



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA HOTELERÍA Y TURISMO
MODALIDAD PRESENCIAL



DOCUMENTO PROBATORIO (DIMENSIÓN ESCRITA)
DEL EXAMEN COMPLEXIVO DE GRADO
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA EN
HOTELERÍA Y TURISMO

PROBLEMA:

IDENTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS ARTESANALES
TRADICIONALES COMO ATRACTIVO DEL TURISMO
GASTRONÓMICO ECUATORIANO

AUTORA:

ALLISON ANDREA ANGAMARCA ANASTACIO

TUTORA:

MSC. MARIANA ANGELITA DICADO ALBAN

BABAHOYO – ECUADOR

2021





UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE
LA EDUCACIÓN
CARRERA HOTELERÍA Y TURISMO
MODALIDAD PRESENCIAL



RESUMEN

El presente trabajo de investigación resaltara la identificación de las bebidas artesanales tradicionales como atractivo del turismo gastronómico ecuatoriano, tiene la finalidad de promover las culturas, costumbres y tradiciones ancestrales reflejadas en las técnicas de la preparación de bebidas para promover el atractivo turístico cultural.

Las tradiciones ancestrales fomentan el atractivo turístico gastronómico ecuatoriano proporcionando un valor agregado a los procesos de elaboración de bebidas, conocimientos adquiridos del sincretismo cultural transmitidos de generación en generación puestos en prácticas actualmente.

El levantamiento de información para identificar las bebidas artesanales tradicionales como atractivo del turismo gastronómico ecuatoriano, se generó mediante la investigación documental o biográfica y diagnóstica aplicando el método descriptivo que permitirá la recolección de información del estudio de caso.

PALABRAS CLAVES: Turismo Gastronómico, Culturas, Costumbres, Tradiciones, Bebidas Artesanales, Sincretismo Cultural.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE
LA EDUCACIÓN
CARRERA HOTELERÍA Y TURISMO
MODALIDAD PRESENCIAL



SUMMARY

This research work will highlight the identification of traditional artisanal beverages as an attraction of Ecuadorian gastronomic tourism, with the purpose of promoting cultures, customs and ancestral traditions reflected in the techniques of beverage preparation to promote cultural tourism attraction.

Ancestral traditions promote Ecuadorian gastronomic tourism attractiveness by providing an added value to the processes of beverage preparation, knowledge acquired from cultural syncretism transmitted from generation to generation and currently put into practice.

The collection of information to identify traditional handcrafted beverages as an attraction of Ecuadorian gastronomic tourism was generated through documentary or biographical and diagnostic research applying the descriptive method that will allow the collection of information of the case study.

KEY WORDS: Gastronomic Tourism, Cultures, Customs, Traditions, Handmade Drinks, Cultural Syncretism.



INDICE

RESUMEN.....	II
SUMMARY	III
TABLA DE ILUSTRACIÓN	3
INTRODUCCIÓN.....	4
DESARROLLO.....	6
JUSTIFICACIÓN	6
OBJETIVO.....	7
OBJETIVO GENERAL.....	7
SUSTENTO TEÓRICO.....	8
TURISMO	8
ATRACTIVO TURÍSTICO	8
GASTRONOMÍA.....	9
TURISMO GASTRONOMICO	10
GASTRONOMÍA ECUATORIANA POR REGIONES	11
DEFINICIÓN DE ARTESANAL.....	12
DEFINICIÓN DE TRADICIONAL	13
BEBIDAS ARTESANALES.....	13
BEBIDAS ARTESANALES TRADICIONALES DEL ECUADOR POR REGIONES	14
COSTA.....	15
CHICA DE CHONTILLA.....	15
CHICHA DE MANÍ.....	15
CHICHA RESBALADERA	16
SIERRA	16
HORCHATA	17
CHICHA DE JORA	17
JUCHO.....	18
CHAGUARMISHQUI.....	18
CHICHA YAMOR.....	18
COLADA MORADA	19
ORIENTE.....	19
CHICHA DE YUCA	19
SINCHICARA.....	20

AYAHUASCA	20
REGIÓN INSULAR O GALAPAGOS.....	20
SIROPE DE PANELA	21
PONCHA	21
JUGO DE PONSIGUÉ	21
TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	23
TIPOS DE INVESTIGACIÓN.....	23
DOCUMENTAL O BIBLIOGRÁFICA	23
DIAGNOSTICA	23
MÉTODO	23
DESCRIPTIVO.....	23
ENFOQUES DE LA INVESTIGACIÓN	23
CUANTITATIVO	23
TÉCNICAS APLICADAS	24
ENCUESTA ONLINE	24
RESULTADOS OBTENIDOS	25
SITUACIONES DETECTADAS (HALLAZGOS).....	26
SOLUCIONES PLANTEADAS.....	27
CONCLUSIONES.....	28
RECOMENDACIONES	29
BIBLIOGRAFÍA.....	30

TABLA DE ILUSTRACIÓN

Figure 1 Gastronomía.....	10
Figure 2 Clasificación de las bebidas	14

INTRODUCCIÓN

La importancia del presente trabajo de investigación se enfoca en la identificación de las bebidas artesanales tradicionales como atractivo del turismo gastronómico ecuatoriano, tomando en cuenta la planificación y gestión turística sustentable como línea de investigación y la sub línea denominada propuestas gastronómicas , implementadas dentro de la Universidad Técnica de Babahoyo de la carrera de Hotelería y Turismo, se realizó un análisis previo y se identificó las bebidas artesanales tradicionales que permitan promover la gastronomía de las regiones.

La gastronomía es la piedra angular de las culturas y pueblos que están arraigadas en el consiente colectivo como resultado de un amplio abanico de saberes culinarios trasmitidos de generación en generación y adaptados de maneras distintas, pero sin perder la esencia de su preparación. El turismo aporta de manera exponencial al reconocimiento de las tradiciones ancestrales, ejerciendo un rol importante en el incremento económico y mejorando la calidad de vida de los pobladores.

Las bebidas ancestrales tradicionales poseen un gran significado cultural, su preparación es inusual y llama la atención de quienes la degustan, sin embargo, existen varios elementos que identifican a estas bebidas como néctares de vida y una de ellas es la chicha de la parroquia Abdón Calderón capital manabita considerada por la UNESCO como parte de las Ciudades Creativas de la Gastronomía.

El atractivo turístico de las bebidas artesanales contribuye al reconocimiento de la diversidad cultural y riqueza gastronómica del país de los cuatro mundos, tradiciones que van más allá forman parte vivencial de los turistas nacionales y extranjeros, fomentando el respeto de los diferentes estilos de vida y valorar las técnicas ancestrales generan un impulso de realce al turismo de la región.

El presente estudio de caso analizara las bebidas artesanales tradicionales como atractivo del turismo gastronómico ecuatoriano, considerando la importancia de la conservación y el consumo de las bebidas beneficiando a las comunidades ancestrales y el incremento de turistas en las regiones del Ecuador.

DESARROLLO

JUSTIFICACIÓN

El identitario cultural de los pueblos y nacionalidades del Ecuador obtienen un ancestral legado que se refleja en sus diversas actividades, en el ámbito de sus tradiciones y costumbres con mayor relevancia se caracteriza la gastronomía, originando un plus como producto turístico, como lo ha realizado España en el continente europeo, Perú y México en Latinoamérica y Ecuador debe afrontar este reto e incrementar el volumen de visitantes que degustaran las delicias gastronómicas del País.

La gastronomía es una oportunidad para promover el desarrollo local y sostenible revitalizando el turismo cultural, histórico, económico, y paisajístico, en las zonas rurales productoras del sector primario que representa un abanico de oportunidades e importancia de la gastronomía ecuatoriana, en el año 2018 la UNESCO reconoce a Portoviejo por su gastronomía dando énfasis en la preservación de las costumbres ancestrales y culturales de Manabí y ser reconocida fuera del país.

A nivel internacional es incuestionable el valor que la gastronomía ha tenido en el aumento del prestigio de la “Marca Primero Ecuador” y en la potenciación de la visibilidad y desarrollo territorial de muchas zonas geográficas.

El arte culinario se manifiesta en la degustación de comidas, incluyendo las raíces ancestrales de un pueblo, viéndose reflejada en las tradiciones de la preparación de los alimentos, son enseñanzas que se adquieren en la práctica y experiencia obtenida de generación en generación.

La gastronomía ecuatoriana posee gran variedad de bebidas artesanales que forman parte de la identidad cultural y gastronómica, que a través del tiempo se han

mantenido innatas en su proceso de elaboración, cada región del Ecuador posee su propia bebida tradicional.

La presente investigación es importante, porque mediante la identificación de las bebidas artesanales tradicionales permitirá fortalecer el atractivo del turismo gastronómico ecuatoriano, incentivando la comercialización, producción y consumo a nivel nacional.

Este proyecto de investigación beneficiará a los pequeños y grandes comerciantes de las ciudades del país en el marco cultural, turístico y económico, contribuirá de manera directa a los artesanos que aún conservan las técnicas en la elaboración de las bebidas. Es trascendental por que fortalecerá el reconocimiento y consumo de las bebidas artesanales tradicionales y resaltará el atractivo paisajístico del turismo gastronómico ecuatoriano.

Es factible porque se trabajará en conjunto con la población, el Gobierno Autónomo Descentralizado, la Cámara de Comercio, Ministerio de Turismo y el Departamento de Turismo de la ciudad de Babahoyo, obteniéndose información de una muestra de la población babahoyense.

OBJETIVO

OBJETIVO GENERAL

Identificar las bebidas artesanales tradicionales como atractivo del turismo gastronómico ecuatoriano.

SUSTENTO TEÓRICO

Ecuador posee tierras fértiles, de numerosas fuentes de aguas, variedad de flora y fauna, el clima es diferente dependiendo de la región que se encuentre, es llamado el país de los cuatro mundos por su diversidad pluricultural, multiétnico y pueblos que llaman la atención de visitantes nacionales y extranjeros compartiendo vivencias por medio del turismo.

TURISMO

El turismo es la actividad de desplazamiento de personas desde su punto de origen al destino que desean visitar, el ocio y la recreación es la clave para realizar los viajes por placer.

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico (OMT, s.f.).

Al respecto conviene decir que, la actividad turística en el Ecuador es uno de los motores que impulsan la economía y es de vital importancia su desarrollo, el buen manejo de los recursos, mantener un turismo sostenible y sustentable trae consigo resultados positivos en las diferentes regiones del país.

ATRACTIVO TURÍSTICO

Un atractivo turístico es un conjunto de elementos materiales, intelectuales, espirituales y emocionales distintivos de una sociedad que engloba las artes y la arquitectura, el patrimonio histórico y cultural, el patrimonio gastronómico, la literatura, la música, las industrias creativas y las culturas vivas con sus formas de vida, sistemas de valores, creencias y tradiciones (OMT, 2019, pág. 31).

El atractivo turístico se caracteriza por satisfacer las necesidades de los visitantes mediante el desarrollo de los servicios y equipamientos de un lugar turístico en específico, tales como vías de comunicación, restaurantes, hoteles, transportación entre otros.

GASTRONOMÍA

Según (Fusté-Forné, 2016) “La gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar” (pág. 3).

La gastronomía no solo se enfoca en la degustación de comidas, abarca las raíces de un pueblo o nación y se ve reflejada en las formas de preparación de los alimentos, son enseñanzas que se adquieren en la práctica y experiencia.

La gastronomía es una tendencia al alza de los últimos años que constituye un atractivo turístico de interés para millones de viajeros del mundo entero. Se trata de una motivación a la hora de viajar al igual que puede ser el arte, la música o la arquitectura (Cerezo Medina, 2020, pág. 4).

Vale destacar que cada país posee variedad en su gastronomía, influyendo directamente en los aspectos sociales y culturales, sin embargo, las diversidades gastronómicas tienen similitudes en diferentes regiones, pero las formas de prepararlas varían de acuerdo a los productos y técnicas utilizadas.

Figure 1 Gastronomía



Fuente: elaboración propia

La gastronomía abarca la historia de la humanidad que con el paso del tiempo ha evolucionado en el desarrollo de nuevos métodos de preparación culinaria, variedad de productos fueron exportados y llevados a la mesa de los hogares, la aculturación es la pieza fundamental del intercambio gastronómico, adaptando nuevas formas de preparar los alimentos con un toque especial.

TURISMO GASTRONOMICO

El turismo gastronómico forma parte integrante de la vida local y está forjado por la historia, la cultura, la economía y la sociedad de un territorio. Esto conlleva un potencial natural para enriquecer la experiencia del visitante, estableciendo una conexión directa con la región, su gente, su cultura y su patrimonio (OMT,BBC, 2019, pág. 8).

El turismo gastronómico está ligado directamente con las raíces ancestrales de los pueblos, su forma de vida, la hospitalidad, calidez y como estas influyen en las experiencias de los turistas nacionales y extranjeros.

Llevándose en si aventuras gratificantes y enriquecedoras en el ámbito cultural y en el aprendizaje de las costumbres del lugar visitado.

El turismo gastronómico se enfoca en la práctica vivencial más que nada en conocer y experimentar nuevos sabores arraigados en las manifestaciones de los pueblos. Cabe mencionar que “desde el siglo XIII en Europa se ofrecían rutas gastronómicas conocidas como gastronomers viajaban para visitar los mejores restaurantes y degustar sus platillos” (Ostelea, 2020).

Este tipo de actividad turística ha trascendido hasta la actualidad, las personas realizaban largos viajes para conocer y degustar diferentes sabores gastronómicos. El Ecuador es un país mega diverso en relación con la extensión territorial, poseedor de flora, fauna y de culturas autóctonas en sus cuatro regiones, caracterizándose por la singularidad en la preparación de sus comidas y bebidas reflejadas en la identidad cultural y gastronómica que posee.

GASTRONOMÍA ECUATORIANA POR REGIONES

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como Comida Criolla (Ministerio de Turismo, s.f.).

En la región costa existen variedad gastronómica que la diferencia de los demás territorios ecuatorianos, reflejándose la cultura e historia en la elaboración y preparación de los alimentos manifestándose de generación en generación. Los mariscos, el maní, el verde o plátano y la yuca son los productos más consumidos y por ende son un símbolo de la gastronomía costeña.

En la región interandina o sierra su gastronomía se basa principalmente en la papa y los derivados del maíz que poseen tamaños y sabores diferentes, el cuy es icono de la región sierra, los platos típicos son acompañados por carnes y verduras diversas. Las comidas y bebidas son generalmente consumidos en festividades o ceremonias, reflejo de las tradiciones y costumbres que se encuentran arraigadas en el alma de las manifestaciones culturales de la región.

El oriente ecuatoriano por naturaleza posee variedad de comidas exóticas que enamoran al paladar de quienes la degustan, reflejando la cultura y forma de vida de los pobladores, su caracterización principal son las cucharas de palo, fogones, ollas de barro. Años de historia y saberes ancestrales están representados en la diversidad de sus alimentos y bebidas que influyen directamente en la preparación de las delicias amazónicas.

La región insular ostenta diversidad de flora y fauna, la alimentación en las islas galápagos, principalmente es comida marina, además de los productos agrícolas que son cultivados en sus tierras y los importados desde el continente, las bebidas artesanales tradicionales es el resultado de la mezcla de culturales que forman parte esencial de su gastronomía.

DEFINICIÓN DE ARTESANAL

Rivas (2018) menciona que es importante señalar que cada objeto artesanal es diferente de los demás, incluso cuando se reproduce en grandes cantidades, ya que cada uno depende de la composición de su materia prima. Son piezas únicas que no pueden igualarse la una con la otra, aunque se haya hecho muy parecida. Esto le da un valor muy alto, ya que su creación manual y única, permite al artesano poner toda su creatividad e imaginación en su obra (pág. 2).

Referente a lo antes mencionado se denomina artesanal al proceso de elaboración de productos mediante técnicas manuales tradicionales, no intervienen métodos industriales en su fabricación y por ende las personas que realizan el oficio son llamados artesanos, dando como resultado el proceso de

las famosas artesanías.

DEFINICIÓN DE TRADICIONAL

“Se denomina tradicional a todo rito o costumbre que se practica desde un tiempo lejano y que guarda relación con una determinada cultura o historia de una comunidad” (Editorial Definición MX., 2014).

El termino tradicional hace referencia a un conjunto de costumbres y saberes que han sido transmitidos de generación en generación de tal manera que su realización es conmemorativa para recordar un acontecimiento en especial o a una persona, vale mencionar que las tradiciones forman parte de las raíces ancestrales de un pueblo o comunidad, por ello son consideradas valiosas debido al gran legado cultural que representan.

BEBIDAS ARTESANALES

Las bebidas artesanales son aquellas que se elaboran a base de ingredientes autóctonos de la región y su debido consumo es de un tiempo determinado por la conservación, dependiendo de los procesos con lo fue elaborado. Se debe agregar que el intercambio cultural es uno de los factores que influyen directamente en la preparación de las bebidas consideradas tradiciones gastronómicas.

Figure 2 Clasificación de las bebidas



Fuente: elaboración propia

Existen variedad de infusiones naturales como la manzanilla, horchata, chanca piedra que poseen propiedades curativas que contribuyen al cuidado y bienestar del ser humano.

BEBIDAS ARTESANALES TRADICIONALES DEL ECUADOR POR REGIONES

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, entre otras (Cocina Local Ecuador, 2017).

Las bebidas artesanales forman parte del alma y raíces ancestrales tradicionales del Ecuador, refleja la diversidad de preparación y su contexto cultural de las cuatro regiones bien delimitadas del país, la diversidad

gastronómica se encuentra plasmada en los estilos de vida de los pueblos y comunidades como intercambio de los saberes culinarios ancestrales.

COSTA

- Chicha de chontilla
- Guarapo
- Pájaro azul o Puntas
- Chicha de maní
- Chicha Resbaladera
- Natilla o mazamorra de choclo
- Leche y chicha de soya

CHICA DE CHONTILLA

También conocida como borroque, proveniente de las regiones tropicales húmedas del país, se encuentra presente desde Honduras, Bolivia, la Amazonia hasta la costa Pacífica de Ecuador y Colombia. La chontilla posee más proteínas, fosforo y calcio que el aguacate, la pera y la manzana. Tradicionalmente la chicha de chontilla se consume en las Provincias de Los Ríos, Guayas, Manabí y Pichincha, considerada “La colada del montubio”, es una de las bebidas artesanales tradicionales más consumidas del litoral y obtiene diferentes nombres según la región.

CHICHA DE MANÍ

“La chicha de maní es un refresco que se ofrece en las mingas y en las jornadas de trabajo como las cosechas de maní. Debido a que se considera vitaminizante es apreciada por los moradores del lugar” (Productos del Cantón Olmedo, 2021).

Es la bebida tradicional de los pueblos ancestrales, fue el resultado del

intercambio cultural, el Cantón Olmedo de la Provincia de Manabí es el mayor consumidor de dicha bebida, la preparación es sencilla. Tuestan los granos de maní a fuego lento, el agua junto con la canela y clavo de olor hierve, se licua el maní recién tostado e incorporado al agua hervida finalmente agregar azúcar y disfrutar.

CHICHA RESBALADERA

Bajo el imponente sol costeño esta bebida de orígenes guayaquileño refresca a quienes la degustan, surgió a principios del siglo XX en la ciudad de Guayaquil, el arroz es la base de su preparación y se la conoce como chicha resbaladera porque es una bebida fácil de digerir, es acompañada con cualquier piqueo típico y forma parte de las tradiciones gastronómicas de la Perla del Pacífico.

Para preparar la resbaladera no hay que dejar agriar los granos en el líquido. Hay que remojar y moler los granos de arroz cocinado; eso se hace harina que luego se mezcla con agua, se le suma leche descremada y se pone a hervir. Una vez frío se agrega azúcar y hielo, también clavo de olor, esencia de vainilla y pimienta dulce (Go Raymi, s.f.).

SIERRA

- Horchata
- Chicha de Jora
- Chicha Huevona
- Colada morada
- Jucho
- Canelazo y Naranjillazo
- Morocho

- Rosero
- Champús
- Chaguarmishqui o Agave andino
- Coscorolillo o Ponche
- Chicha Yamor
- Mistelas
- Machica

HORCHATA

Es autóctona del sur del país y se ubica exactamente en la Provincia de Loja, considerada como la bebida de los antepasados, utilizada para curar enfermedades y malestares del ser humano, en su preparación utilizan más de veinticinco hierbas aromáticas y medicinales que ayudan a contrarrestar las molestias de la gripe, dolor de estómago, entre otros, la planta escancel otorga el distintivo color rojo a la bebida.

CHICHA DE JORA

La chicha de jora es una bebida muy apreciada en toda el área andina. Se prepara con harina de jora, que es maíz malteado (germinado). Es bebida emblemática de la provincia de Cañar (ACE, 2018).

El proceso de cocción dura ocho horas y para su debido consumo debe reposar por tres días para iniciar en estado de fermentación, tradicionalmente esta bebida ancestral, consumida en las ceremonias andinas del Inti Raymi, era la favorita del pueblo Inca, en la actualidad su consumo tiene el mismo valor histórico y cultural que en las épocas de antaño.

JUCHO

“La bebida bautizada como jucho es una composición que mezcla sabores ácidos y dulces y rinde honor a las frutas ecuatorianas, especialmente al capulí y al durazno. Su preparación es sencilla, pero varía de acuerdo a cada región” (EL COMERCIO, 2016).

Denominada como Patrimonio alimentario del Cantón Riobamba y consumida tradicionalmente en las fiestas del carnaval, el capulí es el ingrediente principal para la elaboración del Jucho y su consumo data desde la época precolombina por el pueblo indígena Puruhá.

CHAGUARMISHQUI

El chaguarmishqui es extraído del penco maduro de la planta cabuya, conocida como agave andino, le atribuyen propiedades curativas para el organismo, en la Parroquia de Pomasqui en el noroccidente de Quito se consume gradualmente, variedades gastronómicas son preparadas a partir del chaguarmishqui y una de ellas es la colada Mishquiapi elaborada a base de harina de maíz y el agave, los pobladores de la región se identifican con este elixir dando énfasis en las tradiciones ancestrales arraigadas en las costumbres de los pueblos y nacionalidades indígenas.

CHICHA YAMOR

En la ciudad de Otavalo la chicha Yamor conocida como la mejor chicha y su disfrute se da en las fiestas tradicionales de septiembre, es denominada como “La chicha de la sabiduría”.

Elaborada a base de siete diferentes granos de maíz previamente tostados y molidos convirtiéndose en harina, agregando agua hervida, su

cocción dura aproximadamente doce horas, se conoce al maíz como el símbolo de la vida y alegría.

COLADA MORADA

La colada morada es una infusión en Ecuador, cuyos orígenes se remonta a cientos de años en el pasado. Uno de sus componentes tradicionales, el arrayán aromático, tiene propiedades que la hacen útil para la salud humana y para preservar alimentos (Samaniego, 2019)

Bebida ancestral del Ecuador su preparación enfatiza el sincretismo cultural de las antiguas manifestaciones de los pueblos y comunidades indígenas que en la actualidad se encuentran vigentes y son representadas durante el mes de octubre y noviembre, en específico el 2 de noviembre fecha que se rinde homenaje a los fieles difuntos.

ORIENTE

- Guayusa Amazonia
- Chicha de yuca
- Salpicón de mora
- Sinchicara
- Chapo
- Ayahuasca
- Chicha de chontaduro y yuca
- Chucula (penemempe)

CHICHA DE YUCA

Bebida autóctona de los pueblos Shuar, actualmente conservan la forma

de prepararla, únicamente las mujeres de la tribu elaboran la chicha, mastican la yuca previamente cocinada y es depositada en un pilche o cuenco grande elaborado a partir de la corteza del coco, existe la creencia de que únicamente la saliva de las mujeres es dulce y esto ayuda a la fermentación de la bebida. Las comunidades ofrecen la chicha de yuca a los visitantes como bienvenida y si evitan degustarla significa falta de respeto hacia sus costumbres ancestrales que han pasado de generación en generación.

SINCHICARA

La bebida sinchicara es proveniente del oriente ecuatoriano su principal ingrediente es la corteza del árbol del chuchuguazo, posee propiedades curativas para el organismo, cura el dolor de huesos, garganta, gripe, entre otros. Se le otorga beneficios curativos, su elaboración es a base de siete plantas medicinales autóctonas de la amazonia más el aguardiente de caña.

AYAHUASCA

EL nepi o ayahuasca es la bebida ancestral espiritual de la comunidad Tsáchilas, su preparación es mediante la infusión de dos plantas de la zona, considerada como el elixir de los Dioses, mediante un ritual ceremonial los chamanes o poné son los encargados en trasportar en un viaje astral a quienes la degustan, su consumo produce efectos alucinógenos producto de la planta chaliponga, es machacada y su cocción es de dos horas, no todos pueden disfrutar de esta experiencia, depende del estado de ánimo y si está dispuesto a liberar la mente.

REGIÓN INSULAR O GALAPAGOS

- Sirope de panela
- Limonada de coco

- Coco loco
- Mamoncillo
- Bush rum
- Poncha
- Jugo de ponsigué

SIROPE DE PANELA

Bebida tradicional de la región insular su preparación es sencilla, la base para la elaboración del sirope es la panela y puede ser molida o sólida, agregar agua dependiendo la cantidad requerida, incorporando canela, clavo de olor, entre otras especias al gusto, agregar hielo y está lista para degustar. Es consumida por toda la región por su frescura, acompañada con algún plato típico del lugar.

PONCHA

Originaria de la Isla Madeira de Portugal que a través de los años y al intercambio cultural y gastronómico, es parte importante de las Islas Galápagos, la preparación es sencilla, se agrega el jugo de limón, miel o panela y ron de caña, una vez incorporados los ingredientes es servido con hielo y consumido.

JUGO DE PONSIGUÉ

El jugo de ponsigué es tradicional de la región debido a los beneficios que posee, ayuda a la pérdida de peso, mantiene sano a los dientes y huesos, mejora la memoria, entre otros beneficios. Es normal que los galapagueños

disfruten el jugo tradicional a cualquier hora del día, cuando la fruta está madura se fermenta con el ron y se obtiene el ron de ponsigué.

TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

El presente estudio de caso empleará las técnicas de investigación como investigación documental y diagnóstica para la obtención de información necesaria trabajada con la comunidad babahoyense.

TIPOS DE INVESTIGACIÓN

DOCUMENTAL O BIBLIOGRÁFICA

La investigación utilizada es documental o bibliográfica porque se indagó información de diferentes fuentes bibliográficas, documentales, libros digitales, blogger, hemerográficas, bibliotecas virtuales e infografías.

DIAGNÓSTICA

La investigación diagnóstica da énfasis en la identificación de las bebidas artesanales tradicionales como atractivo del turismo gastronómico ecuatoriano por parte de la población de babahoyense.

MÉTODO

DESCRIPTIVO

Se realizó el método descriptivo mediante el manejo de la encuesta online dirigida a la ciudadanía para determinar los conocimientos en la población sobre las bebidas artesanales tradicionales del país.

ENFOQUES DE LA INVESTIGACIÓN

CUANTITATIVO

En la utilización del enfoque cuantitativo los datos se obtuvieron

numéricamente mediante una encuesta online para estipular el nivel de conocimiento sobre las bebidas artesanales tradicionales del Ecuador a determinada población.

TÉCNICAS APLICADAS

ENCUESTA ONLINE

La encuesta online fue el instrumento de investigación del método descriptivo se trabajó con un cuestionario de 10 preguntas cerradas con opción múltiples dirigidas a una muestra de población por conveniencia de 100 personas de la ciudad de Babahoyo.

RESULTADOS OBTENIDOS

- El presente trabajo de investigación se logró recompilar información veraz de fuentes primarias sobre el caso de estudio identificación de las bebidas artesanales tradicionales como atractivo del turismo gastronómico ecuatoriano mediante una encuesta vía online a la comunidad babahoyense.

- Se estipulo un rango de edad a la población y se determinó que el 74% de hombres y mujeres en su mayoría poseen entre 18-23 años, en segunda estancia el 64% son de género femenino, 35% masculino y el 1% prefirió no decirlo.

- Se utilizaron las variables dependientes e independientes para la realización de las preguntas y se reflejó en los resultados obtenidos que el 93% de la población conoce o ha escuchado hablar sobre el turismo gastronómico y el 7% desconoce el turismo gastronómico, el 91% consideran que las preparaciones de las bebidas artesanales representan las costumbres ancestrales de la región.

SITUACIONES DETECTADAS (HALLAZGOS)

- Se identificó en alto porcentaje de los encuestados, han degustado la bebida artesanal tradicional “la chucula” obteniendo como resultado el desconocimiento de la amplia variedad de bebidas que posee el país.

- Con el estudio realizado el 97% de la población determinó que le gustaría conocer las formas de preparación de las bebidas artesanales tradicionales.

- La población considera importante el reconocimiento de las bebidas artesanales tradicionales con un porcentaje del 28% las siguientes opciones, su forma de preparación, tradición y costumbres, saberes ancestrales e identidad cultural.

- El 9% de la población babahoyense desconocen que las bebidas artesanales tradicionales promueven el atractivo del turismo gastronómico ecuatoriano.

SOLUCIONES PLANTEADAS

- Impartir talleres en las comunidades sobre la preparación y degustación de las bebidas artesanales tradicionales y así fomentar el turismo cultural de la zona.

- Por medio de la red social YouTube subir semanalmente un video informativo dando a conocer las formas de preparar las diferentes bebidas artesanales tradicionales del país.

- Difundir el consumo de las bebidas artesanales tradicionales para el incremento económico de los artesanos de pequeñas y grandes regiones del país por medio de la infografía y videos informativos.

- Por medio de la herramienta Publisher crear una infografía para dar a conocer la historia, la ubicación, la preparación e ingredientes de las bebidas artesanales tradicionales del Ecuador.

CONCLUSIONES

Después de haber realizado el caso de estudio identificación de las bebidas artesanales tradicionales como atractivo del turismo gastronómico ecuatoriano se llegó a las siguientes conclusiones:

- El turismo gastronómico posee variedad de saberes ancestrales, dando énfasis en la diversidad de las bebidas artesanales tradicionales representando la esencia cultural de las diferentes regiones del Ecuador.

- El desconocimiento y la falta de consumo de las bebidas artesanales tradicionales provocada por la aculturación de la migración y la idiosincrasia de los pueblos generando la pérdida identitario cultural montubia.

- La población disfruta las diferentes bebidas artesanales tradicionales desconociendo que tras ellas están plasmados las costumbres profundas, autóctonas e históricas que identifican a las generaciones pasadas que estas plasmadas de generación en generación en las diferentes regiones ecuatorianas.

RECOMENDACIONES

- Por medio de las redes sociales difundir las formas de preparación de las diferentes bebidas artesanales tradicionales del Ecuador, utilizando las herramientas que poseen las aplicaciones para llegar a los usuarios de una manera innovadora, creativa e inusual.

- Se sugiere los aliados estratégicos como el Ministerio de Turismo, el Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Babahoyo considerar en realización de las futuras ferias gastronómicas se incluya a las bebidas artesanales tradicionales generando el consumo y el conocimiento cultural de las diferentes formas de preparación de dichas bebidas.

- Difundir información mediante la creación de videos con ayuda de la plataforma Canva para la promoción de bebidas artesanales tradicionales tales como: chicha de jora, chicha resbaladera, guarapo, chaguarmishqui y promover el atractivo del turismo gastronómico ecuatoriano.

BIBLIOGRAFÍA

ACE. (28 de Mayo de 2018). *Asociación de Chefs del Ecuador*. Obtenido de Asociación de Chefs del Ecuador: <https://chefs.ec/chicha-de-jora/>

Cerezo Medina, A. (9 de Julio de 2020). *RIUMA*. Obtenido de RIUMA: <file:///C:/Users/ACER/Downloads/INTRODUCCI%C3%93N%20AL%20TURISMO%20Y%20LA%20GASTRONOM%C3%8DA%20v3.pdf>

Cocina Local Ecuador. (9 de Agosto de 2017). *BEBIDAS TRADICIONALES, UNA EXPRESIÓN CULTURAL*. Obtenido de BEBIDAS TRADICIONALES, UNA EXPRESIÓN CULTURAL.: <http://www.urko.rest/cocinalocalblog/bebidastradicionales>

Editorial Definición MX. (3 de Abril de 2014). *Definición MX*. Obtenido de Definición MX.: <https://definicion.mx/tradicional/>

EL COMERCIO. (6 de Enero de 2016). *EL COMERCIO*. Obtenido de EL COMERCIO: <https://www.elcomercio.com/sabores/jucho-bebida-chimborazo-ritual-capuli.html>

Fusté-Forné, F. (Junio de 2016). *Scielo Uruguay*. Obtenido de Scielo Uruguay: <http://www.scielo.edu.uy/pdf/dix/v24n1/v24n1a01.pdf>

Go Raymi. (s.f. de s.f. de s.f.). *Go Raymi*. Obtenido de Go Raymi: <https://www.goraymi.com/es-ec/guayas/recetas/receta-chicha-resbaladera-alwgudsjk>

Ministerio de Turismo. (s.f. de s.f. de s.f.). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de Ministerio de Turismo: <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>

OMT. (4 de 2019). Definiciones de turismo de la OMT. En W. T. Organization, *UNWTO Tourism Definitions* (págs. 1-58). E-Library. doi:10.18111/9789284420858.

OMT. (s.f. de s.f. de s.f.). *ONWTO*. Obtenido de ONWTO: <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>

OMT,BBC. (2019). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. (B. OMT, Ed.) *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*, 1-54.

doi:10.18111/9789284420995

Ostelea. (27 de Mayo de 2020). *Ostelea.com*. Obtenido de Ostelea.com:
<https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/gastronomia-en-turismo-el-mundo-en-bandeja-de-plata>

Productos del Cantón Olmedo. (9 de Marzo de 2021). *Productos del Cantón Olmedo*. Obtenido de Productos del Cantón Olmedo:
<https://olmedoloja.wordpress.com/chicha-de-mani/>

Rivas, R. D. (4 de Junio de 2018). La artesanía: patrimonio e identidad cultural. *Revista de Museología "Kóot"*, 80-96. Obtenido de
<https://www.camjol.info/index.php/KOOT/article/view/5908>

Samaniego, J. M. (26 de Agosto de 2019). *Cultura Científica UTPL*. Obtenido de Cultura Científica UTPL: <https://culturacientifica.utpl.edu.ec/2019/08/una-breve-historia-de-la-colada-morada-y-sus-beneficios/>

webgid. (7 de Marzo de 2021). *webgid*. Obtenido de webgid:
https://www.uv.es/webgid/Descriptiva/331_mtodos.html