. & Vinuesa, M. (2020). Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana. *Revista Científica y Tecnológica*, 52-57.

Pasta, L. N. (2021, 22 enero). *Qué son los productos gourmet y cuáles son.* <https://lanostrapasta.com/que-son-los-productos-gourmet/>

Patiño. (2012). Universidad Externado de Colombia. <https://www.redalyc.org/journal/5762/576262996009/html/>

Pedrosa, S. J. (2023, 26 abril). *Oferta.* <https://economipedia.com/definiciones/oferta.html>

Peñañiel, J., Briones, W., Burgos, B. & Daza, S. (2021). Importancia de la cultura montubia como recurso y atractivo turístico en la Provincia de Los Ríos. *Journal of Science and Research*, 161-184.

Pérez, A. (2021). *Turismo gastronómico y desarrollo local en la parroquia Cascol del cantón Paján* [Tesis de Licenciatura, Universidad Estatal del Sur de Manabí].

Pérez, J. P. & Gardey, A. (23 de febrero de 2023). *Azúcar - Qué es, características, definición y concepto.* <https://definicion.de/azucar/>

Pérez, M. (23 de 05 de 2022). *Método.* <https://conceptodefinicion.de/metodo/>

Pérez, J. & Gardey, A. (6 de octubre de 2017). *Canela - Qué es, definición y concepto.* <https://definicion.de/canela/>

Pérez, J. y Lopera, I. (2010). Gestión humana de orientación analítica: un camino para la responsabilización. *Revista de Administración de*

Empresas, 104.

- Pincay, T. (2020). *Estrategia de línea de productos y su incidencia en las ventas de la asociación de servicios de alimentación de la “comuna Sancán”* [Tesis de Ingeniero, UNESUM].
<https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/2491/1/TESIS%20PINCAY%20REYES%20THALIA%20JOHANNA%20UNESUM.pdf>
- Piña. (s.f.). *Piña - Información general*. Recuperado el 29 de septiembre de 2023 de Frutas y Hortalizas: <https://www.frutas-hortalizas.com/Frutas/Presentacion-Pina.html>
- Pinto, M. y Abad, A. (2017). Valor cultural de maíz y tecnologías ancestrales en la parroquia Cayambe de Ecuador [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional de Chimborazo].
<http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/6898>
- Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021 Toda una Vida. (2017).
<https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2018-10/Plan%20Nacional%20de%20Desarrollo%20Toda%20Una%20Vida%202017%20-%202021.pdf>
- Ponce, D. P., Cantos, M. A. & Cedeño, O. P. (2017). Estudio sobre la caracterización y fortalecimiento de los procesos comerciales de las MIPYMES de la Zona 1 del Ecuador. *Comercio y Negocio*, 167.
<https://revistasdigitales.upec.edu.ec/index.php/comercionegocio/articloe/view/456>
- Porto, J. P., & Gardey, A. (13 de julio de 2017). *Bebida - Qué es, definición y concepto*. <https://definicion.de/bebida/>
- Porto, J. P. & Gardey, A. (2021, 17 noviembre). *Gourmet - qué es, definición y concepto*. <https://definicion.de/gourmet/>
- Propiedades, B. Y. (16 de mayo de 2018). *Propiedades de la hoja de naranjo que te ayudarán con el insomnio*.
<https://www.sunzestfruits.com/propiedades-hoja-naranjo/#:~:text=La%20hoja%20de%20naranjo%20es,estomacales%20por%20su%20efecto%20>
- Quero, G. M. & Leal, J. A. (2011). *Manual de Marketing y comunicación cultural*. Observatorio Latinoamericano de Gestión Cultural.
- Quelca, C. (s.f.). *Elaboración de la chicha*. <https://pdfcoffee.com/elaboracion->

de-la-chicha--5-pdf-free.html

RAE. (2014). *chicha*. <https://dle.rae.es/chicha?m=form>

RAE. (2 de abril de 2020). *La chicha parte de nuestra historia*.

<https://contemplativosocial.wordpress.com/2020/09/12/la-chicha-parte-de-nuestra-historia/>

Rivera, J. & de Juan Vigaray, M. D. (2000). *La promoción de ventas: Variable clave del marketing*. ESIC: Escuela Superior de Gestión Comercial y Marketing Madrid.

Rodríguez, M. A. (1986). *Las técnicas de investigación*. Metodología de la investigación cuantitativa-cualitativa y redacción de la tesis.

Rodríguez, A. & Pérez, O. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Revista EAN*, 15(82), 1-26.

Rojas, A. (s. f.). *Población y muestra*.

<https://investigacionmetodologicaderojas.blogspot.com/2017/09/poblacion-y-muestra.html>

Romo, H. L. (1998). *La metodología de encuesta*. Técnicas de investigación en sociedad, cultura y comunicación.

Romero, M. (2023). *Comparación de las características sensoriales de una línea de Chichas ecuatorianas, desarrolladas a base de azúcar invertido, para ampliar la oferta de bebidas en el restaurante Mama Lola de la ciudad Loja* [Tesis de Tecnología, Instituto Tecnológico Sudamericano].

Ross, M. & Guillermo, P. (2018). *Estudio sobre la elaboración artesanal de la chicha de maíz criollo amarillo seco (Zea mays L.) del cantón San Lorenzo de Jipijapa, provincia de Manabí*. [Tesis de licenciatura, Universidad de Guayaquil].

Saladino, A. (2015). *La preservación del patrimonio arqueológico en Brasil: un panorama sobre la actuación del Instituto del Patrimonio Histórico y Artístico Nacional IPHAN*. *Revista digital de Historia y Arqueología*, 27.

http://scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1794-88862015000300004

Salazar, A. (24 de febrero de 2015). *Chicha bebida ceremonial y milenaria*. <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/chicha-bebida-ceremonial-y->

milenaria/

Salazar, N., Londoño, M. & Vergara., M. G. (2016). *El patrimonio cultural desde una nueva perspectiva*. Contaduría Universidad de Antioquia.

SERNAC. (s.f.). *El mercado y su funcionamiento*.

<https://www.sernac.cl/portal/607/w3-propertyvalue-21057.html>

Serra, P. F. & Serra, P. F. (2022, 1 enero). *Clasificación y tipos de turismo*.

<https://www.entornoturistico.com/clasificacion-y-tipos-de-turismo/>

Shuña, C. (2019). *Elaboración de chicha de maíz amarillo duro utilizando diferentes proporciones de levadura comercial (Saccharomyces cerevisiae)*. en *Pucallpa - Ucayali* [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional de Ucayali].

SIEA. (2017). *Sistema integrado de estadística agraria. Producción agrícola y ganadera*. Boletín estadístico.

Significados. (2017, 19 junio). *Significado de artesanal*.

<https://www.significados.com/artesanal/>

Significados. (2021, 18 junio). *Significado de gourmet*.

<https://www.significados.com/gourmet/>

Solórzano, L. (2023). *La gastronomía típica como patrimonio cultural inmaterial de la ciudad de Jipijapa* [Tesis de Licenciatura Universidad Estatal del Sur de Manabí].

Sosa, R. M. (2009). *Estudio de factibilidad para la implementación de turismo comunitario del cantón Jipijapa ubicado en la provincia de Manabí* [Tesis de licenciatura, Universidad Tecnológica Equinoccial].

Taiman, A. V. (2022). *Guía investigación descriptiva*.

<https://files.pucp.education/facultad/educacion/wp-content/uploads/2022/04/28145648/GUIA-INVESTIGACION-DESCRIPTIVA-20221.pdf>

Taylor, W. (1987). *Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas*. Fondo de Cultura Económica.

UNESCO. (27 de noviembre de 2014). *Indicadores UNESCO de cultura para el desarrollo*. <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>

UV. (s. f.). *Introducción a la investigación: Guía interactiva*.

- <https://www.uv.mx/apps/bdh/investigacion/unidad3/entrevista.html>
- UNWTO. (s. f.). *Glosario de Términos de Turismo*.
<https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Utrera, A. & Jiménez Jerez, K. (2021). Revalorización de la chicha de maíz en la cocina étnica del pueblo Salasaka, Tunguragua, Ecuador. *Revista Universidad y Sociedad*, 13(3), 418-425.
http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202021000300418
- Valera, C. (2019). *Elaboración de chicha de maíz amarillo duro utilizando diferentes proporciones de levadura comercial (Saccharomyces cerevisiae) en Pucallpa – Ucayali* [Tesis de Licenciatura, Universidad Nacional de Ucayali].
- Vargas, N. (2020). *La Chicha como alimento*.
<http://centroetnosalud.com/trabajos/La%20chicha%20y%20los%20rituales.pdf>
- Vargas, M. & Reigosa, L. (2023). *El patrimonio en lo urbano*. Corporación Universitaria Minuto de Dios - UNIMINUTO.
- Vega, V., Freire, D., Guananga, N., Real, E., Alarcón, M. & Aguilera, P. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 1-18.
- Vegaffinity. (9 de septiembre de 2014). *Esencia de vainilla: Beneficios e Información Nutricional*.
<https://www.vegaffinity.com/comunidad/alimento/esencia-de-vainilla-beneficios-informacion-nutricional--f1208>
- Wikipedia. (2021, 1 septiembre). *Gourmet*. <https://es.wikipedia.org/wiki/Gourmet>
- Wikipedia. (2023a, mayo 18). *Mercado nacional*.
https://es.wikipedia.org/wiki/Mercado_nacional
- Wikipedia. (2023d, noviembre 1). *Zea Mays*.
https://es.wikipedia.org/wiki/Zea_mays
- Wikipedia. (2023, 10 octubre). *Chicha*. <https://es.wikipedia.org/wiki/Chicha>
- WikiEconómica. (2021, 29 junio). *Mercado local*.
<https://wikieconomica.com/mercado-local/>
- Yago, F. J. (18 de 07 de 2014). *Estrategias para la recuperación del patrimonio y paisaje cultural*. Editorial universidad de granada.

Zambrano, J. (2020). *Gastronomía como fuente de desarrollo turístico y cultural de la ciudad de Guayaquil* [Tesis de Maestría, Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil].

Autores



Irene Rosario Rodríguez Pincay

Magíster en Turismo con mención de Desarrollo turístico sostenible (Escuela Politécnica Superior Manuel Félix López). Ingeniera en Administración de Empresas (Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí). Se desempeña como docente investigador en la carrera de Hospitalidad y Hotelería de la ULEAM. Es autora de varios artículos científicos locales y de alto impacto. Ha sido ponente en Congresos Nacionales. Actualmente es líder de proyecto de investigación de la Carrera de Hospitalidad y Hotelería y presidenta de la Comisión de Investigación de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades.

Email: irene@rodriguezuleam.edu.ec

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-6203-2062>



Luis Reinaldo Reyes Chávez

Magíster en Gerencia Turística y Hotelera (Universidad de Laica Eloy Alfaro de Manabí). Especialista en Diseño curricular por competencia (Universidad de Chile). Licenciado en Administración Turística y Hotelera (Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí). Profesor de Segunda Enseñanza Especialización Pedagógica. Docente investigador reconocido por la Senescyt. Es autor de varios libros y artículos científicos de alto impacto. Docente ponente en varios Congresos nacionales e internacionales. Con experiencia en diseño curricular. Experiencia como Decano de Facultad. Actualmente desempeña la función de sub-decano de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la ULEAM, presidente de la Comisión Académica y líder del proyecto de la carrera de Gastronomía



Manuel Rolando Velásquez Campozano

Magíster en Sistema de Información Gerencial, en mención Sistema de Información (Escuela Superior Politécnica del Litoral). Ingeniero en Sistema (Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí). Se desempeña como docente Investigador acreditado por la Senescyt y de la Facultad de Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Es autor de varios artículos científicos y ponente en Congresos nacionales, con alta experiencia en proyectos de tecnología como Jefe de Sistemas en el Gobierno Autónomo de Jipijapa.

Email: romaveca5@gmail.com

Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-0094-0070>



Gabriela Si3n Saltos

Tecn3loga en Hotelería con especialidad en Cocina, Servicio y Arte de la mesa (Lycée H3tellerie de La Rochelle, Francia). Recepcionista bilingüe en Hotelería (AFPA, Francia). Licenciada y Magíster en Ciencias de la Educaci3n (Universit3 de Rouen Normandie, Francia). Magíster en Gerencia Hotelera (Universidad de Murcia, Espa3a). Nivel C2 del marco com3n europeo de referencia para las lenguas en el idioma franc3s; examinadora acreditada por el Ministerio de Educaci3n franc3s para las pruebas DELF/DALF del nivel A1 al nivel C1 de franc3s.

Experiencia como profesora de franc3s y coordinadora pedag3gica de la Alianza Francesa de Portoviejo; coordinadora pedag3gica de la escuela Glenn Doman en Manta; profesora de franc3s en universidades: ULEAM, ESPAM, UTM, UTPL; perito traductor e int3rprete del idioma franc3s para el Consejo del Judicatura del Ministerio de Justicia del Ecuador del 2017 al 2019. Docente titular de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, actualmente cumpliendo funciones como Directora de la carrera de Hospitalidad y Hotelería y coordinadora de la carrera t3cnica de Gastronomía.



Leonor Villacreses Ponce

Docente e investigadora en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, con una Maestría en Turismo Sostenible, Ingeniera en Administraci3n de Empresas Hoteleras. Comparte su experiencia en el campo de la Hospitalidad y la Gastronomía con estudiantes de la Facultad de Educaci3n, Turismo, Artes y Humanidades. Autora de varios artícu3os científcos y colaboradora en la publicaci3n de libros. Ha sido ponente en Congresos nacionales. Actualmente, participa en la Comisi3n de Prácticas Profesionales de la Facultad de Educaci3n, Turismo, Artes y Humanidades.

Email: leonor.villacreses@uleam.edu.ec

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-6960-5716>



Ángela Evelina Farfán Tigre

Magíster en Gestió3n Empresarial (Universidad Particular de Loja). Ingeniera en Administraci3n de Empresas (Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí). Se desempeña como docente Investigador de la Carrera de Hospitalidad y Hotelería de la Facultad de Educaci3n, Turismo, Arte y Humanidades. Es autora y autora de varios artícu3os científcos, así como libro de autoría y en colaboraci3n con otros autores. Ha sido ponente en Congresos nacionales e internacionales. Actualmente forma parte de la Comisi3n de Aseguramiento y Gestió3n de la Calidad en la Facultad contando con experiencia laboral en el ámb3to p3blico y privado en las áreas de desarrollo de productos tangibles e intangibles.

Email: Angela.farfan@uleam.edu.ec

Orcid: orcid.org/0000-0001-7243-8907



Ing. Leydy María Cevallos Barberán, Mg.

Magíster en Gestión Internacional del Turismo mención en Destinos Turísticos y Máster en Organización de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocios (Universidad de Lleida y la Escuela de Hotelería y Turismo OSTELEA) Magíster en Gestión Hotelera (Universidad de Murcia), Ingeniera en Administración de Empresas Hoteleras (Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí) se desempeña como docente investigadora de la carrera de Hospitalidad y Hotelería de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, profesional que ha tenido experiencia en el sector público y privado en la gestión de destinos turísticos, desarrollo de productos, dirección de negocios entorno a servicios de restauración y eventos. Autora de artículos científicos, actualmente líder de proyecto de investigación Sistema Inteligente de Turismo (SIT) de Manabí y Santo Domingo de Los Tsáchilas.

Email: Leydy.cevallos@uleam.edu.ec

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-5780-5091>



María Rosario Álava Zambrano

Master en Hospitalidad y Hotelería, mención Gestión Hotelera, Master en Educación Superior, Guía Profesional de Turismo , Licenciada de Turismo y Hotelería, experiencia en Recepción Hotelera en Cadenas Hoteleras de prestigio en Ecuador , ha sido docente de la carrera Ecoturismo en PUCE Manabí, actualmente se desempeña en calidad de Docente Titular de la carrera Hospitalidad y Hotelería de la ULEAM – Ecuador , Coautora del libro “Conversiones de masa y volumen, aplicación en negocios de alimentos y bebidas”, Profesional con Licencia de Guía Nacional de Turismo, otorgada por el Ministerio de Turismo del Ecuador con años en experiencia en Guianza Turística para segmento pasajeros de Cruceros.

Email: maria.alava@uleam.edu.ec

Orcid: orcid.org/0000-0002-5223-7566



Ing. Jesenia Elizabeth Catagua Mieles, Mg.

Magíster en Comercio y Finanzas Internacionales (Universidad del Mar de Chile) y Máster en Gestión Hotelera (Universidad de Murcia España), Ingeniera en Sistemas e Ingeniera en Contabilidad y Auditoría (Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí). Se desempeña como docente Investigador de la Carrera de Hospitalidad y Hotelería de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Es autora de varios artículos científicos. Ha sido ponente en Congresos nacionales. Actualmente es miembro de proyectos de investigación. Experiencia laboral en el área de tecnologías de la comunicación y en el área contable.

Email: jesenia.catagua@uleam.edu.ec

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-3704-1426>



Ing. Juliana Carolina Anchundia Pazmiño, Mg.

Docente investigador auxiliar 2 acreditado por la SENESCYT, con maestría en Gestión Internacional del Turismo mención en Gestión de Destinos Turísticos, por la Escuela de Turismo Ostelea y la Universidad de Lleida - España; maestría en Gestión Hotelera por la Universidad de Murcia, cursando un Doctorado en Turismo en la Universidad de Alicante. Con un tercer nivel en Administración de Empresas Hoteleras por la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Experiencia en docencia y profesional en el área turística en agencias de viajes y diferentes hoteles de la zona urbana, participando de la gestión en los

departamentos de alimentos y bebidas. Autor de varias publicaciones en temas de turismo indexadas en revistas del área de estudio.



Ing. Elena Margarita Ponce Morán, Mg.

Magister en Educación con mención en pedagogía graduada en la Universidad Tecnológica de Guayaquil, Ingeniera en Ecoturismo, graduada en la Universidad Estatal del Sur de Manabí, se desempeña como docente de bachillerato técnico en la Figura Profesional de Servicios Hoteleros en la Unidad Educativa "Ciudad de Jipijapa", tiene experiencia profesional como docente coordinadora de planificación en el Ministerio de Educación; coordinación y ejecución en proyectos de planificación estratégica del Municipio del cantón Jipijapa y liderazgo juvenil comunitario.

Email: elenaponcetalofita@hotmail.com

Orcid: <https://orcid.org/0009-0001-4576-7438>



Eco. Gladys Lourdes Quijije González, Mg.

Máster Universitario en Psicopedagogía (Universidad Internacional de la Rioja), Economista (Universidad Estatal del Sur de Manabí). Se desempeña como docente de Emprendimiento y Gestión de Bachillerato técnico Figuras Profesionales de Ventas e Información Turística, Contabilidad, Servicios Hoteleros e Informática en la Unidad Educativa "Provincia de Manabí". Ha sido ponente en Convención Científica. Tiene experiencia laboral en el campo de la Docencia y Administración; Promotora y Coordinadora Técnica Comunitaria en el Proyecto de desarrollo infantil del GAD Municipal del Cantón Jipijapa.

Email: gladys_quijije@hotmail.com

Orcid : <https://orcid.org/0009-0006-0114-5991>



Lic. Eliana Mabel Chilan Zambrano

Licenciada en Hospitalidad y Hotelería, graduada en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Se desempeña como colaboradora de una Empresa Hotelera Privada reconocida de la ciudad de Manta- Ecuador.

Email: mabelchilan12@gmail.com

Orcid: <https://orcid.org/0009-0005-6258-5838>



Lic. Eliana del Jesús Muñoz Zambrano

Licenciada en Hospitalidad y Hotelería, graduada en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí de la ciudad de Manta. Actualmente, se desempeña de manera independiente en el sector de alimentos y bebidas, brindando atención y servicios de calidad.

Email: elianamzambrano15@gmail.com

Orcid: <https://orcid.org/0009-0009-5148-5988>



Lic. Geomara Monserrate Ormaza Ormaza

Licenciada en Hospitalidad y Hotelería, graduada en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

Email: geomaraormaza6@gmail.com

Orcid: <https://orcid.org/0009-0002-4980-1741>



Lic. Rubén Darío Vega Sabando

Licenciado en Hospitalidad y Hotelería, graduado en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Se desempeña como gerente de franquicias en un empresa panificadora y repostera familiar privada reconocida en las ciudades de Portoviejo, Quito, Guayaquil, Cuenca y Santo Domingo de Ecuador.

Email: rbn1717@gmail.com

Orcid: <https://orcid.org/0009-0004-2534-4667>



María Nicolle Pita Olmedo

Licenciada en Hospitalidad y Hotelería, graduada en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Experiencia en atención al cliente y administración de restauración. Es emprendedora y propietaria de una heladería.

Email: mariomedo42@gmail.com

Orcid: <https://orcid.org/0009-0005-6795-4698>



Luisa María Álava Moreira

Licenciada en Hospitalidad y Hotelería, graduada de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Experiencia en ventas, atención al cliente y en gestión de propiedades. Anfitriona de una propiedad a través de la plataforma de Airbnb.

Email: alavamoreiraluisamaria@gmail.com

Orcid: <https://orcid.org/0009-0000-1259-0966>



Uleam
UNIVERSIDAD LAICA
ELOY ALFARO DE MANABÍ

2025

ISBN: 978-9942-681-41-6



9789942681416

Prohibida su venta