

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Trabajo de Titulación para la obtención del Título de Ingeniería en Administración de
Empresas Gastronómicas

**Diseño de una guía de elaboración de bebidas tradicionales en función a las
experiencias de los habitantes de las comunidades de las parroquias rurales
del Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, Ecuador.**

Autores:

Marcelo Rubio, Mishelle Santamaría

Director:

Mgst. Diego Andrade G.

Quito, Ecuador.

Octubre, 2020

Carta del Director del Trabajo de Titulación

Mgst.

Juan Francisco Romero

Director(a) de la Carrera de Gastronomía

Presente.

Yo, Diego Andrade G., Director(a) del Trabajo de Titulación realizado por Marcelo Alfonso Rubio Álvarez y Jeniffer Mishelle Santamaría Mejía, estudiantes de la carrera de Ingeniería en Administración de Empresas Gastronómicas, informo haber revisado el presente documento titulado “Diseño de una guía de elaboración de bebidas tradicionales en función a las experiencias de los habitantes de las comunidades de las parroquias rurales del Cantón Latacunga, Provincia de Cotopaxi, Ecuador.”, el mismo que se encuentra elaborado conforme al Reglamento de titulación, establecido por la **UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR, UNIB.E** de Quito y el Manual de Estilo institucional; por lo tanto autorizo su presentación final para los fines legales pertinentes.

En tal virtud autorizo a los señores estudiantes a que procedan a realizar el anillado del trabajo de titulación y su entrega en la secretaría de la Escuela.

Atentamente,



Mgst. Diego Andrade G.

Director del trabajo de Titulación.

Carta de Autoría del Trabajo

Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación “**Diseño de una guía de elaboración de bebidas tradicionales en función a las experiencias de los habitantes de las comunidades de las parroquias rurales del Cantón Latacunga, Provincia de Cotopaxi, Ecuador.**”, así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas(s) son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor(es) del presente documento.

Autorizo a la **Universidad Iberoamericana del Ecuador (UNIB.E)** para que haga de éste un documento disponible para su lectura o lo publique total o parcialmente, de considerarlo pertinente, según las normas y regulaciones de la institución, citando la fuente.



Marcelo Rubio

0502932478



Mishelle Santamaría

1725325094

Quito, noviembre 2020

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento va hacia Dios quien me ha dirigido por el camino correcto en toda la trayectoria de mi vida universitaria, las bendiciones que ha derramado sobre mí dan el fruto por el cual hoy y siempre agradeceré.

A mi familia quienes pusieron los cimientos de mi desarrollo, aportando invaluable consejos y destinando tiempo para aportar invaluable consejos que servirán a lo largo de mi vida.

A la universidad quienes me abrieron sus puertas y ser parte de ella, a los docentes quienes me guiaron con sus conocimientos para alcanzar mis logros.

Mishelle Santamaría

AGRADECIMIENTO

Como primer punto agradecer a Dios por ser una luz que guío mi camino a lo largo de toda la trayectoria y apoyó a la formación como profesional

Agradecer a la Universidad Iberoamericana por la oportunidad de poder cumplir las metas planteadas, al director del proyecto por su gran apoyo en gramática y ortografía y su constante persistencia para poder mejorar la calidad de este trabajo y a los investigadores como Derling Mendoza, entre otros que apoyaron la formación de este proyecto.

De igual manera agradecer a todas las personas que apoyaron con sus conocimientos en entrevistas y observación para poder obtener información verídica y realizar este estudio de una manera correcta.

Marcelo Rubio.

DEDICATORIA

Gracias a mis padres por ser los principales promotores de mis sueños, gracias por la paciencia, el confiar en mi desde el primer día que decidí en seguir esta carrera y por ende lograr en ser una profesional.

Gracias a Dios por la vida de mis padres, gracias a mi madre Jenny por su tiempo y disposición a lo largo de mi carrera y a mi padre Francisco por su apoyo incondicional y su infinito amor.

Gracias a la universidad en poder conocer a mi amigo, compañero Marcelo Rubio, gracias por su apoyo incondicional desde que nos conocimos, quien con su verdadera amistad logramos realizar este proyecto juntos aun con obstáculos y dificultades, seguimos siendo buenos amigos.

Mishelle Santamaría.

Dedico este trabajo y esfuerzo a mi madre Lilia Alvarez y mi padre Marcelo Rubio que estuvieron todo el tiempo apoyándome a lo largo de la trayectoria en mi formación como profesional, a mi hermana Lourdes Rubio por ser un apoyo indispensable en todo este proceso y a mi hermana Marcela Rubio por su apoyo incondicional y el ánimo para poder culminar todo este recorrido.

De igual manera a mi amiga y compañera Mishelle Santamaría misma que ha sido un complemento fortuito e indispensable para que el desarrollo de este proyecto se haya llevado a cabo.

Para finalizar agradecer a todas esas personas que hicieron posible la recaudación de información y amistades cercanas que apoyaron el desarrollo del estudio.

Marcelo Rubio.

ÍNDICE

Carta del Director del Trabajo de Titulación	III
Carta de Autoría del Trabajo	IV
AGRADECIMIENTO	V
DEDICATORIA	VI
ÍNDICE	VII
RESUMEN	XIV
CAPÍTULO 1	1
1.1 Planteamiento del problema.	1
1.2 Justificación	3
1.3 Objetivos	5
1.3.1. Objetivo General.....	5
1.3.2. Objetivo Específico.	5
CAPITULO 2	6
2.1 Antecedentes	6
2.2 Fundamentación Teórica	8
2.2.1 Generalidades de las parroquias rurales del Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.....	8
2.2.2 Utensilios empleados en las preparaciones de bebidas en las culturas aborígenes de la República del Ecuador.	14
2.2.3 Principales ingredientes empleados en la elaboración de las bebidas tradicionales en las parroquias rurales del Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.....	20
2.2.4 Técnicas empleadas en las bebidas tradicionales por parroquias.....	27
2.2.5 Principales licores empleados en las bebidas tradicionales.....	31
2.2.6 Festividades relacionadas con bebidas tradicionales de las Parroquias rurales del Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.....	31
2.2.7 Platillos y bebidas tradicionales de las parroquias rurales del Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.....	34
CAPITULO 3	37
MARCO METODOLÓGICO	37

3.1 PARADIGMA DE LA INVESTIGACIÓN	37
3.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	38
3.3. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	38
3.4 INFORMANTES CLAVES	39
3.5 TÉCNICA DE INVESTIGACIÓN	40
3.6 INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN.....	40
3.7 ANÁLISIS DE INFORMACIÓN.....	42
CAPITULO IV	43
4.2. Entrevistas.	43
4.2.1. Resultado de entrevistas	43
4.3. Análisis y resultados de guía de observación	72
En base a la metodología planteada se realizaron las fichas de observación para poder obtener los siguientes resultados, por lo cual se dividen las fichas de observación por autor como se muestra a continuación.	72
4.3.1. Fichas de observación por Marcelo Rubio.....	72
4.2.1. Fichas de observación por Mishelle Santamaría	83
4.4. Tablas de fechas festivos relacionados a las bebidas	94
4.5. Análisis final del diagnóstico.	97
PROPUESTA	98
Introducción.....	99
4.6.1. Objetivo General	99
4.6.2. Objetivos específicos	99
4.7. Fundamentación	100
4.8. Cronograma	100
4.9. Principales ingredientes empleados en la elaboración de las bebidas tradicionales en las parroquias rurales del Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.....	100
4.10. Categorización de bebidas tradicionales de cada parroquia rural del Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.....	102
4.11. Categorización de otras bebidas.....	103
4.12. Instrumentos empleados en las bebidas tradicionales.....	104

4.13. Gastronomía que identifican a las parroquias rurales del Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.	105
4.14. Fichas técnicas de las bebidas tradicionales de cada parroquia rural del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi.	106
4.15. Ejecución de la guía en locales turísticos, gastronómicos de parroquias rurales.	121
CAPÍTULO V	122
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	122
5.1 Conclusiones.....	122
5.2. Recomendaciones	124
GLOSARIO.....	125
BIBLIOGRAFÍA	127
ANEXOS	132

ÍNDICE DE TABLAS

Cuadro No. 1. Fechas festivas con sus bebidas de la parroquia Aláquez....	943
Cuadro No. 2. Fecha festiva con sus bebidas de la parroquia Belisario Quevedo.....	94
Cuadro No. 3. Fecha festiva con sus bebidas de la parroquia Guaytacama...94	94
Cuadro No. 4. Fecha festiva con sus bebidas de la parroquia Joseguango Bajo.....	94
Cuadro No. 5. Fecha festiva con sus bebidas de la parroquia Mulaló.....	95
Cuadro No.6. Fecha festiva con sus bebidas de la parroquia Poaló.....	95
Cuadro No. 7. Fecha festiva con sus bebidas de la parroquia Tanicuchí.....	95
Cuadro No. 8. Fecha festiva con sus bebidas de la parroquia Toacaso.....	95
Cuadro No. 9. Fecha festiva con sus bebidas de la parroquia 11 de noviembre.....	96
Cuadro No.10. Ingredientes que se empleadas en bebidas tradicionales.....	100
Cuadro No.11. Cuadro diferencial de la bebida Chicha de jora de parroquias rurales del Cantón Latacunga.....	101
Cuadro No.12. Bebidas tradicionales de cada parroquia rural del Cantón Latacunga.....	102
Cuadro No.13. Instrumentos que emplean en bebidas tradicionales.....	104
Cuadro No. 14. Maridaje de platillos y bebidas por parroquias.....	104
Cuadro No.15. Ficha técnica de la bebida "Chicha de Jora". Cantón Latacunga, parroquia rural Aláquez.....	105
Cuadro No 16. Ficha técnica de la bebida "Chicha de avena". Cantón Latacunga, parroquia rural Aláquez.....	106
Cuadro No 17. Ficha técnica de la bebida "Canelazo". Cantón Latacunga, parroquia rural Aláquez.....	107
Cuadro No. 18. Ficha técnica de la bebida "Chicha de jora". Cantón Latacunga, parroquia rural Belisario Quevedo.....	108
Cuadro No.19. Ficha técnica de la bebida "Puntas con frutas". Cantón Latacunga parroquia rural Belisario Quevedo..	110
Cuadro No.20. Ficha técnica de la bebida "Chaguarmishqui". Cantón Latacunga, parroquia rural Belisario Quevedo..	110

Cuadro No.21. Ficha técnica de la bebida "Chicha de jora". Cantón Latacunga, parroquia rural Guaytacama.....	111
Cuadro No.22. Ficha técnica de la bebida "Colada morada". Cantón Latacunga parroquia rural Joseguango Bajo	112
Cuadro No.23. Ficha técnica de la bebida "Chicha de jora". Cantón Latacunga parroquia rural Mulaló..	113
Cuadro No.24. Ficha técnica de la bebida "Café de haba". Cantón Latacunga, parroquia rural Mulaló..	114
Cuadro No.25. Ficha técnica de la bebida "Chocolate caliente". Cantón Latacunga, parroquia Mulaló.	115
Cuadro No.26. Ficha técnica de la bebida "Chaguarmishqui". Cantón Latacunga, parroquia rural Poaló.....	116
Cuadro No.27. Ficha técnica de la bebida "Chicha de jora". Cantón Latacunga, parroquia rural Poaló	117
Cuadro No.28. Ficha técnica de la bebida "Chicha de jora". Cantón Latacunga, parroquia rural Tanicuchí.....	118
Cuadro No.29. Ficha técnica de la bebida "Té de sunfillo". Cantón Latacunga, parroquia rural Toacazo	119
Cuadro No.30. Ficha técnica de la bebida representativa bebida "Jucho". Latacunga parroquia rural 11 de noviembre.....	120
Cuadro No.31. Ficha técnica de la bebida "Chicha de jora". Cantón Latacunga, parroquia rural 11 de noviembre.....	121

ÍNDICE DE FIGURAS

Imagen No. 1. Botella de silbato asa puente. Fuente: G. Higa, 2019.	15
Imagen No. 2. Figurilla de mujer. Fuente: M. Romero, 2016.....	16
Imagen No. 3. Recipiente cerámico Hondo. Fuente: M. Romero, 2016.....	16
Imagen No. 4. Vasija de figura humana. Fuente: La Hora, 2011.....	17
Imagen No. 5. Fondo de un plato. Fuente: C. Rodríguez, 2015.....	18
Imagen No. 6. Vasija de figura humana. Fuente: M. Zhañay, 2013.	18
Imagen No. 7. Vasija de figurilla humana. Fuente: F. Quichimbo, 2012.	19

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Formato de entrevistas aplicada a las parroquias rurales del cantón Latacunga, provincia del Cotopaxi.....	131
Anexo 2. Ficha de observación para la elaboración de la bebida tradicional de parroquias rurales cantón Latacunga, Provincia Cotopaxi.....	132
Anexo 3. Ficha técnica receta estándar de las bebidas tradicionales de las parroquias rurales cantón Latacunga, Provincia Cotopaxi.....	133

RESUMEN

Esta investigación, cuyo objetivo es diseñar una guía de bebidas tradicionales mediante un levantamiento de información de las parroquias rurales analizando la historia de los ingredientes, técnicas, la correlación entre las bebidas tradicionales con sus fiestas parroquiales, para dar fiel cumplimiento a los objetivos expuestos, este estudio es de carácter cualitativo y consta con investigaciones de tipo exploratorio e interpretativo, con diseño holístico y de campo. Metodológicamente se recopila información a través de entrevistas a los representantes de cada gobierno parroquial para recopilar información sobre la historia, antecedentes, de igual manera, aplicando una guía de observación a personas que elaboran las bebidas tradicionales en sus establecimientos de comida o en festividades. Las respuestas obtenidas muestran que se puede realizar un diseño de guía de bebidas tradicionales que representan a cada parroquia rural.

Palabras claves: Bebidas tradicionales, guía, parroquias rurales, chicha de jora, festividades.

CAPÍTULO 1

INTRODUCCIÓN

El presente estudio expresa la problemática que existe a lo largo del Ecuador por la falta de documentación sobre bebidas tradicionales, por ello, el motivo de la investigación, la creación de una guía de elaboración de bebidas tradicionales en base al conocimiento de los habitantes de la provincia de Cotopaxi, Cantón Latacunga, parroquias rurales. Este estudio comprende de técnicas, diferenciación y categorización de las bebidas a ser investigadas.

Para la realización de esta guía informativa se tomará en cuenta diferentes aspectos desde los puntos teóricos para comprobar la existencia de información o registros tangible que puedan aportar a la investigación, así como la procedencia de la bebida, características, historia y las diferentes recetas de las mismas. Por lo tanto, se tendrá presente los tipos de bebidas que se han conservado, de la misma manera, entender mejor la parte cultural, social y gastronómica, la gran mayoría de ellas se ha conservado mediante técnicas familiares y grupos comerciales reducidos, esto se debe que se han ido perdiendo los conocimientos acerca de estas bebidas. De allí nace el interés de llevar a cabo el presente estudio.

1.1 Planteamiento del problema.

En este marco es oportuno acotar que las bebidas ecuatorianas son una combinación de sabores que requieren un procedimiento que suele o no estar estandarizado para su preparación. De hecho, una de las características más prominentes de la investigación es que cada región, comunidad, pueblo o parroquia se destaca por tener algo propio. Por ejemplo, las bebidas representativas conservadas durante el tiempo tienen una importancia social, simbólica o incluso histórica, al igual que tiene relevancia para las personas y un vínculo con una experiencia, ya sea, sensorial o algún tipo de vivencia única e indescriptible en relación con otras (Chacón, 2011).

En el Ecuador podemos encontrar una variedad de bebidas tanto naturales, destiladas, fermentadas, alcohólicas, entre otras. Cada una de ellas muestra una diferencia empezando desde su historia hasta cómo han llegado a ser representativas de cada provincia. Esto demuestra que el Ecuador posee variedades de bebidas como parte de la gastronomía ecuatoriana (Secretaría Técnica de Prevención Integral de Drogas, 2017).

Según Diario El Comercio (2017) el consumo de bebidas ha disminuido a nivel nacional debido al rigor de los entes de control municipal, policial y metropolitano dentro las parroquias rurales de la provincia Cotopaxi. Además, han aumentado las regularizaciones y se ha reducido el consumo, elaboración y distribución de bebidas tradicionales en eventos, ceremonias o festividades lo que provoca una afectación en varios aspectos desde económicos hasta sociales.

La carencia de documentos, respaldos escritos o digitales causan pérdida de información invaluable para las siguientes generaciones. Esto demuestra que los respaldos físicos y digitales son necesarios para la perduración de bebidas de las parroquias rurales de Cotopaxi permitiendo el acceso a información.

Por otro lado, en todas las parroquias rurales del cantón Latacunga se ha perdido la identidad cultural y gastronómica causada por la migración de jóvenes hacia las zonas urbanas para generar ingresos económicos o estudiar una carrera profesional. El conocimiento de la elaboración de las bebidas tradicionales solo existe en la población de edad avanzada. Mucha de esta información como recetas, utensilios, técnicas e ingredientes no es transmitida a las nuevas generaciones. Así mismo, no existen los registros de una elaboración estandarizada de las bebidas tradicionales que identifican a cada parroquia rural.

La elaboración de las bebidas tradicionales se ha modificado a través del tiempo en la práctica gastronómica, específicamente en técnicas, ingredientes, utensilios y el modo de preparación para realizar el proceso de manera rápida y simple. Además, existe un número limitado de personas que mantienen este oficio, por ejemplo, los mishqueros son personas dedicadas al cultivo del agave sisal y la extracción del zumo para la elaboración del Chaguarmishqui. La procedencia de esta bebida se

desconoce. Sin embargo, esta tradición fue transmitida por antiguas generaciones hasta la actualidad. Según las personas pertenecientes de las parroquias rurales de Cotopaxi, son personas significativas que nunca han faltado dentro de las festividades (Valencia, 2014).

Para finalizar, la insuficiente participación por parte de las juntas parroquiales en impulsar su gastronomía, atractivos turísticos, costumbres y tradiciones; además de la falta de señalética necesaria para identificar las vías que se conectan a las parroquias rurales, la insuficiente información de interés como la ubicación de establecimientos gastronómicos u hoteleros han ocasionado poca afluencia de turistas nacionales y extranjeros generando bajos ingresos económicos y pérdida de su constructo socio-cultural.

Con base a las problemáticas evidenciadas se plantean la siguiente pregunta de investigación.

¿Qué beneficio aporta el diseño una guía de elaboración de bebidas tradicionales en función a las experiencias de los habitantes de las comunidades de las parroquias rurales del Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, Ecuador?

1.2 Justificación

Las bebidas ancestrales o representativas se han ido perdiendo con el paso del tiempo, es por ello la creación de esta guía servirá como documento para tener una evidencia física sobre la composición de las bebidas tradicionales mediante recetas estandarizadas y la definición de las características de las mismas. Con el apoyo de personas conocedoras en los procesos de elaboración de las bebidas, cada parroquia rural facilitará información pertinente, partiendo de una breve historia de la bebida y el por qué se identifica como tradicional y se podrá analizar la elaboración paso a paso de las bebidas que se investigan (Azanza & Chacón, 2018).

Por otro lado, se demostrará la importancia de estas bebidas en las festividades, tradiciones, cultura y cómo llegaron a perdurar a lo largo del tiempo.

Además, identificar donde se realiza el procedimiento de forma tradicional de tal manera que los turistas nacionales, locales y extranjeros decidan hacer uso de este

documento y apoyarse en él para conocer las diferentes comunidades, pueblos y realizar turismo gastronómico.

Como relevancia social se beneficia a la comunidad al levantar un registro de tema cultural y gastronómico sobre bebidas tradicionales que se expondrán a lo largo de la investigación.

También, crear conciencia patrimonial para incentivar el constante consumo y producción de las bebidas tradicionales y conservación de recetas.

Este estudio se hará mediante una investigación bibliográfica, documentada y recopilación de datos mediante entrevistas, investigaciones de campo y exploratorias entre otros recursos de registro los cuales serán empleados como métodos de sustento para la realización de la guía. De esta forma, se crea una base que servirá de apoyo para investigaciones actuales y futuras.

Las autoridades del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) serán quienes contribuirán como parte informativa sobre el aspecto social, cultural, gastronómico y turístico de cada parroquia rural para aportar la presente investigación.

Por consiguiente, los informantes claves son aquellas personas dedicadas a la producción diaria de las bebidas aportando información relevante para la investigación.

1.3 Objetivos

1.3.1. Objetivo General.

Diseñar una guía de elaboración de bebidas tradicionales en función a las experiencias de los habitantes de las comunidades de las parroquias rurales del Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, Ecuador.

1.3.2. Objetivo Específico.

- Identificar las bebidas tradicionales en las parroquias rurales del cantón Latacunga.
- Caracterizar los procesos de elaboración de bebidas tradicionales en función a las experiencias de los habitantes de las parroquias rurales del cantón Latacunga.
- Elaborar una guía de elaboración de bebidas tradicionales en función a las experiencias de los habitantes de las parroquias rurales del Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, Ecuador.

CAPITULO 2

MARCO TEÓRICO

En este capítulo se exponen conceptos teóricos que sustentan el presente trabajo de investigación. Se fundamenta en aspectos destacados de las parroquias rurales de la provincia de Cotopaxi, empezando por el origen prehispánico y la influencia gastronómica que tuvieron en las bebidas tradicionales de la provincia hasta llegar a la diversidad gastronómica actual de las diferentes ciudades, realizando un análisis comparativo de aquellas; como base de una guía de elaboración de bebidas tradicionales en función a las experiencias de los habitantes de las comunidades de las parroquias rurales del cantón Latacunga.

2.1 Antecedentes

Como parte esencial, es necesario entender diferentes aspectos y antecedentes. Por esa razón, será de utilidad para fortalecer y respaldar los conocimientos que se integrarán a lo largo de la investigación.

Espindola (2018) en su investigación titulada: *Bebidas tradicionales de Chiapas aplicadas en la repostería francesa*, tiene como principal objetivo el analizar la viabilidad de incluir las bebidas del sector estudiado como ingredientes de la repostería francesa con la finalidad de integrarlas en un recetario y así poder difundir las fichas estandarizadas. La metodología de la investigación estudiada es de tipo mixta, como parte cuantitativa el ejecutar a 60 alumnos del Centro de Capacitación para el Trabajo Industrial (CECATI) en el área de alimentos y bebidas, entregando como muestreo la evaluación sensorial; y como parte cualitativa, entrevistas a personas que elaboran recetas de bebidas tradicionales: tascalate, pozol de cacao, pinole de cacao y atol agrio en los mercados principales del Estado de Chiapas.

Los resultados evidenciaron altos niveles de aceptación por parte de 60 consumidores al evaluar las características sensoriales: aroma, sabor y textura, del mismo modo la innovación de realizar postres mediante las bebidas tradicionales

integrando un recetario para la inclusión de estas como parte de la repostería francesa. La investigación realizada por Espindola, es de importancia para el presente estudio, ya que aporta información sobre como las bebidas tradicionales y como se puede integrar a las diferentes áreas de cocina, manteniendo y promoviendo el consumo de algo propio.

Acosta (2013) en su investigación titulada: *Aplicación de bebidas alcohólicas tradicionales de la Sierra Centro del Ecuador por medio de la Coctelería*, analiza la problemática y efecto de la desaparición de bebidas alcohólicas tradicionales del sector estudiado, cuyo objetivo fue emplear los procesos de elaboración e historia de las bebidas a través de la coctelería para realizar fichas estándar.

La metodología de esta investigación fue de tipo cualitativa, exploratoria basándose en fichas bibliográficas y nemotécnicas y su estudio de campo se realizó a productores y comercializadores de las bebidas en las provincias de la Sierra Centro del Ecuador Tungurahua (Ambato, Baños), Bolívar (Echendía, Guaranda), Cotopaxi (Pujilí, La Maná), Chimborazo (Riobamba, Alausí) en sus resultados expone información sobre las bebidas alcohólicas tradicionales de la sierra del Ecuador.

Como importancia para el presente estudio, Acosta en su investigación incluye parte de la provincia de Cotopaxi sustentando la misma mediante fichas técnicas y entregando recursos gastronómicos como recetas standard para las personas que lo requieran, pudiendo ser las mismas comunidades, estudiantes o sociedad en general.

Martínez (2017) en su investigación titulada: *Registro de la cultura gastronómica del cantón Salcedo*, provincia de Cotopaxi como patrimonio cultural inmaterial 2016, detalla la cultura gastronómica del cantón Salcedo demuestra las tradiciones culinarias a través de sus platillos y bebidas típicas del sector para fomentar el desarrollo turístico que posee el cantón mediante guía de recetario. Su objetivo principal es registrar la cultura gastronómica del cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi como patrimonio cultural inmaterial.

La metodología que aplicó en la investigación fue de campo, bibliográfica y descriptiva dando como resultado una revista de diversidad e identidad cultural, manteniendo el conocimiento absoluto del patrimonio y aportando al conocimiento de sus habitantes y turistas.

Este estudio resulta relevante para la presente investigación, Martínez utilizó y aplicó fichas de inventarios y recetas estándar y así sirve de sustento y aporte como guía en el desarrollo del presente estudio.

2.2 Fundamentación Teórica

2.2.1 Generalidades de las parroquias rurales del Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.

ALÁQUEZ: la fundación de la parroquia es el 29 de mayo. El significado de Aláquez viene de “cabello amarillo”. Los panzaleos son oriundos de la parroquia y ellos teñían su cabello de color amarillo para demostrar su cultura y su significado de rebeldía. La alimentación de los panzaleos se basó en la agricultura, aprovechando las tierras fértiles de la región interandina. Sus alimentos eran granos y realizaban intercambios comerciales con pueblos de la costa y oriente para conseguir pescado (Coronel, 2015).

Según la información de INFOPLAN (2001), la parroquia de Aláquez tiene un clima frío templado, es por eso por lo que la zona de producción agrícola es apta para alimentos como: maíz, leguminosas como habas, frejol, tubérculos como la papa, zapallos, ocas, entre otros. Su mayor aporte económico se basa en los alimentos de cultivo para la dieta de la comunidad como: el maíz, quinua, cebada, entre otros. A estos productos se complementan con los animales que se producen como el cuy, gallina y conejos (INEC, 2010).

BELISARIO QUEVEDO: en los territorios de la actual provincia de Cotopaxi se asentó la cultura Protopanzaleo, de descendencia Chibcha. Después llegaron las

culturas aborígenes Cayapas, procedentes de Centro América, los Atacameños, los Quijos y nativos del Oriente, Mulliambajo y Píllaro, Quisapincha, entre otros.

Belisario Quevedo Guanailin posee ancestros de gran importancia. Las raíces étnico-culturales de la parroquia son múltiples como: Taina, Machalilla, Cotocollao, Chorera, Panzaleo e Inca.

Su base económica es la producción agrícola y ganadera. Se encuentra implementando el turismo comunitario en Putzalagua, que incluye actividades como caminatas, ciclismo, paseo en el bosque recreacional, botes, mirador, entre otras.

Aproximadamente el 41% del territorio parroquial presenta pendientes aptas para las actividades agrícolas y/o pecuarias, esto debido a que la pendiente que predomina en el territorio está en el rango del 0% al 5% con una superficie de 1.043 has que equivale al 27% de la parroquia sumados al rango comprendido entre el 5% al 12% con 535 has que corresponde al 14% de la superficie parroquial; lo cual representan una potencialidad para el territorio. (GAD, 2018, p.24).

Según el GAD (2018) La parroquia forma parte del sector primario, dedicados a la agricultura y ganadería, generando solamente materia prima la cual comercializan para procesar en las industrias fuera de las parroquias rurales. También consta de sector secundario compuesto de industria manufacturera para obtener insumos de productos elaborados, las principales actividades de la parroquia es la agricultura sus productos destacados de cultivo son maíz, papas, habas.

En el sector pecuario constan de leche, el 90% se opta por comercialización y el 10% corresponde al auto consumo de la comunidad, crianza de especies menores como cuyes, conejos, chanchos y gallinas.

Por ende, la comunidad Belisario Quevedo se caracteriza por consumir alimentos cultivados como granos, tubérculos, entre otro tipo de productos como lácteos, carnes rojas y blancas, de manera que a muchas de estas preparaciones utilizan todo tipo de hierbas aromáticas y especias producidas en la parroquia.

GUAYTACAMA: según el GAD (2017) La parroquia se origina en la época preincaica, descendientes de los Panzaleos, Colorados y Caras. Estas culturas

habitaron en la hoya de Pumacunchi. Se localiza al centro norte de la región interandina del Ecuador, hoya del río Patate, atravesada por los ríos Cutuchi y Pumanchi. A la llegada de los Incas, eran parte de los Puruhaes, los mismos que posteriormente, en base de alianzas, constituyeron la gran confederación Quitu-Puruhaes, que resistieron a la invasión incaica, hasta lograr ser parte de la cultura sureña. Su nombre de origen proviene de dos palabras en quichua: “Guayta” que significa jardín de flores pequeñas y “Camac” que significa cuidador, simboliza cuidador de jardín de flores pequeñas.

Dentro de sus actividades en esta parroquia se encuentra cultivos como brócoli siendo el alimento que destaca a la parroquia y diferentes siembras como papa, maíz, hortalizas y cereales en general.

Las zonas preferentemente agrícolas se ubican desde las cotas más bajas hasta los 2.300 metros de altura aproximadamente, en terrenos de pendiente baja a media. En esta categoría se incluyen además los cultivos bajo invernadero, en su mayoría de hortalizas, ocupando el 1,04% en el caso de cultivo de invernadero, el cual también tiene una tendencia de crecimiento o primeros visos de presencia del sector floricultor. (GAD, 2015, p. 51.).

Según el GAD (2015) Guaytacama no se destaca por la actividad pecuaria en comparación al nivel de otras parroquias rurales de Latacunga, por ende, no tiene producción de leche ni elaboración de productos lácteos. Aunque la crianza del ganado vacuno cubre a la demanda de autoconsumo de la parroquia, de modo que permite comercializar pequeños porcentajes de carne y leche para destinar a la ciudad de Saquisilí y Latacunga.

La alimentación de las comunidades se basa en alimentos como leguminosas, cereales, verduras acompañados de proteínas entre estas las carnes rojas y blancas como pollo, cuy, conejo y gallina.

JOSEGUANGO BAJO: según G.A.D (2016) era un barrio dentro de la parroquia Mulaló, pero en el año de 1973, varios moradores optaron por independizarse de la misma, gestionando en el consejo municipal del cantón Latacunga, desde ahí es llamado parroquia Joseguango Bajo. Aunque antes de optar con ese nombre, lo llamaban “cushi-guango” que quiere decir en quichua “lugar alegre”.

Su base económica es la agricultura y ganadería, esto se debe haciendas ubicadas estratégicamente, mismas que son grandes productoras de maíz, trigo, cebada, brócoli, entre otros. También se destaca la ganadería y la producción de carne de res y leche, la misma que surten a los mercados tanto de la provincia como del país. En la geografía y geología, Joseguango Bajo se encuentra en un sector de un relieve muy particular, por ello contribuye con beneficio en facilidad para el trabajo de los agricultores y ganaderos que viven en la zona (GAD, 2014).

Según el GAD (2014) la alimentación diaria de las comunidades se basa en cereales, tubérculos, vegetales y verduras de personas que cultivan en el mismo sector. De igual manera, el consumo de proteínas como carne de res, pollo, gallina, variedad de quesos, a sus comidas agregan variedades de especias siendo parte del cultivo destacado de esta parroquia.

MULALÓ: según el GAD (2014) la economía de esta parroquia se caracteriza por la agricultura, sus cultivos principales son calabazas, zapallo, ají, maíz, tubérculos y granos en general. Ganadería, criando llamas y alpacas como animales de carga para obtener carne y lana, asimismo se genera a diario 20.000 litros diarios de leche y de ahí se deriva a la elaboración de quesos y variedades de lácteos.

Por ende, el consumo diario de las comunidades de esta parroquia incluye productos como: tubérculos, vegetales y frutos cultivados en diferentes sectores, de igual manera la producción de carne de res y crianza de conejo, pollos, gallinas y cuyes.

POALÓ: según el GAD (2016) se fundó el 19 de marzo de 1829, con el nombre de San José de Poaló, anexándose el 10 de octubre de 1851 a la Provincia de Cotopaxi, creada el 1 de abril de 1851. Según el Antropólogo Paúl Rivet, la parcialidad Poaló existió desde muchos años de la conquista Incaica y descienden de mezclas entre tribus relacionadas como los Paeces, Panzaleos, Atacames, Cayapas, Chachis o Colorados.

Igual que los Chantilín y Pillicsillí, usaban el trueque con los Angamarcas, Sigchos, Colorados, Niguas y Yungas quienes traían oro, figurillas de oro y barro, sal, algodón, ají y pescado seco. Así mismo, las tribus del Oriente transitaban por la puerta del

Pastaza e ingresaban a Taconque, actualmente Latacunga, por Patate, lo que hoy es Poaló, era parte de las grandes haciendas de la Sierra centro, que luego dieron origen a otras haciendas más pequeñas y algunas de ellas en la actualidad son tierras para el cultivo de brócoli, producción de leche y también flores para la exportación.

En la zona baja (2.000 a 3.000 msnm), donde hay riego proveniente de acequias de páramos y quebradas del sector occidental se cultivan col, lechuga, zanahoria, sambo, zapallo, maíz, fréjol, cebada, chocho, alfalfa y pastizales.

La alimentación de esta parroquia está basada en vegetales, tubérculos, cereales y especias en general, agregando proteína de origen animal como carne de res, vegetales y tubérculos.

TANICUCHÍ: esta parroquia es una de las más antiguas, teniendo como fecha de fundación el 12 de agosto de 1540. Los estudios arqueológicos revelan que estuvo habitado por diversas culturas aborígenes que entraron por oleadas migratorias. Algunos historiadores consideran que la civilización primitiva que llegó a la región fue la protopanzalea, de descendencia chibcha.

Además, dentro del análisis histórico se considera que hubo otras olas migratorias como la de los Cayapas-Colorados procedentes de Centro América, los Atacameños, los Quijos procedentes del Oriente que formarían los cacicazgos independientes de Tacunga, Mulliambato y Píllaro, Quizapincha y otros; conformando los primeros asentamientos humanos dentro circundantes a la parroquia de Tanicuchí (Benítez y Garcés, 1993).

Por la cercanía con el volcán Cotopaxi el clima es frío, con poca presencia de precipitaciones a lo largo del año. La temperatura que se presenta durante la mayor parte del tiempo es baja, existiendo en la zona poblada temperaturas que van de los 14°C a 22°C con un promedio de 18°C.

Es importante destacar que en la época de verano se presentan vientos fuertes con temperaturas bajas. Se destaca la actividad del GAD en la realización de un plan de desarrollo. Dentro del mismo se menciona un plan de siembra donde se contempla los árboles para tala y también su función como rompe vientos naturales.

Este plan impulsa la variación de la siembra para evitar erosión del suelo y toma en cuenta que el clima es constante durante todo el año. Así, se establece un proceso de siembra basado en el patrón: maíz, fréjol, papa, zambo, zapallo, tomate arveja; en este orden. Así, se evita el desgaste del suelo y se optimiza la producción de los cultivos (Chiriboga, 2015).

Como parte del entorno económico la parroquia tiene en su parque industrial el motor de la economía del cantón Latacunga, empresas como: Aceropaxi y Novacero comercializan productos de construcción; Indulac, La Avelina comercializa lácteos como quesos, leche, yogurt, helados cremosos, nata, entre otros; productos Familia (Sancela) productos de higiene y cuidado a familia; Aglomerados Cotopaxi es parte de la industria maderera; Textiles Rio Blanco y gran cantidad de empresas florícolas, trabajan en conjunto con la comunidad para poder mejorar e implementar cambios a nivel parroquial, beneficiando a las personas de la comunidad en diferentes áreas en generar empleos, rutas de acceso y mejorando el turismo gastronómico.

En la actualidad se puede identificar aún a grandes haciendas que no han sido fragmentadas dentro del proceso de reforma agraria y han mantenido la tradición de actividades de cultivo y producción de ganado, entre estas se puede mencionar a algunas como: Altamira, La Ciénega, Rio Blanco, La Loma y San Sebastián. GAD (2016)

TOACASO: según el GAD (2016) El nombre de la parroquia proviene del idioma Tsáchilas “Toa” que significa tierra y “catzo” que significa dormir, por ende, es una tierra para dormir, descansar. Rumiñahui luego de incendiar Quito, envió a la población hacia el territorio de Toacaso, un lugar estratégico para la defensa y supervivencia de quienes fueron guerreros contra los españoles Toacaso se fundó el 13 de junio de 1645 en honor a San Antonio de Padua (GAD, 2016).

Hasta los años 80, el pilar económico de los pobladores fue la producción agrícola, dentro de los cultivos se encuentran: papa, maíz, cebolla, mellocos y algunas

hortalizas. Desde los años 80 reestructuraron la parte agrícola en producir zanahoria amarilla y maíz como sus principales mercados.

En lo económico se destaca la crianza de ovinos, porcinos y bovinos. Además, las actividades económicas de la parroquia de Toacaso son la producción agrícola y pecuaria para consumo interno y del mercado nacional. Cabe mencionar que en los últimos años se ha iniciado con la producción orgánica cerca de la zona poblada, ya que antes se sembraban solamente en los páramos.

La parroquia de Toacaso aporta con la planta que la diferencia de las demás parroquias de Latacunga: el "Sunfillo". Éste se siembra en los altos páramos de la parroquia y se lo usa para preparar una bebida digestiva.

Las actividades relacionadas al turismo tienen poco aporte porque esta parroquia ha sido siempre una ruta secundaria hacia otros sitios. Por consiguiente, existen pocos lugares de expendio de alimentos y de alojamiento dentro de la zona. Exactamente, en la actualidad hay 7 restaurantes dedicados a ofrecer su "Te de Sunfillo" para combinarlo con los platillos tradicionales de la parroquia como el caldo de gallina, fritada, llapingacho, entre otros.

11 de NOVIEMBRE: se encuentra ubicada en la Provincia de Cotopaxi, Cantón Latacunga. Años atrás, la parroquia era conocida como caserío de llinchisi, la misma que por Acuerdo Ejecutivo No 417, con fecha 8 de junio de 1939, se conforma como parroquia Once de Noviembre y desde entonces pertenece al Cantón Latacunga, Provincia de Cotopaxi. La principal actividad económica es la agricultura enfocada principalmente en la producción de maíz, fréjol, chochos y habas, estos alimentos forman parte de su dieta diaria (Gómez Jurado, 2014).

2.2.2 Utensilios empleados en las preparaciones de bebidas en las culturas aborígenes de la República del Ecuador.

Al indagar la historia de las culturas aborígenes del Ecuador a través de los instrumentos que empleaban para preparar cada una de sus bebidas, se encontró brebajes de los antepasados basados en cada comunidad que con el paso del

tiempo han ido evolucionando y se han vuelto referentes de cada provincia hasta la actualidad. A continuación, se indicará los instrumentos que empleaban cada cultura aborígen.

Cultura Chorrera: comunidad antigua ecuatoriana, a la llegada de los españoles en el año 1200 a.C. hasta el año 500 a.C. se ubicaron en las costas del país, surgieron en la provincia del Guayas específicamente en el río del mismo nombre.

La cultura Chorrera se esparció en casi todas las provincias de la costa ecuatoriana, donde hoy en día se ubica Manabí, Esmeraldas, Santo Domingo de los Colorados y Los Ríos. En 1954 Estrada, Evans y Meggers, realizaron estudios donde hallaron valiosas figuras arqueológicas sobre esta cultura. Sobre las vasijas que se han encontrado, son empleadas especialmente para la agricultura en extraer frutas como piña, guaba y elaborar medicinas naturales (Klump, 2013).



Imagen No. 1. Botella de silbato asa puente. Fuente: G. Higa, 2019.

Según la Casa de la Cultura (2016) existe una obra que es llamada la botella silbato asa puente que hace referencia por su parecido a las aves en su nido. Está compuesto por dos cavidades que se conectan por medio de un puente y contiene hoyos para que tenga la capacidad de ser utilizado como contenedor de líquidos y silbato.



Imagen No. 2. Figurilla de mujer. Fuente: M. Romero, 2016.

La cultura Chorrera realizaba recipientes cerámicos para elaborar preparaciones a base de plantas que se usaba para cocina con el fin de tener remedios medicinales o para ceremonias religiosas (Quinatoa, 2013).

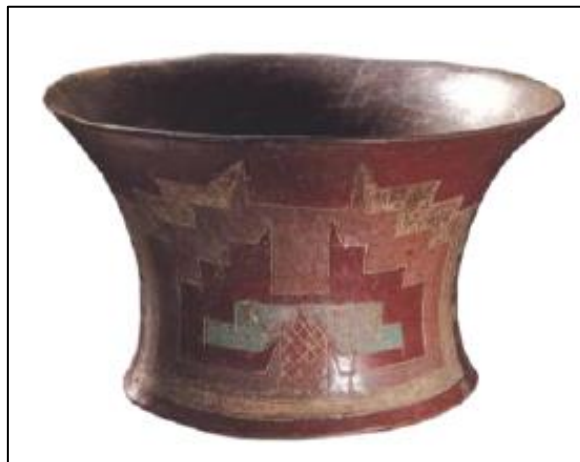


Imagen No. 3. Recipiente cerámico Hondo. Fuente: M. Romero, 2016.

Cultura Bahía: según Zeidler y Pearsall (1994) las civilizaciones indígenas se adentraron a las costas del país, específicamente en Bahía de Caráquez entre 600 d.C., dividiéndose en dos etapas: Bahía I y Bahía II, cada una de ellas con una duración de 500 años. En los años 40, un arqueólogo Guayaquileño Francisco Huerta descubrió la cultura Bahía.

A pesar de que esta cultura sea de mayor connotación en las costas del Ecuador, el maíz era su principal alimento dejando a la pesca en segundo plano.



Imagen No. 4. Vasija de figura humana. Fuente: La Hora, 2011.

Cultura Pasto: según la CONAIE (2014) la cultura se origina en 700-1500 d.C. en la zona interandina de la provincia del Carchi, específicamente en el río Chota-Mira hasta la cuenca del río Guátara territorio colombiano y actual ciudad de pasto. Los pastos son una etnia indígena con adaptación española de *past awá* o gente escorpión.

En la década del siglo XV los pastos se enfrentaron al Inca Huayna Capac quien desde Quito decidió conquistar el territorio pasto, los pastos se refugiaron en la cordillera occidental y lograron destituir a los Incas.

La alimentación de la cultura pasto era a base de maíz, yuca dulce, leguminosas, tubérculos, por esa razón los pastos realizaban vasijas en forma de plato hondo para machacar algunos productos como la yuca, leguminosas cocinadas o el dejar macerar el maíz.



Imagen No. 5. Fondo de un plato. Fuente: C. Rodríguez, 2015.

Cultura Puruhá: según Freire (2005) demuestra que la cultura Puruhá era conformada por comunidades indígenas de 500 a 1500d.C. que habitaron en las provincias de Chimborazo, Bolívar, Tungurahua y Cotopaxi, teniendo un representante por provincia en donde existía la jerarquía, cuando los jefes se juntaban deliberaban las diferentes actividades a las que se dedicarían. La etimología “Puruhuay” proviene del colorado “puru”, que significa “cerro” y “guay”, “casa grande”. Su fiesta grande y originaria es la de la cosecha, realizaban por la madurez de las cementseras de maíz en el mes de junio. A esto se incluye vasijas de barro realizadas por los Puruhaes. Sus costumbres alimenticias se ligaban a los productos de la tierra como papa, maíz, cereales, hortalizas y leguminosas en general, reservando en grandes vasijas.

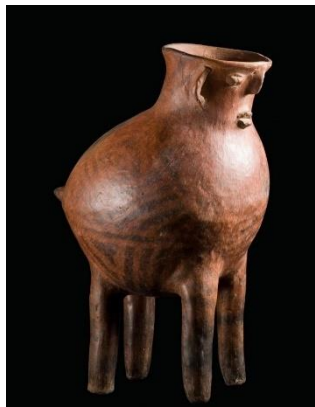


Imagen No. 6. Vasija de figura humana. Fuente: M. Zhañay, 2013.

Cultura Panzaleo: esta cultura se originó 500 A.N.E. -1500 N.E. distintos grupos entraron a la sierra centro y norte, a la altura de la región de Cosanga y Baeza, desplegando su estilo cerámico con los nombres de Cosanga- Píllaro o Panzaleo.

Esta apreciación ya había sido considerada en 1553 por Pedro Cieza de León, quien fue el primer cronista que dio noticias sobre la existencia de dicho grupo étnico, destacando que no se limitó al callejón interandino, sino que, en lo cultural, sus habitantes extendieron sus contactos a las vertientes occidentales de la cordillera en la región amazónica. (Holm y Crespo, 2016, S/P)

La alimentación de esta cultura es la agricultura, aprovechando la fertilidad de sus tierras en cultivar maíz, papa, hortalizas, cereales en general. De igual manera realizaban intercambios comerciales con pueblos de la costa y del oriente para conseguir pescado.

Conservaban los alimentos en esas vasijas ondas de cuello cerrado, mismas que servían para mantener a los alimentos durante mayor tiempo de duración y poder ser consumidos a mediano plazo, es decir, hasta un tiempo de 1 a 2 meses dependiendo el alimento.

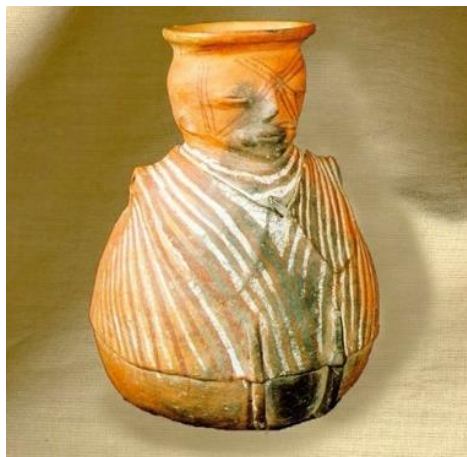


Imagen No. 7. Vasija de figurilla humana. Fuente: F. Quichimbo, 2012.

Cajón de madera: según Diario El Comercio (2010) es un instrumento que se diferencia de las otras parroquias en la realización de la chicha de jora. Se coloca en un cajón de madera hierbas aromáticas, maíz, entre otros alimentos. Aún se conserva como técnica ancestral y símbolo de identidad de la cultura Puruhá. En

varias provincias andinas como en Chimborazo y Cotopaxi específicamente en la parroquia rural de Mulaló, conservan la técnica de preparación de esta bebida en sus fiestas parroquiales. El fin de fermentarla es para obtener un sabor más intenso de la bebida.

2.2.3 Principales ingredientes empleados en la elaboración de las bebidas tradicionales en las parroquias rurales del Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi

En el siguiente enunciado se describe los diferentes ingredientes empleados en las bebidas, en el cual se considera la procedencia de estos, es decir, de donde obtienen los ingredientes para realizar sus bebidas tradicionales.

Anís estrellado: especia conocida también como anís chino ya que es originaria del suroeste de China, proporciona un olor y sabor característico anisado, pero no es parte de la familia del anís común como muchas personas lo entienden. Es apropiada para recetas culinarias desde sopas hasta bebidas, pero en forma moderada ya que contiene anetol, según *Chemical book* (2017) El anetol es un compuesto orgánico derivado del fenilpropeno. Presenta un olor característico del aceite de anís y un sabor dulce. Naturalmente se encuentra en algunos aceites esenciales. El anetol tiene efectos tóxicos, pudiendo provocar irritación en la piel, en los ojos, en el tracto respiratorio o en el tracto digestivo, dependiendo del sitio de contacto.

Del anís estrellado se puede extraer aceite que tiene varias propiedades nutricionales como el ser estimulante, eupéptico, carminativo y expectorante suave. Se puede elaborar infusiones de anís para combatir los cólicos. De la especie han realizado pastillas para la tos (Monreal, 2018).

Cabuya negra: conocido también como agave mexicano, crece bien en la zona baja, donde hay suelos favorables y generalmente se localiza formando cercas vivas. Esta especie es aprovechada por los campesinos e indígenas que tienen ganados bovinos y porcinos. Para los bovinos, se invierte las plantas y se desprenden del tallo

“caulinar” las hojas o pencas, a las cuales se quitan las espinas de los bordes y el espino apical y se pica muy fino y se usa como complemento de alimentación a los bovinos (Guevara, 2018).

El penco es una planta del continente americano, siendo una planta representativa de México, la cual fue introducida y cultivada a partir de la llegada de las culturas originarias de Mesoamérica en el periodo precolombino. Su término científico es agave, el cual proviene del griego “*αγαυη*” que significa noble o admirable. Esta planta se dio a conocer por el botánico Calos Linneo, naturista sueco.

El penco forma parte de la familia agaváceas originaria de América, de clima tropical y seco. También adquiere varios nombres en las diferentes culturas como en México se lo llama oro azul y maguey. En la zona ecuatorial se lo conoce como penco negro o plateado; cabuya o chaguar en Perú; en Colombia como punta o fique; mientras que en Bolivia se la llama chunta (Mázquez, 2018).

Canela: el nombre de canela se deriva de una palabra griega que significa madera dulce. Se obtiene de la corteza interna del árbol de la canela, un árbol de hoja perenne de la familia del laurel. La corteza enrollada se deja secar, formando un rollo o canilla. Con las canillas se hace la canela en rama, cortándolas y formando palitos de entre 5 y 7,5 centímetros. Con estas canillas también se hace la canela en polvo después de molerlas.

La canela en polvo tiene un sabor más fuerte que la canela en rama. Además, puede permanecer fresca durante 6 meses, en cambio la canela en rama dura fresca más tiempo. Ambas deben ser almacenadas en un lugar fresco, oscuro y seco (Escudero, 2017).

Según Carvajal (2018) la canela es un condimento que contiene 89 gramos de proteínas, 25,55 gramos de carbohidratos, 3,19 gramos de grasa y 25,55 gramos de azúcar por cada 100 gramos, aportando 255 calorías a la dieta. Entre sus nutrientes también se encuentran las vitaminas K, B9, C y A. Además de estas propiedades, la canela contiene hierro, calcio, fibra y potasio y propiedades energéticas, nutricionales

y medicinales. Por ello, es usada en las diferentes comunidades para realizar bebidas tradicionales como té. En el Ecuador, la canela es valorada en las bebidas como: canelazo Quiteño, morocho dulce, arroz con leche. En postres dulces como: pasteles, manzanas confitadas con canela, entre otros (Carvajal, 2018).

Capulí: *Prunus serótina* (capulí) Originaria de América. Se extiende actualmente desde Canadá hasta Sur América, y sus hojas se utilizan en infusión. Tienen propiedades expectorante, estimulante, febrífugo, antiespasmódico, tónico, sedante y para combatir las diarreas. El polvo de la corteza "aplicado en los ojos desvanece las nubes, aclara la vista y cura las inflamaciones.

El fruto en jarabe se usa contra la tos. Los extractos, infusiones y jarabes preparados con las ramas, corteza y raíces se usan como tónicos y sedantes en el tratamiento de la tuberculosis pulmonar y en la debilidad nerviosa (Marin, 2016).

Esta planta nativa se encuentra en la Sierra ecuatoriana, especialmente en lugares templados poco húmedos como valles en altitudes que van desde 1.500 hasta los 3.500 m.s.n.m. El árbol es alto y frondoso alcanza hasta 12 metros de altura. Por ser una fruta, el capulí se puede comer de forma directa o en preparaciones como: el jucho, bebida elaborada con arroz de cebada, máchica o harina de maíz (Silvia, 2016).

Clavo de olor: el clavo de olor es un árbol de origen indonesio, de la familia *Syzygium aromaticum*, que data de los años 1.721 antes de Cristo, siendo esta planta de consumo para la alta monarquía en sus platillos. En la época del imperio romano, el mismo fue sobrevalorado junto a la nuez moscada y pimienta en el comercio. En la edad media llegó a ser la especia más valorada en el siglo XV en el comercio: 1 kg de clavo de olor costaba 7 gramos de oro puro (Bustamante, 2015).

Los beneficios de esta especie incluyen propiedades antibacteriales, anestésicas, afrodisíacas, analgésicas, antiespasmódicas y estimulantes. Las propiedades funcionales incluyen un alto contenido de, magnesio, vitamina K, potasio, calcio y ácidos grasos (Sambarato, 2015).

Haba: el origen de esta planta se ubica en Asia Menor y el Norte de África, pero se ha extendido a todo el mundo. No hay evidencias de su cultivo por parte de los indígenas americanos en épocas precolombinas. Esta leguminosa habría estado presente en nuestro continente por lo menos desde hace 500 años. Es una planta que requiere de poca humedad, es relativamente tolerante a bajas temperaturas y poco exigente al tipo de suelo.

El haba es una excelente fuente de proteínas, específicamente contiene dos aminoácidos: la lisina y la arginina que complementan los bajos niveles que contienen los cereales como el maíz o el arroz. Además, es buena fuente de fibra e hidratos de carbono complejos. Respecto a su contenido en vitaminas y minerales, contiene cantidades considerables de ácido fólico y niacina, y potasio, fósforo y magnesio, respectivamente (Bartolomé, 2018).

El haba pertenece a la familia de las leguminosas o fabáceas. Su composición nutricional por cada 100grs es energía: 54,25 kcal, Proteína 4,60g, Grasas 0,40g, hidratos de carbono 8,60g, Fibra 4,20g, Potasio 320mg, Hierro 1,70mg, Fósforo 37,8mg, Magnesio 28,0mg, Vitamina B1 0,17mg, Niacina 2,80mg, Folatos 78,0mg (López, 2001).

Hierba luisa: esta planta se conoce de diferente manera en distintos países, como:

“Cidrón” en Colombia, “María Luisa” en Puerto Rico, “Cedrón” en México, Ecuador y Paraguay, “Lemon Verbena” en Sudáfrica, “Verbena de las Indias” en Europa (Horticultor, 2016).

Pero en Ecuador se conoce como Hierba luisa o cedrón, se originó en América del sur específicamente en las montañas altas de Salta, Caramanca y La Rioja, Argentina. Pertenece a la familia de las verbenáceas. En el pasar del tiempo se empezó a distribuir a Asia y Europa con el nombre de cedrón.

Es una planta en forma de arbusto, alta de aproximadamente 2 metros de altura, aunque sus flores son pequeñas de color blanco. Se cultiva generalmente en clima

frio y sus hojas tienen un color verde. Esta planta brinda aroma en cualquier platillo o bebida ya que su sabor se asemeja al limoncillo de toque cítrico (Bernand, 2017).

Hojas de naranja: la fruta se origina en china, pertenece al género citrus de la familia rutácea. Esta fruta se cultiva en todo el mundo y fue llevada a Europa durante la edad media por los musulmanes, por consiguiente, se extendió en todo el mundo. El tamaño de esta planta es de aproximadamente 13 metros de altura con una forma esférica o piramidal.

En esta familia se incluye el limón, toronja, lima y la mandarina. Una característica principal de las frutas cítricas es en sus cáscaras que contienen esencia de aroma. El clima que necesitan estas frutas cítricas es templado y húmedo. Los usos de la naranja son gastronómicos, aportando sabor y aroma a las bebidas, platillos y postres. De igual manera, con fines nutricionales por las vitaminas que se obtiene a partir de la naranja.

Además, se usa para preparar infusiones medicinales con un toque cítrico ya que la naranja contiene un alto valor de vitamina B y C que aporta a la absorción de calcio y de hierro (Carreño, 2017).

Las hojas de naranja en algunas regiones son descartadas y solamente suele ser utilizado el fruto. Sin embargo, muchas ciudades, pueblos y parroquias como en Latacunga utilizan la hoja de naranja para dar aroma y complementar el sabor en sus bebidas tradicionales como la chicha de jora.

Maíz: el origen del maíz a nivel mundial aún es debatido ya que la mayoría de los investigadores señalan que el maíz nace en México debido que fue encontrado en cuevas de habitantes prehispánicos, aunque recientes investigaciones indican que se cosechó en países andinos. El maíz existió desde hace 7.000 y 10.000 en tierras Andinas y montañosas de los países como Ecuador, Perú y Bolivia, siendo su principal alimento antes de la llegada de los españoles.

El maíz es hoy mucho más que un cultivo, es uno de los principales cereales a nivel mundial en producción y retribución económica. Año tras año el cultivo del maíz ha

pasado de la siembra artesanal a la industrial con el fin de lograr ser más eficientes en la producción (Veintimilla, 2016).

En la gastronomía de Cotopaxi, el maíz es la base de muchas chichas de jora elaboradas con técnicas diferentes que identifican a cada parroquia rural como en Aláquez, Belisario Quevedo, Guaytacama, Mulaló, Poaló, Tanicuchí, 11 de noviembre.

Mortiño: el mortiño (*Vaccinium floribundum*), de la familia Ericaceae, llamado también uva de monte, es una fruta nativa de los páramos ecuatorianos. Llega a los 2,5 metros de alto con hojas diminutas y flores de hasta 1cm. El clima óptimo para su cosecha es de un rango altitudinal desde los 1600 hasta los 3800 m.s.n.m. (Salazar, 2016).

En la actualidad se sigue consumiendo en la preparación de la colada morada, jugos, postres, mermeladas, entre otros. Su composición nutricional aporta de 80% de agua, 0,7% de proteína, 16,9% de carbohidratos, 7,6% de fibra y con componente calórico de 84 kcal (Campos, 2012).

Naranjilla: la naranjilla es un frutal originario del Ecuador, en el que se ha iniciado una serie de investigaciones para obtener nuevo material genético, nuevas variedades y porta injertos, mismos que sirven para obtener una nueva mutación genética, con resistencia a plagas importantes, contribuyendo a reducir el uso de agroquímicos y destrucción del bosque primario, junto con características de calidad y alto rendimiento que permitan la sostenibilidad del ecosistema (Vásquez, 2016).

En el Ecuador existen variedades de este fruto: Híbrido Puyo, Baeza, Bola, Septentrional, entre otras. La llamada naranjilla "común" es de color verde tanto su epidermis como su pulpa y es muy aromática al momento de su cosecha. Además de sus características organolépticas, la naranjilla contiene propiedades antioxidantes (Carmona, 2006).

Pimienta dulce: se conoce como pimienta dulce o pimienta de Jamaica en algunos países, especialmente en donde se originó la especia como bien indica su nombre.

Su tamaño es de 25 metros de alto y 40 centímetros de diámetro. Sus hojas son de color verde oscuro con un energético olor a pimienta. Tiene dos principales características son su aroma y sabor suave y agradable al paladar. La pimienta dulce aporta varios beneficios nutricionales y medicinales como: carminativo, antidiarreico, así como un considerable contenido de vitaminas como: A, B1, B2 y C, tiamina, niacina y riboflavina. También, es una de las especias más relevantes en la agricultura, que tiene mercado tanto para la exportación, como para el consumo interno, por esa razón permitiría también diversificar la producción agrícola del país (Crespo, 2016).

El cultivo es propio de climas tropicales y húmedos, teniendo temperaturas de 23°C a 30°C, normalmente se produce en el Oriente ecuatoriano y en ciudades calientes como Santo Domingo, Esmeraldas, Manabí, Napo, entre otras. Se requiere que el suelo tenga una precipitación de 1500 a 3200mm.

Esta planta en el Ecuador es de gran aporte para multitud de platillos, bebidas, postres, pastas, entre otros. En las parroquias rurales de Latacunga obtienen la especie de la costa ecuatoriana para agregar en las bebidas tradicionales de sus localidades: como la chicha de jora, donde se coloca pimienta dulce para endulzar y aromatizar a la bebida (Yáñez, 2015).

Sunfillo: es una planta nativa en países como Ecuador, Perú, Venezuela, Bolivia. Sin embargo, en Ecuador únicamente lo siembran en Latacunga, parroquia Toacazo en zonas altas, ya que solamente puede reproducirse en tierras pedregosas y clima frío. Esta planta se recolecta los 365 días del año, aunque actualmente están creando invernaderos cerca de la ciudad o en las faldas de los páramos para un mejor crecimiento.

Con esta planta se elabora bebidas alcohólicas o té caliente. El sunfillo es propio del sector, tiene poca variedad de recetas ya que la comunidad lo realiza principalmente en fusionar el té de sunfillo con puntas o licor anisado y en el consumo del té sólo (Espinosa, 2017).

2.2.4 Técnicas empleadas en las bebidas tradicionales por parroquias.

ALÁQUEZ

- **Chicha de jora:** el proceso previo de la chicha es el macerar la jora y la duración es de un día (Flores, 2018).

La técnica en esta bebida es la maceración: siendo un proceso de extracción sólido a líquido, donde la materia prima, en este caso el maíz o hierbas aromáticas extrae su propio líquido. El macerado se genera a partir de dos productos que pueden ser empleados dependiendo las necesidades del uso (Hidalgo, 2011).

- **Chicha de Avena:** esta bebida no alcohólica lo prepara durante todo el año en sus hogares.

La técnica de esta bebida es el machacado: el machacar a la avena en mortero de piedra junto con el dulce de la caña de azúcar, lo dejan reposar durante 30 minutos y proceden a elaborar la bebida (Jami, 2019).

- **Canelazo:** esta bebida no requiere de previa técnica de algún alimento, sin embargo, el método de esta bebida es ebullición de agua agregando especia como canela para posterior a eso realizar hervor en fuego bajo (Caizaluisa, 2019).

La técnica de esta bebida es la Infusión: Bebida que se obtiene de diversos frutos o hierbas aromáticas, como té, café, manzanilla, etc., introduciéndolos en agua hirviendo. (RAE, 2020).

BELISARIO QUEVEDO

- **Chicha de jora:** en esta parroquia la chicha tiene su técnica de elaboración que inicia al fermentar por 2 días (Rodríguez, 2016).

La técnica de esta bebida es Fermentación: el fundamento del proceso de elaboración de la chicha de jora es sacar sustancias volátiles entre la fase líquida y el vapor del producto previamente realizado, lo que permite recoger el alcohol biológico gracias al crecimiento de levadura (Fruton, 2006).

- **Puntas con Frutas:** como procedimiento previo se confecciona un licor artesanal destilado a partir de la caña de azúcar realizada en la parroquia de Sigchos.

Según El Universo (2010) estas bebidas se denominan de diferente manera en el país según diversas provincias: “currincho” en Portoviejo, “guanchaca” en Guayas, “aguardiente”, “puntas” o “fuerte” en Cotopaxi y en zonas andinas es conocido como “trago”, usado en general por los ecuatorianos.

En las parroquias rurales de Latacunga como en Belisario Quevedo y Aláquez, mezclan sus bebidas representativas con puntas por tradición consumidas en sus fiestas parroquiales, eventos familiares y sociales.

La técnica de esta bebida es la Mezcla: Agregación o incorporación de varias sustancias o cuerpos que no tienen entre sí acción química (RAE, 2020).

- **Chaguarmishqui:** se empieza por escarbar con un instrumento similar a una cuchara de palo, extraer el líquido conocido como agua dulce, cocinar por 2 minutos para eliminar impurezas generadas por la cosecha, reservar en vasija de barro durante 24 horas (Hacha, 2019).

La técnica de esta bebida es la Recolección: existe variedad de términos con la técnica de recolección, ya que el recolectar líquido del penco hace referencia a excavar, cultivar, sembrar, cosechar. Aunque el fin es obtener el líquido dulce del agave (Sánchez, 2013).

GUAYTACAMA

Esta parroquia tiene un proceso previo a la elaboración de la jora es macerar durante toda la noche a temperatura ambiente. En esta parroquia consumen la chicha de jora, en épocas anteriores, la forma tradicional era servir la bebida añadiendo licor, ají y cebolla picada. Posteriormente, se fermentaba en pipas de madera forradas de metal (Chasig, 2019).

- **Café de haba:** consiste primero en secar las habas al sol hasta que endurezcan, después se escoge los mejores granos por selección manual. Se revisa grano por grano en el control de calidad. Posteriormente, tuestan los granos en hornos y mezclan con 10% de café de arabia (variedad que contiene menos cafeína). Por último, moler en un recipiente de cono invertido hasta tener una textura de harina (Noboa, 2016).

La técnica de esta bebida es la Infusión: Esto se debe que la técnica de la bebida a continuación hace referencia a lo previamente descrito.

- **Chocolate caliente:** los habitantes se reúnen para preparar el chocolate en sus fiestas parroquiales, se realiza de la siguiente manera: en pailas grandes de aproximadamente 2 metros de diámetro se calienta en una olla de acero con combustión a leña con cerca de 1.000 litros de leche de la parroquia y 2 kg de cacao proveniente de La Maná en bruto. Se secan los granos al sol y se procede a moler. De esta bebida se obtiene 1000 litros del chocolate (Velazco, 2019).
La técnica de esta bebida es la Cocción: Someter algo a la acción del fuego en un líquido para que comunique a estas ciertas cualidades (RAE, 2020).

POALÓ

- **Chaguarmishqui:** para elaborarlo, este proceso se compone de la extracción del agua mediante el corte de la flor o del corazón del penco, a esto se conoce como “capar”. Cuando tiene de 8 a 10 años de edad, se lo deja 6 meses se procede a raspar para obtener el agua dulce, no necesita ningún proceso más que la maduración en vasija de barro (Pérez J. , 2016).
La técnica de esta bebida es la Recolección: La obtención de un líquido como hace referencia previamente en este apartado.
- **Chicha de jora:** El maíz germinado ha sido utilizado desde la época preincaica como algo sagrado y exclusivo para actos ceremoniales y fiestas de todas las culturas prehispánicas de la zona central andina (Quijada, 2015).
La técnica de esta bebida es la Germinación: Es el proceso mediante el inicio de una semilla se va desarrollando hasta que se convierta en una planta, por ello se logra con luz, agua, oxígeno y sales minerales. En este caso, el maíz lleva un germen el cual se hincha hasta que la semilla se rompa (RAE, 2020).

TANICUCHÍ

- **Chicha de jora:** cosechar y extraer la jora de sus cultivos, desgranar y secar al sol por 2 días, posteriormente se muele para conseguir textura de harina (Pazos, 2014).

La técnica de esta bebida es la Fermentación: para la bebida en esta parroquia se utiliza la técnica de fermentación para lo cual fue descrito previamente en este enunciado.

TOACASO

- **Te de sunfillo:** Para la elaboración de té de sunfillo no existe previa preparación. La tradición es cosechar la planta del invernadero y servirla como un té. Sin embargo, en las festividades se mezcla con puntas procedente de Sigchos o de la ciudad de Latacunga (Espinosa, 2016).

La técnica de esta bebida es la Infusión: esto se debe al proceso que se desarrolla en la bebida, descrito a continuación.

11 DE NOVIEMBRE

- **Jucho:** esta es una bebida en la cual contribuyen las personas de la comunidad, así pues, diversas familias aportan con diferentes alimentos para elaborar esta preparación (Mena, 2019).
- **Chicha de jora:** en esta parroquia solo se consume chicha tierna debida que no contiene alcohol, su técnica es la cocción a fuego medio.

La técnica de estas bebidas es la Cocción: técnica que consiste en elevar la temperatura de los alimentos alterando propiedades originales con el objetivo de ingerir de una manera fácil, saludable y rica. En el caso de la bebida jucho, es una cocción lenta de frutas (RAE, 2020).

2.2.5 Principales licores empleados en las bebidas tradicionales.

Las parroquias rurales no elaboran bebidas alcohólicas. Por lo general, las bebidas tradicionales se combinan con puntas que son traídas de la Maná, Sigchos, del centro de la ciudad de Latacunga y de otros sectores urbanos.

El Chaguarmishqui y la chicha de Jora son bebidas de fermentación que no requieren añadir licor. Cabe recalcar que el Chaguarmishqui puede ser destilado para obtener un tipo de aguardiente, pero en esta parroquia no se ha implementado ese tipo de procesos para conservar la tradición.

Por otro lado, las puntas con sabores frutales son licores similares al aguardiente, se agrega a esta base cualquier tipo de fruta o jugo comercial de manera que celebran diferentes festividades (Rubio, 2015).

2.2.6 Festividades relacionadas con bebidas tradicionales de las Parroquias rurales del Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.

ALÁQUEZ: cada 13 de junio se realizan las fiestas religiosas en honor al patrono de San Antonio de Padua y la parroquia. Sus fiestas parroquiales son cada 29 de mayo y su proceso se realiza durante 3 días. En el primer día, inician con comparsas, vacas locas, bandas de pueblo junto con la feria gastronómica misma que sirven platos tradicionales y bebidas que se comparten entre parroquias. Durante el segundo día, realizan el desfile de chagra, toros de pueblo, concursos de lazo, en la noche organizan un baile popular con la gente del sector y los turistas que llegan a la parroquia.

En el tercer día realizan el desfile de la confraternidad, donde se encuentran personajes como la Mamá Negra, Ángel de estrella, Rey Moro abanderado y Capitán acompañado por danzas, bandas de pueblo y vacas locas compartiendo con sus turistas y la gente local para animar las festividades. Es común el consumo de bebidas tradicionales en sus fiestas parroquiales como el canelazo y la chicha de jora, esta bebida es compartida tradicionalmente por una persona disfrazada encargada de repartir en cantimploras hechas de cuero de vaca. (Tamayo, 2017).

BELISARIO QUEVEDO: la fiesta civil se celebra el 06 de agosto de cada año y la fiesta religiosa, que es de mayor importancia, se celebra el 13 de junio en honor al patrono San Antonio, 23 de julio en honor al divino niño, donde la gente devora realizando caminatas en las calles de los barrios y sus parques. De igual manera el 24 de agosto en homenaje al patrono San Bartolomé y siendo la fundación de la parroquia el 6 de agosto. (GAD, 2019).

GUAYTACAMA: sus fiestas patronales celebran desde el 21 de junio, en honor a su patrono San Juan Bautista, realizando un cronograma de actividades en la que participen los 16 barrios que existen en esta parroquia. Las fiestas inician desde el fin de semana con la elección de la reina. De igual manera, participan unidades educativas exponiendo sus proyectos estudiantiles y organizan ferias gastronómicas en el parque central de la parroquia. Además, organizan actividades deportivas, bandas, comparsas en coordinación con la policía nacional con el fin de controlar el evento y resguardar a turistas (Chasig M. , 2019).

JOSE GUANGO BAJO: las fiestas se celebran todo el mes de mayo a honor a Santa Marianita: la coronación de la Reina y la coronación a la madre símbolo. Sus festividades inician la primera semana en la “jocha” (comprometerse a la fiesta), danzan, realizan comparsas, realizan festividades de cada barrio ofreciendo su gastronomía e invitan a varios artistas del país (Ramírez, 2016).

MULALÓ: la parroquia consta de 24 barrios y 6 comunas. En cada barrio se realizan fiestas, pero la celebración mayor es la parroquialización de Mulaló cada 4 de octubre. Realizan bailes, juegos pirotécnicos y exhiben su gastronomía en el parque central donde se reúnen las comunidades para ofrecer chocolate caliente, bebida hecha de leche y cacao, preparada en una paila grande. Se premia al mejor chocolate de cada barrio (Unigarro, 2016).

POALÓ: su celebración es la fiesta en honor al Señor de Maca, se celebra en junio y convoca a las familias de los barrios de la parroquia, también a migrantes foráneos de la parroquia.

En algunos barrios del bajío existen grupos de familiares que son conocidos por sus habilidades para disfrazarse como pastores con una o dos ovejas, payasos, chinas, caporales reyes, ángeles o La Santísima Virgen. Suelen recitar coplas y cantar villancicos, por ello, son buscados o contratados meses antes de diciembre y enero para las fiestas en honor al Niño Jesús y acompañan a los priostes de la misma parroquia o de barrios vecinos de Saquisilí, Latacunga, Pujilí, entre otras (Ventimilla, 2016).

TANICUCHÍ: en la época colonial, fue fundada un 10 de agosto de 1520 por frailes españoles, con el nombre de “San Lorenzo de Tanicuchí”. Desde entonces sus fiestas se desarrollan en esta fecha en las que se realiza una serie de actividades folklóricas acompañadas de corridas de toros y la tradicional chicha de jora.

Hace unos quince años toman lugar en la gran plaza San Lorenzo, ubicada en la cabecera parroquial. Tanicuchí es tierra prodigiosa, no solo por sus campos y cultivos, sino también por sus extensas e históricas haciendas y obrajes. En sus fiestas parroquiales a más de consumir cervezas y licores, sus bebidas tradicionales como el champús y la chicha de jora no se les añade alcohol porque sus fiestas son en honor a sus santos (Velazco J. , 2016).

TOACASO: la fiesta religiosa de la parroquia ocurre cada 13 de junio honor a San Antonio de Padua y sus fiestas son llamadas: Cuasimodo, Las Mercedes, virgen del volcán, Virgen del Quinche; en honor a las protectoras de las erupciones volcánicas del Cotopaxi. Por otro lado, en el Corpus Cristi intervienen los bailarines usando la vestimenta de su pueblo. Sus festividades duran 2 semanas.

Las bebidas que consumen en las fiestas parroquiales son: el té de sunfillo agregando puntas traídas de Sigchos, la chicha de jora y otras bebidas como la cerveza (Santana, 2013).

11 DE NOVIEMBRE: la actividad que sobresale entre las diferentes fechas festivas de esta parroquia es la Mama Negra, una fiesta tradicional que realizan los habitantes rindiendo homenaje a la virgen de Guadalupe como agradecimiento de

vida y favores realizados. Su traje le caracteriza por ser colorido, siendo la Mama Negra indígena, africana e hispana. Junto a este personaje se desarrollan un sin número de actividades como danza, máscaras, gastronomía, bandas de pueblo, entre otros (Mena, 2019).

En relación con la chicha de jora: Las elaboraciones en cada parroquia rural son diferentes. Algunas tienen un significado religioso que está ligado al inicio de un nuevo ciclo femenino relacionado a la fertilidad tanto de mujeres como de la tierra y además con el advenimiento de las lluvias. Las cosechas de maíz predominan como frutos de la Pachamama (Román, 2016).

2.2.7 Platos y bebidas tradicionales de las parroquias rurales del Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.

ALÁQUEZ: sus platos típicos son las tortillas de papa con hornado, tortillas de maíz, pan de horno; todo lo preparan en horno a leña. Las bebidas tradicionales son el canelazo, chicha de jora y lo acompañan tomando chicha de jora sin añadirle algún licor (GAD, 2019).

BELISARIO QUEVEDO: cuy con papas, caldo de gallina, llapingachos, choclos con habas y queso, papas con queso; son platos acompañados por un vaso de chicha de jora que ofrecen a los turistas que visitan sus atractivos turísticos y rutas designadas, además de eso también se consume durante las festividades bebidas de licor con frutas o puntas con frutas (Placencia et al. 2018).

JOSEGUANGO BAJO: según sus festividades, la parroquia ofrece diferentes platos como: Chugchucara, quesos, variedad de carnes en diferentes cocciones acompañado con verduras que se siembran y cosechan en la comunidad. La colada morada propia de la parroquia (Efrén, 2018).

GUAYTACAMA: habitantes de la parroquia indican que, para no perder la tradición en las bebidas y platos, sus generaciones antiguas enseñan paso a paso los

diversos platillos a sus descendencias jóvenes con el fin de conservar la tradición elaborando platillos de la parroquia mencionada, entre estas se encuentra las tortillas de maíz hechas en tiesto, caldo de gallina algunas realizan en olla a fuego de leña, papas con sarsa. A todos los platillos se los acompaña con una jarra de chicha, muy común en restaurantes y en los hogares (Silvia, 2016).

MULALÓ: los platos típicos son la fritada, papas con cuy y variedad de quesos. A estos platos típicos se los complementa con la chicha de jora sin grado alcohólico (Pérez, 2015).

POALÓ: uno de los platos típicos tradicionales es el “Runaicho”, compuesto de papas cocinadas, cuy asado acompañado de colada de maíz, considerada antiguamente como el sudor del sol por los Incas. Estos platillos se acompañan con Chaguarmishqui y chicha de jora y son predominantes para toda celebración dentro de las comunidades (GAD, 2019).

TANICUCHÍ: en esta parroquia la chicha de jora se utiliza como bebida ceremonial en las festividades católicas. La harina de maíz diluida en agua aromatizada por hojas dulces. Debe reposar por setenta y dos horas para aumentar su acidez natural. El jugo de naranjilla complementará con su sabor, la panela pondrá el dulce, el clavo de olor y la canela el aroma (Jami, 2019).

TOACASO: los platos típicos que ofrecen en actos de familia o en sus festividades son el caldo de patas, ají de cuy y el hornado. Se elaboran bebidas como el té de sunfillo (Chacón, 2019).

11 DE NOVIEMBRE: lo más destacado dentro de la gastronomía de la parroquia es el cuy o conejo con papas acompañados de la chicha de jora tierna. En esta parroquia se prepara sin alcohol debido a las creencias que transformaron todas las festividades antiguas. Otros platos que sobresalen son el caldo de gallina y habas con choclo y queso (Werdum, 2017).

Como parte esencial de la presente investigación esta información servirá como parte de apoyo al siguiente capítulo y sustentará al marco metodológico como se aprecia a continuación.

CAPITULO 3

MARCO METODOLÓGICO

Según Arias (2006) la metodología del proyecto incluye el tipo o tipos de investigación, las técnicas y los instrumentos que serán utilizados para llevar a cabo el presente análisis. Es el “como” se llevará a la practica el estudio para manifestar el problema que se proyectará.

El marco metodológico es la explicación que se realiza para los mecanismos utilizados e implementados en el análisis de la problemática. Es el resultado de la aplicación, sistemática y lógica, de los conceptos y fundamentos expuestos en el marco teórico sustentado por entrevistas, el mismo que respalda la información obtenida, se genera a partir de la interpretación de los autores. Por ende, tiene como gran utilidad detallar de mejor manera y dar fuerza a la indagación realizada debido que sustenta, genera validez dando seguimiento al conjunto de estrategias que se utiliza para adquirir datos expresando el tratamiento y manera para elaborar el estudio utilizando los objetivos planteados.

Por ello se realiza según el cómo, cuándo y dónde se debe elaborar el marco metodológico con la ayuda de sus componentes como el tipo y diseños de investigación, técnicas e instrumentos de recolección de información.

3.1 PARADIGMA DE LA INVESTIGACIÓN

Como parte de la investigación se tendrá un paradigma cualitativo.

Según Hernández et al. (2003) el enfoque cualitativo es aquel que utiliza la recolección de datos para descubrir o afinar preguntas de investigación y puede o no probar la hipótesis en su proceso de interpretación.

En coherencia con el enfoque paradigmático, se obtiene las perspectivas teóricas del constructivismo ya que la función del conocimiento es adaptativa, es decir, se transforma en función de las necesidades que tengan para que se permita entender

la realidad. El socializar es importante porque la sociedad intercambia el conocimiento y en este caso permite levantar información que se necesita para realizar el actual análisis. El sustentar mediante un paradigma cualitativo que se desarrollará este tipo de investigación como complementación por estudios de campo servirá para obtener a través de entrevistas, conocimiento relevante y de respaldo de aquellas personas que conocen la elaboración de las bebidas tradicionales desde su punto de experiencia.

En vista de que el objeto de estudio tiene características que permiten describirlo, el método a ser utilizado será cualitativo asumiendo que se trata de un fragmento caracterizado por comunidades y personas empíricas expertas que conciben una técnica patrimonial con la sociedad o el grupo cultural de cada parroquia.

3.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN

Según Arias (2006) el nivel de investigación se refiere al grado de profundidad con que se aborda un fenómeno u objeto de estudio.

La reconstrucción de esta guía tendrá dos niveles de exploración: de nivel exploratoria, ya que se está tomando en cuenta un tema escasamente analizado y algunas comunidades son poco accesibles para el análisis a realizarse; y como segundo nivel de investigación es interpretativo debido a que analizará los diversos parámetros que se manifiestan como las tendencias de una población y los componentes que comprenden el estudio.

3.3. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Según Arias (2017) define como un plan estructurado de acción que, en función de unos objetivos básicos está orientado a la obtención de información relevante a los problemas planteados.

Esta guía se sustenta en un diseño de campo debido la importancia de socializar, debido que es un punto clave llegar a las personas conocedoras de la elaboración de

las bebidas tradicionales, de tal forma que la obtención de datos determine las cualidades.

Según Hernández et al. (2018) menciona el diseño holístico porque permite recoger datos mediante una serie de entrevistas indispensables para obtener información desde el punto de vista cultural sobre las técnicas y procesos de las bebidas tradicionales, directo desde los informantes claves expertos y comunidades los cuales aportaran características determinantes sobre el objeto de estudio investigado.

3.4 INFORMANTES CLAVES

Son aquellos individuos claves para la realización de esta investigación, es decir, son personas que con frecuencia elaboran las bebidas representativas o tienen conocimiento de estas. Entonces, se debe encontrar a ellas y entrevistarlas para obtener la mayor información posible de los mismos (Madriz, 2019).

Para esta investigación los informantes claves se comprende en dos partes, por un lado, los servidores públicos del sector del Gobierno Autónomo Descentralizado, que tienen un cargo en el área cultural en las parroquias a llevarse a cabo el estudio, por otra parte tenemos las personas empíricas pertenecientes a elaborar las bebidas y que son parte de las festividades/ferias o expendedores/elaboradores de bebidas reconocidos del sector.

Las características que los informantes deben cumplir:

- 1.- Ser personas conocedoras de cómo realizar las bebidas tradicionales.
- 2.- Los sujetos tengan experiencia en la preparación de bebidas o mínimo un conocimiento de legado tradicional.
- 3.- Sean los elaboradores de las bebidas tradicionales o tenga experiencia indirecta.
- 4.- Deben entender el objetivo de la investigación.

5.- Las personas claves para obtener esta información requieren un conocimiento empírico.

De acuerdo con los criterios establecidos, los sujetos deben ser conocedores para el desenvolvimiento, desarrollo y documentación de este proyecto, por ende, los parámetros estructurados de los mismos ayudarán a considerar de mejor manera a los entrevistados y de esa manera tener un trabajo con mayor confiabilidad y calidad.

3.5 TÉCNICA DE INVESTIGACIÓN

Para la recolección de datos cualitativos en el presente estudio, se aplicaron dos técnicas diferentes, las cuales se describen a continuación.

Encuesta: Según Bernal, (2006) “es una de las técnicas de recolección de información más usadas, a pesar de que cada vez pierde mayor credibilidad por el sesgo de las personas encuestadas. La encuesta se fundamenta en un cuestionario o conjunto de pregunta que se preparan con el propósito de obtener información de las personas” De esta manera los autores del presente estudio al realizar una entrevista aplican como técnica la encuesta, ya que al buscar y al acercarse a los informantes claves es el modus operandi de obtener datos cualitativos.

Observación: Según Díaz (2010) las modalidades de observación se dividen en directa, indirecta, participante, no participante, estructurada, no estructurada, de campo, de laboratorio, individual y de equipo. para aplicar a esta investigación se implementó, observación directa, la cual el investigador se pone en contacto con el tema a tratar, no participante, misma que permite al investigador obtener datos desde la fuente.

3.6 INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

Según los autores Navarro, Cejas, Vegas y Mendoza, (2020). Los instrumentos de investigación en la recolección de datos son los que permiten guardar, apuntar, transcribir la información percibida o buscada por los investigadores.

Los instrumentos de investigación son los recursos que el investigador puede utilizar para abordar problemas y fenómenos y extraer información de ellos: formularios en papel, dispositivos mecánicos y electrónicos que se utilizan para recoger datos o información sobre un problema o fenómeno determinado. De esta forma se puede especificar los siguientes instrumentos.

Como primer instrumento para la recolección de información se utilizó la grabación mediante una entrevista no estructurada, definida por Taylor y Bodgan (1992) como aquellas donde el investigador y el informante clave tienen encuentros para poder entender de mejor manera parte de sus vidas, experiencias, entre otros, por ende tener una mejor perspectiva y comprensión de las situaciones.

En la presente investigación, se aplica este tipo de instrumento ya que es cualitativo y holístico por este motivo apoya y sustenta el estudio a realizarse (ver anexo 1). Las personas informantes del GAD fueron codificadas Exp1, Exp.2, Exp3 siendo personas expertas del tema, mientras que las personas empíricas fueron codificadas Emp1, Emp2, Emp3. Para respetar los derechos y opiniones de autor.

Como segundo instrumento de recolección de información se utilizó la Guía de observación, definida por Tamayo (2004) como un formato en el cual se pueden recolectar los datos en sistemática y se pueden registrar en forma uniforme, su utilidad consiste en ofrecer una revisión clara y objetiva de los hechos, agrupa los datos según necesidades específicas, se hace respondiendo a la estructura de las variables o elementos del problema (Ver anexo 2).

Se utilizó este método como apoyo de la investigación para obtener información directamente con el entrevistado y la elaboración del proceso por esa razón se empleará el método inductivo que permite estudiar y conocer las características generales, en este caso de las bebidas tradicionales, una vez que no todas las bebidas tienen el mismo método de preparación y por ello se estudiará de lo específico a lo general.

3.7 ANÁLISIS DE INFORMACIÓN

La información obtenida en la entrevista fue transcrita, para después ser analizada mediante interpretación holística de los autores, de la misma manera los registros de guías de observación. Según Hernández (2014), el entrevistador extrae los datos más relevantes del entrevistado a través de la entrevista de un modo quirúrgico, seleccionando la información que se considera más relevante para su investigación. De este modo trataría de validar sus teorías e hipótesis previas sobre el problema objeto de estudio centrándose en la comprobación de las mismas, como en este caso resulta ser la guía de elaboración de bebidas tradicionales.

Como técnica para el análisis de información se aplicó el método de la categorización analítica e interpretativa, donde los autores interpretan la información obtenida de las grabaciones efectuadas en las entrevistas agrupando de forma abstracta los datos más relevantes que consideran como respuestas cortas y directas a las interrogantes aplicadas según Mendoza, Flores, Revilla Martínez, y Cejas (2020).

Los resultados se presentan en capítulo IV.

CAPITULO IV

4.2. Entrevistas.

4.2.1. Resultado de entrevistas

En base a la metodología planteada se da respuesta al objetivo planteado como lo es la identificación de bebidas. Según los participantes o informantes expresaron datos importantes relevantes sobre los objetivos expuestos.

Nombre del entrevistador/es: Experto 1

Contexto: se realiza entrevistas en la parroquia Aláquez, cantón Latacunga a personas pertenecientes al área cultural del GAD Parroquial.

Desarrollo:

1. Desde su experiencia coméntenos, ¿qué bebidas tradicionales, alcohólicas, no alcohólica conoce usted de su parroquia?

La chicha de jora, chicha de avena, canelazo, licor artesanal, llegado de localidades urbanas.

2. ¿Qué bebidas tradicionales son más consumidas en la parroquia?

La chicha de jora, chicha de avena y el canelazo.

3. ¿Con qué frecuencia se consume las bebidas tradicionales?

Consumen en las fiestas se celebra el 29 de mayo.

4. ¿Puede mencionar las festividades en las cuales existe mayor consumo de su bebida tradicional?

La chicha de jora y chicha de avena consumen todos los días como una tradición hogareña, a diferencia del canelazo, elaboran solamente en las fiestas parroquiales añadiendo licor a la bebida.

5. Desde su experiencia ¿Qué beneficios nutritivos y/o medicinales tienen el consumo de las bebidas tradicionales?

La chicha de avena es un complemento en la dieta diaria, la misma que equilibra el sistema nervioso, aportando vitamina B1, calcio, a la vez favorece el prevenir agotamiento mental.

6. ¿Qué ingredientes se emplean en la preparación de la bebida tradicional de su parroquia?

En la bebida canelazo sus ingredientes principales son canela y naranjilla, en la bebida chicha de avena también es la naranjilla y avena, y en la bebida chicha de jora es la jora macerada. Ha estas tres bebidas complementando hierbas aromáticas hierba luisa, hoja de naranja y frutas como piña y nabo en la chicha de jora.

7. ¿Qué relevancia tienen los ingredientes usados comúnmente en estas bebidas para la parroquia?

Estos ingredientes suelen ser usados como símbolo de fertilidad en los campos.

8. ¿Cree usted que se ha perdido la tradición e identidad gastronómica en su localidad?

En parte de la tradición ancestral sí, todo cambia ya que la juventud misma migra hacia otras ciudades, aunque siempre regresan solamente para las fiestas de la parroquia.

9. Desde su punto de vista, ¿Existe alta afluencia de turistas en las parroquias donde se elaboran las bebidas tradicionales?

Sí, hay llegada de turistas, sin embargo, no hay lo que se espera, por falta de señalización hacia la parroquia, junto con las autoridades se hace organizaciones para poder fomentar más al turismo.

Conclusión: la parroquia Aláquez aporta a la investigación para la identificación de las bebidas que se producen en la parroquia y contribuye para elaboración de la guía de bebidas tradicionales.

Evaluación de la entrevista

- 1. ¿El ambiente físico de la entrevista fue el adecuado? (quieto, cómodo, sin molestias)**

El ambiente fue agradable y cómodo.

- 2. ¿La entrevista fue interrumpida?, ¿con qué frecuencia?, ¿afectaron las interrupciones el curso de la entrevista, la profundidad y la cobertura de las preguntas?**

La entrevista no fue interrumpida.

- 3. ¿El ritmo de la entrevista fue adecuado al entrevistado o la entrevistada?**

No hubo cortes ya que indicaba lo principal.

- 4. ¿Se hicieron todas las preguntas?, ¿se obtuvieron los datos necesarios?, ¿qué puede mejorarse de la guía?**

Sí, se obtuvo toda la información que se pidió.

- 5. ¿Qué datos no contemplados originalmente emanaron de la entrevista?**

En absoluto, si aportó a indicar los datos principales.

- 6. ¿El entrevistado se mostró honesto y abierto en sus respuestas?**

Sí, se mostró honesto, pero estuvo cerrado en las respuestas.

- 7. ¿El equipo de grabación funcionó adecuadamente?, ¿se grabó toda la entrevista?**

Sí, completamente.

- 8. ¿Evitó influir en las respuestas del entrevistado?, ¿lo logró?, ¿se introdujeron sesgos?**

Ninguna respuesta fue influida.

- 9. ¿Las últimas preguntas fueron contestadas con la misma profundidad de las primeras?**

Sí, claramente.

- 10. ¿Su comportamiento con el entrevistado o la entrevistada fue cortés y amable?**

Todo el tiempo mostró amabilidad.

11. ¿El entrevistado se molestó, se enojó o tuvo alguna otra reacción emocional significativa?, ¿cuál?, ¿afectó esto la entrevista?, ¿cómo?

En ningún momento mostro enojo.

12. ¿Fue un entrevistador activo?

Se llevó a cabo una entrevista clara, continua y con una buena actitud de ambas partes.

13. ¿Estuvo presente alguien más aparte de usted y el entrevistado?, ¿esto afectó?, ¿de qué manera?

No, solamente los entrevistadores y el entrevistado.

BELISARIO QUEVEDO

Nombre del entrevistador/es: Experto 2.

Contexto: se realiza entrevistas en la parroquia Belisario Quevedo, cantón Latacunga a personal del GAD, pertenecientes al área cultural de la zona.

Desarrollo

1. Desde su experiencia coméntenos, ¿ qué bebidas tradicionales, alcohólicas, no alcohólica conoce usted de su parroquia?

Chaguarmishqui conocido como dulce de cabuya, chicha de Jora y la bebida puntas con frutas. Consumen de igual manera licores artesanales llegados de Sigchos.

2. ¿Qué bebidas tradicionales son más consumidas en la parroquia?

Las bebidas naturales que se encuentran en esta zona son el dulce de Cabuya conocido como chaguarmishqui y la chicha de Jora, junto con puntas con frutas.

3. ¿Con qué frecuencia se consume las bebidas tradicionales?

El chaguarmishqui se consume comúnmente con la familia es decir los 365 del año y la chicha de jora y puntas con frutas consumen en las festividades de la parroquia.

4. ¿Puede mencionar las festividades en las cuales existe mayor consumo de su bebida tradicional?

Como previamente se mencionó el chaguarmishqui cabuya es una bebida tradicional de la parroquia por ende se produce todos los días del año y la chicha de jora se elabora a fines de julio, fecha de su fiesta parroquial.

5. Desde su experiencia ¿Qué beneficios nutritivos y/o medicinales tienen el consumo de las bebidas tradicionales?

El chaguarmishqui es un gran aporte energético que sirve para mantener activa la mente, aporta rico hierro, fósforo y calcio.

6. ¿Qué ingredientes se emplean en la preparación de la bebida tradicional de su parroquia?

En el chaguarmishqui es el agave americano conocido como penco o cabuya, y en la chicha de jora utilizan el maíz de jora complementando con aguas aromáticas como clavo de olor, canela y panela.

En las fiestas de la parroquia se incluye en las bebidas las puntas provenientes de Sigchos mezcladas con fruta picada.

7. ¿Qué relevancia tienen los ingredientes usados comúnmente en estas bebidas para la parroquia?

Debido a que las tierras son áridas y la planta en sí soporta las condiciones climáticas extremas aporta en su tiempo de crecimiento en 5 años siendo útil en rompeviento natural para los sembríos al igual que la cosecha del agua dulce (chaguarmishqui).

8. ¿Cree usted que se ha perdido la tradición e identidad gastronómica en su localidad?

Sí. Porque la parroquia ha sido afectada por la migración de extranjeros y por la contratación de mano de obra barata, por esa razón muchos jóvenes han salido a las zonas urbanas con el fin de tener un mejor desarrollo económico.

9. Desde su punto de vista, ¿Existe alta afluencia de turistas en las parroquias donde se elaboran las bebidas tradicionales?

En las fiestas parroquiales por lo general estas personas acceden a consumir las bebidas, aunque en gran mayoría consume gente nativa de la zona de Belisario.

Conclusión: el chaguarmishqui, chicha de jora y puntas con frutas son las bebidas tradicionales que consume el pueblo. Belisario Quevedo y Poaló son quienes hasta la actualidad se han preocupado por cuidar la planta de penco y por ende se elabora, y se comercializa en los restaurantes y en fiestas parroquiales quienes los turistas y habitantes lo consumen por lo cual aporta en la investigación con el objetivo de identificación de bebidas tradicionales de la parroquia.

Evaluación de la entrevista

1. ¿El ambiente físico de la entrevista fue el adecuado? (quieto, confortable, sin molestias)

No adecuado en su totalidad, pero sin molestias, no afecto a la entrevista realizada.

2. ¿La entrevista fue interrumpida?, ¿con qué frecuencia?, ¿afectaron las interrupciones el curso de la entrevista, la profundidad y la cobertura de las preguntas?

Sí se interrumpió 2 veces la entrevista, pero sin afectar al objetivo principal de la entrevista.

3. ¿El ritmo de la entrevista fue adecuado al entrevistado o la entrevistada?

No, ya que no respondían lo que se requería.

4. ¿Se hicieron todas las preguntas?, ¿se obtuvieron los datos necesarios?, ¿qué puede mejorarse de la guía?

Sí, se obtuvo datos para la investigación.

5. ¿Qué datos no contemplados originalmente emanaron de la entrevista?

Existe una gran tendencia a tomar bebidas alcohólicas en sus festividades.

6. **¿El entrevistado se mostró honesto y abierto en sus respuestas?**
Sí, las dos personas mostraron honestidad.
7. **¿El equipo de grabación funcionó adecuadamente?, ¿se grabó toda la entrevista?**
Sí, completamente funcionó en todo el lapso de la entrevista.
8. **¿Evitó influir en las respuestas del entrevistado?, ¿lo logró?, ¿se introdujeron sesgos?**
No se introdujo sesgos por ambas personas.
9. **¿Las últimas preguntas fueron contestadas con la misma profundidad de las primeras?**
Parcialmente ya que las personas respondían algo relacionado mas no lo que se requería.
10. **¿Su comportamiento con el entrevistado o la entrevistada fue cortés y amable?**
Todo el tiempo tuvieron amabilidad hacia nosotros.
11. **¿El entrevistado se molestó, se enojó o tuvo alguna otra reacción emocional significativa?, ¿cuál?, ¿afectó esto la entrevista?, ¿cómo?**
No, en ningún momento.
12. **¿Fue un entrevistador activo?**
Sí, fue activa toda la entrevista.
13. **¿Estuvo presente alguien más aparte de usted y el entrevistado?, ¿esto afectó?, ¿de qué manera?**
Sí, 2 personas entraron en el local interrumpiendo brevemente la entrevista.

GUAYTACAMA

Nombre del entrevistador/es: Experto 3.

Contexto: Se realiza la entrevista a personas encargadas del área cultural del GAD de la parroquia.

Desarrollo

- 1. Desde su experiencia coméntenos, ¿qué bebidas tradicionales, alcohólicas o no alcohólica conoce usted de su parroquia?**

La chicha de jora.

- 2. ¿Qué bebidas tradicionales son más consumidas en la parroquia?**

Únicamente elaboran la chicha de jora siendo su bebida tradicional.

- 3. ¿Con qué frecuencia se consume las bebidas tradicionales??**

La chicha de jora se consume en los hogares los 365 días del año como acompañante de sus comidas (sin alcohol), de igual manera en fechas nacionales y lo complementan con licor en las festividades siendo el 21 de junio en Honor a Juan Bautista. Celebran 3 días seguidos.

- 4. ¿Puede mencionar las festividades en las cuales existe mayor consumo de sus bebidas tradicionales?**

Elaboran todos los días del año siendo una costumbre de hogares.

- 5. Desde su experiencia ¿qué beneficios nutritivos y/o medicinales tienen el consumo de las bebidas tradicionales?**

En la antigüedad se elaboraba la chicha de jora con ají y cebolla cruda repicada con los beneficios de obtener energía. En la actualidad ya no se elabora de esa manera, sin embargo, aporta con vitamina B el consumir esta bebida ya que es natural.

- 6. ¿Qué ingrediente se emplean en la preparación de la bebida tradicional de su parroquia?**

La jora previamente macerada, cedrón y anís fresco complementan para que la bebida sea distinguida.

- 7. ¿Qué relevancia tienen los ingredientes usados comúnmente en estas bebidas para la parroquia?**

Porque somos una localidad de cultivo de jora y hierbas aromáticas especialmente el cedrón y anís.

8. ¿Cree usted que se ha perdido la tradición e identidad gastronómica en su localidad?

Influye el sistema económico, porque la mayoría de las personas del GAD llegaron a ser profesionales en cada uno de sus ámbitos por eso no llegó a ser rentable, es decir, la chicha de jora se coloca en una jarra y el costo no es elevado. Entonces la gente sale de esa comunidad a buscar nuevas oportunidades ya que si son gente preparada. Por tal motivo es que si se ha perdido el aspecto cultural.

9. Desde su punto de vista, ¿Existe alta afluencia de turistas en las parroquias donde se elaboran las bebidas tradicionales?

Muy poco es la llegada de turistas, aunque a la hora de llegada lo primero que consumen es la chicha de jora y su platillo típico que es las tortillas de maíz. Aunque es poca afluencia de turistas por la falta de señalización de alguna ruta que llegue directo hacia nuestra localidad.

Conclusión: se concluye que en la parroquia Guaytacama la bebida Chicha de Jora representa a la localidad gracias a los habitantes que siguen elaborando en sus hogares y expendios de comida al igual que en las fechas festivas. La identificación de esta bebida tiene relación con el objetivo de la investigación.

Evaluación de la entrevista

1. ¿El ambiente físico de la entrevista fue el adecuado? (quieto, confortable, sin molestias).

Completamente adecuado y confortable.

2. ¿La entrevista fue interrumpida?, ¿con qué frecuencia?, ¿afectaron las interrupciones el curso de la entrevista, la profundidad y la cobertura de las preguntas?

A ningún momento hubo interrupciones por terceras personas.

3. ¿El ritmo de la entrevista fue adecuado al entrevistado o la entrevistada?

Algunos momentos mostraba respuestas no relacionadas.

4. ¿Se hicieron todas las preguntas?, ¿se obtuvieron los datos necesarios?, ¿qué puede mejorarse de la guía?

Sí, se obtuvieron datos.

5. ¿Qué datos no contemplados originalmente emanaron de la entrevista?

Anécdotas sobre su niñez.

6. ¿El entrevistado se mostró honesto y abierto en sus respuestas?

Sí, completamente.

7. ¿El equipo de grabación funcionó adecuadamente?, ¿se grabó toda la entrevista?

Sí, todo el tiempo.

8. ¿Evitó influir en las respuestas del entrevistado?, ¿lo logró?, ¿se introdujeron sesgos?

Sí, se introdujeron sesos ya que no respondía lo solicitado.

9. ¿Las últimas preguntas fueron contestadas con la misma profundidad de las primeras?

Sí, en todo momento.

10. ¿Su comportamiento con el entrevistado o la entrevistada fue cortés y amable?

Debido a su amabilidad, todas las preguntas aportaron a la investigación.

11. ¿El entrevistado se molestó, se enojó o tuvo alguna otra reacción emocional significativa?, ¿cuál?, ¿afectó esto la entrevista?, ¿cómo?

No hubo ningún tipo de molestia.

12. ¿Fue un entrevistador activo?

Sí ya que la persona entrevista es encargada de ejercer el desarrollo cultural del sector.

13. ¿Estuvo presente alguien más aparte de usted y el entrevistado?, ¿esto afectó?, ¿de qué manera?

No, solamente los integrantes de investigación con la entrevistada.

JOSEGUANGO BAJO

Nombre del entrevistador/es: Experto 4.

Contexto: la entrevista se realizó con el apoyo del experto 4, trabajador del área cultural del GAD. El cual explica acerca de su parroquia sobre su historia, su trascendencia de las festividades, su gastronomía y turismo. Indica las diferentes actividades de la comunidad sobre sus fiestas, gastronomía, turismo, artesanías, entre otras actividades que la parroquia lo realiza.

Desarrollo

- 1. Desde su experiencia coméntenos, ¿qué bebidas tradicionales, alcohólicas o no alcohólicas, conoce usted de su parroquia?**

La colada morada es tradicional en esta parroquia.

- 2. ¿Qué bebidas tradicionales son más consumidas en la parroquia?**

En la actualidad se consume la bebida colada morada, ya que se perdió la tradición de elaborar y consumir la chicha de jora.

- 3. ¿Con qué frecuencia se consume las bebidas tradicionales?**

Se consumen todos los días del año.

- 4. ¿Puede mencionar las festividades en las cuales existe mayor consumo de su bebida tradicional?**

Consumen de igual manera en sus fiestas patronales en el mes de mayo, como símbolo de originalidad a la bebida ya que es de distinta preparación.

- 5. Desde su experiencia: ¿Qué beneficios nutritivos y/o medicinales tienen el consumo de las bebidas tradicionales?**

El mango siendo la base de esta bebida, destaca un gran número de nutrientes como calcio, potasio, magnesio, vitaminas, por lo tanto, es antioxidante y anticancerígeno. De igual manera el mortiño, rico en vitamina C y antioxidante aportando energía para el sistema nervioso, la mora contiene gran fuente de fibra, potasio, hierro y calcio, por ende, previenen enfermedades cardiovasculares.

6. ¿Qué ingredientes se emplean en la preparación de la bebida tradicional de su parroquia?

Mango, mora, mortiño, clavo de olor, anís estrellado y panela.

7. ¿Qué relevancia tienen los ingredientes usados comúnmente en estas bebidas para la parroquia?

El mango es la principal relevancia en distinguir esta bebida en todo el país, ya que la bebida común de colada morada es a base de frutos rojos y tropicales como la piña. Nosotros mostramos lo distinto de otras parroquias como del país.

8. ¿Cree usted que se ha perdido la tradición e identidad gastronómica en su localidad?

En el caso de la chicha de jora si se ha perdido como bebida tradicional por no preocuparse en dejar legado por parte de gente que si se dedicaba a eso. Pero en los platos típicos se ha mantenido en elaborar Chugchucara, variedades de carnes acompañado con granos y verduras que siembran en la comunidad.

9. Desde su punto de vista, ¿Existe alta afluencia de turistas en las parroquias donde se elaboran las bebidas tradicionales?

Si existe afluencia de turistas, no como nosotros anhelamos, pero si gracias a su gastronomía, artesanías, sitios turísticos y a sus festividades, la cual incluye la plaza de toros donde turistas y de otras comunidades se acercan a la parroquia.

Conclusión: La chicha de jora se ha perdido como elaboración y consumo en esta parroquia. Aunque la bebida colada morada es la que se identifica como tradicional en la actualidad. El mango es la fruta que se añade a esta bebida con el objetivo de diferenciarse de la tradicional y en sí de las demás parroquiales rurales, se consume durante todo el año tanto en hogares como en restaurantes, siendo así, un aporte principal en la investigación, se puede apreciar la identificación de las bebidas tradicionales mismo que está acorde con el objetivo del estudio a realizar.

Evaluación de la entrevista

1. **¿El ambiente físico de la entrevista fue el adecuado? (quieto, confortable, sin molestias).**

Completamente confortable y sin molestias.

2. **¿La entrevista fue interrumpida?, ¿con qué frecuencia?, ¿afectaron las interrupciones el curso de la entrevista, la profundidad y la cobertura de las preguntas?**

No hubo interrupción por terceras personas.

3. **¿El ritmo de la entrevista fue adecuado al entrevistado o la entrevistada?**

En toda la entrevista existió ritmo, no hubo cortes.

4. **¿Se hicieron todas las preguntas?, ¿se obtuvieron los datos necesarios?, ¿qué puede mejorarse de la guía?**

Sí, se recogió toda la información que se requería.

5. **¿Qué datos no contemplados originalmente emanaron de la entrevista?**

Ninguno, toda la información fue acorde a lo que se cuestionaba.

6. **¿El entrevistado se mostró honesto y abierto en sus respuestas?**

Completamente la persona se mostró honesta y atenta.

7. **¿El equipo de grabación funcionó adecuadamente?, ¿se grabó toda la entrevista?**

Sí, ningún problema.

8. **¿Evitó influir en las respuestas del entrevistado?, ¿lo logró?, ¿se introdujeron sesgos?**

No, ninguna cuestión fue influida.

9. **¿Las últimas preguntas fueron contestadas con la misma profundidad de las primeras?**

Sí, con un gran entusiasmo.

10. **¿Su comportamiento con el entrevistado o la entrevistada fue cortés y amable?**

Completamente el comportamiento fue de amabilidad y de respeto.

11. ¿El entrevistado se molestó, se enojó o tuvo alguna otra reacción emocional significativa?, ¿cuál?, ¿afectó esto la entrevista?, ¿cómo?

No hubo reacciones negativas, antes, durante o después de la entrevista.

12. ¿Fue un entrevistador activo?

Sí todo el tiempo se mantuvo la entrevista al margen y siguiendo los puntos establecidos.

13. ¿Estuvo presente alguien más aparte de usted y el entrevistado?, ¿esto afectó?, ¿de qué manera?

No, solamente el entrevistado.

MULALÓ

Nombre del entrevistador/es: Experto 5.

Contexto: la entrevista se realizó en la parroquia Mulaló a una persona encargada del área gastronómica y cultural quien supo colaborar y aportar oportunamente con las preguntas que se desarrollaron a lo largo de la misma.

Desarrollo

1. Desde su experiencia coméntenos, ¿qué bebidas tradicionales, alcohólicas, no alcohólica conoce usted de su parroquia?

La chicha de jora, café de haba y el chocolate caliente.

2. ¿Qué bebidas tradicionales son más consumidas en la parroquia?

Más consumo obtiene la chicha de jora y el café de haba a diferencia del chocolate caliente que se realiza solamente en festividades.

3. ¿Con qué frecuencia se consume las bebidas tradicionales?

Se produce todo el año lo que es la chicha de jora al igual que el café, el chocolate se lo realiza en octubre.

4. ¿Puede mencionar las festividades en las cuales existe mayor consumo de su bebida representativa?

Se consume con mayor frecuencia en las fiestas de octubre donde se produce en su mayoría el chocolate al que igual que la chicha de jora, aunque esta tiene mayor producción durante todo el año.

5. ¿Desde su experiencia que beneficios nutritivos y/o medicinales tienen el consumo de las bebidas tradicionales?

El café de haba se distingue por reemplazar el nivel de cafeína de un café normal y el chocolate sirve como aporte energético.

6. ¿Qué ingredientes se emplean en la preparación de la bebida tradicional de su parroquia?

Principalmente se utiliza el maíz, el cacao, y el grano de haba.

7. ¿Qué relevancia tienen los ingredientes usados comúnmente en estas bebidas para la parroquia?

Estos ingredientes son propios de la parroquia e incluso de la provincia, se apoyan entre la comunidad para realizar las bebidas formando y creando igualdad entre todos y compartiendo con humildad.

8. ¿Cree usted que se ha perdido la tradición e identidad gastronómica en su localidad?

Por una parte, sí, ya que se perdió la costumbre de elaborar la bebida del chaguarmishqui y el consumo.

9. Desde su punto de vista, ¿Existe alta afluencia de turistas en las parroquias donde se elaboran las bebidas tradicionales?

No hay mucha llegada de turistas porque no existe una guía para que la gente llegue a la parroquia. Es poco la afluencia de gente acá a la zona a consumir la gastronomía. Solamente hay llegada hacia la roca, zona turística.

Conclusión: la localidad perdió en consumo y realización de la bebida Chaguarmishqui, sin embargo, las bebidas Chicha de Jora y Chocolate Caliente consumen en fiestas parroquiales y Café de Haba se consume durante todo el año, en tal sentido, el resultado sirvió de aporte para poder identificar las bebidas tradicionales cumpliendo con el objetivo específico de la investigación de tal manera poder realizar una guía de bebidas tradicionales.

Evaluación de la entrevista

- 1. ¿El ambiente físico de la entrevista fue el adecuado? (quieto, confortable, sin molestias).**

No fue totalmente adecuado, pero se logró la información que requería.

- 2. ¿La entrevista fue interrumpida?, ¿con qué frecuencia?, ¿afectaron las interrupciones el curso de la entrevista, la profundidad y la cobertura de las preguntas?**

Sí, fue interrumpida con automóviles que pasaban por el sector, eso afectaba al ruido de la grabación.

- 3. ¿El ritmo de la entrevista fue adecuado al entrevistado o la entrevistada?**

En exactitud se obtuvo solamente lo que se le cuestionó.

- 4. ¿Se hicieron todas las preguntas?, ¿se obtuvieron los datos necesarios?, ¿qué puede mejorarse de la guía?**

Sí, se obtuvo todas las respuestas.

- 5. ¿Qué datos no contemplados originalmente emanaron de la entrevista?**

El señor indicó solamente lo solicitado, aunque se pudo obtener que el chaguarmishqui se ha perdido dentro de esta parroquia, por la falta de interés de la comunidad.

- 6. ¿El entrevistado se mostró honesto y abierto en sus respuestas?**

Sí, el señor mostraba honestidad y se expresó de una forma correcta.

- 7. ¿El equipo de grabación funcionó adecuadamente?, ¿se grabó toda la entrevista?**

Sí, se grabó todo lo requerido.

- 8. ¿Evitó influir en las respuestas del entrevistado?, ¿lo logró?, ¿se introdujeron sesgos?**

No se introdujeron sesgos.

- 9. ¿Las últimas preguntas fueron contestadas con la misma profundidad de las primeras?**

Sí, íntegramente.

10. **¿Su comportamiento con el entrevistado o la entrevistada fue cortés y amable?**

Sí, en todo el lapso de la entrevista.

11. **¿El entrevistado se molestó, se enojó o tuvo alguna otra reacción emocional significativa?, ¿cuál?, ¿afectó esto la entrevista?, ¿cómo?**

A ningún momento se encontró con una actitud predispuesta o negativa.

12. **¿Fue un entrevistador activo?**

Todo el tiempo se intentó llegar al punto de las preguntas, sin sesgos y con actitud positiva.

13. **¿Estuvo presente alguien más aparte de usted y el entrevistado?, ¿esto afectó?, ¿de qué manera?**

Solamente gente que pasaba desapercibida, pero no interrumpieron en ningún momento.

POALÓ

Nombre del entrevistador/es: Experto 6.

Contexto: la entrevista fue realizada en la parroquia Poaló cantón Latacunga a una persona conocedora del tema dentro del área cultural siendo parte del GAD, quien supo responder a varias preguntas acerca de su experiencia y conocimiento de esta.

Desarrollo

1. **Desde su experiencia coméntenos, ¿qué bebidas tradicionales, alcohólicas o no alcohólicas conoce usted de su parroquia?**

La chicha de jora y el Chaguarmishqui.

2. **¿Qué bebidas tradicionales son más consumidas en la parroquia?**

La chicha de jora y el chaguarmishqui se consumen en festividades y en el hogar.

3. **¿Con qué frecuencia se consume las bebidas tradicionales?**

Consumen solamente en los primeros quince días del mes de septiembre por que veneran al señor de Macas.

4. ¿Puede mencionar las festividades en las cuales existe mayor consumo de su bebida tradicional?

Se elaboran a partir de finales de agosto ya que esta parroquia no suele consumir bebidas alcohólicas.

5. ¿Desde su experiencia que beneficios nutritivos y/o medicinales tienen el consumo de las bebidas tradicionales?

Debido que la parroquia en sí ya no produce bebidas tradicionales se ha perdido el constructo social cultural por lo que no existe ningún beneficio sobre el consumo de bebidas tradicionales.

6. ¿Qué ingredientes se emplean en la preparación de la bebida tradicional de su parroquia?

El maíz es el producto de más sustento para la elaboración de esta bebida y para la comunidad. El agave americano como planta para la extracción de chaguarmishqui y la cabuya.

7. ¿Qué relevancia tienen los ingredientes usados comúnmente en estas bebidas para la parroquia?

El maíz mezclado con panela tiene como parte una representación cultural, en las festividades se ha perdido la costumbre de elaborar bebidas y por ende los ingredientes se han ido perdiendo, el chaguarmishqui es un procedimiento básico pero que aún se conserva en su parcialidad.

8. ¿Cree usted que se ha perdido la tradición e identidad gastronómica en su localidad?

Sí se ha perdido, debido el constructo social que se dio por parte de la religión hizo que las comunidades consideraran las tradiciones de una manera diferente por lo consiguiente se ha perdido las bebidas a diferencia de otras parroquias.

9. Desde su punto de vista, ¿Existe alta afluencia de turistas en las parroquias donde se elaboran las bebidas tradicionales?

Primero no hay afluencia de gente turista y segundo las bebidas tradicionales alcohólicas se han ido perdiendo de poco.

Conclusión: en esta parroquia se ha perdido el constructo cultural de las bebidas tradicionales a causa de las creencias religiosas. La comunidad ha dejado de ingerir bebidas alcohólicas en fechas festivas o de manera habitual. La Chicha de Jora y el chaguarmishqui han perdurado a lo largo del tiempo para estas comunidades y lo consideran como algo trascendental. De esto se desprende que contribuye al objetivo de la investigación mismo que identifica las bebidas tradicionales de la parroquia y para poder realizar un diagnóstico interpretativo.

Evaluación de la entrevista

1. ¿El ambiente físico de la entrevista fue el adecuado? (quieto, confortable, sin molestias)

No fue confortable, pero se llevó a cabo la entrevista de una forma adecuada.

2. ¿La entrevista fue interrumpida?, ¿con qué frecuencia?, ¿afectaron las interrupciones el curso de la entrevista, la profundidad y la cobertura de las preguntas?

No interrumpió nadie, las personas entrevistadas dieron a conocer de manera general sobre su parroquia.

3. ¿El ritmo de la entrevista fue adecuado al entrevistado o la entrevistada?

Sí, aportaron con responder solamente lo señalado.

4. ¿Se hicieron todas las preguntas?, ¿se obtuvieron los datos necesarios?, ¿qué puede mejorarse de la guía?

Sí, se realizaron todas las preguntas y se obtuvieron los datos que se requería.

5. ¿Qué datos no contemplados originalmente emanaron de la entrevista?

Se encontró que anteriormente existían bailes y rituales asociados con la madre naturaleza junto con el consumo de bebidas alcohólicas.

6. ¿El entrevistado se mostró honesto y abierto en sus respuestas?

Sí, completamente y en todo momento.

7. ¿El equipo de grabación funcionó adecuadamente?, ¿se grabó toda la entrevista?

Sí se obtuvo videos y audios correspondientes.

8. ¿Evitó influir en las respuestas del entrevistado?, ¿lo logró?, ¿se introdujeron sesgos?

Sí, ninguna de las respuestas del entrevistado fue influida.

9. ¿Las últimas preguntas fueron contestadas con la misma profundidad de las primeras?

Sí, claramente.

10. ¿Su comportamiento con el entrevistado o la entrevistada fue cortés y amable?

Desde el principio hasta el final de la entrevista.

11. ¿El entrevistado se molestó, se enojó o tuvo alguna otra reacción emocional significativa?, ¿cuál?, ¿afectó esto la entrevista?, ¿cómo?

En absoluto, fueron abiertos, explicativos y bastante espontáneos.

12. ¿Fue un entrevistador activo?

Todo el tiempo.

13. ¿Estuvo presente alguien más aparte de usted y el entrevistado?, ¿esto afectó?, ¿de qué manera?

Solamente las dos personas fueron entrevistadas.

TANICUCHÍ

Nombre del entrevistador/es: Experto 7.

Contexto: el colaborador en el ámbito turístico/social en el GAD de la parroquia Tanicuchí Cantón Latacunga fue de bastante aporte sobre la información del tema a investigar.

Desarrollo

1. Desde su experiencia coméntenos, ¿qué bebidas tradicionales, alcohólicas o no alcohólicas, conoce usted de su parroquia?

La chicha de jora es la bebida que representa a la parroquia.

2. ¿Qué bebidas tradicionales son más consumidas en la parroquia?

En festividades se consume la chicha de jora añadiendo productos de grado alcohólico provenientes de Guaranda o Pichincha como las puntas, en forma tradicional se añade hierbas aromáticas como el cedrón y hierba buena a la chicha de jora haciéndole diferente a la chicha de otras parroquias.

3. ¿Con qué frecuencia se consume las bebidas tradicionales?

En sus festividades, se da el 10 de agosto la fundación, en carnaval, semana santa, fechas navideñas donde más consumen las bebidas tradicionales.

4. ¿Puede mencionar las festividades en las cuales existe mayor consumo de su bebida tradicional?

En el barrio San Pedro de Tanicuchí realizan la elaboración de chicha de jora todos los días del año, pero se consumen en su mayoría en las fiestas parroquiales.

5. ¿Desde su experiencia que beneficios nutritivos y/o medicinales tienen el consumo de las bebidas tradicionales?

Se considera que la chicha tiene un aporte energético para realizar las labores diarias.

6. ¿Qué ingredientes se emplean en la preparación de la bebida tradicional de su parroquia?

El maíz es su producto principal y lo complementa el cedrón y hierba buena a la elaboración.

7. ¿Qué relevancia tienen los ingredientes usados comúnmente en estas bebidas para la parroquia?

Por sus regadíos en buen estado y el clima que favorece a sus tierras los ingredientes que se emplean pueden ser utilizados los 365 días del año.

8. ¿Cree usted que se ha perdido la tradición e identidad gastronómica en su localidad?

Si se ha perdido el aspecto cultural por el simple hecho del desconocimiento por parte de la comunidad ya que en sí se ha ido perdiendo las costumbres y no se han preocupado por rescatar las mismas.

9. Desde su punto de vista, ¿Existe alta afluencia de turistas en las parroquias donde se elaboran las bebidas tradicionales?

Sí, existe afluencia de gente extranjera porque tienen la plaza de toros y de paso la comunidad hace conocer la chicha de jora a las personas que desconocen de esta bebida.

Conclusión: la bebida Chicha de Jora es su bebida tradicional, a más de su aspecto cultural como, danzas, festividades y su gastronomía, considerando el enunciado, aporta la identificación de las bebidas tradicionales mismo que tiene concordancia con el objetivo específico de la investigación mismo que trata acerca de identificar las bebidas tradicionales.

Evaluación de la entrevista

1. ¿El ambiente físico de la entrevista fue el adecuado? (quieto, confortable, sin molestias).

Completamente confortable, sin ninguna molestia.

2. ¿La entrevista fue interrumpida?, ¿con qué frecuencia?, ¿afectaron las interrupciones el curso de la entrevista, la profundidad y la cobertura de las preguntas?

No fue interrumpida.

3. ¿El ritmo de la entrevista fue adecuado al entrevistado o la entrevistada?

Fue muy adecuado.

4. ¿Se hicieron todas las preguntas?, ¿se obtuvieron los datos necesarios?, ¿qué puede mejorarse de la guía?

Sí, se realizaron todas las preguntas, si se obtuvo exactamente las respuestas que esperamos.

5. ¿Qué datos no contemplados originalmente emanaron de la entrevista?

Ninguno, todas las respuestas tuvieron relación a las preguntas.

6. ¿El entrevistado se mostró honesto y abierto en sus respuestas?

Completamente el señor tuvo honestidad y se abrió a las preguntas solicitadas.

7. ¿El equipo de grabación funcionó adecuadamente?, ¿se grabó toda la entrevista?

Sí, toda la entrevista.

8. ¿Evitó influir en las respuestas del entrevistado?, ¿lo logró?, ¿se introdujeron sesgos?

No, ninguna pregunta fue inducida con sesgos.

9. ¿Las últimas preguntas fueron contestadas con la misma profundidad de las primeras?

Sí, se mantuvo el hilo de la entrevista.

10. ¿Su comportamiento con el entrevistado o la entrevistada fue cortés y amable?

En absoluto, por ambas partes.

11. ¿El entrevistado se molestó, se enojó o tuvo alguna otra reacción emocional significativa?, ¿cuál?, ¿afectó esto la entrevista?, ¿cómo?

No tuvo ningún comportamiento negativo.

12. ¿Fue un entrevistador activo?

Se aportó al desarrollo de la entrevista con una buena actitud y apertura, el entrevistado no se sintió intimidado.

13. ¿Estuvo presente alguien más aparte de usted y el entrevistado?, ¿esto afectó?, ¿de qué manera?

No, solamente estuvo el entrevistado.

TOACAZO

Nombre del entrevistador/es: Experto 8.

Contexto: las entrevistas fueron realizadas en la parroquia Toacazo cantón Latacunga, se realizó a dos mujeres quienes son informantes claves por motivo: estudió la historia de la parroquia y el momento de desarrollo actual del sector y su señora madre quien siendo exteniente político del GAD ayudo con información por parte de diversos ámbitos en desarrollo tales como: gastronómico, social, cultural económico y político del sector.

Desarrollo

- 1. Desde su experiencia coméntenos, ¿qué bebidas tradicionales, alcohólicas o no alcohólicas, conoce usted de su parroquia?**

Té de sunfillo más conocida como un agua aromática para la comunidad.

- 2. ¿Qué bebidas tradicionales son más consumidas en la parroquia?**

Agua de sunfillo se consume todos los días del año ya que es proveniente de una planta que se produce en el páramo.

- 3. ¿Con qué frecuencia se consume las bebidas tradicionales?**

Estas bebidas se elaboran todos los días del año gracias a que esta planta llamada sunfillo se produce todo el tiempo, aún más en festividades donde incluso mezclan con alcohol como puntas.

- 4. ¿Puede mencionar las festividades en las cuales existe mayor consumo de su bebida tradicional?**

Se podría decir que en las fiestas de parroquialización se añaden algún licor, pero el té se lo realiza durante todo el año consumiendo en sus hogares.

- 5. ¿Desde su experiencia que beneficios nutritivos y/o medicinales tienen el consumo de las bebidas tradicionales?**

Según los antepasados se consumían para regular los problemas digestivos, antiinflamatorios, como calmante y para las náuseas, actualmente se consume como un té.

- 6. ¿Qué ingredientes se emplean en la preparación de la bebida tradicional de su parroquia?**

El sunfillo y la panela son básicamente los compuestos principales.

- 7. ¿Qué relevancia tienen los ingredientes usados comúnmente en estas bebidas para la parroquia?**

Estos ingredientes al ser únicos se podrían considerar bastante relevantes para la preparación y el consumo de esta.

8 ¿Cree usted que se ha perdido la tradición e identidad gastronómica en su localidad?

Existe un mínimo porcentaje de gente turista porque es pueblo de paso, es decir no es parroquia con facilidad de entrada o con vías accesibles lo que ha ocasionado que se vaya perdiendo de a poco la parte cultura y gastronómicas.

9 Desde su punto de vista, ¿Existe alta afluencia de turistas en las parroquias donde se elaboran las bebidas tradicionales?

Sinceramente no se tiene mucha llegada de turistas y tampoco se elaboran muchas bebidas consideradas tradicionales más que el sunfillo, por lo tanto, no es que exista afluencia de estos.

Conclusión: No existe una ruta en sí que identifique directamente a la zona, por ende, esta parroquia no suele tener acogida de turistas, sin embargo, se ha logrado identificar que el Té de Sunfillo es representativo y se ha conservado durante un largo periodo de tiempo, pese a la falta de información se logró cumplir con el objetivo de la investigación, identificar las bebidas tradicionales de la parroquia.

Evaluación de la entrevista

1. ¿El ambiente físico de la entrevista fue el adecuado? (quieto, confortable, sin molestias)

No fue el adecuado, pero se pudo llevar a cabo la entrevista.

2. ¿La entrevista fue interrumpida?, ¿con qué frecuencia?, ¿afectaron las interrupciones el curso de la entrevista, la profundidad y la cobertura de las preguntas?

Sí, hubo algunas interrupciones.

3. ¿El ritmo de la entrevista fue adecuado al entrevistado o la entrevistada?

Sí, se colaboró en no salir de lo relacionado con la investigación pese a las interrupciones que existieron.

4. ¿Se hicieron todas las preguntas?, ¿se obtuvieron los datos necesarios?, ¿qué puede mejorarse de la guía?

Sí, completamente todas las respuestas aportaron a la investigación.

- 5. ¿Qué datos no contemplados originalmente emanaron de la entrevista?**
Actualmente se intenta producir en invernaderos dentro del sector para poder comercializar esta planta, además una gran parte de información histórica y cultural.
- 6. ¿El entrevistado se mostró honesto y abierto en sus respuestas?**
Sí, ya que habló sobre la situación actual e histórica de la parroquia.
- 7. ¿El equipo de grabación funcionó adecuadamente?, ¿se grabó toda la entrevista?**
Sí, se grabó todo.
- 8. ¿Evitó influir en las respuestas del entrevistado?, ¿lo logró?, ¿se introdujeron sesgos?**
No se introdujeron sesgos durante toda la entrevista.
- 9. ¿Las últimas preguntas fueron contestadas con la misma profundidad de las primeras?**
Sí, se aportó con toda voluntad.
- 10. ¿Su comportamiento con el entrevistado o la entrevistada fue cortés y amable?**
Todo el tiempo su comportamiento fue correcto.
- 11. ¿El entrevistado se molestó, se enojó o tuvo alguna otra reacción emocional significativa?, ¿cuál?, ¿afectó esto la entrevista?, ¿cómo?**
No hubo ninguna reacción negativa por parte de las personas entrevistadas.
- 12. ¿Fue un entrevistador activo?**
Todo el tiempo se intentó seguir con las preguntas, pese a las interrupciones.
- 13. ¿Estuvo presente alguien más aparte de usted y el entrevistado?, ¿esto afectó?, ¿de qué manera?**
Se realizó la entrevista en un local comercial, lo que la gente entraba y salía. No hubo continuidad, pero aun así se aportó a la investigación.

11 DE NOVIEMBRE

Nombre del entrevistado: Experto 9.

Contexto: se ha realizado la entrevista en la parroquia 11 de noviembre, cantón Latacunga al presidente actual del GAD con el fin de recopilar información sobre el del tema a tratar debido que es el mayor conocedor del tema de investigación.

Desarrollo

- 1. Desde su experiencia coméntenos, ¿qué bebidas tradicionales, alcohólicas o no alcohólicas conoce usted de su parroquia?**

Las bebidas más conocidas son la chicha de jora sin alcohol y el jucho.

- 2. ¿Qué bebidas tradicionales son más consumidas en la parroquia?**

Como bebidas tradicionales están la chicha de jora y el jucho, debido que es lo que los antepasados dejaron de legado hasta el momento siendo un aporte natural para la vida de los habitantes de la parroquia, se diferencian por consumir la chicha tierno, no fermentada.

- 3. ¿Con qué frecuencia se consume las bebidas tradicionales?**

Suele consumirse esta bebida en las fiestas parroquiales, en los primeros días del mes de noviembre y también en las festividades religiosas debido que hubo una unión entre cultura y religión.

- 4. ¿Puede mencionar las festividades donde existe un mayor consumo de su bebida tradicional?**

La elaboración de estas bebidas por lo general se acostumbra a realizar a inicios de noviembre y finales de julio dado que la plantación de maíz se realiza durante todo el año.

- 5. ¿Desde su experiencia que beneficios nutritivos y/o medicinales tienen el consumo de las bebidas tradicionales?**

Las personas antiguas acostumbraban a beber la chicha porque decían que aportaba con energía en sus actividades o labores diarias.

6. ¿Qué ingredientes se emplean en la preparación de la bebida tradicional de su parroquia

La harina de maíz para la chicha de jora.

Capulí y durazno para el jucho.

7. ¿Qué relevancia tienen los ingredientes usados comúnmente en estas bebidas para la parroquia?

Debido que la parroquia sufre de sequías y no tiene agua de riego tiene que sincronizar sus cultivos a las estaciones que se mantiene mediante la madre naturaleza y su clima aporta con la producción de calidad de estos ingredientes.

8. ¿Cree usted que se ha perdido la tradición e identidad gastronómica en su localidad?

Sí, se ha perdido la identidad cultural porque parte de la religión logro cambiar las costumbres de la gente, hizo que se deje de tomar alcohol al igual que las chichas fermentadas, así mismo se perdió el consumo tradicional del Chaguarmishqui.

9. Desde su punto de vista, ¿Existe alta afluencia de turistas en las parroquias donde se elaboran las bebidas tradicionales?

La parroquia no tiene muchos turistas ya que en primera instancia las vías son difíciles de ingresar y segundo esta parroquia centra más en producción y consumo de los mismos habitantes.

Conclusión: El jucho y la chicha de jora son las bebidas que representan a esta localidad, esta es una parroquia que se considera libre de alcohol debido que influyó las creencias religiosas, por ende, se menciona que la chicha es tierna, es decir, consumen a penas se acabó de elaborar. En tal sentido, aporta a los objetivos de la investigación en poder identificar las bebidas tradicionales, de igual manera poder realizar un diagnóstico interpretativo de las parroquias.

Evaluación de la entrevista

1. **¿El ambiente físico de la entrevista fue el adecuado? (quieto, confortable, sin molestias)**

Sí, el sector en donde se realizó la entrevista no tuvo molestias por parte de terceras personas.

2. **¿La entrevista fue interrumpida?, ¿con qué frecuencia?, ¿afectaron las interrupciones el curso de la entrevista, la profundidad y la cobertura de las preguntas?**

La entrevista no tuvo interrupciones.

3. **¿El ritmo de la entrevista fue adecuado al entrevistado o la entrevistada?**

En gran porcentaje la entrevista tuvo un ritmo adecuado con el entrevistado, pequeñas distracciones con respecto a algunas preguntas, pero se continuó de una forma oportuna.

4. **¿Se hicieron todas las preguntas?, ¿se obtuvieron los datos necesarios?**

Sí, se obtuvieron los datos requerido, junto con información no relevante pero interesante y con utilidad para los entrevistadores.

5. **¿Qué datos no contemplados originalmente emanaron de la entrevista?**

Parte de su cultura fue manipulada por la religión, la comunidad en sí no consume alcohol, existe mucha migración de su pueblo hacia lugares urbanos para intentar mejorar sus condiciones vida.

6. **¿El entrevistado se mostró honesto y abierto en sus respuestas?**

Sin duda alguna el entrevistado fue de gran aporte para la investigación.

7. **¿El equipo de grabación funcionó adecuadamente?, ¿se grabó toda la entrevista?**

Sí, se tuvieron los equipos necesarios para una entrevista de primera.

8. **¿Evitó influir en las respuestas del entrevistado?, ¿lo logró?, ¿se introdujeron sesgos?**

El entrevistado tuvo apertura para exponer todas sus respuestas sin necesidad de sesgos ni intromisión por parte de los entrevistadores.

9. ¿Las últimas preguntas fueron contestadas con la misma profundidad de las primeras?

Sí, se adaptó a la entrevista y fue acorde a las preguntas requeridas.

10. ¿Su comportamiento con el entrevistado o la entrevistada fue cortés y amable?

Completamente.

11. ¿El entrevistado se molestó, se enojó o tuvo alguna otra reacción emocional significativa?, ¿cuál?, ¿afectó esto la entrevista?, ¿cómo?

No, ninguna pregunta fue tomada de carácter personal.

12. ¿Fue un entrevistador activo?

Sí se tuvo una entrevista activa, la persona se sintió a gusto dio apertura para las respuestas de todas las preguntas previamente mencionadas.

13. ¿Estuvo presente alguien más aparte de usted y el entrevistado?, ¿esto afectó?, ¿de qué manera?

Estuvieron familiares, pero no afectaron a la entrevista.

4.3. Análisis y resultados de guía de observación

En base a la metodología planteada se realizaron las fichas de observación para poder obtener los siguientes resultados, por lo cual se dividen las fichas de observación por autor como se muestra a continuación.

4.3.1. Fichas de observación por Marcelo Rubio

Guía de observación#1, elaboración chicha de jora.

Acorde a los datos obtenidos por la guía de observación aplicada en la parroquia de Aláquez efectuado en 03 de diciembre del 2019 ubicado en Cantón Latacunga.

Descripción de la experiencia: el informante codificado como “EMPAL1” explica que la chicha de jora sufre un procedimiento previo, el cual consta de 24 horas de maceración en pipas plásticas, posterior al proceso, se agrega agua en una olla junto con panela, hierba luisa y hojas de naranja, se espera que hierva y se coloca la jora macerada removiendo con un palo de madera para evitar que se asiente durante

aproximadamente 3 horas. Esto se puede observar por la consistencia de la bebida, para finalizar se agrega nabo picado o fruta como piña.

Según supo explicar la persona observada, para la chicha de avena, se machaca la avena en un mortero de piedra y se mezcla el resultado con agua fría hasta que la preparación esté homogénea, para finalizar se agrega naranjillas cortadas en pedazos pequeños y se espera a que hierva, se cierne y se sirve, como la preparación de ambas chichas tienen un proceso similar se pudo entender de mejor manera su procedimiento.

“El canelazo” se preparación consta de la realización de un té de canela en rama, se agrega la naranjilla en trozos y se espera 15 minutos, por último, se cierne y se agregan las “puntas”, que es un licor artesanal de la parroquia Sigchos, cantón Latacunga.

De forma adicional, se realizó en un establecimiento donde expenden comida, se podría decir que es un lugar donde la comunidad se alimenta en horarios de descanso laboral, las chichas se sirven por lo general junto con los almuerzos y los canelazos únicamente en “shot” o “Vasos pequeños” y solo en festividades o festejos como cumpleaños o algo personal, las personas de la comunidad fueron atentos al momento de probar las diferentes chichas y mostrar el procedimiento a realizarse de las mismas.

Como parte de la visita y de las observaciones realizadas junto con la entrevista, se pudo determinar que es una parroquia unida en forma de comunidad que comparte alimentos en siembra y consumo, que conserva parte de sus instrumentos como el mortero, muchas personas realizan estas bebidas en forma similar y dicen mantenerlas como parte de su alimentación diaria, como acotación se pudo observar que las vías a la parroquia Aláquez están en correcto estado facilitando su ingreso y el desarrollo de esta investigación.

Conclusión: el aporte principal dentro de la investigación se puede determinar que apoya y sustenta al presente estudio ya que se pudo recopilar información mediante

la guía de observación y también al registrar las bebidas que las personas del sector conocen y consideran como tradicionales, lo cual permite cumplir con el primer objetivo de la investigación el cual es identificar las bebidas tradicionales.

Guía de observación #2, elaboración chicha de jora.

Acorde a los datos obtenidos por la guía de observación aplicada en la parroquia Belisario Quevedo efectuado en 04 de diciembre del 2019 ubicado en Cantón Latacunga.

Descripción de la experiencia: en la elaboración de las diferentes bebidas, Los informantes codificados como “EMPBQ1” y “EMPBQ2” explican que sus bebidas han ido disminuyendo en consumo, la “chicha de jora” que aún se conserva, se realiza de la siguiente manera: en primer lugar se deja secar el maíz durante 2 días al sol y se muele hasta obtener harina de maíz, se cocina en una olla agua, panela, canela y el harina de maíz. Evitan que se asiente con un palo de madera y moviendo contestemente la preparación, si se desea fermentar, se coloca en un recipiente plástico y se espera aproximadamente 48 horas. Comentan como es la forma de elaboración del chaguarmishqui el cual tiene un procedimiento diferente. Al inicio, después que la planta de penco tenga de 10 a 12 años de edad, se corta el centro, “la flor”, de ahí, se espera 6 meses y se puede empezar a extraer el “agua dulce” es decir de la cicatriz que dejó el corte de la flor, se raspa y se va extrayendo de a poco, aproximadamente da 2 litros diarios por 6 meses y la planta muere o deja de producir, no se pudo realizar la observación del procedimiento, esto es debido que la planta tiene fechas determinadas para la extracción del agua dulce.

Los observados explicaron las “puntas con frutas” es una mezcla del licor artesanal mezclado con frutas picadas como capulí y piña, por lo general esto solo se prepara en las festividades, mientras que, la chicha de jora y el chaguarmishqui se conoce durante todo el año.

Adicionalmente, estuvieron identificados con sus bebidas, explican que es algo que se ha ido perdiendo por falta de conservación por parte de sus habitantes y esperan

promover en un futuro mediante las festividades y los turistas. Como parte de los resultados de la técnica de observación se pudo determinar que la parroquia ha perdido la elaboración constante de la bebida chaguarmishqui, a pesar que aún se hace en festividades supieron manifestar que ya no la realizan de forma permanente, los moradores también comentaron que muchos terrenos pequeños aun usan el penco para delimitar con otros, sirven también como rompe vientos natural y aprovechan para obtener el chaguarmishqui, es así como se pudo encontrar pocas personas que aun realizan el chaguarmishqui en sus hogares.

Conclusión: Esta guía de observación tiene como aporte principal la recolección de información el cual permite identificar las bebidas tradicionales de la parroquia cumpliendo con el primer objetivo específico de esta investigación, de igual manera la aplicación de una guía de observación con la finalidad de aportar hacia la creación de la guía.

Guía de observación #3, Preparación de colada morada.

Acorde a los datos obtenidos por la guía de observación aplicada en la parroquia de Joseguango bajo efectuado el 21 de enero del 2020 ubicado en Cantón Latacunga.

Descripción de la experiencia: en esta preparación el informante codificado como “EMPJB1” propietaria de un establecimiento de comida el cual vende todos los días del año diferentes preparaciones para los locales y turistas, explica que, la colada morada es una receta la cual se realiza durante los 365 días del año, empieza por crear un dulce de mango el cual es con base de azúcar y especias dulces. En una olla aparte se cocina en agua la mora y el mortiño hasta llegar a un punto de ebullición. Se agrega anís estrellado y clavo de olor. Se espera 1 hora aproximadamente para poder licuar y cernir. Al final, se agrega el dulce de mango formando una homogeneidad en la preparación para servir a los diferentes clientes ya sean turistas o locales.

De forma adicional, la preparación es relativamente nueva, pero tiene su trascendencia dentro de la comunidad, a más de ser una bebida característica y

representativa, no poseen una chicha de jora que los identifique, pero se destacan por esta bebida.

Como parte de la observación se pudo determinar que no hay lugares hoteleros y gastronómicos, esto se debe según los moradores a que están cerca de una parroquia urbana que abarca la mayoría de estos establecimientos, pero pese a ello, es una comunidad que se une en festividades y que posee atractivos turísticos, precisan de una vía adecuada para su acceso.

Conclusión: Como parte esencial para el aporte de esta investigación se hizo referencia a los objetivos del estudio, mismo que aporta para la identificación de la bebida tradicional de la parroquia y mediante la categorización de los procesos de elaboración se pudo descubrir como una bebida de temporada termina siendo comercializada durante todo el año en este sector contribuyendo de igual manera para la creación de una guía.

Guía de observación #4, elaboración chicha de jora.

Acorde a los datos obtenidos por la guía de observación aplicada en la parroquia de Guaytacama bajo efectuado el 04 de diciembre del 2019 ubicado en Cantón Latacunga.

Descripción de la experiencia: como preparación previa, se pone a macerar la jora durante 24 horas, así comenta su proceso él informante codificado como “EMPGU1”, posterior a este procedimiento, en una olla se cocina el agua con la jora macerada y se agrega cedrón y anís estrellado, 5 minutos antes de apagar el fuego de la preparación, agrega panela y lo mezcla hasta que esté completamente disuelta y se reserva en un recipiente plástico, lo deja reposar según el madurez que desean, se denomina tierna se sirve directamente una vez acabada la preparación ya sea fría, caliente o chicha madura que requiere un reposo de 24 horas hasta 48 según el grado de madurez que deseen, según explica.

Adicionalmente, al momento de realizar la investigación se pudo percibir que un local de comida estaba lleno por lo que se preguntó acerca de las bebidas tradicionales.

La comunidad supo indicar que la mejor chicha de jora y comida se expende en esa ubicación, pese a que el lugar no tenía nombre comercial ni productos descritos.

Se determina mediante la técnica de observación que la parroquia tiene un buen acceso vial la cual permite el ingreso de turismo a pesar de estar alejada, en la parte gastronómica se destaca también por tortillas de tiesto y es algo que potencia la llegada de turismo, así mismo se puede observar a lo largo de la parroquia sus diversos cultivos de maíz o papa.

Conclusión: Como aporte a la investigación se determina que sustenta los objetivos del presente estudio en diferentes puntos, la identificación de las bebidas tradicionales de la parroquia, caracterizar los procesos de elaboración mediante las fichas de observación, así como a la creación de una guía de elaboración de bebidas tradicionales.

Guía de observación #5, elaboración chicha de jora.

Acorde a los datos obtenidos por la guía de observación aplicada en la parroquia de Mulaló efectuado el 09 de diciembre del 2019 ubicado en Cantón Latacunga.

Descripción de la experiencia: la propietaria de un negocio de expendio de bebidas y helados artesanales, la informante codificada como “EMPMU1”, muestra que la preparación previa que debe tener el maíz es de un secado de 10 días. Posteriormente, se escogen los granos y se clasifica en grueso, pequeño y mediano. Se deja secar otros 2 días, una vez realizado el proceso de secado. Se coloca en un cajón de madera con hojas aromatizantes por 8 a 10 días. Se deja un día al sol y se muele hasta obtener harina de maíz. Finalmente, para realizar la bebida se coloca la harina en una olla de acero grande con agua y se cocina por 25 a 30 minutos, constantemente moviendo con una cuchara de palo para evitar que se asiente la preparación. Se agrega anís y azúcar por 10 minutos y la preparación estará lista.

De forma adicional, esta parroquia se destaca por elaborar de esta manera al maíz y su proceso de secado junto con el uso del cajón de madera. También, supo destacar

que las personas de la comunidad aún utilizan la misma para la realización de la chicha.

Conclusión: Esta guía de observación cumple con el objetivo de identificación de las bebidas tradicionales de la parroquia pudiendo así registrar de mejor manera la forma de preparación lo cual permite crear una guía de elaboración de bebidas tradicionales.

Guía de observación #6, elaboración Chocolate caliente.

Acorde a los datos obtenidos por la guía de observación aplicada en la parroquia de Mulaló efectuado el 09 de diciembre del 2019 ubicado en Cantón Latacunga.

Descripción de la experiencia: la persona encargada de la comisión de cultura del gobierno parroquial de Mulaló misma que realiza las bebidas en festividades y ferias gastronómicas, codificado como EMPMU2, explica dos bebidas que ellos consideran esenciales y con trascendencia: el chocolate caliente, que se elabora en una paila gigante y se cocina a base de combustión a leña, esto se realiza conformando un comité de 10 a 15 personas de la comunidad, mismas que se encargan de ayudar en la preparación. Incorporan leche, cacao molido, especias dulces como clavo de olor, canela en polvo y pimienta dulce. Con ayuda de palos de madera grandes van moviendo para incorporar homogéneamente los ingredientes, esto ayuda incluso que, por acción del calor, se mantenga una temperatura constante en toda la preparación evitando que se riegue por la ebullición. Posterior a los 30 minutos de cocción se agrega el azúcar y esta lista, la observación se realizó en una olla casera, misma que permitió el entendimiento del proceso, EMPMU1 supo explicar que el mismo procedimiento se lo realiza de una forma macro, es decir en festividades y con los diferentes barrios del sector donde comparten todo, desde los ingredientes hasta el momento que sirven, para compartir entre todos un momento ameno según el observado.

Por otro lado, el café de haba consta de una preparación previa que es secar el haba por una semana y tostarla, dentro de esto se agrega el 10% de café arábico porque

según ellos este contiene menos cafeína. Para preparar el mismo se sigue un proceso simple donde se hierva agua en una olla, se agrega el “café de haba” y azúcar se espera 5 a 10 minutos y la preparación esta lista.

Adicionalmente, la persona fue bastante explícita con la realización de esta bebida, dio a entender su importancia, supo explicar que el café de haba nace de un emprendimiento por personas que no pueden ingerir cafeína y chocolate. Además, se realiza con el fin de compartir con la comunidad y formar una consciencia comunitaria y la integración de las diferentes comunidades, barrios y pueblos de la parroquia. También se pudo observar que en la parroquia tienen un alto rendimiento en sus cultivos. Esto se debe a que se veía constantemente las parcelas y lo abundante que parecía ser, también la predisposición para emprender negocios y queriendo apoyar al resto de comunidad, se puede decir que es una comunidad unida.

Conclusión: Como aporte a la investigación se determina que sustenta a los objetivos del estudio, esta guía tuvo como soporte la identificación de bebidas tradicionales y la aplicación de una guía de observación para poder recolectar información trascendental de la parroquia.

Guía de observación #7, elaboración chicha de jora.

Acorde a los datos obtenidos por la guía de observación aplicada en la parroquia de Poaló efectuado el 09 de diciembre del 2019 ubicado en Cantón Latacunga.

Descripción de la experiencia: en esta experiencia, el informante codificado como “EMPP01” relata el procedimiento de la chicha de jora. Se inicia con la cocción del maíz con agua y panela durante una hora. Posteriormente, se agrega especias dulces como clavo de olor, anís estrellado y canela. Se cocina de 5 a 10 minutos. Se deja enfriar en un recipiente plástico, muchas personas de la comunidad agregan chaguarmishqui para endulzar y dar un toque diferente a la preparación.

Para la realización del chaguarmishqui supo explicar que se sigue un proceso bastante similar a la de Belisario Quevedo porque las parroquias están juntas y

comparten la técnica. La única diferencia es que en esta parroquia esperan de 8 a 10 años para extraer el agua dulce, de ahí se corta el tallo que lleva la flor, “el centro”, se espera 6 meses y se raspa con una cuchara de palo, se espera de 5 a 10 minutos y se empieza con la recolección. En esta parroquia no se cocina para eliminar impurezas se envasa directamente en una vasija de barro y se espera 24 horas.

Adicionalmente, la parroquia comparte similares técnicas con la de Belisario Quevedo que en la antigüedad fue un solo territorio ocupado por la comunidad. En la actualidad, se puede apreciar ligeras diferencias, pero cada parroquia se identifica con su bebida. Se pudo observar que en Poaló para la elaboración de chaguarmishqui existen terrenos que aún usan el penco para delimitar su espacio, sus vías están un poco deterioradas, pero en proceso de ser arregladas y ampliadas a futuro facilitará un mejor acceso hacia las partes turísticas de esta parroquia.

Conclusión: El aporte de esta observación permitió identificar las bebidas tradicionales, su forma de preparación y a su vez cumplir con los objetivos del estudio para poder realizar una guía de elaboración de bebidas tradicionales.

Guía de observación #8, elaboración chicha de jora.

Acorde a los datos obtenidos por la guía de observación aplicada en la parroquia de Tanicuchí efectuado el 10 de diciembre del 2019 ubicado en Cantón Latacunga.

Descripción de la experiencia: el informante codificado como “EXPTA1” propietario de un lugar expendedor de comidas típicas de la serranía ecuatoriana, enseña el procedimiento de la chicha de jora de esta parroquia, como preparación previa en esta parroquia se deja secar 2 días el grano de maíz después lo muele hasta lograr obtener harina de maíz, siguiendo este proceso, se coloca agua en una olla de acero hasta que hierva, se coloca la harina de maíz y se va disolviendo, se agrega cedrón y hierba luisa. Luego, se espera 30 minutos a fuego medio, removiendo cada 5 a 10 minutos para evitar grumos y la preparación estará lista.

La persona supo explicar que la chicha de jora de esta parroquia la consumen de manera tierna, es decir, se ingiere en los almuerzos o después de un trabajo como bebida refrescante, misma que no contiene alcohol.

Mediante los instrumentos usados se puede analizar los diferentes aspectos de la parroquia, en la cual se pudo observar que utilizan de cierta manera un poco más las hierbas aromáticas como la manzanilla, cedrón, entre otros para realizar infusiones, aunque esto no se considera tradicional. También, diferentes especias para sazonar sus comidas y realizando una chicha muy común dentro de la población que forma parte de su alimentación diaria.

Conclusión: como aporte de esta observación consta en la identificación de las bebidas de la parroquia, a caracterizar los procesos en función de las experiencias que proporciono la persona observada y por ende para la creación de una guía de elaboración de bebidas tradicionales.

Guía de observación #9, elaboración té de sunfillo

Acorde a los datos obtenidos por la guía de observación aplicada en la parroquia de Toacazo efectuado el 07 de enero del 2020 ubicado en Cantón Latacunga.

Descripción de la experiencia: el informante clave codificado como “EMPTO1”, dueña de un negocio de artículos varios, muestra la realización del té de sunfillo y explica su procedimiento, el cual es simple como ella lo comenta. Como breve introducción explica que el sunfillo es una planta que crece comúnmente en los páramos y fue utilizado por indígenas de anteaño. Una vez obtenida o cosechada la planta, en una olla de acero se hierve agua, se coloca la planta y se tapa, se espera 3 minutos y se agrega azúcar si se desea, lo cual se lo denomina como infusión.

Adicionalmente, explica que esta bebida puede ser mezclada con licor artesanal en las festividades, pero no es su costumbre como tal, que no disponen de una chicha originaria o mantenida en la parroquia y que se intenta conservar esta bebida, realizándola y compartiendo con los turistas de la parroquia para fomentar el conocimiento y evitar que se pierda su gastronomía. Se pudo analizar mediante la

técnica de observación y la entrevista que esta parroquia al perderse mucha de su historia y conocimientos en la cuestión gastronómica ha logrado conservar una de sus plantas históricamente consumidas: el sunfo o sunfillo. En la actualidad, mediante emprendimientos ha logrado construir invernaderos, la cual, ahora cumplen con una demanda dentro y fuera de la parroquia. Su sistema vial es bastante accesible por lo que facilita la llegada de turistas a la parroquia.

Conclusión: se puede concluir que mediante la recolección de información se pudo determinar la bebida tradicional de esta parroquia al igual que aplicando la guía de observación de tal manera que tenga aporte directo a la creación de la guía y la categorización del proceso de elaboración.

Guía de observación #10, elaboración chicha de jora.

Acorde a los datos obtenidos por la guía de observación aplicada en la parroquia 11 de noviembre efectuado el 06 de enero del 2020 ubicada en Cantón Latacunga.

Descripción de la experiencia: el informante codificado como “EMPNO1”, dueño de un negocio familiar de expendio de comida, relata la correcta preparación de la chicha de jora, que se ha conservado en su familia por décadas, en una olla de acero se hierve agua, se coloca especias dulces como clavo de olor, canela y se agrega panela. Se cocina por 15 minutos y se coloca la harina de maíz. Posteriormente, se mezcla constantemente para evitar que se asiente o se forme grumos y la preparación esta lista. De igual manera comenta que no es necesario más de 1 o 2 días de secado dependiendo el grano, y no requiere mayor proceso.

El jucho se elabora en una olla de acero grande, se hierve agua y se coloca especias dulces, como clavo de olor, canela y pimienta dulce durante 10 minutos. Luego, se agrega capulí sin semilla y trozos de durazno picado y se deja cocinar a fuego medio por 15 minutos, no mucho tiempo para evitar que se disuelva la fruta, se sirve caliente por lo general.

De forma adicional, la preparación del jucho no se cierne a pesar de las especias dulces, ya que, están acostumbrados a realizar de esta manera y la chicha de jora.

Por motivos religiosos se bebe solamente tierna, sin alcohol, esta chicha también la consumen caliente o fría depende del gusto del consumidor. Mediante el análisis de las observaciones realizadas, se puede concretar que la parroquia está conformada por personas que comparten una misma creencia religiosa, siendo una parroquia no alcohólica, en sus festividades son pocas las personas que consumen bebidas con alcohol y mayormente son bebidas comerciales, según los pobladores, estas personas no consumen alcohol por la influencia apegada a la religión dentro de los moradores incluso antes de conformarse como parroquia.

Conclusión: Dicha observación cumple con los objetivos del estudio como identificar las bebidas tradicionales de la parroquia sustentando para la creación de una guía de elaboración de bebidas tradicionales.

4.2.1. Fichas de observación por Mishelle Santamaría

Guía de observación #11, elaboración chicha de jora.

Acorde a los datos obtenidos por la guía de observación aplicada a la parroquia Aláquez efectuado el 03 de diciembre del 2019, ubicada en Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.

Descripción de la experiencia: se observa, según la experiencia, que el informante codificado EMPAL1 dueño de su local de comida típica de la Sierra ecuatoriana, ubicada cerca al parque central de la parroquia. Menciona las 3 bebidas: “chicha de jora”, “chicha de avena” y “canelazo” las tradicionales en su parroquia.

Lo que primero se observó fue macerar a la jora durante 24 horas. Una vez macerada, en una olla de acero colocó, panela, hierba luisa, hojas de naranja y espera 30 minutos hasta que produzca ebullición. En ese momento se observó cómo se agregó la jora macerada ya cernida y con la ayuda de un palo de madera se removió constantemente para evitar que se pegue. Se cocinó la bebida por 3 horas. Por último, se colocó piña y nabo previamente lavados y pelados en trozos pequeños.

Se observó que existe una previa elaboración de la bebida chicha de avena que consta de machacar en mortero de piedra la avena junto al dulce de caña de azúcar y se deja reposar por 30 minutos. Posterior a esto, en un recipiente hondo se colocó el machacado con agua y se removió con la ayuda de un palo. A parte se puso en una olla de acero a cocinar la anterior preparación (machacado unido con agua), espera hasta que hierva. Luego, se colocó naranjillas previamente lavadas cortadas en trozos. Aproximadamente se demora 30 minutos la cocción.

Por último, se observó cómo se elaboras el canelazo. Esta bebida no necesita previa técnica. Se puso una olla grande a fuego alto y se colocó canela y agua, se esperó a que entre a ebullición y se incorporó las naranjillas previamente lavadas y cortadas en trozos, la cocción dura 15 minutos, posterior a esto licua y cierne. Coloca puntas, licores artesanales que se producen en Sigchos.

De forma adicional, el informante indica que el canelazo elabora y consume en fiestas parroquiales y en eventos sociales, lo que se diferencia de la chicha de avena y jora que elaboran los 365 días del año y lo consumen en sus hogares y lugares de expendio de comida como bebida acompañante a sus comidas.

La aplicación de la entrevista hacia el responsable del GAD reveló la presencia de las bebidas tradicionales como la chicha de jora, chicha de avena y canelazo, se ha mantenido hasta la actualidad gracias a la comunidad por realizar en sus fiestas tradicionales y en sus hogares estas bebidas.

Gracias al Gobierno Autónomo Descentralizado de la parroquia Aláquez, han hecho que las bebidas mencionadas se destaquen dentro de las costumbres, tradiciones, gastronomía, cultura, turismo, entre otros.

Por otra parte, la comida típica de la parroquia enfatiza en la llegada de los turistas, sumando a esto la organización de los distintos eventos de la parroquia, conlleva a conocer las bebidas tradicionales del sector.

Conclusión: Para concluir con la guía de observación del sector Aláquez, se identifica con los objetivos ya que se recolectó datos específicos como las bebidas

que aún lo consumen, las técnicas que aun usan y las características que aportan en el consumo de las mismas.

Guía de observación #12, elaboración chicha de jora

Acorde a los datos obtenidos por la guía de observación aplicada a la parroquia Belisario Quevedo efectuado el 04 de diciembre del 2019 ubicado en Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.

Descripción de la experiencia: se observó según la experiencia que los informantes codificados EMPQ1, EMPQ2 expusieron como se elabora la chicha de jora, se logró observar que existe una previa preparación, se dejó al maíz en el sol durante 2 días. Posteriormente se molió para que se obtenga la harina de maíz. Dada la harina de maíz, en una olla se puso a cocción agua, harina de maíz, canela y panela, se removió con cuchara de madera para que no se adhiriera al fondo de la olla la harina, se esperó a que cocine durante 30 minutos. Posterior a la cocción se colocó en recipiente de plástico durante dos días para que se obtenga el fermentado, dejan en temperatura ambiente.

A contraste de las otras bebidas, el chaguarmishqui es un procedimiento diferente. La planta del penco debe tener de 10 a 12 años, cortan en el centro, “la flor”, posterior a esto, se espera 6 meses y se puede empezar a extraer el “agua dulce” es decir de la cicatriz que dejó el corte de la flor, raspan y van extrayendo de a poco, aproximadamente da 2 litros diarios por 6 meses y la planta muere o deja de producir.

Para la elaboración de las puntas con frutas, se observó la mezcla del licor artesanal con las puntas, traído de Sigchos con frutas previamente lavadas, peladas y picadas en cortes pequeños.

Se logró observar que en esta parroquia tiene clima favorable y gracias a ellos obtienen suelos fértiles para la agricultura y clima para crianza de animales.

Cabe recalcar que en esta parroquia existen bebidas tradicionales que las diferencian de otras, es el caso del chaguarmishqui. Su procedimiento es similar ya que son comunidades cercanas y la chicha de jora es diferente a todas las parroquias por su técnica de preparación. En caso de la bebida puntas con frutas se elabora en esta parroquia para conservar su tradición y diversificar el consumo de bebidas típicas de otros sectores.

Conclusión: se da por relación a los objetivos expuestos dado que en esta parroquia indica y enseña las elaboraciones de las bebidas y como es su preparación desde la cosecha en este caso del chaguarmishqui dando concordancia con el primer objetivo de identificar las bebidas tradicionales y permitiendo caracterizar los procesos de elaboración a través de las experiencias de los habitantes.

Guía de observación #13, elaboración colada morada

Acorde a los datos obtenidos por la guía de observación aplicada a la parroquia Joseguango Bajo efectuado el 21 de enero del 2020 ubicado en Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.

Descripción de la experiencia: se observó según la experiencia, la informante codificada EMPJB1, propietaria de un local de comida, expone sus platos típicos de la zona y describe la bebida colada morada como parte de una tradición el consumirla en toda la comunidad y ser diferente a la colada morada común conocida por los ecuatorianos. Se logró observar que su bebida consiste en realizar un dulce a base de mango fresco con azúcar y especias dulces. La reserva. En una olla puso a cocinar agua, mortiño y mora previamente lavado, colocó especias como anís estrellado y clavo de olor, y cocina por 1 hora. Posterior a la cocción licuó y cernió. A esto incorporó el dulce de mango previamente reservado.

Adicionalmente, el informante codificado, muy amable, explica que esta bebida es nueva y no la elaboran otras personas en ninguna parroquia del cantón ni en otra parte del país. La bebida la realiza y vende en su local y es obligada presencia en sus fiestas parroquiales.

En esta parroquia se aprecia la producción de lácteos como quesos, variedades de leche, yogurt, helados y carnes procesadas gracias al desarrollo que existe en esta zona. De igual manera, se puede identificar los cultivos como tubérculos, hortalizas, leguminosas. Sus platos típicos son la chugchucara, carne frita, azada, al carbón entre otras, gracias a la crianza y cultivos de la zona. Joseguango Bajo se diferencia completamente de las demás parroquias por su tradicional "colada morada", además de prepararle y aumentar una fruta diferente se obtiene un sabor diferente a la típica colada morada que todos los ecuatorianos conocen.

Conclusión: se relaciona a los objetivos planteados, dado que esta parroquia se diferencia de las otras en sus actividades, festividades y su bebida que la representa, lo cual permitió caracterizar a través de la guía de observación los procesos de elaboración de las bebidas, al igual que identificar las bebidas tradicionales de la parroquia.

Guía de observación #14, elaboración de la bebida chicha de jora

Acorde a los datos obtenidos por la guía de observación aplicada a la parroquia Guaytacama efectuado el 04 de diciembre del 2019 ubicado en Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.

Descripción de la experiencia: se logró observar según la experiencia, el informante codificado EMPGU1, dueña de un restaurante cerca a la iglesia y parque del barrio Cuicuno, enseñó cómo elaborar esta bebida. A eso se logró observar que macera durante 24 horas a la jora. Posterior a eso, en una olla de acero, puso a calentar la jora macerada con agua, cuando se pudo observar que ya entro a ebullición colocó especias dulces como anís y cedrón para que la bebida tenga un sabor fuerte. Un minuto antes de terminar su cocción incorporó panela para endulzar.

Adicionalmente, en el local en donde se realizó el proyecto, se observó que estaba lleno de gente consumiendo sus platillos, por lo que se preguntó a la gente acerca de cuáles son sus bebidas tradicionales. La comunidad indicó que en este lugar

elaboran la chicha de jora más rica y fresca del sector, por ende, se procedió a observar el cómo elaboran esta bebida.

Es esta parroquia, no puede faltar en sus fiestas parroquiales, en los hogares las tortillas de tiesto acompañado de chicha de jora. Esta comunidad se caracteriza por mantener su bebida tradicional y sus platos típicos no solo por costumbre en ser su dieta alimentaria durante todo el año, sino también por hacer que llegue turismo hacia la zona para que pueda conocer sus atractivos turísticos, artesanías y gastronomía. Es por esto por lo que tanto la comunidad como el gobierno parroquial se han encargado de vender el potencial de sus restaurantes, atractivos turísticos, entre otros.

Conclusión: se concluye que la bebida de esta zona lo prepara distinto de las otras parroquias, de tal forma que permite identificar las bebidas tradicionales y forma de preparación a través de una guía de observación.

Guía de observación #15, elaboración chicha de jora

Acorde a los datos obtenidos por la guía de observación aplicada a la parroquia Mulaló efectuado el 09 de diciembre del 2019 ubicado en Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.

Descripción de la experiencia: según la experiencia, al informante codificado EMPMU1, propietaria de negocio de batidos, jugos frescos, y helados artesanales, permitió el ingreso en su local para enseñarnos cómo elaborar la chicha de jora. Se observó la preparación: cosecha maíz, lo desgrana. Lo secó al sol por 10 días, escogió los granos más grandes y gruesos y nuevamente los deja secar por 2 días. Realizado esa técnica colocó en cajón de madera con hojas aromáticas por 8 a 10 días. De nuevo deja al sol por 1 día y lleva al molino para obtener harina de maíz. Ahora es el tiempo de realizar la bebida. Colocó en una olla grande agua con harina de maíz, cocinó por 25 minutos sin dejar de mover, con una cuchara de madera para evitar que se pegue la harina en las paredes y al fondo de la olla. Pasado los 25 minutos agrega anís y azúcar.

Adicionalmente, indica que la tradición de elaborar de esta manera aún se mantiene en los hogares, porque la comunidad se ha encargado de no perder el modo de preparación previa de esta bebida, dado que gente de la tercera edad enseña a sus hijos jóvenes y adultos en cómo se la prepara.

Conclusión: Para finalizar con la guía de observación de la parroquia estudiada, se hace énfasis a los objetivos planteados como caracterizar los procesos de elaboración de la bebida, las técnicas empleadas, dando paso a la identificación de la bebida de cada parroquia y ser de aporte para la creación de la guía de elaboración de las bebidas tradicionales.

Guía de observación #16, elaboración chocolate caliente y café de haba

Acorde a los datos obtenidos por la guía de observación aplicada a la parroquia Mulaló efectuado el 09 de diciembre del 2019 ubicada en Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.

Descripción de la experiencia: el informante codificado EMPMU2, vocal de la comisión de cultura del gobierno parroquial de Mulaló, relata cómo elaboran las personas expertas estas dos bebidas. El chocolate caliente elabora en pailas gigantes, calentado en combustible a leña, lo realizan entre 10 personas incorporando leche, cacao molido, especias dulces como clavo de olor, canela en polvo, pimienta dulce. Con la ayuda de palos de madera grandes mueven constantemente para evitar el riego de leche que hierve e incorporar el cacao molido. Aproximadamente dura 30 minutos la realización de esta bebida, minutos antes colocaron azúcar para dar dulzor.

Y por su parte, la bebida café de haba explicó que existe previa preparación de esta harina. Primero cosechan haba y la llevan al sol por una semana para secarla. Posteriormente, llevan a la máquina de molido. a esta preparación añaden 10% de café de arabia que contienen menos cafeína y lo sellan. Ahora, para preparar un café de haba, se hierve agua, azúcar y harina de haba. No dura más que solo 10 minutos. Así se obtiene como bebida caliente el café de haba.

Adicionalmente, la bebida chocolate caliente se elabora únicamente en sus fiestas parroquiales realizando un concurso entre barrios para preparar el chocolate caliente más delicioso. La bebida café de haba, la crearon emprendedores para su venta, es decir, existe su marca de café de haba y lo distribuyen en varias ciudades del país.

Mulaló se destaca por sus tres bebidas tradicionales, diferentes a las otras parroquias. El café de haba se originó en esta zona por una familia que creó este negocio. Ahora se conoce en algunas ciudades del Ecuador esta bebida. La técnica e instrumentos que emplean en la bebida chicha de jora no hay en otro lugar, gracias a ellos se ha mantenido la tradición de elaborar la bebida que se consume todo el año en sus hogares y locales de expendio de comida. El chocolate caliente todos lo conocen, pero como esta parroquia es la única que lo elabora en pailas grandes y combustión a leña durante sus fiestas parroquiales.

Como referencia de la guía de observación de las dos bebidas, queda identificado los objetivos planteados en la aplicación de ficha de observación y la identificación de las mismas, ya que se muestran distintas bebidas en comparación a las parroquias estudiadas.

Conclusión: Para concluir se hace énfasis al objetivo de caracterizar los procesos de elaboración, por lo cual se logra obtener las técnicas y el método para realizar las bebidas, permitiendo identificar las bebidas y cumpliendo con el primer objetivo específico de la investigación.

Guía de observación #17, elaboración chicha de jora

Acorde a los datos obtenidos por la guía de observación aplicada a la parroquia Poaló efectuado el 04 de diciembre del 2019 ubicado en Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.

Descripción de la experiencia: el informante codificado EMPPO1, relata la elaboración de la chicha de jora es el cocinar maíz, agua y panela. Se logró observar que la cocción es de 1 hora. Diez minutos antes de terminar la cocción, agregó

especies dulces como clavo de olor, anís estrellado y canela. Una vez terminada la preparación, colocó una pequeña cantidad de chaguarmishqui para dar dulzor.

La bebida chaguarmishqui, indicó, se compone de la extracción del agua mediante el corte de la flor, o del corazón del penco, a esto se le conoce como “capar”. Cuando tiene de 8 a 10 años, se deja cicatrizar 6 meses y se raspa para obtener aguadulce, no necesita ningún proceso más que la maduración en vasija de barro.

De forma adicional, la bebida chaguarmishqui se elabora de la misma forma que en Poaló, esto es porque en la antigüedad las dos parroquias constaban como una misma zona.

La bebida chaguarmishqui es similar a la preparación de la parroquia Belisario Quevedo al ser cercana entre comunidades, aunque sus platos típicos son diferentes. Es el caso del “runaicho”, compuesto por papas cocinadas, cuyo asado acompañado por la tradicional chicha de jora. La alimentación de las comunidades de esta parroquia se basa en el cultivo de papa, maíz, cereales en general, especias dulces y hierbas aromáticas; así como en hortalizas y animales de crianza como cuyes, vacas y gallinas.

Conclusión: en conclusión, a la guía de observación esta bebida muestra como resultado y relación al objetivo planteado de identificar las bebidas tradicionales de igual manera caracterizar los procesos de elaboración.

Guía de observación #18, elaboración chicha de jora

Acorde a los datos obtenidos por la guía de observación aplicada a la parroquia Tanicuchí efectuado el 10 de diciembre del 2019 ubicado en Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.

Descripción de la experiencia: se observó, según la experiencia, el informante codificado EMPTA1, dueño de negocio de comidas típicas de la sierra, ubicado cerca del parque central, enseñó paso a paso cómo se elabora la chicha de jora. Del mismo modo, reveló que existe una previa preparación de la jora. Primero, se la deja

secar al sol por dos días, posterior a esto, se lleva al molino para adquirir harina de jora. Entonces, en una olla se pone agua, harina de jora, cedrón, hierba luisa y por último azúcar. Se dejó cocinar por 30 minutos a fuego medio y está listo.

De forma adicional, el señor muy amable explica que la chicha de jora no contiene alcohol, por ende, lo consumen en sus hogares como acompañante de sus comidas.

La presencia de la bebida tradicional chicha de jora en esta parroquia tiene un gran apego a los hogares y a gente turista. De hecho, realizan fiestas y actividades taurinas en su zona y preparan su comida típica como el caldo de gallina, llapingacho, papas con cuy; y consumen todo el año esta bebida en sus hogares, fiestas parroquiales y establecimiento expendedores de comida.

Conclusión: Se puede determinar que un aporte principal para el estudio realizado es la identificación de las bebidas tradicionales de cada parroquia, de igual manera caracterizar los procesos de elaboración dando un mayor aporte para la creación de una guía de elaboración de bebidas tradicionales.

Guía de observación #19, elaboración té de sunfillo

Acorde a los datos obtenidos por la guía de observación aplicada a la parroquia Toacazo efectuado el 07 de enero del 2020 ubicado en Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.

Descripción de la experiencia: el informante codificado EMPTO1, propietario de un negocio de bazar papelería, exteniente política de la parroquia, enseña cómo se ha mantenido y elaborado hasta la actualidad dicha bebida. Obteniendo la planta recién cosechada invitó a su hogar para enseñar cómo se prepara. En una olla puso a hervir agua, llegado a ebullición, lavó la planta sunfo y colocó en la olla. Dejó hervir nuevamente durante 3 minutos y salió resultado el té de sunfillo.

De forma adicional, reveló que esta bebida solo se consume en esa parroquia, e incluyen puntas en sus fiestas parroquiales y eventos familiares.

Las familias elaboran y ofrecen platos típicos como caldo de patas, ají de cuy, hornado, a esto acompañan durante todo el año con su bebida tradicional “te de sunfillo”, que se distingue de las bebidas de otras parroquias. Se puede apreciar que en las comunidades siembran variedad de alimentos tanto para consumo como para la venta tales como: maíz, vegetales, hortalizas, tubérculos como papa, zanahoria y se dedican, igualmente, a la crianza de cerdos, gallinas, cuyes.

Conclusión: Para concluir, esta parroquia es diferente en el modo de elaboración y consumo de bebidas, es por esto, que se relaciona con los objetivos planteados ya que se logra identificar, caracterizar aportando para la creación de una guía de elaboración de bebidas tradicionales.

Guía de observación #20

Acorde a los datos obtenidos por la guía de observación aplicada a la parroquia 11 de noviembre efectuado el 06 de diciembre del 2020 ubicado en Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.

Descripción de la experiencia: el informante codificado EMPNO1, dueño de un negocio familiar de expendio de comida, relata la preparación de la chicha de jora. Y se logró observar que en una olla de acero hirvió agua, colocó especias dulces como clavo de olor, canela, agregó panela y cocinó por 15 minutos. Colocó harina de maíz, mezcló constantemente para evitar que se forme grumos. El secado del maíz dura 2 días máximo y no requiere mayor proceso.

Mientras que se logró observar que la bebida jucho se elabora en una olla de acero, se esperó la ebullición del agua y se colocó especias dulces, como clavo de olor, canela y pimienta dulce por 10 minutos. Posteriormente se agregó capulí sin semilla y trozos de durazno picado y dejó cocinar a fuego medio por 15 minutos, no mucho tiempo para evitar que se disuelva la fruta, según algunos moradores dicen que antiguamente se realizaba solamente con agua, panela y Capulí, ahora la forma de preparación es diferente.

Adicionalmente en la preparación del jucho no se ciernen las especias dulces, ya que esa es la elaboración tradicional y la chicha de jora por motivos religiosos se bebe solamente tierna, sin alcohol, esta chicha también la consumen caliente o fría dependiendo del gusto de cada persona.

Lo más destacado en sus platillos tradicionales son el cuy, conejo con papas y salsas de ají, habas con choclo y queso acompañado por chicha de jora tierna, es decir, sin licor adicional. Esta bebida la consumen en sus hogares y en las fiestas parroquiales. Lo que se puede destacar es la siembra de alimentos que consumen y producen como papas, choclo, leguminosas, cereales y hortalizas en general. Como la crianza ovina y porcina.

Conclusión: En último lugar, se realizó una guía de observación en esta parroquia, la cual consta de una diferente preparación de la chicha de jora, es por esto que se relaciona con los objetivos en identificar, caracterizar los procesos de elaboración y para la creación de una guía de elaboración de bebidas tradicionales de las diferentes parroquias rurales del cantón Latacunga.

4.4. Tablas de fechas festivas relacionados a las bebidas

Con relación a la investigación y mediante los datos obtenidos a través de documentos y entrevistas se pudo determinar las festividades y las bebidas que corresponden, mismas que son consumidas según las parroquias rurales. esto tendrá como utilidad para poder contrastar las diferencias que existen dentro del cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.

Cuadro No. 1. Fechas festivas con sus bebidas de la parroquia Aláquez. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría 2020.

FECHAS FESTIVAS RELACIONADOS A LAS BEBIDAS PARROQUIA ALÁQUEZ		
FECHA	FESTIVIDADES	BEBIDAS
29 de mayo	Fundación parroquial	Canelazo Chicha de jora Chicha de avena
13 de junio	Fiestas religiosas	
2 de noviembre	Día de los Difuntos	

Cuadro No. 2. Fecha festiva con sus bebidas de la parroquia Belisario Quevedo. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría 2020.

FECHAS FESTIVAS RELACIONADOS A LAS BEBIDAS PARROQUIA BELISARIO QUEVEDO		
FECHA	FESTIVIDADES	BEBIDAS
30 de junio	Inti Raymi	Chicha de jora Chaguarmishqui Puntas con frutas
1-31 julio	Celebraciones religiosas de primera comunión y confirmación.	
6 de agosto	Fiesta civil	
24 de agosto	Fiesta religiosa	
2 de noviembre	Día de los Difuntos	

Cuadro No. 3. Fecha festiva con sus bebidas de la parroquia Guaytacama. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría 2020.

FECHAS FESTIVAS RELACIONADOS A LAS BEBIDAS PARROQUIA GUAYTACAMA		
FECHA	FESTIVIDADES	BEBIDAS
21 - 30 de junio	Fiestas patronales en honor a San Juan Bautista Patrono. Fiesta parroquial	Chicha de jora

Cuadro No. 4. Fecha festiva con sus bebidas de la parroquia Joseguango Bajo. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría 2020.

FECHAS FESTIVAS RELACIONADOS A LAS BEBIDAS PARROQUIA JOSEGUANGO BAJO		
FECHA	FESTIVIDADES	BEBIDAS
Del 19 al 27 de mayo	En honor a Santa Marianita Coronación de la Reina Coronación madre símbolo	Colada morada
2 de noviembre	Día de los Difuntos	

Cuadro No. 5. Fecha festiva con sus bebidas de la parroquia Mulaló. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría 2020.

FECHAS FESTIVAS RELACIONADOS A LAS BEBIDAS PARROQUIA MULALÓ		
FECHA	FESTIVIDADES	BEBIDAS
4 de octubre	Fiesta de parroquialización	Chocolate Chicha de jora café de haba
2 de noviembre	Día de los Difuntos	Chicha de jora

Cuadro No.6. Fecha festiva con sus bebidas de la parroquia Poaló. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría 2020.

FECHAS FESTIVAS RELACIONADOS A LAS BEBIDAS PARROQUIA POALÓ		
FECHA	FESTIVIDADES	BEBIDAS
6 de enero	Santos Reyes	Chicha de jora Chaguarmishqui
Junio	Fiesta religiosa, fiesta parroquial	
2 de noviembre	Día de los Difuntos	

Cuadro No. 7. Fecha festiva con sus bebidas de la parroquia Tanicuchí. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría 2020.

FECHAS FESTIVAS RELACIONADOS A LAS BEBIDAS PARROQUIA TANICUCHÍ		
FECHA	FESTIVIDADES	BEBIDAS
10 de agosto	Fundación de la parroquia de Tanicuchí	Chicha de jora
2 de noviembre	Día de los Difuntos	

Cuadro No. 8. Fecha festiva con sus bebidas de la parroquia Toacaso. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría 2020.

FECHAS FESTIVAS RELACIONADOS A LAS BEBIDAS PARROQUIA TOACASO		
FECHA	FESTIVIDADES	BEBIDAS
13 de junio	Fundación y religiosa de Honor a San Antonio de Padua Virgen del tránsito, virgen del volcán, virgen del Quinche	Té de sunfillo
2 de noviembre	Día de los Difuntos	

Cuadro No. 9. Fecha festiva con sus bebidas de la parroquia 11 de noviembre. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría 2020.

FECHAS FESTIVAS RELACIONADOS A LAS BEBIDAS PARRROQUIA 11 DE NOVIEMBRE		
FECHA	FESTIVIDADES	BEBIDAS.
8-12-mayo	Fiestas del día de las madres y al patrono Jesús del Gran Poder	Chicha de jora Jucho.
08-jun	Fundación de la Parroquia 11 de noviembre	
24-jun	Fiestas en honor a San Juan	
11-nov	Fiestas Parroquiales	
21-26-nov	Fiestas en honor al patrono, Cristo Rey	
12-dic	Fiestas en honor a la Virgen de Guadalupe	

4.5. Análisis final del diagnóstico.

-Según la investigación se dio respuesta a todos los objetivos. Dados los diferentes análisis y estudios se concluyó que existen falencias en consecuencia es un problema para no acceder a la información gastronómica.

-Según los informantes y lo observado, se determinó que las personas han perdido tradiciones culturales, a través del tiempo y las bebidas en sus festividades por regulaciones estatales.

-En los estudios previos no se han encontrado más información que se pueda proporcionar al público en general en consecuencia algunos autores tienen investigaciones, pero de forma general más no específica.

-Existen bebidas tradicionales y los oriundos de las comunidades las elaboran, pero no están registradas en un diseño metodológico científico estructurado.

-Se destaca que no existe una guía de diseño de bebidas tradicionales de las parroquias rurales del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi por lo tanto se recomienda un diseño de una guía de elaboración de bebidas tradicionales.

PROPUESTA

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Propuesta de titulación para la obtención del Título de Ingeniería en Administración
de Empresas Gastronómicas

**Guía de elaboración de bebidas tradicionales en función a las experiencias de
los habitantes de las comunidades de las parroquias rurales del cantón
Latacunga, provincia de Cotopaxi, Ecuador.**

Autores:

Marcelo Rubio, Mishelle Santamaría

Quito, Ecuador.

Introducción

La presente guía emergió de un estudio aplicado en las fechas de diciembre del 2019 y enero 2020 en las parroquias de Aláquez, Belisario Quevedo, Guaytacama, Joseguango bajo, Mulaló, Poaló, Tanicuchí, Toacazo y 11 de noviembre. Ante esta situación, se propone una guía de elaboración de bebidas tradicionales en función a las experiencias de los habitantes de las comunidades de las parroquias rurales del Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, Ecuador; a fin de evidenciar y reconocer los diferentes tipos de bebidas que existen, sus recetas y poder reconstruir la información en las localidades estudiadas en base a sus bebidas de tal manera que se beneficien a futuras generaciones conservando un registro de la información recopilada.

4.6.1. Objetivo General

- Guía de elaboración de bebidas tradicionales en función a las experiencias de los habitantes de las comunidades de las parroquias rurales del Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, Ecuador.

4.6.2. Objetivos específicos

- Realizar un registro sobre las bebidas representativas de cada parroquia rural por falta de documentación.
- Describir los ingredientes que se aplican en cada bebida tradicional de las parroquias rurales.
- Estructurar la ubicación geográfica con instrumentos antiguos y actuales de cada bebida.
- Diseñar la guía de bebidas tradicionales de las parroquias rurales
- Ejecutar la guía en locales turísticos, gastronómicos y hoteles de las parroquias rurales del cantón Latacunga, provincia de Pichincha.

4.7. Fundamentación

Esta guía de bebidas tradicionales se podrá utilizar en las diferentes parroquias rurales del cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi y público en general, con intento de mejorar el turismo y potenciar la gastronomía, dando como efectos el aumentar las ventas de estas y ocasionando una repercusión económica positiva.

4.8. Cronograma

No	Actividad.	Lugar	Fecha
1	Organización de datos	Casa de los investigadores	02/03/2020
2	Clasificación		09/03/2020
3	Creación de fichas técnicas.		08/04/2020
4	Diseño		13/05/2020
5	Ejecución	Parroquias rurales	12/10/2020

4.9. Principales ingredientes empleados en la elaboración de las bebidas tradicionales en las parroquias rurales del Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.

Los ingredientes son parte de las bebidas tradicionales de las parroquias rurales del cantón Latacunga, por ende, se aplicará la categorización de los ingredientes que se emplean en las bebidas investigadas.

Cuadro No.10. Ingredientes que se empleadas en bebidas tradicionales. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría, 2020.

INGREDIENTES	NOMBRE CIENTÍFICO.	PROCEDENCIA.	BEBIDA CORRESPONDIENTE.
Anís estrellado.	<i>Illicium verum.</i>	Provincia Cotopaxi.	Chicha de Jora, colada morada.
Avena.	<i>Avena.</i>	Provincia Cotopaxi.	Chicha de avena.
Azúcar.	<i>Saccharum officinarum L</i>	Provincia Imbabura.	Canelazo, jucho, chicha de jora.
Cabuya negra.	<i>Agave americano.</i>	Cantón Latacunga.	Chaguarmishqui.
Cacao. (fruto)	<i>Theobroma cacao L.</i>	Cantón La Maná.	Chocolate.
Canela.	<i>Cinnamomum verum.</i>	Provincia Pastaza.	Canelazo, jucho, chicha de jora.
Capulí.	<i>Prunus salicifolia.</i>	Cantón Latacunga.	Jucho.
Cedrón.	<i>Aloysia citrodora.</i>	Cantón Latacunga.	Chicha de jora.
Clavo de olor.	<i>Syzygium aromaticum</i>	Cantón Latacunga.	Jucho, colada morada, chicha de jora.
Durazno.	<i>Prunus pérsica</i>	Cantón Latacunga.	Jucho.
Haba.	<i>Vicia faba</i>	Provincia Cotopaxi.	Café de haba.
Hierba buena.	<i>Mentha spicata</i>	Provincia Guayas.	Chicha de jora.
Hierba luisa.	<i>Cymbopogon citratus</i>	Cantón Latacunga.	Chicha de jora.
Hojas de naranja.	<i>Citrus X sinensis.</i>	Cantón Santo Domingo.	Chicha de jora.
Leche.	Leche.	Provincia Cotopaxi.	Chocolate.
Maíz.	<i>Syzygium aromaticum.</i>	Provincia Cotopaxi.	Chicha de jora.
Mango dulce.	<i>Mangifera indica</i>	Provincia Manabí.	Colada morada.
Mora.	<i>Rubus ulmifolius.</i>	Provincia Cotopaxi.	Colada morada.
Mortiño.	<i>Vaccinium floribundum</i>	Provincia Chimborazo.	Colada morada.
Nabo.	<i>Brassica rapa subsp. Rapa</i>	Parroquia Saquisilí.	Chicha de jora.
Naranjilla.	<i>Solanum quitoense</i>	Provincia Pichincha.	Canelazo, chicha de avena.
Panela.	<i>Saccharum officinarum L</i>	Provincia Pichincha.	Té de sunfillo, colada morada, chicha de jora.
Pimienta dulce.	<i>Pimenta dicoica</i>	Cantón Santo Domingo.	Jucho.
Piña.	<i>Ananas comosus.</i>	Provincia Los Ríos.	Chicha de jora.
Puntas.	Aguardiente.	Parroquia Sigchos.	Canelazo, Puntas con fruta
Sunfillo.	<i>Clinopodium nubigenum.</i>	Parroquia Toacaso.	Té de sunfillo.

4.10. Categorización de bebidas tradicionales de cada parroquia rural del Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.

Categorización de chicha de jora.

El aplicar el instrumento de entrevistas, se muestra a continuación la categorización de la bebida chicha de jora en las parroquias rurales del cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.

Cuadro No.11. Cuadro diferencial de la bebida Chicha de jora de parroquias rurales del Cantón Latacunga. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría, 2020.

BEBIDA.	INGREDIENTES.	TÉCNICA.	TIEMPO.
Parroquia Aláquez.			
Chicha de Jora.	1.- Jora.	Fermentación.	26 horas.
	2.- Hierba luisa.		
	3.- Piña.		
	4.- Nabo.		
	5.- Hojas de naranja.		
	6.- Panela.		
Parroquia Belisario Quevedo.			
Chicha de Jora.	1.- Harina de maíz.	Fermentación.	6 horas.
	2.- Clavo de Olor.		
	3.- Canela.		
	4.- Panela.		
Parroquia Guaytacama			
Chicha de jora.	1.- Jora.	Cocción/Fermentación.	14 horas.
	2.- Cedrón.		
	3.- Panela.		
	4.- Anís.		
Parroquia Mulaló.			
Chicha de jora.	1.- Jora.	Fermentación.	12 días.
	2.- Anís.		
	3.- Azúcar.		
Parroquia Poaló.			
Chicha de Jora.	1.- Maíz.	Germinado/Fermentación.	24 - 48 horas.
	2.- Clavo de Olor.		
	3.- Anís estrellado.		
	4.- Canela en rama.		
	5.- Panela.		
	6.- Chaguarmishqui.		

Parroquia Tanicuchí.			
Chicha de Jora.	1.- Jora.	Cocción/Fermentación.	24 horas.
	2.- Hierba buena.		
	3.- Cedrón.		
	4.- Panela.		
Parroquia 11 de noviembre.			
Chicha de Jora.	1.- Harina de maíz.	Baño maría/Cocción.	4-6 horas.
	2.- Clavo de Olor.		
	3.- Canela.		
	4.- Panela.		

4.11. Categorización de otras bebidas.

Acorde a los datos obtenidos también se pudo determinar que se producen bebidas con diferentes productos propios o no de la región con la implementación de otras técnicas.

Cuadro No.12. Bebidas tradicionales de cada parroquia rural del Cantón Latacunga. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría, 2020.

Bebida.	Ingredientes.	Técnica.	Tiempo.
Parroquia Aláquez.			
Chicha de Avena	1. Avena 2. Naranja 3. Caña de azúcar	Cocción	3 horas.
Canelazo.	1. Puntas 2. Canela 3. Naranja 4. Azúcar.	Cocción/Mezcla.	30 min.
Parroquia Belisario Quevedo.			
Chaguarmishqui.	1. Penco (agave americano).	Cosecha/Maduración.	6 horas.
Puntas con frutas.	1. Puntas 2. Capulí 3. Piña.	Mezcla	5 min.
Parroquia Joseguango Bajo.			
Colada morada.	1. Pulpa de mango 2. Mora, mortiño 3. Clavo de olor 4. Anís estrellado 5. Panela.	Congelación/Cocción.	2h. 30 min.
Parroquia Mulaló			
Café de haba	1. Harina de haba 2. Agua 3. Azúcar.	Infusión.	20 min.

Chocolate.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cacao 2. Leche 3. Azúcar 4. Pimienta dulce 5. Clavo de olor 6. Canela en polvo. 	Cocción en leña	45 min.
Parroquia Poaló.			
Chaguarmishqui.	1. Penco (agave americano).	Cosecha/Maduración.	6 horas.
Parroquia Toacazo.			
Té de sunfillo.	1. Sunfillo, panela.	Infusión.	30 min.
Parroquia 11 de noviembre.			
Jucho.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capulí 2. Durazno 3. Clavo de olor 4. Pimienta dulce 5. Canela 6. Azúcar 	Cocción fuego lento.	35 a 45 min.

4.12. Instrumentos empleados en las bebidas tradicionales

En las parroquias rurales del cantón Latacunga de la provincia de Cotopaxi se puede observar diferentes instrumentos empleados desde los antepasados hasta la actualidad donde se pueden diferenciar entre otras parroquias que elaboran las bebidas tradicionales.

Cuadro No.13. Instrumentos que emplean en bebidas tradicionales. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría, 2020.

PARROQUIA.	BEBIDA.	INSTRUMENTO TRADICIONAL.	INSTRUMENTO ACTUAL.
ALÁQUEZ.	Chicha de jora.	Pipa de barro	Pipas plásticas.
	Canelazo.	Vasija de barro/Leña	Olla de acero
BELISARIO QUEVEDO.	Chicha de jora.	Vasija de barro	Balde plástico.
	Puntas con frutas.	N/A	Jarra Plástica.
	Chaguarmishqui	Pondo.	Vasija de barro.
GUAYTACAMA.	Chicha de jora.	Paila.	Balde plástico.
JOSEGUANGO BAJO.	Colada morada.	Olla de acero	Olla de acero
MULALÓ.	Chicha de jora.	Cajón de madera.	Cajón de madera.
	Chocolate caliente	Paila y combustión a leña.	Paila/Leña.
	Café de haba.	N/A	Olla.
POALÓ.	Chaguarmishqui	Vasija de barro.	Vasija de barro.
	Chicha de jora.	Vasija de barro.	Balde plástico.
TANICUCHÍ.	Chicha de jora.	Vasija de barro.	Vasija de barro.
TOACAZO.	Té de sunfillo (nueva)	N/A	Olla de acero.
11 DE NOVIEMBRE.	Jucho	Paila.	Olla de acero.
	Chicha de jora.	Vasija de barro.	Olla de acero.

4.13. Gastronomía que identifican a las parroquias rurales del Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.

Cuadro No. 14. Maridaje de platillos y bebidas por parroquias. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría, 2020.

MARIDAJE DE PLATILLOS Y BEBIDAS POR PARROQUIAS.		
PARROQUIA	GASTRONOMÍA	BEBIDAS
ALÁQUEZ	Tortilla de papa con hornado, tortilla de maíz, Pan en horno de leña	Canelazo Chicha de jora Chicha de avena
BELISARIO QUEVEDO	Cuy con papas, caldo de gallina, llapingachos, choclos con habas y queso.	Chicha de jora Chaguarmishqui Puntas con frutas
JOSEGUANGO BAJO	Chugchucara, quesos, variedad de carnes, verduras.	Colada morada
GUAYTACAMA	Tortillas de maíz, caldo de gallina, papas con sarsa.	Chicha de jora
MULALO	Fritada, Papas con cuy, Variedad de quesos.	Chicha de jora Chocolate Café de haba
POALÓ	"Runaicho" Cuy con papas	Chicha de jora

		Chaguarmishqui
TANICUCHÍ	Chugchucara, Allulas, Tortilla de maíz.	Chicha de jora
TOACÁZO	Caldo de patas, Aji de cuy, Hornado,	Té de sunfillo
11 DE NOVIEMBRE	Cuy con papas, Caldo de Gallina, Hablas con choclo y queso.	Chicha de jora sin alcohol Jucho

4.14. Fichas técnicas de las bebidas tradicionales de cada parroquia rural del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi.

Cuadro No.15. Ficha técnica de la bebida "Chicha de Jora". Cantón Latacunga, parroquia rural Aláquez. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría, 2019.

CODIGO		INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
ABA1		Jora	500	gr	macerada	\$ 4,00	\$ 2,00
ABA2		Panela	200	gr	molido	\$ 5,00	\$ 1,00
FRU1		Hoja de naranja	50	gr	lavada	\$ 2,00	\$ 0,10
FRU2		Hierba luisa	50	gr	lavada	\$ 1,00	\$ 0,05
FRU3		Piña	300	gr	pelado, picado	\$ 1,50	\$ 0,45
FRU4		Nabo	300	gr	pelado, picado	\$ 1,50	\$ 0,45
		Agua	3000	cc			
COSTO DE MATERIA PRIMA							\$ 4,05
MARGEN DE ERROR (7-10%)							\$ 0,41
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN							\$ 4,46
COSTO POR PORCIÓN							\$ 0,64
COSTO GERENCIA (30%)							\$ 0,19
COSTO DE SERVICIO 10%							\$ 0,06
COSTO IVA 12%							\$ 0,08
COSTO PVP							\$ 0,97
PROCEDIMIENTO					TÉCNICA	TEMPERATURA	TIEMPO
Su previa preparación es macerar la jora durante 24 horas en pipas plásticas. 1.- En una olla colocar agua, panela, hierba luisa y hoja de naranja. 2.- Cuando llega a ebullición colocar la jora macerada previamente cernida removiendo con un palo de madera que lo nombran en ese sector (la mama), todo el tiempo de cocción para que no se pegue en la olla. 3.- Dejar cocinar por 3 horas. Por último, añaden fruta como piña o nabo. 4.- Servir caliente.					macerado	15°C	24 horas
					cocinado	100°C	3 horas




Cuadro No 16. Ficha técnica de la bebida "Chicha de avena". Cantón Latacunga, parroquia rural Aláquez. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría, 2019.

 FORMATO RECETA STANDAR						
No. RECETA	2					
NOMBRE DE LA RECETA	Chicha de avena					
NÚMERO DE PAX	6					
TIPO DE RECETA	Bebida					
RESPONSABLE	EXPAL1					
CIUDAD/REGIÓN	Latacunga / parroquia rural Aláquez					
CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
ABA3	Avena	500	gr	molida	\$ 3,50	\$ 1,75
FRU5	Naranja	700	gr	entera lavada	\$ 2,75	\$ 1,93
ABA4	Jugo de caña	100	gr	dulce	\$ 1,25	\$ 0,13
	Agua	2000	cc			
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 3,80
MARGEN DE ERROR (7-10%)						\$ 0,38
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						\$ 4,18
COSTO POR PORCIÓN						\$ 0,70
COSTO GERENCIA (30%)						\$ 0,21
COSTO DE SERVICIO 10%						\$ 0,07
COSTO IVA 12%						\$ 0,08
COSTO PVP						\$ 1,06
PROCEDIMIENTO				TÉCNICA	TEMPERATURA	TIEMPO
Su previa preparación es machacar en mortero de piedra la avena junto con jugo de caña de azúcar y reposar por 30 minutos. 1.- Colocar en un recipiente hondo el machacado y mezclar con agua removiendo lentamente con palo de madera hasta incorporar todo. 2.- Cocinar en llama baja, en olla de acero la preparación anterior con naranjillas previamente lavadas y cortadas en trozos. 3.- Cocinar por 30 minutos. 4.- Servir caliente.				machacado	10	30 minutos
				cocinado	100°C	30 minutos

Cuadro No 17. Ficha técnica de la bebida "Canelazo". Cantón Latacunga, parroquia rural Aláquez.
Fuente: M. Rubio, M. Santamaría, 2019.

 FORMATO RECETA STANDAR						
No. RECETA	3					
NOMBRE DE LA RECETA	Canelazo					
NÚMERO DE PAX	6					
TIPO DE RECETA	Bebida					
RESPONSABLE	EXPAL1					
CIUDAD/REGIÓN	Latacunga / parroquia rural Aláquez					
CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
ABA5	Canela	100	gr	en rama	\$ 3,00	\$ 0,30
FRU6	Naranja	500	gr	enteras, lavadas	\$ 2,00	\$ 1,00
ALC1	Licor puntas	125	cc		\$ 2,00	\$ 0,25
ABA6	Azúcar	200	gr		\$ 2,00	\$ 0,40
	Agua	500	cc			
					COSTO DE MATERIA PRIMA	\$ 1,95
					MARGEN DE ERROR (7-10%)	\$ 0,20
					COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN	\$ 2,15
					COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,36
					COSTO GERENCIA (30%)	\$ 0,11
					COSTO DE SERVICIO 10%	\$ 0,04
					COSTO IVA 12%	\$ 0,04
					COSTO PVP	\$ 0,54
PROCEDIMIENTO				TÉCNICA	TEMPERATURA	TIEMPO
1.- En una olla a fuego alto colocar agua, rama de canela y hervir durante 30 minutos. 2.- Incorporar naranjillas previamente lavadas junto con azúcar removiendo con palo de madera. 3.- Cocinar por 15 minutos a fuego alto o hasta que las naranjillas se suavicen. 4.- Licuar y cernir la preparación, colocar nuevamente en la misma olla. 5.- Colocar el licor puntas. 6.- Servir caliente en vasos individuales.				cocinado	100°C	45 minutos



Cuadro No. 18. Ficha técnica de la bebida "Chicha de jora". Cantón Latacunga, parroquia rural Belisario Quevedo. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría, 2019.

 FORMATO RECETA STANDAR						
No. RECETA	4					
NOMBRE DE LA RECETA	Chicha de jora					
NÚMERO DE PAX	6					
TIPO DE RECETA	Bebida					
CHEF RESPONSABLE	EXPBQ1, EXPBQ2					
CIUDAD/REGIÓN	Latacunga / parroquia rural Belisario Quevedo					
CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
ABA7	Harina de maíz	450	gr	secado y molido	\$ 4,50	\$ 2,03
FRU7	Clavo de olor	25	gr		\$ 1,00	\$ 0,03
ABA8	Panela	90	gr	molida	\$ 4,00	\$ 0,36
ABA9	Canela	25	gr	rama	\$ 1,00	\$ 0,03
	Agua	1500	cc			
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 2,44
MARGEN DE ERROR (7-10%)						\$ 0,24
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						\$ 2,68
COSTO POR PORCIÓN						\$ 0,45
COSTO GERENCIA (30%)						\$ 0,13
COSTO DE SERVICIO 10%						\$ 0,04
COSTO IVA 12%						\$ 0,05
COSTO PVP						\$ 0,68
PROCEDIMIENTO				TÉCNICA	TEMPERATURA	TIEMPO
Su previa preparación es reposar al sol en bandejas al maíz por dos días y moler. 1.- En una olla calentar a fuego medio agua, harina de maíz, canela y panela. 2.- Cocinar por 30 minutos sin dejar de remover con cuchara larga de madera. 3.- Cernir y colocar en un recipiente de plástico. 4.- Fermentar a partir de 2 días posterior a la preparación a temperatura ambiente. 5.- Servir frío en vasos individuales.				secado y molido	30°C	2 días
				cocinado	100°C	30 minutos
				fermentado	20°C	2 días.

Cuadro No.19. Ficha técnica de la bebida "Puntas con frutas". Cantón Latacunga parroquia rural Belisario Quevedo. Fuente M. Rubio, M. Santamaría. 2019.

 FORMATO RECETA STANDAR						
No. RECETA	5					
NOMBRE DE LA RECETA	Puntas con frutas					
NÚMERO DE PAX	6					
TIPO DE RECETA	Bebida					
RESPONSABLE	EXPBQ1, EXPBQ2					
CIUDAD/REGIÓN	Latacunga / parroquia rural Belisario Quevedo					
CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
ALC2	Licor Puntas	750	cc	listo	\$ 2,00	\$ 1,50
FRU8	Capulí	500	gr	lavado	\$ 2,00	\$ 1,00
FRU9	Piña	500	gr	lavada, pelada, cortada	\$ 1,50	\$ 0,75
COSTO DE MATERIA PRIMA					\$	3,25
MARGEN DE ERROR (7-10%)					\$	0,33
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN					\$	3,58
COSTO POR PORCIÓN					\$	0,60
COSTO GERENCIA (30%)					\$	0,18
COSTO DE SERVICIO 10%					\$	0,06
COSTO IVA 12%					\$	0,07
COSTO PVP					\$	0,91
PROCEDIMIENTO				TÉCNICA	TEMPERATURA	TIEMPO
1.- Lavar la piña, pelar, deshacer el corazón y realizar corte macedonia. 2.- Lavar capulí y cortar en cuartos. 3.- Incorporar en una jarra las frutas y el licor artesanal proveniente de Sigchos. 4.- Mezclar hasta juntar todo. 5.- Servir en vasos individuales.				cocinado	100	2 horas



Cuadro No.20. Ficha técnica de la bebida "Chaguarmishqui". Cantón Latacunga, parroquia rural Belisario Quevedo. Fuente M. Rubio, M Santamaría. 2019.

 FORMATO RECETA STANDAR						
No. RECETA	6					
NOMBRE DE LA RECETA	Chaguarmishqui					
NÚMERO DE PAX	10					
TIPO DE RECETA	Bebida					
RESPONSABLE	EXPBQ1, EXPBQ2					
CIUDAD/REGIÓN	Latacunga / parroquia rural Belisario Quevedo					
CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
	Agave Americano	330	Lt	Capar		
COSTO DE MATERIA PRIMA						
MARGEN DE ERROR (7-10%)						
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						
COSTO POR PORCIÓN						
COSTO GERENCIA (30%)						
COSTO DE SERVICIO 10%						
COSTO IVA 12%						
COSTO PVP						
PROCEDIMIENTO				TECNICA	TEMPERATURA	TIEMPO
Se realiza este proceso cuando la planta de penco posee de 10 a 12 años de edad.				excavación		2 horas
1.- Cortar en el centro de "la flor".						
2.- Esperar 6 meses para empezar a extraer el "agua dulce" es decir, de la cicatriz que dejó el corte de la flor, raspar y extraer de poco a poco, aproximadamente da 2 litros diarios por 6 meses.						

Cuadro No.21. Ficha técnica de la bebida "Chicha de jora". Cantón Latacunga, parroquia rural Guaytacama. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría, 2019.



 FORMATO RECETA STANDAR						
No. RECETA	7					
NOMBRE DE LA RECETA	Chicha de jora					
NÚMERO DE PAX	9					
TIPO DE RECETA	Bebida					
RESPONSABLE	EXPGU1					
CIUDAD/REGIÓN	Latacunga / parroquia rural Guaytacama					
CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. kl	V.TOTAL
ABA11	Jora	500	gr	mecer	\$3,00	\$ 1,50
FRU15	Cedrón	100	gr	fresco o seco	\$2,00	\$ 0,20
ABA12	Panela	270	gr	dulce	\$5,00	\$ 1,35
FRU16	Anís	50	gr	seco	\$2,00	\$ 0,10
	Agua	3000	cc			
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 3,15
MARGEN DE ERROR (7-10%)						\$ 0,32
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						\$ 3,47
COSTO POR PORCIÓN						\$ 0,39
COSTO GERENCIA (30%)						\$ 0,12
COSTO DE SERVICIO 10%						\$ 0,04
COSTO IVA 12%						\$ 0,05
COSTO PVP						\$ 0,59
PROCEDIMIENTO				TÉCNICA	TEMPERATURA	TIEMPO
Su previa preparación es macerar por 24 horas a la jora en recipiente plástico.				macerado	15°C	24 horas
1.- En una olla a fuego medio colocar agua y la jora, remover con cuchara de madera.				cocinado	100°C	2 horas.
2.- Cocinar por 30 minutos.						
3.- Cuando llegue a ebullición colocar cedrón y anís para dar sabor.						
4.- Al terminar su cocción, minutos antes poner panela para dar dulzor.						

Cuadro No.22. Ficha técnica de la bebida "Colada morada". Cantón Latacunga parroquia rural Joseguango Bajo. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría, 2020.

 FORMATO RECETA STANDAR						
No. RECETA	8					
NOMBRE DE LA RECETA	Colada Morada					
NÚMERO DE PAX	4					
TIPO DE RECETA	Bebida					
RESPONSABLE	EXPJB1					
CIUDAD/REGIÓN	Latacunga / parroquia rural Joseguango Bajo					
CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
FRU10	Mango dulce	1000	gr	pelado	\$ 3,00	\$ 3,00
ABA10	Azúcar	200	gr		\$ 1,80	\$ 0,36
FRU11	Mortiño	300	gr	lavado	\$ 2,00	\$ 0,60
FRU12	Mora	400	gr	lavada	\$ 4,00	\$ 1,60
FRU13	Anís estrellado	100	gr		\$ 1,00	\$ 0,10
FRU14	Clavo de olor	100	gr		\$ 1,00	\$ 0,10
	Agua	2000	cc			
COSTO DE MATERIA PRIMA					\$	2,40
MARGEN DE ERROR (7-10%)					\$	0,24
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN					\$	2,64
COSTO POR PORCIÓN					\$	0,66
COSTO GERENCIA (30%)					\$	0,20
COSTO DE SERVICIO 10%					\$	0,07
COSTO IVA 12%					\$	0,08
COSTO PVP					\$	1,00
PROCEDIMIENTO				TÉCNICA	TEMPERATURA	TIEMPO
Su previa preparación es pelar, sacar la pulpa del mango y poner en una olla junto con el azúcar y especias dulces para obtener el dulce de mango. Cocinar por 1 hora a fuego bajo y llevar a congelación. 1.- En una olla a fuego alto añadir agua, mortiño, mora, anís estrellado y clavo de olor 2.- Cocinar por 1 hora. 3.- Licuar y cernir, nuevamente colocar en la olla. 4.- Una vez realizada las 2 preparaciones incorporar en una olla grande y cocinar de 5 a 10 minutos. 5.- Servir caliente.				cocción	100°C	1 hora

Cuadro No.23. Ficha técnica de la bebida "Chicha de jora". Cantón Latacunga parroquia rural Mulaló.

Fuente: M. Rubio, M. Santamaría, 2019.

 FORMATO RECETA STANDAR						
No. RECETA	9					
NOMBRE DE LA RECETA	Chicha de jora					
NÚMERO DE PAX	4					
TIPO DE RECETA	Bebida					
RESPONSABLE	EXPMU1					
CIUDAD/REGIÓN	Latacunga / Parroquia rural Mulaló					
CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
ABA13	Jora	500	gr	secado	\$ 4,00	\$ 2,00
ABA14	Azúcar	225	gr		\$ 1,80	\$ 0,41
FRU17	Anís	100	gr	seco	\$ 1,00	\$ 0,10
	Agua	3000	cc			
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 2,51
MARGEN DE ERROR (7-10%)						\$ 0,25
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						\$ 2,76
COSTO POR PORCIÓN						\$ 0,69
COSTO GERENCIA (30%)						\$ 0,21
COSTO DE SERVICIO 10%						\$ 0,07
COSTO IVA 12%						\$ 0,08
COSTO PVP						\$ 1,05
PROCEDIMIENTO				TÉCNICA	TEMPERATURA	TIEMPO
Su previa preparación es secar al maíz durante 10 días, después escoger los granos más gruesos y secar nuevamente al sol por 2 días. Colocar en un cajón de madera con hojas aromatizantes durante 8-10 días. Dejar en secado al sol por 1 día y llevar al molino donde se obtiene la harina. 1.- Se procede a hervir agua en una olla grande, colocar la harina. 2.- Remover en constante movimiento con un palo de madera. 3.- Agregar anís y azúcar. 4.- Cocinar por 25 minutos. 5.- Fermentar por 2 días. 6.- Servir frío en vasos individuales.				secado y molido		10 días
				cocción	100°C	1 hora
				fermentación	20°C	2 días

Cuadro No.24. Ficha técnica de la bebida "Café de haba". Cantón Latacunga, parroquia rural Mulaló.
Fuente: M. Rubio, M. Santamaría, 2019.

 FORMATO RECETA STANDAR						
No. RECETA	10					
NOMBRE DE LA RECETA	Café de Haba					
NÚMERO DE PAX	4					
TIPO DE RECETA	Bebida					
RESPONSABLE	EXPMU2					
CIUDAD/REGIÓN	Latacunga / Parroquia rural Mulaló					
CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
ABA15	Café de haba	400	gr	molido	\$ 6,00	\$ 2,40
ABA16	Azúcar	100	gr	granulado	\$ 1,80	\$ 0,18
	Agua	2000	cc			
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 2,58
MARGEN DE ERROR (7-10%)						\$ 0,26
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						\$ 2,84
COSTO POR PORCIÓN						\$ 0,71
COSTO GERENCIA (30%)						\$ 0,21
COSTO DE SERVICIO 10%						\$ 0,07
COSTO IVA 12%						\$ 0,09
COSTO PVP						\$ 1,08
PROCEDIMIENTO				TÉCNICA	TEMPERATURA	TIEMPO
Su previa preparación es secar al sol a las habas durante una semana, y se procede a llevar a la máquina de molino. Cuando ya esté harina de haba mezclar con café de arabia, siendo un café característico de menor contenido de cafeína. 1.- En una olla a fuego alto hervir agua con azúcar. 2.- Colocar la harina de haba y remover constantemente. 3.- Esperar 5 minutos para que esté lista la bebida caliente llamada café de haba. 4.- Servir caliente en tazas individuales.				secado		7 días
				molido		5 minutos
				cocción	100°C	30 minutos

Cuadro No.25. Ficha técnica de la bebida "Chocolate caliente". Cantón Latacunga, parroquia Mulaló.
Fuente: M. Rubio, M. Santamaría, 2019.

 FORMATO RECETA STANDAR						
No. RECETA	11					
NOMBRE DE LA RECETA	Chocolate caliente					
NÚMERO DE PAX	4					
TIPO DE RECETA	Bebida					
CHEF RESPONSABLE	EXPMU2					
CIUDAD/REGIÓN	Latacunga / Parroquia rural Mulaló					
CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
LAC1	Leche	1.200	lt		\$ 1,15	\$ 1,38
ACA17	Cacao	2	kl	molido	\$ 5,00	\$ 0,01
ABA18	Azúcar granulada	1.000	gr		\$ 1,80	\$ 1,80
FRU18	Pimienta dulce	50	gr		\$ 1,00	\$ 0,05
FRU19	Clavo de olor	50	gr		\$ 1,00	\$ 0,05
ABA19	Canela	100	gr	en polvo	\$ 2,00	\$ 0,20
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 2,11
MARGEN DE ERROR (7-10%)						\$ 0,21
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						\$ 2,32
COSTO POR PORCIÓN						\$ 0,58
COSTO GERENCIA (30%)						\$ 0,17
COSTO DE SERVICIO 10%						\$ 0,06
COSTO IVA 12%						\$ 0,07
COSTO PVP						\$ 0,88
PROCEDIMIENTO				TÉCNICA	TEMPERATURA	TIEMPO
1.- En una paila aproximadamente 2 metros de diámetro calentado en leña, se procede a colocar leche fría, cacao molido, especias dulces como pimienta dulce, clavo de olor y canela en polvo para dar sabor desde el principio. 2.- Mantener en constante movimiento con la ayuda de cucharas de madera. 3.- Servir caliente en vasos individuales.				Cocción	100°C	1 hora

Cuadro No.26. Ficha técnica de la bebida "Chaguarmishqui". Cantón Latacunga, parroquia rural Poaló. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría, 2019.

CODIGO		INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
FRU32		Agave americano			maduración.		
					COSTO DE MATERIA PRIMA		
					MARGEN DE ERROR (7-10%)		
					COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN		
					COSTO POR PORCIÓN		
					COSTO GERENCIA (30%)		
					COSTO DE SERVICIO 10%		
					COSTO IVA 12%		
					COSTO PVP		
PROCEDIMIENTO					TÉCNICA	TEMPERATURA	TIEMPO
1.- Este proceso se compone de la extracción del agua mediante el corte de la flor o del corazón del penco, a esto se conoce como "capar". Cuando tiene de 8 a 10 años de edad dejar cicatrizar 6 meses y se raspa para para obtener el agua dulce. 2.- Madurar en vasija de barro. 3.- Servir en vasos individuales.					excavación		2 horas
					maduración.		2 días



Cuadro No.27. Ficha técnica de la bebida "Chicha de jora". Cantón Latacunga, parroquia rural Poaló.
Fuente: M. Rubio, M. Santamaría, 2019.

		FORMATO RECETA STANDAR					
No. RECETA	13						
NOMBRE DE LA RECETA	Chicha de jora						
NÚMERO DE PAX	6						
TIPO DE RECETA	Bebida						
RESPONSABLE	EXPPO1						
CIUDAD/REGIÓN	Latacunga / parroquia rural Poaló						
CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL	
ABA20	Maíz	400	gr	germinado	\$ 3,00	\$ 1,20	
ABA21	Panela	150	gr	molida	\$ 4,00	\$ 0,60	
ALC	Chaguarmishqui	100	cc		\$ 5,00	\$ 0,50	
FRU20	Clavo de olor	30	gr		\$ 1,00	\$ 0,03	
FRU21	Anís estrellado	30	gr		\$ 1,00	\$ 0,03	
ABA22	Canela	30	gr	en rama	\$ 3,00	\$ 0,09	
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 2,45	
MARGEN DE ERROR (7-10%)						\$ 0,25	
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						\$ 2,45	
COSTO POR PORCIÓN						\$ 0,41	
COSTO GERENCIA (30%)						\$ 0,12	
COSTO DE SERVICIO 10%						\$ 0,04	
COSTO IVA 12%						\$ 0,05	
COSTO PVP						\$ 0,62	
PROCEDIMIENTO				TÉCNICA	TEMPERATURA	TIEMPO	
1.- En una olla grande a fuego medio colocar agua, maíz y panela.				germinado		24 horas	
2.- Cocinar por 1 hora.							
3.- Agregar especias dulces como clavo de olor, anís estrellado y canela 10 minutos antes de retirar del fuego.							
3.- Terminada la cocción, agregar chaguarmishqui para completar la bebida							
4.- Servir caliente en vasos individuales.							

Cuadro No.28. Ficha técnica de la bebida "Chicha de jora". Cantón Latacunga, parroquia rural Tanicuchí. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría, 2019.

 FORMATO RECETA STANDAR							
No. RECETA	14						
NOMBRE DE LA RECETA	Chicha de jora						
NÚMERO DE PAX	4						
TIPO DE RECETA	Bebida						
RESPONSABLE	EXPTA1						
CIUDAD/REGIÓN	Latacunga / Parroquia rural Tanicuchí						
CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL	
ABA22	Jora	300	gr	secado y molido	\$ 4,00	\$ 1,20	
ABA23	Panela	80	gr	molido	\$ 5,00	\$ 0,40	
FRU23	Cedrón	50	gr	fresco	\$ 1,00	\$ 0,05	
FRU24	Hierba buena	50	gr	fresco	\$ 1,50	\$ 0,08	
	Agua	1000	cc				
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 1,73	
MARGEN DE ERROR (7-10%)						\$ 0,17	
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						\$ 1,90	
COSTO POR PORCIÓN						\$ 0,47	
COSTO GERENCIA (30%)						\$ 0,14	
COSTO DE SERVICIO 10%						\$ 0,05	
COSTO IVA 12%						\$ 0,06	
COSTO PVP						\$ 0,72	
PROCEDIMIENTO				TÉCNICA	TEMPERATURA	TIEMPO	
Su previa preparación es poner a la jora a secar al sol por 2 días. Cuando esté completamente seco se procede a moler. 1.- En una olla de acero a fuego alto colocar agua y harina de jora. 2.- Cocinar por 30 minutos. 3.- Colocar cedrón, hierba luisa e incorporar panela para endulzar la bebida. 4.- Cocinar por 30 minutos más. 4.-Enfríar y servir en vasos individuales.				secado y molido	15°C	2 días	
				cocinado	100°C	1 hora	

Cuadro No.29. Ficha técnica de la bebida "Té de sunfillo". Cantón Latacunga, parroquia rural Toacazo. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría, 2020.

CODIGO		INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
FRU25		Planta sunfillo	1000	gr	fresco	\$ 3,00	\$ 3,00
		Agua	400	cc			
COSTO DE MATERIA PRIMA							\$ 3,00
MARGEN DE ERROR (7-10%)							\$ 0,30
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN							\$ 3,30
COSTO POR PORCIÓN							\$ 0,66
COSTO GERENCIA (30%)							\$ 0,20
COSTO DE SERVICIO 10%							\$ 0,07
COSTO IVA 12%							\$ 0,08
COSTO PVP							\$ 1,00
PROCEDIMIENTO					TÉCNICA	TEMPERATURA	TIEMPO
1.- En una olla de acero a fuego alto calentar agua. 2.- Cuando esté a punto de ebullición colocar el sunfo, es decir la planta con ramas y hojas. 3.- Agrega azúcar, remover. 4.- Servir caliente en vasos individuales.					Infusión	100°	15 minutos.



Cuadro No.30. Ficha técnica de la bebida representativa bebida "Jucho". Latacunga parroquia rural 11 de noviembre. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría, 2020.

CODIGO		INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
FRU27		Capulí	300	gr	lavado	\$ 2,00	\$ 0,60
FRU28		Durazno	200	gr	lavado, pelado, cortado	\$ 3,00	\$ 0,60
FRU29		Clavo de olor	50	gr		\$ 1,00	\$ 0,05
FRU30		Pimienta dulce	30	gr		\$ 1,00	\$ 0,03
ABA25		Azúcar	100	gr		\$ 2,00	\$ 0,20
ABA26		Canela	15	gr	rama	\$ 3,00	\$ 0,05
		Agua	3000	cc			
COSTO DE MATERIA PRIMA							\$ 1,53
MARGEN DE ERROR (7-10%)							\$ 0,15
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN							\$ 1,68
COSTO POR PORCIÓN							\$ 0,28
COSTO GERENCIA (30%)							\$ 0,08
COSTO DE SERVICIO 10%							\$ 0,03
COSTO IVA 12%							\$ 0,03
COSTO PVP							\$ 0,42
PROCEDIMIENTO					TÉCNICA	TEMPERATURA	TIEMPO
1.- Calentar agua en una olla de acero a fuego alto. 2.- Cuando llegue a ebullición colocar clavo de olor, canela, pimienta dulce y reducir a fuego bajo. 3.- Agregar capulí sin semilla y trozos de durazno picado. 4.- Cocinar a fuego medio por 15 minutos más.					cocción lenta	100°C	1 hora



Cuadro No.31. Ficha técnica de la bebida "Chicha de jora". Cantón Latacunga, parroquia rural 11 de noviembre. Fuente: M. Rubio, M. Santamaría, 2020.

CODIGO		INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
ABA27		Harina de maíz	1000	gr		\$ 3,00	\$ 3,00
FRU31		Clavo de olor	25	gr		\$ 1,00	\$ 0,03
ABA28		Canela	20	gr	rama	\$ 3,00	\$ 0,06
ABA29		Panela	15	gr	molida	\$ 4,00	\$ 0,06
COSTO DE MATERIA PRIMA							\$ 3,15
MARGEN DE ERROR (7-10%)							\$ 0,31
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN							\$ 3,46
COSTO POR PORCIÓN							\$ 0,35
COSTO GERENCIA (30%)							\$ 0,10
COSTO DE SERVICIO 10%							\$ 0,10
COSTO IVA 12%							\$ 0,04
COSTO PVP							\$ 0,60
PROCEDIMIENTO					TÉCNICA	TEMPERATURA	TIEMPO
1.- En una olla de acero cocinar a fuego medio las especias dulces como el clavo de olor, canela y añadir panela. 2.- Cocinar por 25 minutos. 3.- Agregar la harina de maíz, mezclar en constante movimiento para evitar que se asiente en la base de la olla. 4.- Cernir y colocar en recipiente de plástico. 5.- Servir caliente o fría en vasos individuales.					cocinado	100°C	25 minutos



4.15. Ejecución de la guía en locales turísticos, gastronómicos de parroquias rurales.

Como propósito de la guía de elaboración se propone socializar la guía de bebidas tradicionales de las parroquias rurales del cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, Es decir, tanto con las personas del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) para ser considerada en un futuro dentro de un plan de acción, junto con las personas que expenden alimentos en las parroquias que son de mayor connotación y de igual manera aquellos lugares de hotelería que ofrecen una experiencia turística para llegar a un beneficio tanto cultural como gastronómico.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

A continuación, se observa las diferentes conclusiones y recomendaciones que se obtuvo en base al estudio realizado en las diferentes parroquias rurales del cantón de Latacunga.

5.1 Conclusiones

Se determinó que no existe documentación física o digital fehaciente que evidencie recetas de bebidas tradicionales en las parroquias rurales del cantón Latacunga.

Se logró identificar las bebidas tradicionales a través de las entrevistas y fichas de observación, lo cual se demostró que algunos conservan y transmiten el conocimiento mediante el paso de tradiciones familiares por generaciones mientras que el resto se ha ido perdiendo.

Se evidenció que la chicha de jora es la bebida tradicional que destaca en la mayoría de las parroquias estudiadas tanto en consumo, elaboración y popularidad.

Las personas de la tercera edad, conocedoras de la elaboración de las bebidas, no han dejado un registro físico de sus conocimientos. Por tanto, se propone la creación de esta guía.

Las bebidas mencionadas como tradicionales se preparan en común en todas las fechas del año y gran parte de ellas se consume en los hogares y fiestas parroquiales, más no se preparan para ser comercializadas.

En la parroquia rural Pastocalle no se identificó ninguna bebida tradicional. Sin embargo, si consumen puntas elaboradas de Sigchos en festividades.

En todas las parroquias se determinó que existe un alto consumo y comercialización de maíz tierno, mismo que compone sus platos típicos, así como en la producción de bebidas tradicionales que son destinadas al consumo diario y en festividades.

Por sus creencias religiosas, la parroquia 11 de noviembre no consumen bebidas alcohólicas en sus fiestas parroquiales. Aunque sí consumen chicha de jora tierna (no fermentada).

Se determinó que las parroquias rurales basan su alimentación en los productos que cultivan. De hecho, muchos de sus platos típicos se acompañan con bebidas tradicionales tanto en sus hogares como en restaurantes. Por ejemplo, las tortillas de tiesto con chicha de jora en la parroquia de Guaytacama.

Se han perdido el uso de instrumentos ancestrales como la vasija de barro. Esto afecta en la pérdida de técnicas de preparación de algunas bebidas y se logró determinar que su uso beneficia la vida útil y características organolépticas de las mismas.

Para muchas parroquias, las festividades son oportunidades para exponer su gastronomía y principalmente las bebidas que representan a cada una de ellas. Por lo tanto, son un potencial económico para los habitantes y un atractivo para los turistas.

5.2. Recomendaciones

La gastronomía de las parroquias rurales depende mucho del turismo. Es por eso que el GAD de cada parroquia debería impulsar y promover mediante documentos físicos sobre su gastronomía, danza, sitios turísticos entre otros temas de interés.

Generar un plan turístico por parte de las comunidades o del GAD donde se incluya la promoción a la parte urbana para generar mayor consciencia y aporte a las comunidades y parroquias rurales.

Generar consciencia en los institutos de aprendizaje, colegios y escuelas donde se pueda integrar parte de su cultura y gastronomía manteniendo sus costumbres intactas.

Las entidades municipales y del Gobierno parroquial deberían tener una forma de preservar este tipo de información ya sea física o digital.

Realizar programas a nivel cantonal que sean formativos y didácticos donde se pueda exponer la gastronomía y el área cultural de cada parroquia.

Se recomienda el uso de esta guía para esclarecer los conocimientos de las bebidas tradicionales de las parroquias rurales del cantón Latacunga, al igual que implementar en diferentes áreas gastronómicas de la provincia de Cotopaxi.

GLOSARIO

Chaguarmishqui: Etimología: Chaguar= Agua Mishqui=dulce (Gomezjurado, 2019),

BPM: Buenas Prácticas de Manufactura (RAE, 2019).

HACCP: Hazard analysis and critical control point. (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) APPCC (RAE, 2019).

Distribución: Aquel conjunto de actividades, que se realizan desde que el producto ha sido elaborado por el fabricante hasta que ha sido comprado por el consumidor final, y que tiene por objeto precisamente hacer llegar el producto hasta el consumidor (RAE, 2019).

Fermentación: Es un proceso catabólico de oxidación incompleta, que no requiere oxígeno, y cuyo producto final es un compuesto orgánico (RAE, 2019).

Producto: Es una opción elegible, viable y repetible que la oferta pone a disposición de la demanda, para satisfacer una necesidad o atender un deseo a través de su uso o consumo (RAE, 2019).

Necesidades: Son propias de todo organismo vivo y consisten en una sensación provocada por la idea de que nos falta algo ya sea a nivel material, orgánico o sentimental (RAE, 2019).

Factibilidad: se refiere a la disponibilidad de los recursos necesarios para llevar a cabo los objetivos o metas señaladas (RAE, 2019).

Ancestral: Que tiene un origen muy antiguo (RAE, 2019).

Cultural: De la cultura o relacionado con ella (RAE, 2019).

Innovación: Cambio que se introduce en algo y que supone una novedad (RAE, 2019).

Reseña: Noticia y comentario, colectivamente de extensión, referencia de obra literaria, de arte o científica la cual se anuncia en fuentes de información (Fernández, 2016).

INEC: El Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) fuente de estadísticas nacionales oficiales del Ecuador (Carreño, 2015).

Tradicional: De la tradición o que está relacionado con ella por el modo de transmitirse o por su permanencia de generación en generación (Wallerstein, 1989).

BIBLIOGRAFÍA

Referencias Bibliográficas.

Acosta, L. (2013). *Aplicación de bebidas alcohólicas tradicionales de la Sierra Centro del Ecuador por medio de la Coctelería*. Trabajo de Titulación. Universidad Iberoamericana del Ecuador. Escuela de Gastronomía. Quito. 132pp.

Angulo, S. (2017). *Seis propuestas para reactivar la economía ecuatoriana*. Diario El Comercio. Actualidades, 1pp. Quito.

Arias, F. (2006). *El proyecto de investigación*. Caracas: Episteme.

Arnau, J. (1995). *Diseños de investigación aplicados*. Barcelona.

Azanza, C y Chacón, D. (2018) *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora elaborada en la sierra norte ecuatoriana (Imbabura y Pichincha)*. Trabajo de Titulación. Universidad San Francisco del Ecuador. Escuela de Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas. Quito. 92pp.

Bénitez, L. y Garcés, A. (1993) *Culturas Ecuatorianas Ayer y Hoy*. Quito. Editorial Abya Yala. 223pp.

Cahill, D. y Blanca, T. (2000) *Élites indígenas en los andes. Nobles, caciques y cabildantes bajo el yugo colonial*. Quito. Editorial Abya Yala. 263pp.

Carvajal Racines, G. (2016). *"Ecuador Ancestral "MENÚ ECUATORIANO*. Quito.

Castro, K. (2017). *¿Qué es lo que hay detrás del mundo de la coctelería?* Forbes Life.

Chacón, A. (2011). *Percepción de alimentos en el primer lustro de vida: aspectos innatos, causalidad y modificaciones derivadas de la experiencia alimentaria*. Costa Rica. Actualidades Investigativas en Educación. 35pp.

Chiriboga, M. (2015). *Pequeñas Economías reflexiones sobre la agricultura familiar campesina*. Quito. 447pp.

CONFEDERACIÓN DE NACIONALIDADES INDÍGENAS DEL ECUADOR (CONAIE). (2014). Pasto. 1pp.

Coronel, R. (2015). *Cacicas indígenas en la Audiencia de Quito, siglo XVIII: las redes ocultas del poder*, Revista Ecuatoriana de Historia. N.º 42. Quito, Universidad Andina Simón Bolívar.

Cruz Pachacama, A., & Diaz, Basantes, M. (2015). *Diseño de una bebida nutricional saborizada a base de aguamiel (Chaguarmishqui) de penco (Agave Americana l.) enriquecida con amaranto (Amaranthus Caudatus l.)*. Quito, Ecuador.

De Boris, G. (2020). *Germandeboris*. Recuperado enero 07, 2020, from <https://germandebonis.com/estandarizacion-de-recetas/>

Díaz Narváez, V. (2014, marzo 18). *Salud Uninorte*. Recuperado enero 21, 2020, from <http://rcientificas.uninorte.edu.co/index.php/salud/article/view/5490/7060>

Espindola, A. (2018). *Bebidas Tradicionales de Chiapas Aplicadas en la Repostería Francesa*. Trabajo de Titulación, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapa. Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos. México. 113pp.

Gaspar Lao, J. (2018). *LA MIXOLOGÍA CONCEPTUAL Y SU RELACION CON EL DESARROLLO DEL TURISMO DE ENTRETENIMIENTO EN LA CIUDAD DE HUÁNUCO - 2018*. Huánuco.

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DE BELISARIO QUEVEDO. (2018). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial Belisario Quevedo*. Ecuador. 180pp.

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DE GUAYTACAMA. (2015). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial Guaytacama*. Ecuador. 265pp.

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DE JOSEGUANGO BAJO. (2014). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial Joseguango Bajo*. Ecuador. 235pp.

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DE MULALÓ. (2014). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial de Mulaló*. Ecuador. 118pp.

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DE POALÓ. (2016). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial de Poaló*. Ecuador. 94pp.

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DE TOACASO. (2016). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial de Toacaso*. Ecuador. 105pp.

Gomezjurado Zevallos, J. (2014). *Las bebidas de antaño de Quito*. Quito. 287pp.

Hernandez Domínguez, M. D., Rojo Burgos, M., Ventura Secundino, M., & Solórzano Benítez, A. (2017). *Estandarización de la producción de una bebida tradicional a base de maíz (Sende)*. Revista de Sistemas Experimentales, 9.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICA Y CENSO. (2001). *Infoplan. Ecuador*. 35pp.

Jeambey, Z. (2016). *Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña*. Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 12pp.

Klump, K. (2013). *Replicación de la Pintura Iridiscente Chorrera*. Universidad San Francisco de Quito. Quito.

Lopez, A. (2001). *Efecto de la acetilación sobre las propiedades funcionales y nutricionales de almidones de haba (VICIA FABIA)*. Revista Colombiana de Química. Volumen 30. Nº2 173pp.

Magazine, C. (2016). *Johnnie Walker announces the launch of a new cocktail strategy and program, Flavors of America, which highlights the stories of cross-cultural backgrounds of the American bartending community*. Chilled Magazine.

Martínez, P. (2017). *Registro de la cultura gastronómica del cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi como patrimonio cultural inmaterial 2016*. Trabajo de

Titulación. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Escuela de Gastronomía. Riobamba. 244pp.

Mena Galarraga, F., & Gallaraga Soto, E. (2018). *Control de costos de alimentos y bebidas en mipymes hosteleras: caso de estudio Quito -Ecuador*. Revista de la Agrupación Joven Iberoamericana de Contabilidad y Administración de Empresas (AJOICA), 23.

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2014). *Historia y cultura en la antigüedad con las diversas culturas autóctonas del Ecuador*.

SECRETARÍA TÉCNICA DE PREVENCIÓN INTEGRAL DE DROGAS. (2017). *Plan nacional de prevención integral y control del fenómeno socio económico de las drogas*. Ecuador, 177pp.

Okuda, M. y Gómez, C. (2005). *Métodos en investigación cualitativa: Triangulación*. Revista colombiana de psiquiatría. Bogotá. 124pp.

Olga, L. (S.f). *Identidad cultural un concepto que evoluciona*. Opera, 16.

Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. (S.a). *Una bebida milenaria*. S.p.

Organización Mundial de la Salud. (2017). *Regulación de la comercialización del alcohol*. S.p.

Quinatoa, E. (2013). *Culturas Ancestrales Ecuatorianas*. Universidad Tecnológica Equinoccial. Quito.

Real Academia española (2019). www.rae.com/definiciones. Fecha de consulta enero 15,2020.

Romero, M. (S/A) *Cultura Chorrera: Características, Economía y Cerámica*.

Secretaría del Turismo. (2020). *Rutas Gastronómicas*. Recuperado Enero 14, 2020, from <http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/>

Valdez Benalcazar, S. A. (2018). *Guía mixológica de las bebidas tradicionales para el turismo en el cantón Ambato de la provincia de Tungurahua*. Ambato.

Valencia, L. (2014). *Estudio de factibilidad para la creación de una microempresa de producción y comercialización de shawarmishki (jugo de penco) como bebida natural, en la parroquia Tabacundo, cantón Pedro Moncayo*. Trabajo de titulación. Universidad Técnica del Norte. Carrera de Ingeniería Comercial. Ibarra. 213pp.

Zeidler, J. & Pearsall, D. (1994). *Environment, cultural chronology, and prehistoric subsistence in the Jama River Valley*. Volume 1. Quito. *Regional Archaeology in Northern Manabí, Ecuador*.

ANEXOS

Anexo 1. Formato de entrevistas aplicada a las parroquias rurales del cantón Latacunga, provincia del Cotopaxi.

Nombre del entrevistador/es:

Ocupación del entrevistador/es:

Contexto:

.....

Desarrollo

1. Desde su experiencia coméntenos, ¿qué bebidas tradicionales, alcohólicas o no alcohólicas, conoce usted de su parroquia?
.....
2. ¿Qué bebidas tradicionales son más consumidas en la parroquia?
.....
3. ¿Con qué frecuencia se consume las bebidas tradicionales?
.....
4. ¿Puede mencionar las festividades en las cuales existe mayor consumo de su bebida tradicional?
.....
5. ¿Desde su experiencia que beneficios nutritivos y/o medicinales tienen el consumo de las bebidas tradicionales?
.....
6. ¿Qué ingredientes se emplean en la preparación de la bebida tradicional de su parroquia?
.....
7. ¿Qué relevancia tienen los ingredientes usados comúnmente en estas bebidas para la parroquia?
.....
8. ¿Cree usted que se ha perdido la tradición e identidad gastronómica en su localidad?
.....
9. Desde su punto de vista, ¿Existe alta afluencia de turistas en las parroquias donde se elaboran las bebidas tradicionales?
.....

Anexo 2. Ficha de observación para la elaboración de la bebida tradicional de parroquias rurales cantón Latacunga, Provincia Cotopaxi.

Ficha de observación #---

Fecha:

Lugar:

Observador:

Hora inicio: **Hora final:**

Evento:

Descripción de la experiencia:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Observaciones adicionales:

.....
.....
.....
.....

Anexo 3. Ficha técnica receta estándar de las bebidas tradicionales de las parroquias rurales cantón Latacunga, Provincia Cotopaxi.

 FORMATO RECETA STANDAR					FOTO	
No. RECETA						
NOMBRE DE LA RECETA						
NÚMERO DE PAX						
TIPO DE RECETA						
RESPONSABLE						
CIUDAD/REGIÓN						
CODIGO	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	V. KI	V.TOTAL
COSTO DE MATERIA PRIMA						
MARGEN DE ERROR(7-10%)						
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN						
COSTO POR PORCIÓN						
COSTO GERENCIA(30%)						
COSTO DE SERVICIO 10%						
COSTO IVA 12%						
COSTO PVP						
PROCEDIMIENTO				TÉCNICA	EMPERATUR	TIEMPO