



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN, ARTES, TURISMO Y HUMANIDADES

CARRERA HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADO EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

TEMA:

ANÁLISIS DE LA EVOLUCIÓN DEL ROMPOPE EN ROCAFUERTE: DE LA
TRADICIÓN CASERA A LA PRODUCCIÓN COMERCIAL

AUTOR:

SALTOS RODRÍGUEZ JASMANY MONSERRATE

TUTORA:

Lcda. María Rosario Álava Zambrano. Mgs.

MANTA - MANABÍ – ECUADOR 2026

TEMA:

ANÁLISIS DE LA EVOLUCIÓN DEL ROMPOPE EN ROCAFUERTE: DE LA
TRADICIÓN CASERA A LA PRODUCCIÓN COMERCIAL

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

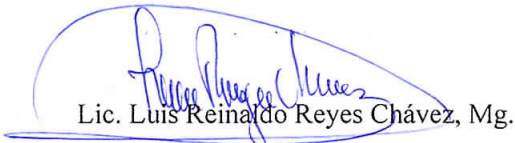
El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “ANÁLISIS DE LA EVOLUCIÓN DEL ROMPOPE EN ROCAFUERTE: DE LA TRADICIÓN CASERA A LA PRODUCCIÓN COMERCIAL” ha sido realizado y concluido por los estudiantes Jasmany Monserrate Saltos Rodríguez; el mismo que ha sido aprobado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos mínimos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal.

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:



Lic. Luis Reinaldo Reyes Chávez, Mg.
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



Lic. María Rosario Álava, Mg
MIEMBRO TRIBUNAL DE TITULACIÓN



Ing. Manuel Velázquez, Mg
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



Ing. Laydy María Ceballos Barberán
MIEMBRO TRIBUNAL DE TITULACIÓN



Dra. C Natacha Díaz Rodríguez.
DOCENTE TUTOR DE TITULACIÓN

Jasmany Saltos R.
Jasmany Monserrate Saltos Rodríguez
GRADUADA

AUTORÍA

El presente trabajo se realizó previo a la obtención del título de Licenciado en Hospitalidad y Hotelería pertenece exclusivamente a los autores, de la manera que para uso de este documento se determina ubicar los respectivos créditos.

Jasmany Saltos R.

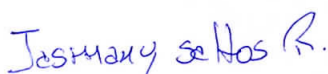
Jasmany Monserrate Saltos Rodríguez

C.I. 135151605-7

CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

SALTOS RODRÍGUEZ JASMANY MONSERRATE, portador de la C. I. # 1351516057 en calidad de autores y titulares de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación **“ANÁLISIS DE LA EVOLUCIÓN DEL ROMPOPE EN ROCAFUERTE: DE LA TRADICIÓN CASERA A LA PRODUCCIÓN COMERCIAL”**, de conformidad con el Art. 114 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad, e Innovación, reconozco a favor de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva, para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos. Así mismo, autorizo a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el Repositorio Institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Manta, 3 febrero de 2026



SALTOS RODRIGUEZ JASMANY MONSERRATE

Autor/a

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-04-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	REVISIÓN: 1
		Página 1 de 1

CERTIFICO

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

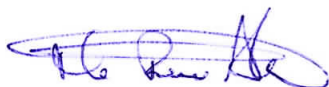
Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante SALTOS RODRIGUEZ JASMANY MONSERRATE, legalmente matriculada en la carrera de HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA, período académico 2025-2026(2), cumpliendo el total de **384 horas**, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es *"ANÁLISIS DE LA EVOLUCIÓN DEL ROMPOPE EN ROCAFUERTE: DE LA TRADICIÓN CASERA A LA PRODUCCIÓN COMERCIAL."*

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, y la originalidad del mismo, requisitos suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, Lunes, 09 de febrero de 2026.

Lo certifico,



ALAVA ZAMBRANO MARIA ROSARIO
Docente Tutor

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por darme la fuerza, las oportunidades y la guía necesarias para llegar hasta aquí; sin Él nada de esto habría sido posible. Gracias por ser mi base principal en mi vida, a mi madre por apoyarme guiarme por el bien por ser mi pilar fundamental desde el día uno y por estar incondicional por sus enseñanzas a mis hermanos René y Vielka por sus consejos por su paciencia gracias por su apoyo incondicional y su amor a mi padre, mediante sus consejos desde la infancia.

Agradezco a mi pareja por su amor, apoyo constante y confianza, siendo un pilar fundamental para culminar este proyecto a mis dos maravillosos hijos Daniel y Franshessa que son mi motor mi inspiración a lo largo de este camino mi alegría mi lucha Gracias por su paciencia, comprensión y amor incondicional, incluso en los momentos en que el tiempo y el esfuerzo estuvieron dedicados a este proyecto.

Agradezco a la memoria de mi tío Daniel y de mi abuelita Esperancita, cuyos amor, enseñanzas y ejemplo siguen guiando mi vida. Este logro es un homenaje a ustedes, siempre vivieron en mi corazón todo este proceso y celebran este triunfo conmigo desde el cielo, a mis amigos Dana, María belén, Grey y Jostin que confiaron en mi por sus consejos por su buen apoyo por escucharme y por apoyarme sin condiciones su amistad es un regalo que valoro todos los días. Expreso mi más sincero agradecimiento a mi tutora de tesis por su valiosa guía, paciencia y compromiso, a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, por brindarme el espacio mi formación académica esta tesis representa no solo la culminación de una etapa de formación, sino también el reflejo del aprendizaje adquirido a lo largo de mi paso por esta institución, la cual ha dejado una huella invaluable en mi vida.

DEDICATORIA

Dedico esta tesis, en primer lugar, a Dios, por darme la fortaleza, la salud y la perseverancia necesarias para llegar hasta aquí.

A mi mamá, por su amor incondicional, por creer en mí incluso cuando yo dudaba, y por ser mi mayor ejemplo de lucha y entrega. A mis hermanos, por su apoyo constante, por acompañarme en cada etapa y por ser parte fundamental de mi vida.

A mis hijos, quienes son mi mayor inspiración y el motor que me impulsa a superarme cada día. Todo este esfuerzo es por y para ustedes.

A mi pareja, por su paciencia, comprensión y apoyo incondicional, por estar a mi lado en los momentos difíciles y celebrar conmigo cada logro.

A mi papá, por sus enseñanzas, su guía y por ser una figura importante en mi camino de crecimiento personal y académico.

Dedico este trabajo a la memoria de mi tío Daniel y mi abuelita Esperancita. Sus nombres están grabados en mi corazón y su luz guio cada palabra de esta tesis. Gracias por ser mis guardianes silenciosos y por enseñarme, incluso con su partida, que el amor es la fuerza más grande que existe."

A mi tutora, por su orientación, dedicación y valiosos conocimientos, que fueron fundamentales para el desarrollo de esta investigación.

Finalmente, a la universidad, por brindarme la oportunidad de formarme profesionalmente y por ser el espacio donde construí este sueño.

Este logro es el resultado del amor, apoyo y confianza de cada uno de ustedes.

Indicé

AUTORÍA.....	3
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	4
CERTIFICADO DE RFEVISION DEL TUTOR.....	5
CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	6
DEDICATORIA	8
RESUMEN	14
ABSTRACT	16
INTRODUCCION	17
ACERCA DEL PROBLEMA	20
Planteamiento del Problema	20
Dimensiones de la problemática:	21
Objetivo General.....	22
Objetivos Específicos.....	22
Hipótesis General	24
I. MARCO TEORICO	25
El Historiador de Manabí, Ramiro	28
Proceso Artesanal y Su Valor Cultural	35
Ingredientes Típicos:.....	37

Antecedentes de investigación.....	38
Mapa de Rocafuerte	39
Turismo en Rocafuerte.....	39
Lugares Turísticos.....	40
<i>Fase 1: Comienzos y Tradición Familiar</i>	40
Las Recetas.	41
Fase 2: Aparición de la Artesanía Dulcera y las Primeras Ventas.....	41
Fase 3: Hacia una Posible Producción Comercial (Potencial).....	42
Transición hacia la Producción Comercial	43
Tipos de cadena de suministro.....	46
II. DISEÑO METODOLÓGICO	54
RESULTADOS.....	54
Tipo de Investigación.....	54
Descriptiva:	54
Enfoque de investigación:.....	54
METODO:	55
III.RESULTADOS Y DISCUSIÓN	56
Entrevista en Rocafuerte.	65
Preguntas y respuesta del entrevistado.	67
PROPUESTA.....	70

Conclusiones	73
Recomendaciones	74
Anexo.....	75
Preguntas de la encuesta elaborada.....	75
Anexo.....	78
Bibliografía	81

Índice plan de acción

Tabla 1 Propuesta para el Fortalecimiento y Sostenibilidad de la Producción de Rompope en Rocafuerte.	72
---	-----------

Tabla de encuestados y entrevistados

Tabla 1 cálculos de los encuestados	57
Tabla 2 de las personas entrevistadas	66
Tabla 3 iniciales de los encuestados información confidencial.	66
Tabla 4 Preguntas de las encuesta elaborada.....	76

Tabla 5 Preguntas de entrevista elaborada	77
--	-----------

Índice de Figuras

Figura 1 Elaboración propia.....	29
Figura 2 Elaboración propia.....	33
Figura 3 Elaboración propia.....	37
Figura 4 obtenido de (https://maps.google.com/).....	39
Figura 5 Obtenida por (Paula Nicole Roldán 2017)	45
Figura 6 elaboración propia ruta de rompopo información basada a la historia y tradición mapa señalada a las rutas que el rompopo ha tenido dentro de Manabí ..	48
Figura 7. obtenida del trabajo de campo negocio (Heleen emprendedora).....	52
Figura 8. Pregunta referente a su ocupación.....	58
Figura 9. pregunta referente a edad.....	58
Figura 10. pregunta referente al conocimiento del origen	59
Figura 11. pregunta referente que tan importante es la bebida	60
Figura 12. pregunta referente a que frecuencia consume el rompopo.....	60
Figura 13. pregunta referente en qué momento prefiere disfrutarlo.....	61
Figura 14. pregunta referente al sabor	61
Figura 15. pregunta referente al aspecto que valora más al rompopo.....	62

Figura 16. pregunta referente probaría nuevas versiones de rompopo.	62
Figura 17. pregunta referente a la presentación.	63
Figura 18. pregunta referente a la recomendación.	63
Figura 19. fotografía tomada en Rocafuerte elaborado por Jasmany saltos.	78
Figura 20. fotografía tomada en Rocafuerte elaborado por Jasmany saltos.	78
Figura 21. fotografía tomada en Rocafuerte elaborado por Jasmany saltos.	78
Figura 22. fotografía tomada en Rocafuerte elaborado por Jasmany saltos.	78
figura 23. fotografía tomada en Rocafuerte elaborado por Jasmany saltos.	79
Figura 24. fotografía tomada en Rocafuerte elaborado por Jasmany saltos.	79
Figura 25. fotografía tomada en Rocafuerte elaborado por Jasmany saltos.	79
Figura 26. fotografía tomada en Rocafuerte elaborado por Jasmany saltos.	79
Figura 27. fotografía tomada en Rocafuerte elaborado por Jasmany saltos.	79
Figura 28. fotografía tomada en Rocafuerte elaborado por Jasmany saltos.	79
Figura 29. obtenida por (El Diario).....	80

RESUMEN

La presente investigación es fundamental en la elaboración del rompopo la historia del rompopo en Rocafuerte, Manabí, Ecuador, está ligada a la tradición de los dulces que se elaboran en la región. Los huevos moyos, con la leche, azúcar y aguardiente, son un ejemplo de la rica herencia dulce de Rocafuerte, donde las religiosas franciscanas y mercedarias comenzaron a elaborar estos productos La tradición casera en Manabí está en nuestra sangre.

La elaboración del Rompopo en Manabí ha continuado como una tradición familiar, con recetas transmitidas de generación en generación, en este cantón muchas familias preparan el Rompopo de manera artesanal, particularmente para fiestas y reuniones, como una forma de preservar el Patrimonio Cultural de las Familias.

La elaboración artesanal de Rompopo en Rocafuerte contribuye a la identidad cultural de las regiones y a la exportación de este dulce tradicional. Algunos dulces en Rocafuerte hacen y venden Rompopo, manteniendo viva la tradición y ofreciendo esta deliciosa bebida a la comunidad.

El Rompopo es una bebida tradicional en Ecuador que ha estado perdiendo su atractivo; Manabí ahora es conocido como el pionero para preservar este arte; Es una bebida alcohólica

amarilla y una consistencia espesa hecha con yemas de huevo, vainilla, canela, leche, azúcar y aguardiente de caña) de azúcar.

Los descubrimientos destacan la necesidad de fomentar tácticas de difusión y conservación de esta bebida, no solo como un elemento cultural, sino también como una chance para impulsar el turismo gastronómico en la zona. En este contexto, se propone incluir el rompope en las propuestas turísticas locales, reforzando la identidad regional y ayudando al crecimiento sostenible de Rocafuerte.

Este trabajo ofrece una contribución importante al reconocimiento de las bebidas ancestrales, en lo cual utilice la metodología cuantitativa que es un proceso sistemático que me ayuda a tener un resultado estadístico mediante las encuestas que realice a un número de población.

Palabras claves: Rompope, Rocafuerte, tradición, producción comercial

ABSTRACT

This research is fundamental to understanding the history of rompopo (a traditional Ecuadorian eggnog-like drink). The history of rompopo in Rocafuerte, Manabí, Ecuador, is linked to the tradition of sweets made in the region. Huevos moyos, made with milk, sugar, and aguardiente (a type of brandy), are an example of Rocafuerte's rich sweet heritage, where Franciscan and Mercedarian nuns began making these products. Homemade traditions in Manabí are in our blood.

The making of rompopo in Manabí has continued as a family tradition, with recipes passed down from generation to generation. In this canton, many families prepare rompopo by hand, particularly for parties and gatherings, as a way to preserve their cultural heritage.

The artisanal production of rompopo in Rocafuerte contributes to the cultural identity of the region and to the export of this traditional sweet. Some businesses in Rocafuerte make and sell rompopo, keeping the tradition alive and offering this delicious beverage to the community. Rompopo is a traditional Ecuadorian beverage that has been losing its appeal. Manabí is now known as the pioneer in preserving this art. It is a yellow alcoholic beverage with a thick consistency made with egg yolks, vanilla, cinnamon, milk, sugar, and sugarcane liquor.

The findings highlight the need to promote strategies for disseminating and conserving this beverage, not only as a cultural element but also as an opportunity to boost gastronomic tourism in the area. In this context, it is proposed to include rompopo in local tourism offerings, reinforcing regional identity and contributing to the sustainable growth of Rocafuerte.

This work makes an important contribution to the recognition of ancestral beverages, employing a quantitative methodology, a systematic process that yields statistical results through surveys conducted with a sample of the population.

Keywords: Rompope, Rocafuerte, tradition, commercial production.

INTRODUCCION

Las bebidas ancestrales componen una parte primordial de la cultura de los pueblos, estas son hechas de ingredientes especiales y dadas de generación en generación. En diferentes lugares del mundo, estas elaboraciones se han desarrollado, almacenando su valor emblemático y general, expresan la historia y las costumbres de las sociedades que las originan.

En México, una de las bebidas tradicionales con raíces coloniales es el rompope, una bebida cremosa elaborada con yemas de huevo, leche, azúcar y alcohol, que se aromatiza con canela y vainilla. Aunque se asocia a celebraciones religiosas y festividades familiares, su origen se remonta a los conventos novohispanos del siglo XVII.

El rompope fue elaborado por primera vez por las monjas del Convento de Santa Clara en Puebla. Según diversas fuentes, las religiosas adaptaron una receta europea de ponche de huevo (egg nog o rompon) utilizando ingredientes locales, dando lugar a una bebida con sabor y textura

únicos. Su elaboración se convirtió en una práctica artesanal, transmitida entre generaciones y familias, conservando técnicas tradicionales (Food, 2025).

Actualmente, el rompopo se produce en distintas regiones del país, destacando Puebla, Tlaxcala y Oaxaca, con variantes locales que incorporan nuez, piñón o almendra. Además, su comercialización ha trascendido lo artesanal, encontrándose en presentaciones industriales. Sin embargo, su elaboración casera sigue siendo símbolo de identidad cultural y culinaria mexicana (Cano & Rivera, 2019)

El cantón Rocafuerte, famoso por su herencia cultural e histórica, representa un lugar importante para investigar esta bebida, ya que mantiene costumbres que son esenciales para su identidad local. No obstante, la modernización y la pérdida de costumbres han planteado retos para conservar y propagar estas manifestaciones culturales, lo que requiere un esfuerzo para documentarlas, analizarlas y valorarlas nuevamente.

En el marco de la carrera de Hospitalidad y Hotelería, resaltar las bebidas tradicionales como el rompopo es esencial desde un punto de vista tanto cultural como económico. Incorporar estas costumbres en las experiencias turísticas no solo apoya el desarrollo sostenible de las comunidades, sino que también enriquece la oferta gastronómica y refuerza la identidad del territorio frente al turismo, tanto nacional como internacional.

Por lo tanto, el objetivo principal de este estudio es identificar y examinar los ingredientes tradicionales utilizados en la preparación del rompopo en Rocafuerte, al mismo tiempo que se investiga su conexión con las prácticas culturales y sociales de la comunidad. Así, se pretende contribuir a la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial, creando herramientas

que faciliten su conservación y promoción como parte esencial de la hospitalidad y el sector hotelero en Ecuador.

Comparación con otras bebidas ancestrales

Al igual que el rompopo, otras naciones han preservado bebidas con profundo valor histórico. En Perú, el chicha de jora, fermentado de maíz, tiene orígenes prehispánicos y se asocia a rituales agrícolas. En Japón, el sake se utiliza en ceremonias religiosas sintoístas, mientras que, en Etiopía del vino de miel, forma parte de celebraciones sociales y espirituales (Gómez, 2020)

Puede decir que estas bebidas en su diferente preparación y hábito tienen un mismo propósito, que es desarrollar y fortalecer la identidad cultural y las prácticas comunitarias, con el fin de hacer la diferencia en cada País de su preparación y que esto se lleve de generación en generación y no se pierda esa tradición.

El rompopo es una bebida típica que se elabora con ingredientes como leche, huevos, azúcar y licor, y tiene un significado especial en el patrimonio culinario de diversos países en América Latina. En Ecuador, específicamente en el cantón Rocafuerte, en la provincia de Manabí, esta bebida se ha arraigado en la identidad cultural de la región, siendo transmitida a través de conocimientos de cocina familiar durante generaciones (Gómez V. Y., 2020).

Inicialmente, se hacía en los hogares para celebrar eventos especiales como fiestas religiosas, bautizos y Navidad. Sin embargo, el rompopo ha evolucionado de ser un producto de preparación casera a convertirse en un artículo con potencial comercial, apoyado por iniciativas de emprendimiento local, especialmente impulsadas por mujeres (Pérez, 2019). “Este cambio ha sido motivado por el aumento en la demanda de productos tradicionales, visibles en ferias de gastronomía, mercados turísticos y espacios de comercio local y regional” (Sánchez, 2021).

A pesar de ello, el avance hacia la producción comercial ha exigido modificar los métodos artesanales para adaptarse a condiciones de producción más uniformes y seguras, cumpliendo con normativas de salud como las establecidas por ARCSA. Esto ha planteado el desafío de preservar la autenticidad del producto ante las demandas del mercado actual (Lozano y Bravo, 2020) Además, se han presentado problemas como la informalidad de los productores, el difícil acceso a financiación y la falta de estrategias de marketing efectivas.

El objetivo de este estudio es examinar cómo ha cambiado el rompopo en Rocafuerte desde su producción casera hasta la actualidad, identificando los factores clave que han afectado esta transformación, los desafíos que enfrentan los productores locales y las oportunidades para fortalecer la producción, aumentar la competitividad del producto y resguardar su valor cultural.

Analizar este fenómeno no solo ayuda a destacar una práctica culinaria tradicional, sino que también permite entender cómo los productos patrimoniales pueden integrarse en modelos de desarrollo económico local sostenible, especialmente en áreas rurales como Rocafuerte, donde la tradición y la innovación se combinan como impulsores del emprendimiento (Vásquez, 2022)

ACERCA DEL PROBLEMA

Planteamiento del Problema

El problema central no es solo la transición de lo artesanal a lo comercial, sino el riesgo de pérdida de identidad y homogeneización del producto ante las presiones del mercado formal. Mientras que la tradición ha sobrevivido durante siglos como un saber heredado de las religiosas

franciscanas y mercedarias, la producción comercial actual enfrenta barreras que amenazan su sostenibilidad.

Dimensiones de la problemática:

- Barreras Normativas: El cumplimiento de estándares de salud (como los de ARCSA) exige una uniformidad que a menudo choca con la variabilidad natural de la receta artesanal casera.
- Informalidad y Financiamiento: Existe una falta de modelos de producción que unan la técnica tradicional con la competitividad comercial, limitando el acceso a créditos y a mercados más amplios.
- Desabastecimiento y Costos: Los productores locales enfrentan el incremento constante en los insumos básicos (huevos y alcohol), lo que afecta directamente su rentabilidad.
- Planteamiento: La falta de un modelo de producción sostenible que equilibre la normativa sanitaria con la receta ancestral restringe el crecimiento económico y pone en riesgo la conservación de este patrimonio intangible del cantón. Sin estrategias de fortalecimiento, el rompo de Rocafuerte podría quedar rezagado frente a producciones industriales que, aunque menos auténticas, poseen mayor capacidad de distribución.

PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

¿Cuáles son las dificultades que encuentran los fabricantes de rompo en Rocafuerte para preservar la originalidad del producto mientras se ajustan a las demandas del mercado formal?

OBJETIVO DE ESTUDIO

Estudiar el desarrollo del rompopo en el cantón Rocafuerte desde su elaboración en casa hasta su fabricación a nivel comercial, reconociendo las modificaciones en los métodos, los elementos que fomentaron esta evolución y su efecto en las áreas económica, social y cultural de la comunidad local.

VARIABLES

Variable Independiente

Evolución del rompopo en Rocafuerte.

Variable Dependiente

Tradicición casera y comercial.

OBJETIVOS

Objetivo General

Determinar la historia del rompopo en el cantón Rocafuerte, desde su fabricación en casa hasta su actual elaboración industrial, que impacta en la economía de la comunidad.

Objetivos Específicos

- Definir el proceso clásico de preparación del rompopo en Rocafuerte, abarcando sus costumbres domésticas y su relevancia cultural.

- Explicar los cambios en las técnicas de elaboración, venta y regulaciones que han acompañado la evolución del rompope hacia un artículo comercial mediante el estudio del arte.
- Examinar cómo esta transformación ha impactado a los actores locales, centrándose en los productores y emprendedores mediante encuesta y entrevista.
- Sugerir enfoques que fortalezcan la producción comercial del rompope, manteniendo su valor patrimonial y tradicional.

Este cuadro resume los hitos de la evolución técnica:

Etapas Ancestral (Origen):	Etapas de Microemprendimiento:	Etapas de Formalización:	Etapas Industrial Actual:
Elaboración exclusivamente para consumo familiar o festividades locales. Uso de ingredientes frescos del día (leche recién ordeñada y huevos de corral).	Venta en portales y ferias locales. Se introducen las primeras etiquetas artesanales y botellas de vidrio nuevas, pero el proceso sigue siendo 100% manual.	Obtención de Registros Sanitarios. Los productores adecúan sus cocinas a "plantas de procesamiento" con paredes de azulejo y mesones de acero inoxidable para cumplir con la ley.	Uso de maquinaria para el sellado y etiquetado. El rompope de Rocafuerte se convierte en un producto de exportación interna, llegando a las principales cadenas de retail del país.

El presente cuadro detalla la transición técnica que implica el paso de la tradición a la industria, abarcando los puntos clave que definen el segundo objetivo.

Etapas del Proceso	Tradición Casera (Manual)	Transición Comercial (Tecnificada)	Impacto en el Producto
Mezcla y Cocción	Uso de ollas de barro o acero pequeñas; fogón de leña o cocina doméstica. Agitado manual constante con cuchara de palo.	Marmitas industriales con agitación mecánica automatizada y control preciso de temperatura ($T > 80^{\circ}\text{C}$).	Mayor homogeneidad en la textura y eliminación de variaciones por error humano.

Filtrado	Uso de lienzo de tela o cedazos manuales para retirar impurezas de las especias	Filtros de prensa o sistemas de filtrado de acero inoxidable de alta eficiencia.	Producto visualmente más limpio y libre de residuos sólidos.
Envasado	Llenado manual con embudos en botellas reutilizadas o de vidrio estándar, sellado con corcho o tapas simples.	Líneas de envasado al vacío con dosificadoras automáticas y sellado hermético con bandas de seguridad.	Garantiza la inocuidad alimentaria y extiende la vida útil en percha.
Conservación	Consumo inmediato o refrigeración casera. Sin aditivos químicos.	Proceso de pasteurización y adición de conservantes permitidos (como sorbato de potasio) bajo normas sanitarias.	Permite la distribución a largas distancias y permanencia en supermercados.
Estandarización	Recetas "al ojo" o por tanteo, variando según el humor del artesano o la estación.	Fórmulas exactas medidas por peso y volumen, control de grados Brix (azúcar) y grado alcohólico exacto.	El consumidor siempre recibe el mismo sabor, sin importar el lote de producción.

Hipótesis General

Reconocer y conservar los elementos típicos del rompo, junto con la valorización de las costumbres culturales relacionadas con su preparación, juega un papel importante en el fortalecimiento de la identidad cultural del cantón Rocafuerte y presenta un gran potencial para ser incluidos en el avance turístico y culinario de la zona.

Hipótesis Nula

La detección y conservación de los elementos tradicionales del rompo, así como la valorización de las costumbres culturales relacionadas con su producción, no contribuyen de

manera importante al refuerzo de la identidad cultural del cantón Rocafuerte ni a su inclusión en el avance turístico y culinario de la zona.

Resultados y Significado:

Los hallazgos de este estudio proporcionarán una visión detallada sobre los componentes tradicionales del rompopo en el cantón Rocafuerte, así como las costumbres culturales y sociales que rodean su elaboración y consumo. La importancia de estos hallazgos se encuentra en la oportunidad de desarrollar estrategias para conservar y promover el rompopo como parte del patrimonio cultural no material. Adicionalmente, se podrán detectar iniciativas que utilicen esta bebida como un rasgo distintivo dentro de la oferta turística local, lo que podría enriquecer la propuesta culinaria y reforzar la identidad local ante turistas tanto nacionales como internacionales.

I. MARCO TEORICO

Bebidas Tradicionales

En nuestra provincia de Manabí contamos con muchas variedades de bebidas incluidas con alcohol y las que no poseen alcohol, eso ya se viene generando con mucho tiempo atrás porque es una diversidad cultural, por lo tanto, es una tradición que representa a nuestra cultura Manabita y que se lleva de generación en generación.

Las bebidas tradicionales ecuatorianas son un legado cultural inmaterial que refleja la historia, el entorno y la mezcla de culturas de la nación. No son solo bebidas, sino que

sirven como elementos centrales en rituales y actividades sociales, estableciendo un vínculo entre las comunidades y sus antepasados, su medioambiente y los ciclos de la vida. (zevallos, 2014)

Rompoppe

(Sabor, 2023), Nos dice que es el rompoppe es una bebida que en Ecuador se hace con yemas de huevo, leche, canela, azúcar, vainilla y licor; pero que según quien lo prepare puede llevar otros ingredientes adicionales. Y con más o con menos licor, de acuerdo con el gusto de cada uno. Es decir, que al ser una bebida con una trayectoria, que de acuerdo al consumidor, de quien la elabora se va ajustando al paladar del cliente.

El olor y el gusto de este postre típico, así como de otros, han llevado a que este cantón sea reconocido como la región más dulce de Manabí. La producción de golosinas en Rocafuerte se originó en el siglo XIX, cuando las religiosas Franciscanas y Mercedarias comenzaron a crear estos productos.

Rocafuerte. El lugar más dulce de Manabí se encuentra en Rocafuerte, a solo 20 kilómetros de Portoviejo. Los campos de arroz son parte del paisaje distintivo de este cantón, aunque su reputación se basa en la elaboración de diversos tipos de dulces manabitas.

Dentro de estas delicias destacan los huevos moyos, que se hacen con aguardiente, leche y azúcar. También se preparan alfajores, bocadillos, dulces de plátano, higo, camote, rompoppe, entre otros.

“La producción de golosinas en Rocafuerte tiene sus raíces en el siglo XIX, cuando las madres Franciscanas y Mercedarias iniciaron la elaboración de estos productos”. (DIario, 2017)

El rompopo es una bebida que contiene alcohol que se elabora con esencia de vainilla, las yemas de huevo, azúcar, fécula de maíz, leche y sobre todo el licor, es espesa y dulce, se toma en cualquier momento, pero más en eventos como fiestas, actividades de casas abiertas en centros educativos, fiestas patrimoniales, ferias gastronómicas, entre otros, del mismo modo se utiliza en la preparación de postres como galletas y pasteles.

Historia del Rompopo

Se dice que esta bebida es originaria de México, en donde se hizo muy popular durante la época virreinal. Pues con la llegada de los frailes franciscanos, quienes fueron los encargados de enseñar la religión, comenzaron a surgir conventos y con ello la gastronomía española y la nativa comenzaron a mezclarse. El rompopo también surgió en esa época, se dice que las monjas Clarisas, quienes preparaban deliciosos platillos y bebidas, fueron las creadoras de la receta original del rompopo, pues mezclaban los ingredientes básicos con almendra y ron para darle un toque único que le dio la personalidad con la que conocemos hoy en día a esta bebida. (Universal, 2022)

Rompope en Rocafuerte: Historia y Tradición.

El rompopo es una bebida alcohólica exquisita, caracterizada por su dulzura y cremosidad, preparada a base de leche, canela y otros ingredientes que le aportan su distintivo color marrón claro. “Esta bebida forma parte de la tradición de numerosos pueblos, que la disfrutaban en sus celebraciones, transmitiendo de generación en generación la receta para su elaboración” (Díaz, 2013).

Se elabora principalmente con uno de los productos más importantes de la provincia de Manabí, la leche, que junto al azúcar y diversas especias constituyen los ingredientes

fundamentales. Durante aproximadamente dos horas de cocción, se produce una transformación en los ingredientes, que se reducen en cantidad, cambian de color y concentran su sabor. Posteriormente, se deja enfriar y se procede a batir las yemas de huevo, que se añaden a la mezcla anterior. Se calienta a fuego lento hasta lograr una textura uniforme, se retira del fuego, se deja enfriar y se finaliza la preparación del rompopo.

El Historiador de Manabí, Ramiro

Molina, recuerda esta costumbre local. “La producción de dulces comenzó con la llegada de inmigrantes alemanes las monjas oblatas. La región es bastante pobre, había muchas obras benéficas y por eso las monjas empezaron a hacer alfajores para generar fondos”

A medida que han pasado los años, lo que inició con los alfajores preparados por las monjas se ha transformado en un sector económico, con más de 300 tipos distintos.
(comercio, 2014)

Origen del Rompope

Figura 1 Elaboración propia mediante Canva (2025)



1. Origen Español (Siglo XVI)

El rompope se origina de bebidas europeas que combinaban huevo, leche, azúcar y alcohol, populares en España durante el Renacimiento. En la península Ibérica existían preparados caseros influenciados por recetas árabes y de la Edad Media, tales como el "ponche de huevo" o variaciones similares al eggnog.

Estas Bebidas Cumplen Varias Funciones:

- Eran energizantes y con propósitos medicinales.
- Se relacionaban con festividades religiosas y familiares.

Representaban un conocimiento culinario que se transmitía, principalmente, en conventos y hogares. España no solo envió ingredientes, sino también costumbres culinarias y religiosas, lo que facilitó que estas recetas llegaran al continente americano.

2. 1524: Llegada a la Nueva España:

Con la llegada de los primeros misioneros franciscanos en 1524, se trajeron ingredientes europeos como:

Leche de vaca, Huevos, Azúcar de caña, Canela. Estos se mezclaron con productos autóctonos como la vainilla (originaria de Mesoamérica) y, más tarde, el ron y otros destilados.

Aquí comienza un proceso esencial: el mestizaje gastronómico, donde una base europea se adapta a los recursos y preferencias del nuevo territorio americano.

3. Época Colonial y Puebla, México:

Puebla se estableció como un importante centro gastronómico debido a:

Su ubicación estratégica entre Veracruz y Ciudad de México Su marcada influencia religiosa, La existencia de numerosos conventos.

Los conventos servían como laboratorios culinarios en los que las monjas preparaban recetas complejas tanto para consumo propio como para venta.

El rompopo empezó a definir su identidad en este contexto: más dulce, más especiado y con un carácter distintivo de la Nueva España.

4. Las Monjas y la Figura de Eduviges:

La tradición popular atribuye la receta del rompopo a Sor Eduviges, una monja del Convento de Santa Clara en Puebla.

Independientemente de si es verdad o simbólica, su historia refleja:

- El papel de la mujer en la conservación del conocimiento culinario.
- La cocina conventual como espacio de creatividad.
- La transmisión oral de recetas.

Sor Eduviges se convierte en un símbolo cultural: representa el origen sagrado, disciplinado y artesanal del rompopo.

5. Siglo XVII: Crecimiento y Expansión

Durante el siglo XVII.

El rompopo se hizo popular más allá de los conventos, se vendió en ferias, celebraciones y mercados.

Se convirtió en una bebida asociada a festividades religiosas (Navidad, bodas, bautizos).

Este proceso marca su transición de un producto conventual a una bebida popular, aumentando su presencia en la vida diaria.

6. Época Moderna: Variaciones Regionales

Con el tiempo, surgieron diversas variaciones:

- Rompope de nuez, almendra, pistache, café, coco.

Cada región adapta los ingredientes basándose en la disponibilidad y las tradiciones locales. Esto muestra la capacidad del rompope para incorporar identidades regionales sin perder su esencia.

7. México Actual: Símbolo Gastronómico

Hoy en día, el rompope es: Un producto tanto industrial como artesanal.

Un recuerdo gastronómico, un elemento festivo.

Existen dos niveles:

- Como bebida tradicional que evoca la memoria.
- Como un producto comercial de gran volumen.
- Esto evidencia la tensión entre la tradición y la modernidad.

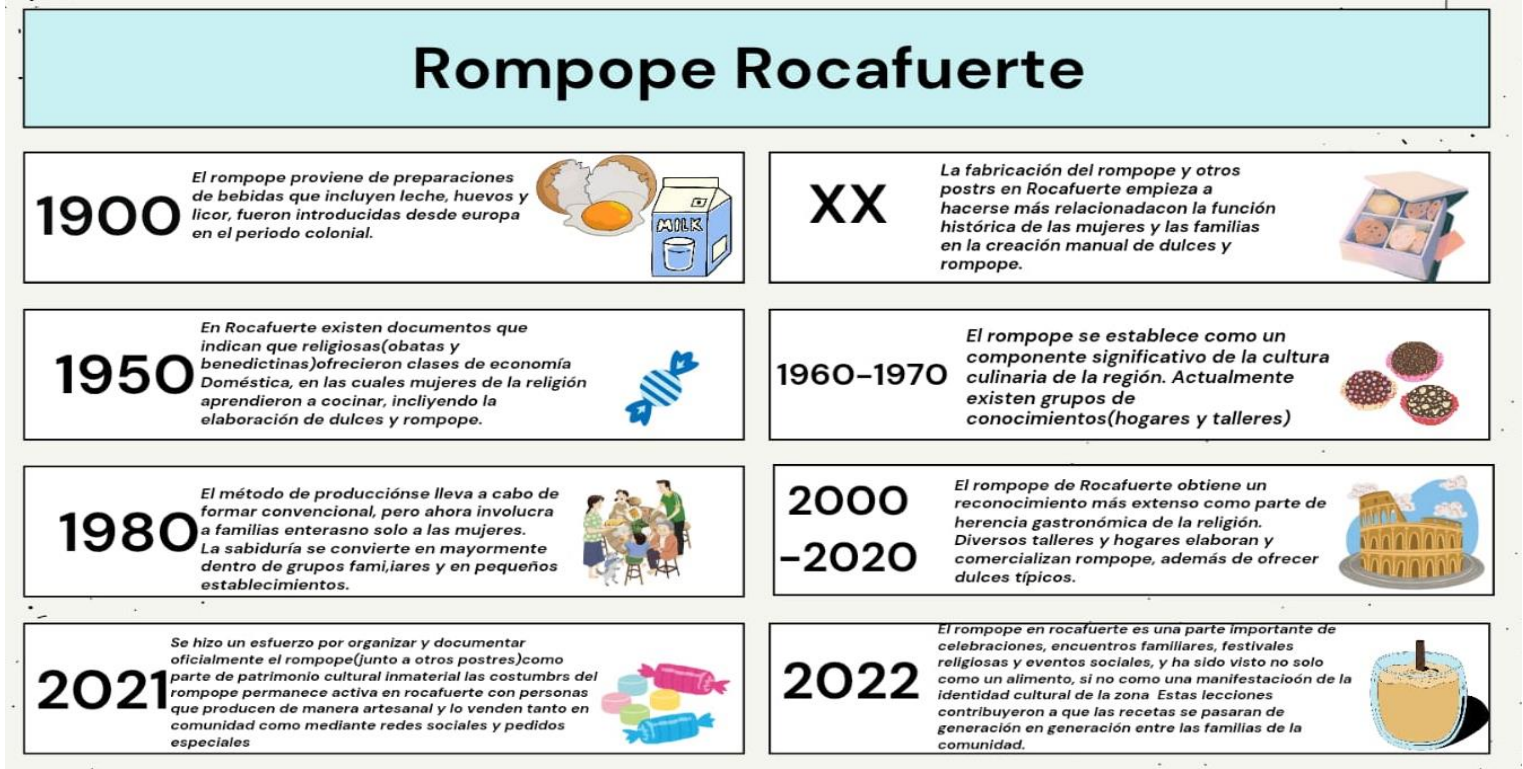
8. La “Mexicanización” del Rompope

A pesar de su origen español, el rompope es considerado actualmente como un producto completamente mexicano. Este proceso de mexicanización se puede entender por:

- La integración de ingredientes nativos (vainilla).
- La evolución de su perfil de sabor.
- Su conexión con festividades de México.
- Su vínculo con personajes históricos regionales.

“El rompope ya no es una imitación europea y se transforma en un producto mezcla, fruto del cruce cultural.” (Jara, 2022)

Figura 2 Elaboración propia mediante Canva (2025)



- **1900** – Los orígenes del rompopo en Rocafuerte y la zona de Manabí se daban en comunidades rurales agrícolas donde las tradiciones gastronómicas se mezclaban con las prácticas sociales locales. La elaboración a mano de bebidas y postres era parte de la cultura comunitaria.
- **Siglo XX.** - Establecimiento y tradición (1950, 1960–1970, 1980) En Ecuador, a mediados de siglo, el rompopo se estableció como una bebida vinculada a celebraciones familiares (Navidad, Año Nuevo, matrimonios), no únicamente como un producto casero fiel a la tradición, sino también como un componente de la identidad cultural de Manabí.

Se reforzaron las formas tradicionales de producción en localidades y comunidades rurales.

Años 50.

El aumento en la población y un mejor acceso a ingredientes (leche, azúcar, aguardiente) facilitaron que el rompope dejara de ser una bebida doméstica para convertirse en un producto presente en eventos comunitarios y ferias regionales.

Durante estas décadas, la bebida también adquirió un papel social: se ofrecía como muestra de hospitalidad a los visitantes y en ferias locales.

Años 80

Con el reconocimiento regional, el rompope comenzó a vincularse con las artesanías culinarias de Manabí y Rocafuerte, convirtiéndose en un producto emblemático de la identidad manabita junto a dulces tradicionales. No obstante, seguía siendo principalmente un producto artesanal y familiar, con poca industrialización.

- **2000–2020** – Tradición, comercialización y turismo

Años 2000

El rompope de Rocafuerte comenzó a aparecer con mayor frecuencia en ferias, mercados y celebraciones navideñas, destacándose por su carácter artesanal y recetas familiares que se han transmitido a lo largo de generaciones.

- **2020**

Las producciones artesanales empezaron a darse fuera de las festividades navideñas, accediendo a ciertos mercados locales y regionales.

- **2021** Rompope hoy y rutas gastronómicas

El rompopo sigue siendo una bebida artesanal consumida especialmente durante las fiestas (Navidad, fin de año, celebraciones comunitarias).

La producción permanece mayoritariamente artesanal, con recetas tradicionales que resaltan ingredientes disponibles localmente, como leche fresca, yemas y aguardiente de caña.

- **2022**

Se desarrollaron proyectos y estrategias para promocionar turísticamente el rompopo, como la creación de rutas gastronómicas en Rocafuerte, orientadas a fomentar el turismo cultural y económico, resaltando puntos clave de producción y venta locales.

“Estos proyectos tienen como objetivo preservar la tradición artesanal del rompopo mientras lo presentan como un atractivo cultural para los visitantes”. (Rodriguez, 2021)

Proceso Artesanal y Su Valor Cultural

Según la preferencia personal, el Rompopo puede incluir ingredientes adicionales, como frutas locales, y ocasionalmente se usa licor de caña pura, las familias pueden hacer sus propias variaciones haciendo la bebida a sus gustos utilizando la elaboración casera de los Rompopos Rocafuerte.

La fama del rompopo de las monjas del convento de Santa Clara se extendió por la región y empezó a ser vendido, lo que les permitió encontrar un medio de sustento, junto con la venta de mole, camotes y dulces típicos. Entre ellas estaba Eduviges, una monja mestiza encargada de preparar rompopo y que era la única que tenía autorización del obispo para probarlo mientras lo hacía. Ella logró convencerlo de que tomar una copita al día no les haría daño a sus hermanas y a sus familias, pues esta era además una bebida reservada para la élite. (Sabor, 2023)

Hay quienes creen que el rompopo nació en la casa de Pedro González, un artesano del pueblo de Comal en Colima, También se atribuye su creación a las monjas agustinas del Convento de Santa Mónica en Puebla.

En algunos estados se pueden encontrar diferentes variedades de ponche de huevo. los cuales incluyen sabores como: café, pistacho, chocolate, maní, piñón, entre otros, que, si bien tienen un sabor ligeramente diferente al tradicional, suelen utilizar un método de preparación similar al original.

El rompopo es a base de huevo que desde del siglo XVII en Puebla, donde las monjas del Convento de Santa Clara lo convirtieron en una bebida muy popular, hoy emblema nacional de México.

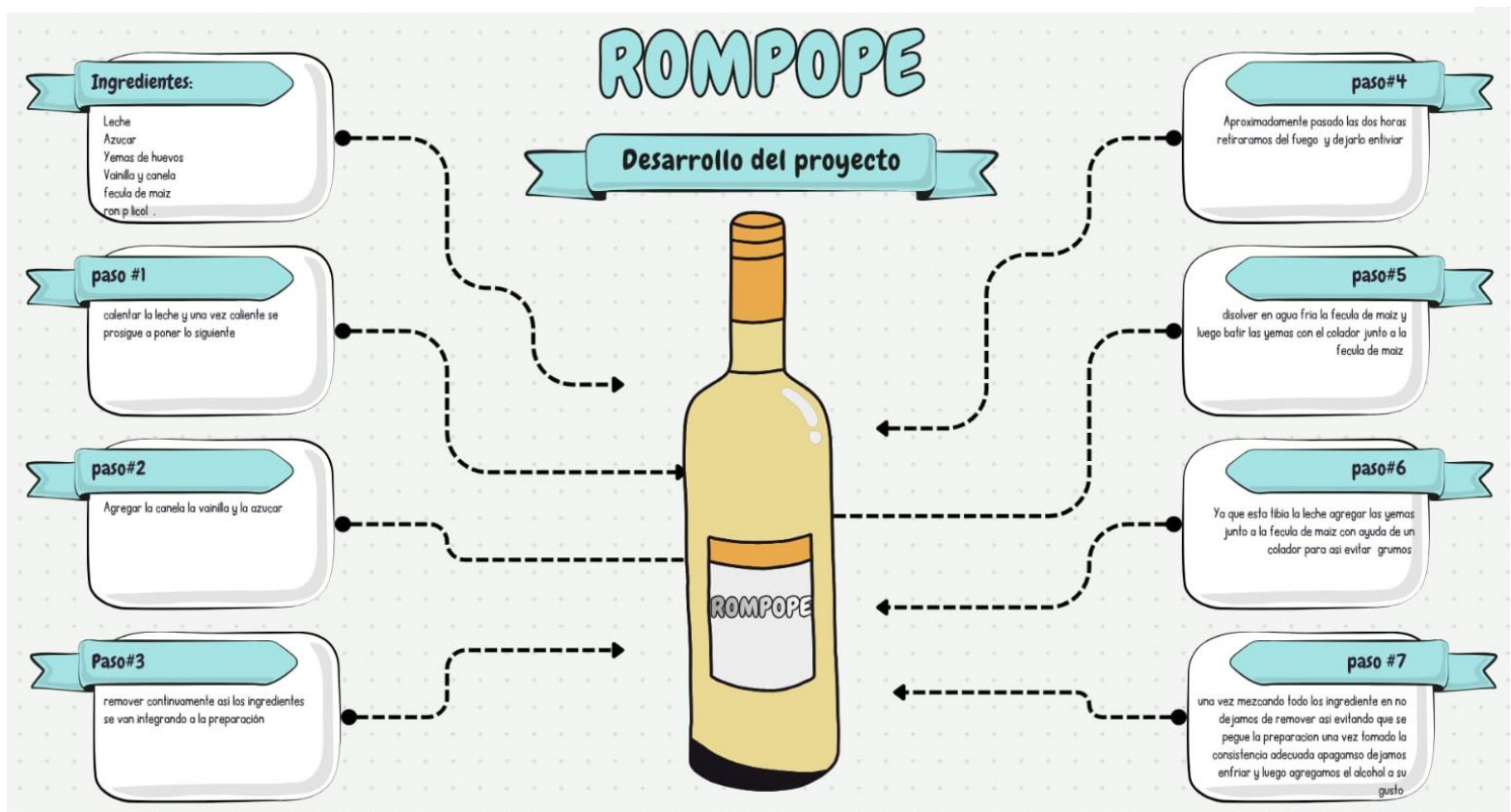
Esta bebida comenzó a venderse y su popularidad se extendió por todo México. Hoy en día el ponche de huevo se elabora en todo México, y hay quienes prefieren hacerlo en casa porque es preparado especialmente para celebrar las fiestas navideñas y las fiestas de Año Nuevo. (odaz, 2016).

El rompopo en Manabí es tradicional y elaborado en Rocafuerte, es muy vendido, reconocido y consumido por los manabitas y exportado para otros países, por lo cual, personas extranjeras llegan de turismo y compran mucho el rompopo para llevarle a sus familiares.

El rompopo tiene un pasado que se remonta a muchos años y se originó en conventos de monjas, donde se cultivó la gastronomía, surgiendo a raíz de una fusión entre la cocina indígena y la de Europa. Las monjas eran expertas en la atención a personalidades importantes, y en tales ocasiones, creaban los platillos y bebidas más exquisitos, destacando entre ellos el rompopo. Esta deliciosa bebida se ha difundido ampliamente debido a su notable sabor.

A lo largo de los años, el método para preparar rompope se ha mantenido constante, aunque se ha optimizado en cuanto a su sabor, color y consistencia. Hoy en día, esta bebida no solo se produce en México, sino también en nuestro país, siendo un producto muy delicioso y deseado por los consumidores. En Ecuador, ha llegado a ser una bebida típica, especialmente en la provincia de Manabí, gracias a la abundancia de ingredientes (como leche y huevos) necesarios para su elaboración (Jiménez, 2016)

Figura 3 Elaboración propia



Ingredientes Típicos:

- Leche: La leche actúa como el esencial líquido del rompope, otorgándole una suavidad y cremosidad inigualables.

- Azúcar: Este proporciona el dulzor típico del rompopo, y su cantidad puede variar según la receta y las costumbres locales.
- Fécula de maíz: la fécula de maíz actúa de una manera muy espesa para así darle la consistencia deseada con el espesor.
- Yemas de huevo: Estos son cruciales para espesar la mezcla, confiriendo una textura rica y un sabor único.
- Vainilla y canela: La vainilla y la canela son los principales condimentos que aportan un aroma y un gusto característicos a la bebida.
- Ron o licor: Usualmente, se emplea ron o aguardiente, aunque en algunas preparaciones caseras puede cambiar. El alcohol no solo añade sabor, sino que también ayuda a prolongar la vida útil de la bebida.

Antecedentes de investigación

El rompopo en Rocafuerte, desde su producción en casa hasta un posible desarrollo comercial, requiere analizar diversos elementos históricos, culturales y económicos. A pesar de, que no hay documentación detallada sobre esta transición podemos elaborar un análisis razonable basado en la información que existe sobre la tradición de dulces en Rocafuerte y las tendencias generales en la fabricación de alimentos artesanales.

Mapa de Rocafuerte

Figura 4 obtenido de (<https://maps.google.com/>)



Límites Rocafuerte: Limita al norte con los cantones Tosagua y Sucre, al Este con Junín, al Oeste con Portoviejo y Sucre y al Sur con Portoviejo.

Clima Rocafuerte: Su clima es tropical con temperatura media anual de 25° C. Es un cantón tradicional agrario y su elaboración está determinada por la zona geográfica que permite el cultivo de arroz, maíz, algodón y también en la elaboración y producción de dulces, rompope, tongas, entre otros.

Turismo en Rocafuerte

El turismo es considerado como una de las principales fuentes económicas de desarrollo a nivel mundial, su influencia permite que cientos de comunidades se beneficien no solo como fuente de oportunidades de lucro, generador de recursos y empleo, sino también como fuente de progreso,

pudiendo focalizar zonas marginales hacia vías de desarrollo y calidad de vida sustentable (Manzaba, 2021)

Rocafuerte es un territorio próspero donde se realiza la elaboración de los mejores dulces que tiene la provincia de Manabí, donde se preparan más de 300 variedades. La fama de los dulces es legendaria y su sabor inconfundible. Los alfajores, bocadillos, dulce de higo, de guineo, camote, rompo y otras delicias han saltado fronteras, esto a través de los ecuatorianos en el exterior. (Raymi)

Lugares Turísticos

- La Plaza Central
- El balneario de agua dulce Las Jaguas
- El balneario de agua dulce puerto Loor
- Templo de nuestra señora del Carmen

Fase 1: Comienzos y Tradición Familiar

Incorporación a la Dulcería Local: Es probable que el rompo haya llegado a Rocafuerte como una receta importada de otras partes de Latinoamérica, quizás influenciada por tradiciones religiosas o por la transmisión de saberes culinarios, a lo largo del tiempo, Se integró de manera fluida al repertorio de postres y bebidas que las familias de Rocafuerte elaboraban de manera artesanal.

En sus inicios, la producción casera de la elaboración del rompo habría estado destinada principalmente para el consumo familiar y para compartir con vecinos y amigos.

Las Recetas.

Eran enseñadas de manera oral de generación en generación, con ligeras modificaciones según las preferencias y los ingredientes disponibles en cada hogar.

Uso de Ingredientes Locales: Es probable que la adaptación de la receta original haya incluido el uso de productos locales. La disponibilidad de leche fresca, huevos de granja y, lo más importante, el licor de caña que se conoce como "puntas" habría contribuido al sabor distintivo del rompopo de Rocafuerte.

El rompopo casero seguramente desempeñaba un papel en fiestas familiares, celebraciones locales y reuniones sociales, solidificándose como una bebida tradicional valorada dentro de la comunidad.

Producción Comercial.

El aumento de la demanda en la región llevó a muchos productores a aumentar la escala de sus métodos de producción. Nuevos negocios empezaron a aparecer, actualizando parcialmente sus procesos, unificando la calidad, y obteniendo licencias de sanidad para la venta oficial. Este cambio también incluyó una evolución en cómo se presentaba el producto, pasando de botellas reutilizadas a envases que están etiquetados y son visualmente atractivos. (Vásquez, 2022)

Fase 2: Aparición de la Artesanía Dulcera y las Primeras Ventas

Especialización y Reconocimiento: Con el tiempo, la tradición de dulces de Rocafuerte empezó a afianzarse, y algunas familias o individuos comenzaron a especializarse en la elaboración de ciertos dulces y bebidas, incluido el rompopo, para comercializarlos a nivel

local. Esto pudo haber surgido por la necesidad económica o el reconocimiento de la calidad de sus productos.

Mercados Locales y Ferias: Los primeros lugares de venta probablemente fueron los mercados cercanos, ferias artesanales y quizás incluso desde las propias casas. “El boca a boca fue fundamental para dar a conocer y reconocer el rompopo producido por ciertos artesanos”. (Sánchez et al, 2021)

Fase 3: Hacia una Posible Producción Comercial (Potencial)

Reconocimiento Regional y Turístico: La creciente reputación de Rocafuerte como la "capital del dulce" atrae turistas y genera un aumento en la demanda de sus productos tradicionales, incluyendo el rompopo.

Proceso Artesanal y Su Valor Cultural del Rompopo

El rompopo es tradición que las familias de los cantones de Manabí, esta bebida artesanal, está hecha con leche, huevos, especias y licor de caña, y se sirven en fiestas, reuniones o visitantes del hogar en Manabí.

Hay dulces que hacen el producto tradicional, así como los huevos moyos Según Alvarado, (2006)

En las noticias de Diario Universo, el Rompopo atrajo el 40% en los primeros meses del año una alta demanda en los últimos meses del año Especialmente en Navidad y fin de año.

Emprendimiento y Formalización: Algunos productores artesanales podrían haber identificado la posibilidad de aumentar su producción para satisfacer esta creciente necesidad.

Esto podría requerir una cierta formalización del negocio, la obtención de licencias sanitarias y una inversión mayor en maquinaria, sin perder el carácter artesanal.

Diversificación de Canales de Venta. Más allá de los mercados locales, la producción comercial podría investigar otras vías como tiendas de recuerdos, ventas en línea a nivel regional o nacional, e incluso la distribución a restaurantes y hoteles.

Desafíos de la Escalabilidad. Pasar a una producción comercial presenta retos como preservar la calidad artesanal a mayor volumen, asegurar un suministro estable de ingredientes, manejar gastos y competir con productos industrializados.

Innovación sin Perder la Esencia. Una posible evolución comercial podría incluir la creación de presentaciones más llamativas, tamaños variados incluso ligeras modificaciones en las recetas para atraer a una audiencia más amplia, siempre respetando

Transición hacia la Producción Comercial

La transición del rompope desde los conventos coloniales hasta las fábricas modernas ejemplifica cómo una bebida tradicional puede adaptarse a las exigencias del mercado sin perder su esencia. Su comercialización no solo ha favorecido su permanencia, sino que ha contribuido a la difusión del patrimonio gastronómico mexicano en el ámbito nacional e internacional (Academia, 2023)

El rompope es una bebida tradicional mexicana elaborada con yemas de huevo, leche, azúcar, alcohol y vainilla. Su origen se remonta al siglo XVII, cuando las monjas del Convento de Santa Clara en Puebla adaptaron una receta europea conocida como rompon o eggnog, utilizando ingredientes locales. “En sus inicios, el rompope se preparaba exclusivamente en los

conventos y era consumido durante celebraciones religiosas o como obsequio a benefactores”
(García, 2010)

Durante la época colonial y en los siglos posteriores, la receta del rompope fue transmitida a la población civil, especialmente a las familias criollas y mestizas. Con el tiempo, su preparación se volvió común en los hogares, convirtiéndose en una bebida característica de festividades como la Navidad y las fiestas patronales. Esta etapa marcó el inicio de su producción artesanal doméstica, en la que cada familia conservaba sus propias variantes, incorporando sabores como piñón, almendra o nuez (Martínez, 2015)

La transición hacia la producción comercial del rompope se consolidó a mediados del siglo XX, cuando el producto comenzó a fabricarse a gran escala. La marca “Santa Clara”, originaria de Puebla, fue una de las pioneras en la industrialización del rompope, estandarizando su receta, aplicando normas sanitarias y extendiendo su distribución nacional (López, 2007)

Este proceso permitió que la bebida trascendiera el ámbito local y artesanal para convertirse en un producto de consumo masivo. La producción industrial incorporó técnicas de conservación, envasado y comercialización que facilitaron su exportación y posicionamiento como un símbolo gastronómico mexicano (Cano & Rivera, 2019)

En la actualidad, el rompope se elabora tanto de forma artesanal como industrial. Los conventos y pequeñas productoras locales mantienen los métodos tradicionales, conservando el valor cultural y simbólico de la bebida. Paralelamente, las industrias alimentarias continúan perfeccionando su producción para satisfacer la demanda comercial y exportadora (Gómez, 2020)

Cadena de suministro

La cadena de suministro es el conjunto de pasos necesarios para que un producto llegue desde su origen hasta el consumidor final en buenas condiciones.

Para explicarlo vamos a ver el ejemplo de una manzana producida que se vende en el mercado local. En este caso, incluye las siguientes actividades:

Figura 5 Obtenida por (Paula Nicole Roldán 2017)



Es el conjunto de procesos que une el ciclo de un producto, desde la producción hasta la entrega, involucrando a proveedores, fabricantes, distribuidores y clientes, esta abarca todos los pasos que se dan para fabricar un producto o prestar un servicio, desde que se consiguen las materias primas hasta que son consumidas por el consumidor final, pasando durante este proceso por operaciones intermedias de abastecimiento, producción, marketing, distribución o venta. (Unir, 2023)

Puedo decir también que la cadena de suministro se lo conoce también como cadena de valor que se refiere a que los bienes, servicios o productos que van consiguiendo más valor a través que van avanzando su producción y haciendo conocer al mismo.

Tipos de cadena de suministro

Aprovisionamiento

Fase donde se dan los pasos necesarios para obtener, manejar y traer aquellas materias primas y subproductos necesarios para producir un producto o servicio que luego será vendido.

Esta es una etapa decisiva porque tiene que ver con el cómo, dónde y cuándo se obtienen y suministran materias primas para fabricar los productos finales. Es por esto que se debe tener una adecuada planificación y conocer de antemano la disponibilidad de materias primas, el stock de las misma y los tiempos. (Mecalux, 2024)

Producción

Durante esta fase es cuando se transforman las materias primas en el producto final que posteriormente será el que llegue al consumidor.

A lo largo de la producción la optimización de los procesos tiene un papel clave en la estandarización de la operativa y, por tanto, en el conseguir un ciclo productivo más ágil y eficiente.

Distribución y entrega

Esta etapa recoge todas las actividades y agentes que hacen posible que un producto llegue a su último destino; es decir, desde la salida del área de almacenaje o centro de distribución hasta

que se entrega el producto al cliente final. “Algo que es posible gracias a la red de distribuidores, almacenes, tiendas físicas u online”. (Unir, 2023)

Importancia Económica en Rocafuerte

Aspecto: Importancia Económica del Rompopo en Rocafuerte

Generación de Ingresos y Empleo: La elaboración de rompopo forma parte de la tradición de dulces artesanales del cantón, la cual es el sustento económico de numerosas familias y pequeños negocios, en su mayoría de carácter artesanal y familiar.

Desarrollo Turístico: El rompopo es un símbolo culinario y un atractivo turístico clave de Rocafuerte. Estudios recientes se centran en la creación de una ruta gastronómica del rompopo para impulsar el turismo, lo que generaría ingresos adicionales para el sector de hotelería, restaurantes y servicios conexos. (zambrano, 2015)

Cadena de Valor Local: La producción de rompopo estimula la economía local al demandar materias primas como leche, huevos, especias y licores, a menudo compradas a proveedores locales, fortaleciendo así la cadena agroalimentaria interna del cantón.

Identidad y Diferenciación: La fama del rompopo y los dulces de Rocafuerte lo posiciona como el "rincón más dulce de Manabí", proporcionando una ventaja competitiva basada en su tradición y sabor único, lo que incluso facilita la exportación de la bebida.

Figura 6 .Elaboración propia ruta de rompope información basada a la historia y tradición mapa señalada a las rutas que el rompope ha tenido dentro de Manabí



En el mapa de ruta del rompope artesanal Rocafuerte-Manabí, mediante elaboración propia a base de información basada en la historia y tradición mapa señalada a las rutas que el rompope ha tenido dentro de Manabí.

La imagen presenta un mapa ilustrado titulado “Ruta del Rompope Artesanal – Rocafuerte, Manabí”, el cual representa de forma visual y turística el recorrido de distintos puntos de elaboración y comercialización del rompope dentro del cantón Rocafuerte.

El mapa muestra el territorio delimitado con caminos punteados que conectan varios establecimientos artesanales, cada uno identificado con un ícono de botella y un nombre específico. Entre los puntos destacados se encuentran: Rompopo Doña Nela, Hacienda El Recuerdo, Sabor Manabita, Reinanita, Dulcería La Torre, El Secreto de Norma y Secreti La Torre, entre otros.

A medida que el recorrido avanza, el visitante descubre que el rompopo no es solo una bebida, sino un elemento identitario que acompaña celebraciones, encuentros familiares y festividades religiosas. La ruta se convierte así en un puente entre el pasado y el presente, donde la herencia cultural se mantiene viva gracias al trabajo artesanal.

En la parte superior se observan elementos representativos del paisaje local, como colinas, edificaciones patrimoniales y cuerpos de agua, reforzando la identidad cultural del territorio. Además, el mapa incorpora una rosa de los vientos para orientación espacial, A los costados se incluyen recuadros informativos: uno dedicado a la historia y tradición, donde se resalta al rompopo como símbolo de identidad local, y otro que invita a descubrir más mediante redes sociales, destacando productos complementarios como alfajores, dulces típicos y manjar de leche.

En conjunto, la imagen funciona como una herramienta de promoción cultural y turística, que pone en valor la tradición gastronómica del rompopo y su relación con los emprendimientos locales de Rocafuerte.

La Ruta del Rompopo Artesanal se presenta, como un puente entre pasado y presente, donde cada parada cuenta una historia y cada sorbo honra la tradición manabita.

Factores que Impulsan o Restringen la Evolución Comercial:

- **Apoyo Gubernamental y Local:** Las iniciativas para promover el turismo y apoyar a emprendedores locales pueden facilitar la transición hacia una producción comercial.
- **Preservación de la Identidad:** Es esencial que cualquier esfuerzo de comercialización no comprometa la calidad y autenticidad del rompopo tradicional de Rocafuerte, que es su distintivo. (Gómez y Vera, 2020, pág. 78)
- **Competencia:** La existencia de otras marcas de rompopo a nivel nacional o internacional podría representar un obstáculo.
- **Acceso a Financiamiento:** Los recursos necesarios para aumentar la producción pueden ser un desafío para muchos productores artesanales.
- **Impacto Socio económico.** La venta de rompopo ha tenido un papel en el crecimiento económico de la comunidad, creando trabajo, especialmente para mujeres emprendedoras, y estimulando el turismo gastronómico. Además, ha reafirmado la identidad cultural al mantener viva una receta tradicional integrada en un modelo de negocio contemporáneo.

La evolución del rompopo en Rocafuerte probablemente ha recorrido un camino que va desde la tradición casera, pasando por una producción artesanal destinada al mercado local, hasta un punto en el que algunos productores podrían estar considerando o ya habrían comenzado una producción a mayor escala para un mercado regional o turístico. El éxito de esta transición dependerá de la habilidad para equilibrar la tradición con la innovación, mantener la calidad artesanal y aprovechar las oportunidades que brinda el creciente reconocimiento de Rocafuerte como un centro de dulcería tradicional. La

clave radicar  en conservar la esencia y el sabor distintivo del rompopo rocafuerte o mientras se ajusta a las exigencias de un mercado más amplio.

El rompopo de Rocafuerte ilustra cómo una costumbre hogareña puede transformarse en una industria en una industria local próspera sin perder su esencia original.

“Este cambio presenta una oportunidad para revalorizar conocimientos tradicionales, revitalizar la economía y expandir la cultura local a una audiencia más amplia”. (Zambrano, 2015)

El rompopo de Rocafuerte, conocido como rompopo manabita, se ofrece principalmente en presentación de botella de 1 litro, 750ml, 375ml y 300ml, con precios que varían entre \$10, \$8, \$5 y \$4 dólares respectivamente, según publicaciones locales. Se puede encontrar en tiendas locales o a través de vendedores que ofrecen entregas a domicilio.

Presentaciones y precios:

- Botella de 1 litro: \$10 dólares.
- Botella de 750ml: \$8 dólares.
- Botella de 375ml: \$5 dólares.
- Botella de 300ml: \$4 dólares.

Figura 7. obtenida del trabajo de campo negocio (Heleen emprendedora).



Donde encontrarlo:

Tiendas locales:

Se puede encontrar en tiendas o dulcerías que ofrezcan productos típicos de Manabí, como el rompope.

Vendedores a domicilio:

Algunos vendedores ofrecen el rompope con entrega a domicilio, contactándolos a través de redes sociales o teléfonos de contacto.

Rappi:

En algunas ciudades, se puede encontrar el rompope a través de la aplicación Rappi, con precios que pueden variar.

Características del rompope de Rocafuerte:

Es un rompopo 100% manabita, lo que implica que es una bebida tradicional de la región de Manabí.

Se caracteriza por su sabor y cremosidad, siendo una bebida popular para disfrutar en reuniones familiares o momentos de descanso.

El rompopo es una bebida que se elabora con leche, huevos, azúcar, vainilla y ron, entre otros ingredientes, y se recomienda servir frío.

Es importante verificar la disponibilidad y precios actualizados con los vendedores locales o a través de las plataformas de venta en línea antes de realizar la compra.

II. DISEÑO METODOLÓGICO

RESULTADOS

Enfoque de investigación

Para este estudio se eligió un enfoque mixto, es decir, cualitativo y cuantitativo, el mismo que tiene como objetivo medir el comportamiento y la comprensión en el entorno empresarial local.

Usando este enfoque, es posible proporcionar una visión más amplia y al mismo tiempo una mejor comprensión del tema que se estudia.

Esta asignación completa los resultados alcanzados con el uso de instrumentos de entrevistas y encuestas en el terreno. Asimismo, se recurrió a instrumentos como gráficos para mostrar los datos recogidos de forma sistemática.

Cabe señalar que este enfoque permitirá medir el nivel de lealtad a consumidores a través de encuestas de consumo, así como una entrevista al propietario y al administrador de la instalación para obtener información sobre los antecedentes retención y fidelización de clientes.

Tipo de Investigación

Descriptiva:

Con la identificación de varios rasgos clave de un conjunto de individuos, se procederá a detallar lo que se ha investigado.

Enfoque de investigación:

CUALI-cuantitativo “mixto”

Este estudio adopta un enfoque combinado, ya que reúne, examina e incorpora conceptos de artículos científicos, además de emplear métodos matemáticos y estadísticos, los cuales fueron organizados en tablas para proporcionar datos precisos a la investigación.

METODO:

Análisis síntesis: Se empleó información científica con la finalidad de aclarar mejor y poder estructurar el trabajo según sus secciones, resumir conceptos claves y recoger aportaciones de diferentes autores.

Población y Muestra: Para el desarrollo de la presente investigación sobre la evolución del rompo en el cantón Rocafuerte, se ha definido una población de 38 productores y expertos locales que mantienen la tradición y la comercialización de este producto en la zona urbana y rural del cantón.

Debido a que el tamaño de la población es reducido y plenamente identificado, se aplicó la fórmula estadística para el cálculo de muestra en poblaciones finitas:

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

Z= 1.96 nivel de confianza del 95%

P= 0.5

q= 0.5

e= 0.5 margen de error

N= 38 tamaño de la población

Interpretación del resultado:

Tras el desarrollo de la fórmula, se obtuvo un tamaño de muestra de $n = 38$ individuos.

Esto representa el 93.75% de la población total.

Nota Metodológica: Dado que la muestra calculada (38), la investigación se cataloga como un estudio censal o de muestreo exhaustivo. Esto otorga una alta validez a los resultados, ya que la información recolectada proviene de la casi totalidad de los actores clave en la producción de rompopo de Rocafuerte, minimizando el sesgo de error y garantizando que los datos sobre la transición de lo artesanal a lo comercial sean fidedignos.

III.RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Esta asignación se suma a los hallazgos logrados mediante el uso de entrevista y encuestas en el terreno. Igualmente, se emplearon recursos como diagramas para mostrar los datos reunidos de forma ordenada.

La observación permitió conocer la realidad a través de la percepción directa de los objetos de estudio, es el acto de observar y mirar cuidadosamente, es por esto que en esta investigación se aplicó esta técnica a la muestra que corresponde a 38 respuesta entre estudiante, moradores entre otras personas.

Tabla 1 cálculos de los encuestados

Se obtuvieron: 38 respuestas.	Entre ellas: Estudiantes. Moradores. Entre otras personas.
----------------------------------	---

(Evidencia Estadística)

De acuerdo con los resultados de las 38 encuestas y entrevistas realizadas en mi investigación, se puede evidenciar la magnitud de la problemática en el entorno de Rocafuerte:

Importancia Económica: El 27% de los participantes son comerciantes dedicados directamente a esta actividad, lo que confirma que el rompopo es un eje central de la economía local.

Arraigo Cultural: Existe un alto valor simbólico; el 85% de los encuestados considera "muy importante" que la bebida tenga raíces ancestrales. Esto evidencia que cualquier cambio en la producción debe cuidar estrictamente el valor patrimonial para no perder su mercado.

Hábitos de Consumo: El consumo es predominantemente estacional (festividades familiares y Navidad), lo que genera una dependencia económica de temporadas específicas y subutilización de la capacidad productiva durante el resto del año.

Potencial de Innovación vs. Tradición: Aunque el 95% de las personas está interesada en probar nuevas versiones (sabores frutales, chocolate), la mayoría sigue valorando la textura cremosa (37%) y el sabor artesanal como los atributos críticos de calidad.

Resultado de encuestas

1. ¿Cuál es su ocupación?

Respuesta predominante: Comerciante (27%).

La mayoría de los encuestados se dedican directamente a la elaboración de rompopo artesanal, lo que demuestra que esta actividad sigue siendo un eje central para la economía local.

Figura 8. Pregunta Referente a su Ocupación



2. ¿Qué edad tiene?

Respuesta predominante: entre 30 y 50 años con el (47%)

Lo que demuestra que la mayoría de las personas que fueron encuestados son parte del rango de edad adulta joven, lo que podría ser importante cuando se trata de tomar rompopo.

Figura 9. Pregunta Referente a la Edad.



Conocimiento y Cultura

3. ¿Conoce el origen cultural del rompopo?

Respuesta predominante: Si con el (72%)

En esta pregunta se busca reconocer que los encuestados si tienen conocimiento del origen cultural del rompopo.

Figura 10. Pregunta Referente al Conocimiento del Origen



4. ¿Qué tan importante es para usted que una bebida tenga raíces culturales/ancestrales?

Respuesta predominante: Muy importante con el (85%)

En la siguiente pregunta se evidencia que la mayoría de las personas que fueron encuestados consideran que es muy importante, ya que, es una bebida artesanal muy conocida.

Figura 11. Pregunta Referente Que Tan Importante Es La Bebida



Experiencia de Consumo

5. ¿Con qué frecuencia consume rompopo?

Respuesta predominante: Solo en ocasiones especiales con el (72%)

En esta preguntas se analiza el consumo del rompopo, donde se muestra que los encuestados lo consumen en ocasiones especiales reuniones, fiestas, entre otras.

Figura 12. Pregunta Referente A Que Frecuencia Consume El Rompopo



6. ¿En qué momento prefiere disfrutarlo?

Respuesta predominante: celebraciones familiares con el (44%) y como postre/bebida dulce con el (44%)

Lo que demuestra que la mayoría de las personas que fueron encuestados lo prefieren tomar en celebraciones familiares y compartir en familia por otro lado también prefieren

disfrutarlo en postres y bebidas dulces porque en postre es una forma interesante de probarlo ya que en postres en poco locales se encuentran.

Figura 13. Pregunta Referente En Qué Momento Prefiere Disfrutarlo



Sabor y Calidad

7. ¿Cómo calificaría el sabor del rompope que consumió?

Respuesta predominante: Excelente con el (87%)

Lo que demuestra que la mayoría de las personas que fueron encuestados han calificado con excelente sabor y buena calidad del producto.

Figura 14. Pregunta Referente Al Sabor



8. ¿Qué aspecto valora más en el rompopo?

Respuesta predominante: Textura cremosa con el (37%) Lo que demuestra que la mayoría de las personas que fueron encuestados eligieron la opción de textura cremosa ya que las personas le gustan esta textura porque en si el rompopo debe ser cremoso con buen sabor.

Figura 15. Pregunta Referente Al Aspecto Que Valora Más Al Rompopo



Innovación y Preferencias

9. ¿Le gustaría probar nuevas versiones de rompopo (ej. con chocolate, café, sabores frutales)?

Respuesta predominante: Si con el (95%)

Lo que demuestra que la mayoría de las personas que fueron encuestados si están dispuesto a probar nuevas versiones de rompopo solo con nombrar los sabores ya es súper que interesante probarlos todos.

Figura 16. Pregunta Referente Probaría Nuevas Versiones De Rompopo.



10. ¿En qué presentación prefiere comprarlo?

Respuesta predominante: Presentación Premium/artesanal con el (59%)

Lo que demuestra que la mayoría de las personas que fueron encuestados prefieren la presentación Premium/artesanal porque es un embace que prefieren para toda ocasión ya que tiene el contenido suficiente y justo.

Figura 17. Pregunta Referente a la Presentación.



11. Opinión General

¿Recomendaría el rompopo a amigos o familiares?

Respuesta predominante: Definitivamente con el (95%)

Lo que demuestra que la mayoría de las personas que fueron encuestados si recomendara el rompopo a sus amigos familiares porque es un buen producto que puede sacar de cualquier apuro.

Figura 18. pregunta referente a la recomendación.



12. ¿Qué optimizaciones considera que se podrían implementar para robustecer la fabricación y venta de rompopo en Rocafuerte?

Respuesta predominante:

Lo que demuestra que la mayoría de las personas que fueron encuestados opinaron por ayuda a los comerciantes de la vía que también sean vistos que les ayudara con poner la vía bonita con kiosco para que se vea también el esmero de cada comerciante que son de recursos bajos, pero aun así son el sustento de su familia.

Hay respuesta negativa y positiva.

- Que haya mayor publicidad.
- Obtener el registro sanitario y certificar la planta con buenas prácticas de manufactura.
- Impulsarlo en todos los lugares del país y darlo a conocer.
- Localizar más puntos de venta a nivel nacional.
- Feria de rompopo.
- Que no cambien su textura.

Mejora de los procesos de higiene y estandarización de la receta para garantizar calidad constante, el uso de envases atractivos y seguros, la diversificación de sabores, y el fortalecimiento de la comercialización mediante redes sociales, ferias locales y registros sanitarios que permitan ampliar el mercado y aumentar la confianza del consumidor.

Entrevista a dueños de dos locales y local en la vía (Rocafuerte)

Entrevista en Rocafuerte.

El objetivo principal de esta entrevista es detallar la elaboración las ventas del rompope identificando los ingredientes de buena calidad que se utiliza

Se indica que esta bebida es de sus ancestrales muy antigua ya que es de generación en generación tienen historia muy relevantes interesante herencia de los abuelos, tatarabuelos y uno de ellos tiene aproximadamente 18 años otro de los 40 años desde que se dedicó a la producción, pero antes ya estaba por sus abuelos también venden en promedio de 25 a 35 litros semanales teniendo en cuenta la temporada.

Y el costo de por litro es de 6\$ a 7\$ dependiendo su sabor la mayoría de los clientes prefieren los envases medianos, aunque en festividades se venden más los grandes. En Rocafuerte, Manabí, el rompope representa mucho más que una simple bebida; es un componente esencial de su identidad cultural y económica.

Las charlas y relatos de los productores locales muestran que esta costumbre tiene fundamentos sólidos, conectados a la historia de los monasterios y a fórmulas familiares que se han transmitido a lo largo del tiempo.

En los tres lugares que se entrevistó los tres elaboran su propio rompope con la receta de la familia de generación en generación y dos de ellos han recibido capacitaciones del servicio al cliente y manipulación de alimentos y si tuvieron un poco de dificultad por hubo un cierto tiempo del aumento de los precios de los insumos como huevo, alcohol entre otros.

Los clientes valoran mucho su textura como tal su sabor y quedan súper que encantados con las delicias que es el rompope si han tenido sugerencias, pero son comentarios buenos que se

mejoran todos los días se promociona el producto mediante recomendaciones en boca a boca, degustación y publicaciones en redes sociales si hay varios productores artesanales, pero cada uno con su esencia sus clientelas

El producto es distinto por su receta tradicional, sabor casero y calidad constante y si le gustaría a los tres entrevistados incorporar nuevos sabores y productos derivados como los dulces artesanales entre otras bebidas.

Establecimientos comerciales con permiso de SRI.

Se le entrevistó a 3 comerciante de la zona Rocafuerte.

Negocio 1	Negocio 2	Negocio 3
Dulcería los almendros. Av. Sucre, vía Chone, Rocafuerte, Ecuador EC090162.	Dulcería Ban Ban. Av. Sucre vía a Chone, Rocafuerte, Ecuador.	Negocio de dulcería en la vía. Av. Sucre vía a Chone, Rocafuerte, Ecuador.

Tabla 2 . Referencia de personas y negocios mediante el instrumento entrevista

Negocios informales.

Comerciantes 1	Comerciante 2	Comerciante 3
J.R.	B.B.	Familiar.

Tabla 3. Referencia de personas y negocios mediante el instrumento entrevista

Preguntas y respuesta del entrevistado.

1.-¿Desde hace cuántos años se dedica a la venta de rompopo en Rocafuerte?

Me dedico a la venta de rompopo desde hace aproximadamente 18 años

2.-¿Cuántos litros de rompopo vende semanalmente en promedio?

En promedio vendo entre 25 y 35 litros semanales dependiendo de la temporada.

3.-¿Qué tipos de rompopo tiene a la venta (tradicional, con sabores, artesanal, industrial, etc.)?

Ofrezco rompopo tradicional y también algunos sabores especiales como café y coco, todos de elaboración artesanal.

4.-¿Cómo calificaría la demanda de rompopo en su establecimiento? (Alta, media, baja)

Considero que la demanda es media, aunque en fechas festivas aumenta bastante

5.-¿En qué temporadas del año experimenta un incremento mayor en sus ventas?

Las ventas aumentan principalmente en navidad, año nuevo, semana santa y fiestas cantonales.

6.-¿Cuál es el costo promedio del litro de rompopo que ofrece?

El costo promedio del litro es de 6\$ a 7\$, según el sabor.

7.-¿Prefieren sus clientes envases pequeños, medianos o grandes?

La mayoría de los clientes prefieren envases medianos, aunque en festividades se venden más los grandes.

8.-¿Elabora su propio rompopo o colabora con proveedores?

Elaboro mi propio rompopo artesanal, siguiendo una receta tradicional.

Si se abastece de proveedores, ¿qué aspectos considera más cruciales? (precio, calidad, puntualidad, presentación, etc.)

En caso de comprar insumos, considero más importantes la calidad, el precio y la puntualidad.

9.-¿Cómo inició en este negocio? ¿Es tradición familiar?

Inicié en este negocio por tradición familiar, ya que mis padres también elaboraban rompopo para vender en el pueblo.

10.-¿Ha recibido capacitación de servicio y atención al cliente?

Sí, he recibido capacitaciones básicas sobre atención al cliente y manipulación de alimentos.

11.-¿Ha enfrentado problemas recientes relacionados con el abastecimiento o los costos?

Sí principalmente por el incremento en el precio de los insumos, como los huevos y el alcohol.

12.-¿Qué aspectos valoran más sus clientes? (sabor, textura, dulzura, contenido alcohólico, presentación)

Los clientes valoran sobre todo el sabor, la textura cremosa, el nivel de dulzura y que sea artesanal.

13.-¿Ha recibido sugerencias o reclamaciones frecuentes? ¿Cuáles son?

Algunas sugerencias son menos dulzura o presentaciones más pequeñas. Las reclamaciones son pocas.

14.-¿Qué tácticas utiliza para promover el rompopo?

Promociono el producto mediante recomendación boca a boca, degustaciones y publicaciones en redes sociales.

15.-¿Cree que hay mucha competencia en Rocafuerte?

Sí, hay varios productores artesanales, pero cada uno tiene su clientela.

16.-¿En qué se distingue su producto de los demás?

Mi producto se distingue por su receta tradicional, sabor casero y calidad constante.

17.-¿Estaría interesado en vender rompopo a través de redes sociales o plataformas digitales?

Sí, me interesaría vender a través de Facebook, tik tok y Instagram para llegar a más clientes.

18.-¿Le gustaría expandir su gama de productos?

Sí, me gustaría incorporar nuevos sabores y productos derivados como dulces artesanales.

PROPUESTA

Plan de Acción

El rompopo, un emblema de la cultura y la destreza artesanal de Ecuador, no solo simboliza un patrimonio histórico, sino que también ofrece una posibilidad de desarrollo económico y turístico para Rocafuerte. Este plan de acción tiene como objetivo fortalecer la producción de rompopo, favoreciendo su crecimiento económico, protegiendo su significado cultural y promoviendo su sostenibilidad a largo plazo.

Mediante estrategias integradas que incluyen el fortalecimiento de capacidades locales, la promoción del turismo, la innovación en el diseño y la protección del medio ambiente, este plan desea establecer el rompopo como un elemento fundamental para el avance social y económico de la zona. A sí mismo, busca consolidar su prestigio internacional como un producto de calidad y tradición.

Con la participación de actores importantes como artesanos, autoridades locales, el sector privado y comunidades, este plan aspira a tener un efecto beneficioso en todos los aspectos de la cadena de producción, asegurando no solo la rentabilidad, sino también la viabilidad de esta crucial industria artesanal.

Metas	Actividades	Encargados	Tiempo Para Hacer	Recursos para poner	Personas beneficiadas
Crecimiento Económico	-Formar cooperativas de artesanos que hagan más sencilla la venta directa de rompopo y disminuyan el papel de intermediarios. - Coordinar exposiciones locales de productos complementarios y artesanías.	-Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de la localidad de Rocafuerte (GAD Municipal) - Líderes de la comunidad.	cada medio año.	Logísticos, humanos y económicos.	Mínimos empresarios, artesanos locales y comunidad.
Promoción turística	-Diseñar un recorrido turístico centrado en la elaboración del rompopo, donde cada vendedor cuente con su propio kiosco de estilo elegante y acogedor. -Llevar a cabo campañas de publicidad digital para captar visitantes.	-Secretaría de Turismo. - Operadores de turismo locales.	Cada tres meses.	Tecnológicos, de publicidad y humanos.	Comunidad, turistas y empresas locales.
Conservación cultural	- Fomentar en las escuelas talleres sobre la historia del rompopo.	-Instituciones educativas. - Secretaría de Cultura.	Por año.	Económicos, educativos y tecnológicos.	Estudiantes, familiares y visitantes del ámbito cultural.
Rendimiento económico	- Elaborar programas de formación empresarial para los artesanos.	-Organizaciones no gubernamentales y sindicatos de artesanos. - Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de la localidad de Rocafuerte	Cada cuatro meses.	De carácter económico, tecnológico y humano.	Emprendedores y artesanos de la localidad.

		(GAD Municipal)			
Sostenibilidad en el ámbito económico	-Implementar sistemas de certificación de registro sanitario certificación artesana entre otros en cada lugar donde se vende rompopo en la región.	-Entidades internacionales de comercio. - Cámaras de comercio y GAD.	Semestrales.	Técnicos, económicos y logísticos.	Comunidad en general, artesanos y exportadores.
Avance en diseños	- Llevar a cabo casa abierta de rompopo con el objetivo de incorporar nuevos estilos y sabores. - Desarrollar líneas de productos a partir del rompopo.	- Diseñadores de la zona. - Cámaras de comercio y de moda.	Cada medio año.	Técnicos, creativos y económicos.	Artesanos, diseñadores y compradores de otros países.
Conservación ecológica	- Aplicar prácticas sustentables en la elaboración del rompopo, incluyendo el manejo responsable de los materiales básicos. - Reforestar zonas empleadas para la producción	-Ministerios de Agricultura y Medio Ambiente. - Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de la localidad de Rocafuerte (GAD Municipal).	Por año.	Recursos tecnológicos, humanos y medioambientales	Los ecosistemas locales, los productores y la población.

Tabla 1 Propuesta para el Fortalecimiento y Sostenibilidad de la Producción de Rompopo en Rocafuerte.

Conclusiones

La investigación reveló que el estudio de la cadena de valor muestra que cada fase del proceso, desde la fabricación artesanal hasta la venta, tiene un papel fundamental en la economía de la localidad. No obstante, la insuficiencia de infraestructura adecuada y el acceso limitado a los mercados internacionales limitan el crecimiento de esta industria.

Los artesanos se ven afectados por problemas importantes, como la competencia con productos producidos de manera industrial, la migración de jóvenes hacia otras áreas y la escasez de apoyo del gobierno. Esto perjudica tanto la rentabilidad como la permanencia de su actividad. A pesar de que la globalización ha aumentado la exposición de las bebidas de rompo en mercados internacionales, también ha traído consigo problemas como la competencia desleal y la aparición de imitaciones que perjudican la imagen del producto genuino.

La tesis sugiere un plan de acción para fortalecer la industria del rompo en Rocafuerte y resalta la necesidad de combinar estrategias económicas, culturales y ambientales que garanticen la sostenibilidad a largo plazo de esta tradición artesanal. A través de la creación de cooperativas, la promoción de rutas turísticas, la adopción de prácticas sostenibles y el impulso de la innovación en el diseño, se tiene como objetivo no solo revitalizar este sector, sino también establecerlo como un elemento esencial para el desarrollo económico local. La cooperación entre artesanos, autoridades locales, instituciones educativas y organizaciones internacionales es clave para afianzar este modelo integral, asegurando tanto la rentabilidad como la conservación del patrimonio cultural.

Recomendaciones

Diseñar planes específicos para mejorar la cadena de valor del rompopo. Esto puede involucrar sesiones de capacitación para perfeccionar las técnicas de preparación, facilitar el acceso a mercados internacionales y brindar apoyo a los artesanos a través de la formación de cooperativas.

Proponer la instauración de un certificado oficial que garantice la autenticidad y calidad del rompopo elaborado con ingredientes de alta calidad en Rocafuerte. Esto podría ayudar a distinguir los productos genuinos en los mercados internacionales y a combatir las falsificaciones.

Elaborar un esquema para aprovechar el turismo, como la creación de rutas que incluyan talleres de artesanía y exposiciones sobre la historia y el proceso de elaboración del rompopo. Esto puede ofrecer ingresos extras y fomentar la tradición.

Sugerir iniciativas educativas y talleres prácticos que involucren a las nuevas generaciones en las tradiciones de elaboración. A sí mismo, enfatizar la relevancia de incluir incentivos económicos que hagan interesante la participación en este sector.

Desarrollar productos alternativos, como rompopo de diferentes sabores y envases biodegradables, así como la creación de diseños modernos que capten la atención de nuevos mercados.

Anexo

Preguntas de la encuesta elaborada.
¿Cuál es su ocupación? Estudiante Comerciante Turista Empleado/a público Otras
¿Qué edad tiene? Entre los 17 a 30 Entre los 30 a 50 Entre los 50 a 80
¿Conoce el origen cultural del rompopo? Sí No
¿Qué tan importante es para usted que una bebida tenga raíces culturales/ancestrales? Muy importante Algo importante Poco importante Nada importante Experiencia de Consumo
¿Con qué frecuencia consume rompopo? No consume Sí consume Solo en ocasiones especiales
¿En qué momento prefiere disfrutarlo? Celebraciones familiares Reuniones sociales Como postre/bebida dulce Otras/Especifique Sabor y Calidad
¿Cómo calificaría el sabor del rompopo que consumió? Excelente Bueno Regular Malo

¿Qué aspecto valora más en el rompopo?

Textura cremosa

Dulzor equilibrado

Aroma

Presentación

Innovación y Preferencias

¿Le gustaría probar nuevas versiones de rompopo (ej. con chocolate, café, sabores frutales)?

Si

No

¿En qué presentación prefiere comprarlo?

Botella tradicional

Presentación Premium/artesanal

Envase pequeño

Opinión General

¿Recomendaría el rompopo a amigos o familiares?

Definitivamente sí

Probablemente sí

No estoy seguro

¿Qué optimizaciones considera que se podrían implementar para robustecer la fabricación y venta de rompopo en Rocafuerte?

Escriba su respuesta.

Tabla 3 Preguntas de las encuesta elaborada

Preguntas de entrevista
1. ¿Desde hace cuántos años se dedica a la venta de rompopo en Rocafuerte? 2. ¿Cuántos litros de rompopo vende semanalmente en promedio? 3. ¿Qué tipos de rompopo tiene a la venta (¿tradicional, con sabores, artesanal, industrial, etc.?) 4. ¿Cómo calificaría la demanda de rompopo en su establecimiento? (Alta, media, baja) 5. ¿En qué temporadas del año experimenta un incremento mayor en sus ventas? 6. ¿Cuál es el costo promedio del litro de rompopo que ofrece? 7. ¿Prefieren sus clientes envases pequeños, medianos o grandes? 8. ¿Elabora su propio rompopo o colabora con proveedores? 9. Si se abastece de proveedores, ¿qué aspectos considera más cruciales? (precio, calidad, puntualidad, presentación, etc.) 10. ¿Cómo inició en este negocio? ¿Es tradición familiar? 11. ¿Ha recibido capacitación de servicio y atención al cliente? 12. ¿Ha enfrentado problemas recientes relacionados con el abastecimiento o los costos? 13. ¿Qué aspectos valoran más sus clientes? (sabor, textura, dulzura, contenido alcohólico, presentación) 14. ¿Ha recibido sugerencias o reclamaciones frecuentes? ¿Cuáles son? 15. ¿Qué tácticas utiliza para promover el rompopo? 16. ¿Cree que hay mucha competencia en Rocafuerte? 17. ¿En qué se distingue su producto de los demás? 18. ¿Estaría interesado en vender rompopo a través de redes sociales o plataformas digitales? 19. ¿Le gustaría expandir su gama de productos?

Tabla 4 Preguntas de entrevista elaborada

Anexo



Figura 19. fotografía tomada en Rocafuerte
elaborado por Jasmany saltos



Figura 20. fotografía tomada en
Rocafuerte elaborado por Jasmany saltos



Figura 21. fotografía tomada en Rocafuerte
elaborado por Jasmany saltos



Figura 22. fotografía tomada en Rocafuerte
elaborado por Jasmany saltos



figura 23. fotografía tomada en Rocafuerte elaborado por Jasmany saltos



Figura 24. fotografía tomada en Rocafuerte elaborado por Jasmany saltos



Figura 25. fotografía tomada en Rocafuerte elaborado por Jasmany saltos



Figura 26. fotografía tomada en Rocafuerte elaborado por Jasmany saltos



Figura 27. fotografía tomada en Rocafuerte elaborado por Jasmany saltos



Figura 28. fotografía tomada en Rocafuerte elaborado por Jasmany saltos



Figura 29. obtenida por (El Diario)

Bibliografía

196FLAVORS. (2025). canelazo. *196FLAVORS*, 1.

Academia. (2023). Obtenido de

https://www.academia.edu/108056398/El_patrimonio_gastron%C3%B3mico_de_M%C3%A9xico_y_la_Seguridad_alimentaria

Cano & Rivera. (2019). Obtenido de <https://itsep.edu.ec/wp-content/uploads/2024/04/ITSEP-EC-PCA-2023-0017.pdf>

comercio, e. (29 de julio de 2014). *el comercio* . Obtenido de

<https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/canton-rocafuerte-dulces-tipicos-manabi/>

Diario, E. (28 de julio de 2017). <https://diariocorreo.com.ec/8627/portada/un-dulce-con-valor-historico-y-gastronomico>. *El Diario* . Obtenido de

<https://diariocorreo.com.ec/8627/portada/un-dulce-con-valor-historico-y-gastronomico>:

<https://diariocorreo.com.ec/8627/portada/un-dulce-con-valor-historico-y-gastronomico>

Díaz. (2013).

Estudios de la PUCE, U. u. (s.f.). *Estudios de la PUCE, UDLA u otras universidades (sobre la*

Colada Morada y Guaguas de Pan). Obtenido de Estudios de la PUCE, UDLA u otras

universidades (sobre la Colada Morada y Guaguas de Pan): Estudios de la PUCE, UDLA

u otras universidades (sobre la Colada Morada y Guaguas de Pan)Estudios de la PUCE,

UDLA u otras universidades (sobre la Colada Morada y Guaguas de Pan)

Food, A. (2025). Obtenido de <https://blog.amigofoods.com/index.php/mexican-foods/rompope/>

García. (2010). Obtenido de Ministerio de Turismo del Ecuador (2023). Rocafuerte: tradición, dulces y rompopo. Quito: MINTUR.

Gómez. (2020). Obtenido de Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2020). Saberes y sabores tradicionales del Ecuador: bebidas típicas y su valor cultural. Quito: INPC.

Gómez y Vera. (2020).

Gómez, V. Y. (2020).

<https://es.scribd.com/document/324727740/Elaborar-rompopo>. (s.f.). Obtenido de

<https://es.scribd.com/document/324727740/Elaborar-rompopo>:

<https://es.scribd.com/document/324727740/Elaborar-rompopo>

Jara, P. (18 de noviembre de 2022). *<https://es.scribd.com/document/608612562/INFORME-PCI-ROCAFUERTE-MANABI-ECUADOR#:~:text=Este%20informe%20presenta%20un%20inventario%20actualizado%20del,Se%20revisaron%2020%20manifestaciones%20culturales%20previamente%20registradas&text=by%20pedro8jara%2D47>*. Obtenido de

<https://es.scribd.com/document/608612562/INFORME-PCI-ROCAFUERTE-MANABI-ECUADOR#:~:text=Este%20informe%20presenta%20un%20inventario%20actualizado%20del,Se%20revisaron%2020%20manifestaciones%20culturales%20previamente%20registradas&text=by%20pedro8jara%2D47>. Obtenido de

<https://es.scribd.com/document/608612562/INFORME-PCI-ROCAFUERTE-MANABI-ECUADOR#:~:text=Este%20informe%20presenta%20un%20inventario%20actualizado%20del,Se%20revisaron%2020%20manifestaciones%20culturales%20previamente%20registradas&text=by%20pedro8jara%2D47>:

<https://es.scribd.com/document/608612562/INFORME-PCI-ROCAFUERTE-MANABI-ECUADOR#:~:text=Este%20informe%20presenta%20un%20inventario%20actualizado%20del,Se%20revisaron%2020%20manifestaciones%20culturales%20previamente%20registradas&text=by%20pedro8jara%2D47>

Jiménez. (2016).

López. (2007). Obtenido de Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2020). Saberes y sabores tradicionales del Ecuador: bebidas típicas y su valor cultural. Quito: INPC.

Lozano y Bravo. (2020).

Lozano y Bravo. (2020).

Manzaba. (2021). Obtenido de

<https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/4502/1/ULEAM-HT-0169.pdf>

Martínez. (2015). Obtenido de Ministerio de Turismo del Ecuador (2023). Rocafuerte: tradición, dulces y rompopo. Quito: MINTUR.

Mecalux. (09 de mayo de 2024). Obtenido de <https://www.mecalux.es/blog/tipos-de-cadena-de-suministro>

odaz, G. (21 de septiembre de 2016). <https://es.scribd.com/document/324727740/Elaborar-rompopo>. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/324727740/Elaborar-rompopo>
<https://es.scribd.com/document/324727740/Elaborar-rompopo>

Pérez. (2019).

Raymi, G. (s.f.). Rocafuerte. *Go Raymi*, 2. Obtenido de Raymi, Go:

<https://www.goraymi.com/es-ec/manabi/rocafuerte/ciudades/rocafuerte-abdd936ae>

Rodriguez, B. m. (27 de noviembre de 2021). <https://es.scribd.com/presentation/542759900/La-Historia-del-Rompopo#:~:text=Historia%20Del%20Rompopo-,Las%20monjas%20Clarisas%20en%20Puebla%20inventaron%20el%20rompopo%2C%20una%20bebida,bebida%20tradicional%20mexicana%20producida%20comercialme>

nte. Obtenido de <https://es.scribd.com/presentation/542759900/La-Historia-del-Rompopo#:~:text=Historia%20Del%20Rompopo-,Las%20monjas%20Clarisas%20en%20Puebla%20inventaron%20el%20rompopo%2C%20una%20bebida,bebida%20tradicional%20mexicana%20producida%20comercialmente:>

Sabor, E. (08 de 12 de 2023). *EU Sabor*. Obtenido de EU Sabor:

<https://www.sabor.eluniverso.com/rompopo-la-bebida-que-nacio-en-un-convento-y-ahora-acompana-la-navidad/>

Sánchez. (2021).

Sánchez et al. (2021).

SCIELO. (2021). Revalorización de la chicha de maíz en la cocina étnica del pueblo Salasaka.

Tungurahua, Ecuador. *Revista Universidad y Sociedad*, 6.

Unir. (2023). Obtenido de <https://ecuador.unir.net/actualidad-unir/supply-chain/>

Universal, e. (30 de 11 de 2022). Rompopo. pág. 1.

Vásquez. (2022).

zambrano, L. (25 de diciembre de 2015). <https://www.expreso.ec/actualidad/economia/el-rompopo-marca-el-pulso-del-consumo-durante-diciembre-268981.html>. Obtenido de <https://www.expreso.ec/actualidad/economia/el-rompopo-marca-el-pulso-del-consumo->

durante-diciembre-268981.html: <https://www.expreso.ec/actualidad/economia/el-rompope-marca-el-pulso-del-consumo-durante-diciembre-268981.html>

Zambrano, L. (25 de diciembre de 2015). <https://www.expreso.ec/actualidad/economia/el-rompope-marca-el-pulso-del-consumo-durante-diciembre-268981.html>. Obtenido de <https://www.expreso.ec/actualidad/economia/el-rompope-marca-el-pulso-del-consumo-durante-diciembre-268981.html>: <https://www.expreso.ec/actualidad/economia/el-rompope-marca-el-pulso-del-consumo-durante-diciembre-268981.html>

zevallos, g. j. (2014). *Gomezjurado Zevallos, Javier. Las bebidas de antaño en Quito. (2014).* Obtenido de Gomezjurado Zevallos, Javier. Las bebidas de antaño en Quito. (2014)