



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABI

FACULTAD DE EDUCACION, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES

TRABAJO DE TITULACION

TEMA

**IMPACTO DE LAS BEBIDAS ANCESTRALES EN EL DESARROLLO Y
FORTALECIMIENTO TURÍSTICO DE MANTA.**

AUTORAS

**AVILA AVILA ANGELICA FABIOLA
MOLINA BALDA JOMELY ELIANA**

TUTOR

ABG. RUPERTI LEON LEO MG

MANTA, ENERO 2025

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En calidad de docente de la Facultad de Educación, Turismo Arte y Humanidades de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí CERTIFICO.

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de integración Curricular bajo las autorías de las estudiantes AVILA AVILA ANGELICA FABIOLA Y MOLINA BALDA JOMELY ELIANA legalmente matriculadas en la carrera de HOSPITALIDAD Y HOTELERIA, periodo académico 2024-2025(2), cumpliendo el total de **384 horas**, cuyo tema del proyecto o núcleo problemático es "IMPACTO DE LAS BEBIDAS ANCESTRALES EN EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO TURÍSTICO DE MANTA"

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 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 la Ley en contrario.

Manta, Lunes, 30 de diciembre de 2024

Lo certifico

LEO RUPERTI LEON

Docente Tutor

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quienes suscriben, Avila Avila Angelica Fabiola con C.I. 1316768223, Molina Balda Jomely Eliana con C.I 1726382920 hacen constar que las autoras del proyecto de investigación 'Impacto de las bebidas ancestrales en el desarrollo y fortalecimiento turístico de Manta ' el cual constituye una elaboración personal realizada únicamente con la dirección del asesor de dicho trabajo, Abg. Leo Ruperti León.

En tal sentido manifiesto la originalidad de la concepción del trabajo, interpretación de datos y la elaboración de las conclusiones, dejando establecido que aquellos de otros autores se han referenciado debidamente en el texto de dicho trabajo.

Angelica Balda

Avila Avila Angelica Fabiola
1316768223

Molina Balda Jomely Eliana
1726382920

APROBACIÓN DE LA TESIS

Los miembros del Tribunal de Grado aprueban el informe del trabajo de investigación sobre 'Impacto de las bebidas ancestrales en el desarrollo y fortalecimiento turístico de Manta' presentados por las estudiantes Avila Avila Angelica Fabiola y Molina Balda Jomely Eliana.

De acuerdo con las disposiciones reglamentaria de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades, y de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, como requisito para la obtención del título de Licenciadas en Administración de Empresas Hoteleras.

APROBADO



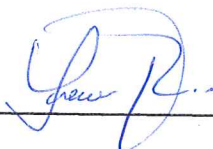
Dra. Beatriz Moreira Macias.

Presidente del Tribunal



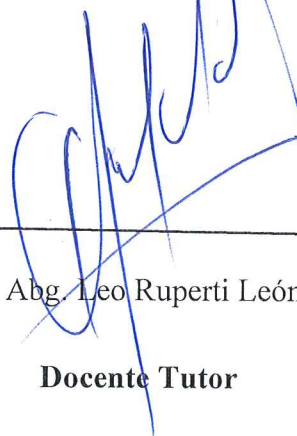
Ing. Inés Mora Pisco

Miembro Tribunal



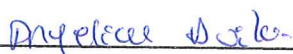
Mg. Irene Rodríguez P.

Miembro tribunal



Abg. Leo Ruperti León

Docente Tutor



Avila Avila Angelica Fabiola

Estudiante

Molina Balda Jomely Eliana

Estudiante

RECONOCIMIENTO

Al culminar mis estudios universitarios agradezco a Dios a mis padres, mis hijas por ser mi motivo y fuerza para seguir adelante. Mis hermanos por ayudarme en toda esta aventura llamada universidad, gracias a su guía y motivación día a día. Mi esposo por ser mi compañero incondicional durante esta etapa maravillosa de mis estudios, por su paciencia y apoyo incondicional. A mi tutor por tener la paciencia necesaria y orientarme en esta etapa profesional.

Avila Avila Angelica Fabiola

Quiero darle las gracias principalmente a Dios, por haberme permitido tener esta experiencia de aprender en la Universidad, y por haberme otorgado una familia maravillosa que siempre me ha apoyado, dándome ejemplos de humildad, superación y sacrificio, enseñándome a valorar las cosas y oportunidades que me ha dado la vida. Gracias a mi Universidad por haberme permitido crecer académicamente y convertirme en una profesional, a cada uno de mis profesores que impartieron las materias, expreso mi más grande agradecimiento por haberme acompañado en este camino.

Molina Balda Jomely Eliana.

DEDICATORIA.

Este éxito se lo dedico a Dios por brindarme la sabiduría para alcanzar mis metas, a mi madre Rosario Ávila desde el cielo que siempre estuvo, y estará presente en todos mis éxitos, a mi padre Miguel Ávila que gracias a él , por sacarnos adelante este logro es tan mío como suyo, porque sin su apoyo constante, no habría llegado hasta donde estoy ahora, mis hijas Brithany y Sofía por ser la fuerza que necesito para seguir superándome día a día, mis hermanos por estar presente y por ayudarme cuando lo eh necesitado, gracias a mi Ángel mi amor por siempre motivarme a seguir adelante por estar pendiente de mi en todo lo que necesito , mi suegra Rosario Bacusoy sé que desde el cielo está orgullosa de mí.

Avila Avila Angelica Fabiola

Mi Tesis se la dedicó con todo el amor y cariño, principalmente a mi madre Jesús Balda que me ha sostenido, me ha dado la fortaleza y apoyo a lo largo de este camino para cumplir una de mis metas, a mi amado padre Paco Molina , mis hermanas Rosa Molina , Alejandra Molina , han sido mi pilar principal para no rendirme, gracias por creer en mi capacidad, por sus palabras de aliento en los momentos más difíciles, por su apoyo tanto emocional como económico , gracias a mi tutor , quien estuvo como parte de mi guía para aclarar mis dudas que me permitió poder culminar mi proyecto.

Molina Balda Jomely Eliana.

RESUMEN

En el Ecuador existe diversidad de bebidas ancestrales, las cuales representan la identidad de las regiones del país, las mismas que para ser elaboradas utilizan distintas hierbas, plantas, frutas, entre otros ingredientes. El Ecuador posee una riqueza cultural que se ha mantenido a través del tiempo y se han transmitido entre generaciones.

El tema de la presente investigación, con el objetivo general “Impacto de las bebidas ancestrales en el fortalecimiento y desarrollo turístico en Manta; contribución a la economía” toma como referencia la variedad gastronómica que existe en el país, con el uso y comercialización que se tiene de las bebidas ancestrales, además de cómo se están llevando a cabo en el sector turístico, principalmente en la ciudad de Manta para potenciar su desarrollo y visibilidad.

Se explica de forma teórica los métodos de investigación que fueron utilizados para recabar toda la información pertinente y poder conocer más sobre el tema tratado. Los resultados obtenidos en las tabulaciones evidencian los pensamientos y las creencias de los participantes y dueños de establecimientos sobre si las bebidas ancestrales están realmente siendo aprovechadas por su aporte cultural.

Palabras claves: Bebidas ancestrales, cultura, turismo, desarrollo,

ABSTRACT

In Ecuador there is a diversity of ancestral drinks, which represent the identity of the country's regions, which use different herbs, plants, fruits, among other ingredients, to be made. Ecuador has a cultural wealth that has been maintained over time and has been transmitted between generations.

The topic of this research, with the general objective “Impact of ancestral drinks on the strengthening and development of tourism in Manta; contribution to the economy” takes as a reference the gastronomic variety that exists in the country, with the use and marketing of ancestral drinks, in addition to how they are being carried out in the tourism sector, mainly in the city of Manta to enhance its development and visibility.

The research methods that were used to collect all the pertinent information and be able to learn more about the topic discussed are theoretically explained. The results obtained in the tabulations show the thoughts and beliefs of the participants and establishment owners about whether ancestral drinks are really being used for their cultural contribution.

Keywords: Ancestral drinks, culture, tourism, development.

ÍNDICE

PORTADA.....	¡Error! Marcador no definido.
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	iii
APROBACIÓN DE LA TESIS	iv
DEDICATORIA.	v
RECONOCIMIENTO	vi
RESUMEN	vii
ABSTRACT	viii
ÍNDICE.....	ix
INTRODUCCIÓN	x
1. JUSTIFICACIÓN.....	1
2. DISEÑO TEÓRICO.	3
2.1 PROBLEMA	3
2.2 OBJETIVOS:	3
Objetivos Específicos.....	3
2.3 VARIABLES CONCEPTUALES Y OPERACIONALES.....	3
Variables conceptuales.....	3
2.4 TAREAS CIENTÍFICAS.....	4
3. MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN	7
3.1 BEBIDAS ANCESTRALES	7
3.2 BEBIDAS ANCESTRALES TRADICIONALES ECUATORIANAS.....	10
3.3 DESARROLLO	14
3.4 TURISMO	15
4. DISEÑO METODOLÓGICO	16
4.1 Población y Muestra.....	16
4.2 Métodos y Técnicas.....	18
5. RESULTADOS.....	20
5.1 Análisis de los resultados.	20
6. CONCLUSIONES	34
7. RECOMENDACIONES	35
8. BIBLIOGRAFÍA	36
9. ANEXOS	39

INTRODUCCIÓN

En la presente investigación, se realiza un análisis de como las bebidas ancestrales pueden impulsar el desarrollo turístico de la ciudad de Manta, se hace un recorrido a la cultura y se puede reconocer que, en algunas regiones del país, aún se preservan las tradiciones familiares que se transmiten de generación en generación.

Cada ciudad del Ecuador cuenta con su legado gastronómico, en donde se trata de conservar y recuperar los sabores tradicionales, para que sean incluidos en un contexto global y moderno. Las bebidas ancestrales, han sido parte esencial del desarrollo de las comunidades, en donde cada preparación tiene ingredientes de la región, en la antigüedad se consideraban a las bebidas como un gran tesoro culinario, en la actualidad son un aporte a la cultura culinaria de cada ciudad.

Es por ello, que surge la necesidad en esta investigación de conocer como influyen las bebidas ancestrales en el desarrollo y fortalecimiento turístico de la ciudad del puerto atunero, además, se analizó que existen pocos estudios relacionados con este tema, por ende, la información es escasa, por esta razón se considera relevante, puesto que, será un aporte para futuras investigaciones y un apoyo para nuevos investigadores que deseen ampliar este tema.

El presente estudio, se lo lleva a cabo por capítulos y en cada uno de ellos se integra información relevante y aspectos claves, tales como:

Capítulo I: Está compuesto por Marco teórico, en donde se fundamentan los conceptos que se investigaron de las diferentes variables bebidas, turismo, desarrollo, cultura, entre otros, con el fin de tener una idea más clara del tema a indagar.

Capítulo II: Esta relacionado con el Marco Metodológico, en dónde se describen las preguntas de investigación, los objetivos, la población escogida, los procedimientos realizados y los instrumentos evaluativos.

Capítulo III: En este capítulo se muestran los resultados y su respectivo análisis en donde se realiza una intervención cuantitativa y se da por culminado con la discusión de aquellos resultados. En este mismo apartado se logra exhibir las conclusiones y recomendaciones que se elaboraron en virtud de la investigación y los resultados obtenidos.

1. JUSTIFICACIÓN

La función principal de la cultura es que se posibilite al ser humano y se adapte a su entorno, por ello puede ser considerada como una estrategia de adaptación del humano en un hábitat determinado; toda manifestación de cultura se la contempla como un reflejo de adaptación e interacción con el individuo y el ambiente

En la mayoría de los países que desarrollan el turismo buscan que se destaque su cultura gastronómica, por ende, poseen una variedad de historias culinarias, llena de sabores, colores y aromas, que son muy bien vistos por los visitantes. Los turistas internacionales, buscan experimentar esta cultura culinaria, sin embargo, los turistas locales prefieren degustar su propia comida cuando pueden viajar.

El dilema gastronómico radica en la poca información de los establecimientos, servicios, bebidas tradicionales, que se ofertan al consumidor. El conocimiento es limitado sobre la diversidad de bebidas ancestrales disponibles. Esta falta de información conlleva pérdidas importantes de oportunidades para que se fortalezcan los destinos turísticos por medio de experiencias culinarias diversas y auténticas, como lo son las bebidas tradicionales en el territorio nacional y en el cantón del puerto atunero.

La gastronomía es una forma de oportunidad para que se impulse el desarrollo local de forma sostenible para que se revitalice el turismo histórico, económico, cultural, paisajístico, en especial en las zonas rurales que dependen del sector primario. La gastronomía ofrece una variedad de oportunidades importantes para el país. En el 2018, la UNESCO le dio el reconocimiento a Portoviejo por su gastronomía, destaca la preservación de las costumbres culturales y ancestrales de Manabí, también como su reconocimiento fuera del país.

La gastronomía ecuatoriana cuenta con una amplia gama de bebidas tradicionales, las cuales son parte fundamental de su identidad gastronómica y cultural. Aquellas bebidas, han sido elaboradas a lo largo del tiempo, estos se conservan auténticos en su proceso de elaboración. En cada región del territorio nacional, tiene su propia bebida tradicional, lo que demuestra la riqueza cultural que tiene el Ecuador. Estas bebidas además de ser una delicia para el paladar también ayudan a mantener las tradiciones locales.

La presente investigación es de gran relevancia, puesto que, ayuda a identificar las bebidas artesanales tradicionales, las mismas que han sido elaboradas con alcohol y sin alcohol, se pueden fortalecer los atractivos turísticos gastronómicos en Manta. Esto incentivará la comercialización, producción y consumo a nivel nacional, lo que a su vez beneficiará tanto a los productores locales como a la economía en general. Además, al promover estas bebidas tradicionales, se contribuirá a preservar y difundir la rica cultura gastronómica del Ecuador, atrayendo a turistas interesados en experimentar la autenticidad de sus sabores y tradiciones.

El presente proyecto aportará beneficios a los pequeños y grandes comerciantes de las diferentes ciudades del país en cuanto al marco cultural, económico y turístico lo que aportará de forma directa a los artesanos que conservan técnicas de elaboración de bebidas tradicionales, lo cual resaltará el atractivo paisajístico del turismo ecuatoriano.

Es viable, debido a la colaboración entre diversos actores que son clave, tales como la población local, la Cámara de Comercio, el Gobierno Autónomo Descentralizado de la ciudad de Manta. Esta colaboración faculta obtener información valiosa de cierta muestra de los habitantes del cantón. El trabajo mancomunado con estas instituciones, se pueden aprovechar los conocimientos y recursos de cada entidad para que se lleve a cabo una investigación efectiva y exhaustiva sobre las bebidas

ancestrales del país. Esta cooperación. Además, esta cooperación garantiza un enfoque integral que abarca aspectos como la producción, comercialización, promoción y consumo de estas bebidas, lo que facilitará la implementación de estrategias para fortalecer el turismo gastronómico en Manta y en todo el Ecuador.

2. DISEÑO TEÓRICO.

2.1 PROBLEMA

¿Cuáles serían las bebidas ancestrales que pueden influir en el fortalecimiento y desarrollo turístico en la ciudad de Manta?

2.2 OBJETIVOS:

Objetivo General.

Determinar el impacto que tienen las bebidas ancestrales en el fortalecimiento y desarrollo turístico en Manta; contribución a la economía.

Objetivos Específicos

- Identificar cuáles son las bebidas ancestrales que los turistas conocen y prefieren degustar de la gastronomía ecuatoriana.
- Definir que bebidas ancestrales pueden contribuir al desarrollo turístico de Manta.
- Analizar la importancia que le dan los turistas y los emprendedores a las bebidas ancestrales a la hora de escoger un destino y comprender las estrategias para comercializar las bebidas para el aporte del desarrollo turístico y económico

2.3 VARIABLES CONCEPTUALES Y OPERACIONALES

Variables conceptuales

Bebidas ancestrales

Las bebidas ancestrales, son aquellas que han sido elaboradas y consumidas a lo largo de generaciones por las comunidades. Estas bebidas generalmente están ligadas a la historia, la cultura y ciertas prácticas de rituales de cierto grupo y se pueden incluir ingredientes nativos y formas de preparación únicas. (NIETO, 2023)

Desarrollo

Es el proceso de evolución o mejora en diferentes contextos. Tales como económico, personal, social, hasta tecnológico, lo que implica cambios que conllevan a una complejidad mayor, bienestar o funcionalidad, se refiere al aumento de la producción lo que ayuda a mejorar la calidad de vida a un sector. (Irausquín, 2019)

Turismo

Se conoce como turismo, a la actividad que influye al crecimiento que tiene un impacto positivo en el ámbito social, cultural y económico de una región, por ende, se ha convertido en un factor clave para el desarrollo de los pueblos. En el área del comercio internacional se pone en evidencia como el turismo va contribuyendo a un sector que beneficia a más personas cada día. (Pérez, 2019)

Variables Operacionales

- Observación
- Investigación
- Entrevista
- Encuesta

2.4 TAREAS CIENTÍFICAS

- ✓ Tarea 1: Análisis histórico del objeto y campo de investigación.

Durante el periodo republicano y la colonia, las bebidas ancestrales fueron influenciadas y transformadas, debido a, la llegada de nuevos ingredientes de origen europeo y la imposición de nuevas prácticas económicas y sociales. No obstante, varias de estas bebidas preservaron sus recetas originarias y les fueron adaptando nuevos elementos, tales como especias europeas y el azúcar. En el siglo XX, se tenía mucho interés por mantener la identidad cultural nacional e indígena, y el valor cultural de estas bebidas fue creciendo como símbolo del patrimonio ecuatoriano. El redescubrimiento y el valor de las bebidas ancestrales, juegan un papel importante en el desarrollo turístico del Ecuador:

El análisis histórico de las bebidas ancestrales en Manta, revelan una importante relación entre la herencia indígena y las influencias coloniales, tal como la adopción a cambios socioeconómicos con el paso del tiempo. En la cultura manteña, elaboraban chicha a partir de maíz, en este proceso de fermentación se genera una práctica alimentaria y un ritual que se vincula a la espiritualidad con la conexión a la tierra. Las bebidas, generalmente se la utilizaban como agradecimiento a la Pachamama y rituales de fertilidad, este proceso era fundamental en ofrendas y celebraciones.

- **Estrategias de Marketing Cultural:** Las bebidas tradicionales, a lo largo del tiempo se han convertido en un importante atractivo turístico. Existen festivales que dan reconocimiento a la “Colada Morada”, “La Chicha”, “El Canelazo”, los cuales atraen a turistas locales como internaciones, los mismos que están interesados en experiencias auténticas y culturales.
- **Rutas Gastronómicas:** Hay varias rutas que incluyen degustaciones de las bebidas tradicionales las cuales han sido creadas hace unos 9.000 años atrás en

varias regiones del territorio nacional, tales como la Sierra, Costa y Amazonía.

Esto además de promover el turismo rural, ayuda a que se fortalezca la economía local, cuando se integran productores y comerciantes.

- **Educación y Preservación:** Las visitas a los talleres que muestra cómo se da la historia y la preparación de las bebidas ancestrales, fomentan que las personas pueden apreciar y entender la cultura ecuatoriana. Esto permite que se mantengan las prácticas tradicionales y que se fortalezca la identidad cultural.

✓ **Tarea 2: Diagnóstico de la situación actual.**

Las bebidas ancestrales, tales como la colada morada, la chicha, el rompopo, el canelazo y demás, son elementos importantes en el patrimonio cultural del Ecuador. Estos representan la identidad de múltiples comunidades, como montubios, indígenas, mestizos, cholos, entre otros. Varios festivales se celebran en la cultura local y las bebidas ancestrales, lo cual educa a las nuevas generaciones sobre su historia y promueve su consumo. Manta comienza a atraer el turismo de forma cultural, donde las bebidas juegan un rol importante para la experiencia gastronómica, lo que fomenta un mayor valor a nivel local e internacional.

Las bebidas ancestrales, pueden generar ingresos de forma significativa mediante el turismo y como se comercializa localmente. Esto genera un potencial económico que aún no ha sido explotado en cuestión de marketing y exportación. No obstante, no existe una infraestructura acorde y la escasa promoción limitan su alcance económico.

Tarea 3: Elaboración de la propuesta

Investigación de Campo: Identificación e investigación de los documentos de las bebidas ancestrales más importantes, se realizarán entrevistas y encuestas con turistas, residentes y emprendedores que se realizan en el campo de la investigación.

Desarrollo de Estrategias: Creación de rutas gastronómicas, campañas de promoción y experiencias culturales.

Tarea 4: Aplicación de la propuesta.

- Crear rutas gastronómicas que se dan como experiencias centradas en las bebidas ancestrales.
- Implementar rutas turísticas que incluyan las bebidas ancestrales y actividades que vayan asociadas.
- Se deben impulsar las bebidas ancestrales mediante medios locales y redes sociales para que se aumente la visibilidad.

CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO

3. BEBIDAS ANCESTRALES

Bebida:

El concepto de “bebida”, abarca toda sustancia en forma líquida que pueda ser consumida. Incluyen en diversas categorías de bebidas de tipo alcohólicas y no alcohólicas, infusiones, zumos y gaseosas. Es importante conocer que las bebidas tienen como función mantener el balance de agua en el organismo. El autor menciona que el agua es la bebida esencial y más natural para todos los seres vivos. (Vázquez, 2016)

Tradición:

Según (Sotello, 2016) se la define a la tradición como una construcción social que puede generar cambios espaciales como temporales, lo que significa que la

tradición no es estática, esta se transforma y evoluciona con el pasar del tiempo y depende de la cultura y el lugar donde se encuentra. Por ende, en cada cultura puede variar de forma significativa y se adapta a diferentes grupos sociales.

La palabra tradición, tiene su etimología en la palabra latina “**traditio**”, la cual la define como el conjunto de manifestaciones y bienes culturales que se instauran en la memoria de cada individuo y que se transmiten a las demás generaciones dentro de una comunidad. (MIRANDA, 2020)

Este concepto resalta que la tradición no solo se refiere a costumbres o prácticas pasadas, también incluye cualquier elemento cultural que sea relevante para una comunidad y a su vez que siga vivo a través del tiempo por medio de la transmisión intergeneracional. La transmisión además de perdurar en la memoria colectiva, puede ser objeto de adaptación y de reinterpretación según los contextos.

Bebidas Ancestrales

Las bebidas tradicionales son preparaciones líquidas que se distinguen por ser expresiones culturales de un pueblo, no es un simple producto culinario, estos representan expresiones significativas de la cultura de un pueblo en específico. la importancia de las bebidas ancestrales está en su capacidad para conservar su identidad y transmitir las costumbres de aquella comunidad. (Villalobos, 2019)

Mientras se mantengan vivas estas bebidas y puedan seguir evolucionando con el pasar de las generaciones, tienen un papel importante en la preservación cultural. Son las que transmiten prácticas, valores y conocimientos que son fundamentales para la continuidad de la cultura de los pueblos y la cohesión social. Estas bebidas ancestrales

además de satisfacer necesidades físicas, fortalecen la conexión con las raíces culturales y el sentido de pertenencia. (Vázquez, 2016)

Cultura:

La cultura es el conjunto integral de todas las manifestaciones de vida dentro de una sociedad específica, esto incluye elementos como mitos, tradiciones, rituales, leyendas y otras expresiones culturales que suelen ser las características de aquel grupo social en cuestión. (Páez, s, f)

La autora enfatiza que, la definición de cultura integra un conjunto amplio de creencias, conocimientos, derechos, moral, costumbres, arte y otros aspectos que son adquiridos y compartidos por los individuos dentro de ese pueblo. Aquellos elementos culturales además de ser parte del patrimonio colectivo, son un fundamentales en la regulación del comportamiento y como se desarrolla la forma de vida de las personas. La cultura no se limita demostraciones superficiales, también impregna todas las características de una comunidad, este influye en como actúan, piensan y se relacionan con los demás dentro de un contexto cultural y social. (Zubieta, 2018)

Expresión Cultural:

Refiere (Altieri, 2021) que la expresión cultural, es un complejo conjunto de elementos que integran tradiciones, valores, creencias, modos de comportamiento y símbolos que tiene como característica un grupo social en específico. Aquellos elementos no solo se transmiten entre generaciones, también tienen como propósito la perpetuación y la preservación de los valores fundamentales que describen la cohesión de aquella comunidad.

Desde esta perspectiva, la expresión cultural no se limita en demostraciones superficiales, sino que también abarca significativos y profundos aspectos de la vida del pueblo. Estos elementos de la cultura se transmiten mediante prácticas cotidianas, narrativas, rituales y otras formas de interacción social, lo que asegura que se dé continuidad y sea relevante la cultura dentro de la comunidad. (Altieri, 2021)

3.1 BEBIDAS ANCESTRALES TRADICIONALES ECUATORIANAS

Su historia se remonta a décadas pasadas y está ligada a las creencias y a la visión de las comunidades indígenas que han habitados y lo hacen actualmente en el territorio desde tiempos precolombinos. Las bebidas ancestrales además de cumplir la función alimentaria, también ha sido para simbólica y de rituales que se vinculan a la las tradiciones espiritualidad, la convivencia social, la medicina tradicional. (Zambrano, 2020)

Las primeras civilizaciones que poblaron lo que hoy es Ecuador, tales como lo Quitus, los Cañaris y los Shuar, ellos tenían grandes conocimientos del uso de plantas y su fermentación para crear las bebidas. Dichas bebidas se realizaban con productos autóctonos tales como la caña de azúcar, la yuca, el maíz, la piña, la guayusa, entre otros. (Baldeón, 2019)

En la actualidad, varias de estas bebidas están siendo conservadas y fomentadas por comunidades indígenas y algunos movimientos de reactivación cultural. Pese a la globalización y las bebidas comerciales que tienen mayor influencia hoy en día, las personas en Ecuador siguen valorando a estas bebidas por sus utilidades medicinales, espirituales y culturales. A lo que respecta las reuniones comunitarias y las festividades tradicionales estas bebidas siguen siendo las más opcionadas para compartir. (Zambrano, 2020)

Bebidas No Alcohólicas

Morocho

El morocho, es una bebida muy conocida en Quito, se prepara con maíz blanco de grano pequeño y duro, se le añade leche, azúcar y canela. Aquella combinación produce una consistencia semejante a un batido espeso. Además de ser una bebida que la disfrutan mucho por su sabor y textura, también se conoce al morocho por ser el compañero perfecto de las empanadas de viento que son típicas de la región. Se degusta esta combinación en restaurantes como en varios restaurantes del país, forman parte de la cultura culinaria local y lo disfrutan tanto locales como visitantes. (Espinoza, 2019)

La Horchata

La horchata, es una bebida a la cual se le atribuyen propiedades curativas, para su elaboración se extraen alrededor de 28 hierbas medicinales, entre las hierbas que se utilizan se encuentran el toronjil, el cedrón, la manzanilla, el clavel, entre otras. Estas hierbas además de darle un sabor particular, también adicionan sus propiedades medicinales a la bebida. (Párraga, 2024)

La bebida de horchata puede ser consumida tanto fría como caliente, en algunas culturas se la considera beneficiosa para calmar el sistema nervioso y mejorar la digestión, debido a, las propiedades calmantes y digestivas de las hierbas medicinales que contiene.

Chicha de Jora

Es una bebida ancestral y emblemática de diversos países de América Latina, incluyendo a Ecuador y Perú. Se la elabora a partir de un maíz que se germina y luego

se pone a secar, a este se lo fermenta en ollas de barro, este proceso de fermentación de forma natural convierte a los almidones del maíz de jora en azúcares fermentales, lo que crea una bebida con un toque alcohólico ligero. (Barreiro, 2022)

Chicha de Yuca

Es una bebida tradicional amazónica, que es elaborada mediante un proceso de fermentación que se le da a la yuca en las ollas de barro. Esta bebida además de tener un valor cultural significativo, se la considera una bebida sagrada y es utilizada en rituales ancestrales de varias comunidades de la región Amazónica. (Torres, 2024)

Colada morada

Es una bebida tradicional ecuatoriana que se la prepara principalmente en la época de los difuntos, comprendiendo los meses de octubre y noviembre. Esta colada es elaborada con ingredientes típicos del territorio nacional, incluye hierbas, frutas, harina de maíz morado (es la base de la colada y le da el color morado oscuro) y especias. (Vinuesa, 2020)

Bebidas Alcohólicas

Aguardiente

El alcohol que se produce por la destilación de la caña de azúcar es conocido por los diversos nombres dependiendo de la región la graduación alcohólica, es una parte global de las tradiciones y la cultura en varias regiones del Ecuador: Currincho y la Caña Manabita, son términos utilizados en la costa ecuatoriana para referirse al alcohol que se destila de la caña de azúcar. En la provincia de Manabí se destaca la

producción de la caña manabita, sin embargo, el currincho es más común en otras zonas de la costa. (Vinueza, 2020)

Mistelas

La mistela es una bebida de tradición que es consumida generalmente como un bajativa, particularmente después de un almuerzo festivo. Si bien puede variar en los ingredientes que se utilizan, suele ser elaborado con una base de aguardiente y una infusión que incluye café, naranja, canela y clavo de olor. (Montaguano P. , 2020)

La mistela, no solo es apreciada por su sabor, además, por su rol en la cultura gastronómica como una bebida que representa la convivencia y la celebración, es parte integral de las tradiciones culinarias en varios sectores regionales donde se consume.

Rompope

Esta bebida no es exclusiva del Ecuador, la historia indica que su origen es de México, y se creó en un convento por las monjas claristas, en la época colonial. En el caso del rompope de Ecuador, se la realiza con yemas de huevo, azúcar, licor, canela y leche, también puede llevar otros ingredientes adicionales, más o menos licor dependiendo del gusto de quién lo prepare. En Manabí la receta está compuesta por licor puro de caña. En la actualidad se puede encontrar en el mercado rompope de café, de chocolate, de coco, de pistacho, entre otros sabores.

Canelazo

El canelazo, es una de las preparaciones que más se consumen en la ciudad de Quito en sus fiestas, aunque es una bebida conocida en todo el territorio nacional, se la degusta con mayor regularidad en las provincias de la Sierra. Existen varias recetas para

poder prepararlo, sin embargo, los ingredientes que generalmente contiene son: naranjilla, agua, aguardiente, panela o azúcar. Las frutas que son añadidas ayudan a minimizar el fuerte sabor del alcohol, esta bebida se sirve caliente. El aguardiente que es utilizado para el canelazo no tiene sabor a anís a diferencia del colombiano, este tiene un sabor más neutro, lo que facilita el que sabor de las especias y frutas se puedan saborear. (Montaguano D. , 2023)

3.2 BEBIDAS ANCESTRALES Y COMO FORTALECE EN EL TURISMO.

Las bebidas ancestrales son parte fundamental en el patrimonio del país y en el fortalecimiento turístico de la ciudad de Manta, se considera que estas bebidas reflejan la herencia cultural de la región, además, tienen un potencial para colaborar en varios aspectos del turismo. Existen varias bebidas ancestrales que han sido desarrolladas a lo largo del tiempo por diferentes comunidades, estas ayudan a incorporar un circuito turístico, por ende, esto permite que los turistas tengan una experiencia más auténtica e inmersa, debido a, que se conectan de forma directa a las tradiciones y costumbres de la región. (Barragan, 2021)

3.3 DESARROLLO

El desarrollo es el proceso de evolución, crecimiento o mejora en diferentes contextos como el social, el personal, tecnológico o económico. En términos económicos se relaciona al aumento de la producción y la calidad de vida de una sociedad (Mora, 2022).

Características del Desarrollo:

- ✓ Es un fenómeno que se expresa en diferentes realidades físicas, morales, intelectuales, sociales y biológicas. No se limita a un ámbito específico, es

aplicable a un sin número de aspectos de la existencia humana y la sociedad en general.

- ✓ El desarrollo implica de forma efectiva el aumento, reforzamiento o crecimiento de un asunto determinado, independientemente de que vaya en una dirección positiva o no tan positiva.
- ✓ Se caracteriza por progresar a través de etapas, cada una de las cuales involucra transformaciones y estados de maduración específicos. Aquel proceso ocurre en varios ámbitos de la vida humana y lo social, esto refleja cambios significativos en cuanto que las sociedades, sistemas o las personas cuando atraviesan diversas fases de evolución o crecimiento

Tipos de Desarrollo

- Desarrollo económico
- Desarrollo biológico
- Desarrollo sustentable o sostenible
- Desarrollo social

3.4 TURISMO

Pisco define al turismo como una de las actividades que realizan los individuos cuando viajan y se hospedan lugares distintos a su entorno habitual, por un cierto periodo de tiempo que sea inferior a un año. Se tienen diferentes objetivos al realizar (Pisco, 2018).

Impacto al Turismo

El turismo tiene un impacto importante en los países y comunidades donde se lleva a cabo. Este impacto se extiende a varios factores claves de la economía y el

bienestar social. Desde un punto de vista cultural es muy útil, debido a, que además de permitir la apreciación de las tradiciones, la cultura artesanías y geografía, también permite la concientización y la valorización dentro de la misma comunidad. Asimismo, es un medio de intercambio cultural, donde individuos de diversos orígenes conviven y comparten sus costumbres e ideas. (Pérez, 2019)

Turismo Sostenible:

Es el proceso de desarrollo turístico que busca que se gestionen todos los recursos de manera que se puedan cumplir las necesidades estéticas, económicas y sociales, respetando la integridad cultural, la biodiversidad, los procesos ecológicos fundamentales y los sistemas (Pisco, 2018).

Varias de estas bebidas ancestrales han sido elaboradas con ingredientes locales, que en la mayoría son productos agrícolas originarios del sector. El fomentar la ingesta de estas bebidas, ayuda a contribuir a que haya sostenibilidad en el turismo local, debido a, que favorece a la producción local y reduce la dependencia de algunos de los productos importados, se promueven prácticas agrícolas responsables para que se produzcan los insumos, a su vez tiene un impacto positivo en la conservación del medio ambiente. (Macías, 2020)

CAPITULO II: DISEÑO METODOLÓGICO

4 Población y Muestra

La población dentro de una investigación se compone por varios elementos, tales como objetos, personas, entre otros, estos participan en el fenómeno que se define y delimita en el análisis del problema que se va a investigar. Dentro de sus

características es que puede ser medida, estudiada y cuantificada. A esta también se la conoce como Universo. (López, 2022)

Para el presente estudio se tomó como población a 77 colaboradores de varios establecimientos gastronómicos de la ciudad de Manta, para poder obtener información relevante sobre como impactan las bebidas ancestrales en dicha ciudad.

La muestra, es una parte de la población, la misma puede ser denominada como subgrupo de la población. Para elección de la muestra, primero se debe delimitar las características de la población. La muestra es una porción de la totalidad de elementos que se van a estudiar y está compuesta por una cantidad más manejable. (León, sf)

El presente trabajo investigativo, se realizó con una muestra de 65 personas, las cuales están en un rango de edad entre 18 a 65 años, las personas que fueron encuestadas son habitantes de la ciudad de Manta, emprendedores locales y turistas a nivel del territorio nacional.

Para el progreso de la toma de muestra, se realizó la siguiente fórmula:

n= tamaño de muestra

$$n = \frac{Z^2 pq N}{Ne^2 + Z^2 pq}$$

N= tamaño de la población

Z=equivalente al nivel de confianza del 1.96% que equivale al 95%

e= error admisible (5%)

p=variable positiva 0.5

q= variable negativa 0.5

Resolviendo: la muestra queda en un total de 65 participantes para el estudio.

4.2 Métodos y Técnicas

Métodos:

4.2.1 Método de Campo

El método de campo, es un proceso de investigación, mediante diversas técnicas de investigación concede la obtención de datos de la realidad y los estudia sin manipulaciones. Su principal característica es que se realiza de forma directa en el entorno en el cual se genera un fenómeno y no se lo desarrolla en un laboratorio o en otro sitio. (Gárces, 2024)

La estrategia utilizada para este estudio, fue un trabajo de campo, en virtud que se realizó con emprendedores y habitantes en general de la ciudad de Manta, lugar que se llevó a cabo la investigación sobre la problemática establecida, lo cual permitió la correcta recolección de información y de los datos necesarios.

4.2.2 Método Inductivo

Este, es un método de razonamiento que se origina desde la observación de casos específicos para poder obtener una conclusión general, es decir, se recolectan datos particulares que a partir de ellos se deduce una regla global que se puede aplicar en casos similares. (Bacon, 2019)

Se realizaron observaciones a varios establecimientos de bebidas y restaurantes de gran afluencia de la ciudad del puerto atunero en el proceso de recolección de información para poder identificar y cuál sería la carencia de los mismos.

4.2.3 Método Comparativo

En el método comparativo, se realiza una recolección y exploración de información que trata de comparar dos o más conjuntos de datos, procesos, documentos, entre otros. Este método se lo ha empleado en diversas investigaciones cualitativas y cuantitativas de diversos fenómenos tales como la religión, el matrimonio, la familia y demás. (Tonon, 2021)

Dentro del proceso de investigación se realizó una indagación a otros estudios para poder tener una relación entre las bebidas de la Sierra y Costa, además y conocer las estrategias que se implementan en ambos sectores y como llevan el manejo del turismo en cuestión a las bebidas ancestrales.

Técnicas:

Encuesta:

Se le denomina encuesta al método mediante el cual se recopilan datos de un determinado grupo de personas, se utiliza un cuestionario y su finalidad es obtener información de un tema en específico (Montes, 2020). El objetivo de este instrumento es poder identificar cómo la población en general percibe las estrategias que se implementan en los establecimientos para poder fortalecer el turismo mediante las bebidas ancestrales, la encuesta fue creada por las autoras y validada por el tutor de la presente investigación, consta de 10 preguntas cerradas para que los encuestados tengan la comodidad de marcar la alternativa que consideren correcta y su aplicación se realizó de manera virtual, a través de la plataforma forms.

Entrevista:

Es una técnica en la cual el investigador desea obtener información de manera personalizada y oral. Dicha información girará en torno a acontecimientos que han sido vividos o elementos subjetivos de los individuos tales como opiniones, creencias, actitudes. Este instrumento suele ser de carácter privado, donde una persona tiene un tipo de conversación con otra y cuenta su versión de los hechos o alguna historia, respondiendo a preguntas que se relacionan a un problema en específico. (Bravo, 2022)

Se realizaron entrevistas a docentes de la facultad de Hotelería y Turismo, con el ánimo de obtener información sobre su conocimiento de las bebidas ancestrales y como creen que estas puedan ayudar al desarrollo fortalecer el turismo del puerto atunero.

CAPÍTULO III: RESULTADOS

5 Análisis de los resultados.

A partir de la información obtenida, se procede a realizar la tabulación de los datos de la encuesta, con la finalidad de poder realizar un análisis e interpretar aquellos resultados, por ende, se hace uso de la estadística descriptiva, debido a, que permite analizar los datos mediante gráficas de barras e histogramas. El análisis se presenta conforme con los resultados y los porcentajes que fueron arrojados en dicha encuesta.

1. Rango de edades

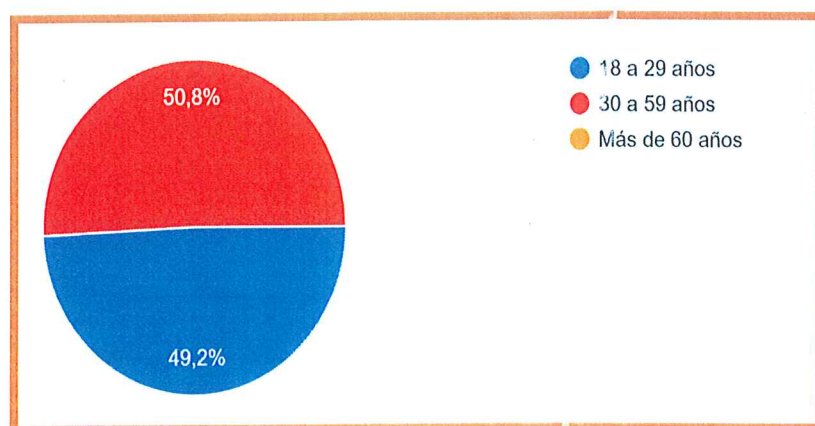
Tabla 1

Grupo de edades	Cantidad	Porcentaje
18-29	32	49,2%
30-59	33	50,8%
Más de 60	0	0%
TOTAL	65	100%

Investigación (2024) Fuente: Encuesta aplicada a los participantes de la muestra.

Autoras: Angélica Ávila y Jomely Molina

Gráfico 1



Análisis e interpretación de resultados:

El gráfico 1, indica como se ha distribuido la población encuestada acorde al rango de la edad. Las edades que comprenden entre los 18- 29 años corresponden al 49,2% de los participantes de la investigación, el 50.8% restante pertenece al rango de edad de 30- 59 años, la población adulta mayor no registra marcaciones.

2. ¿Cuál de las siguientes bebidas ancestrales ecuatorianas ha probado?

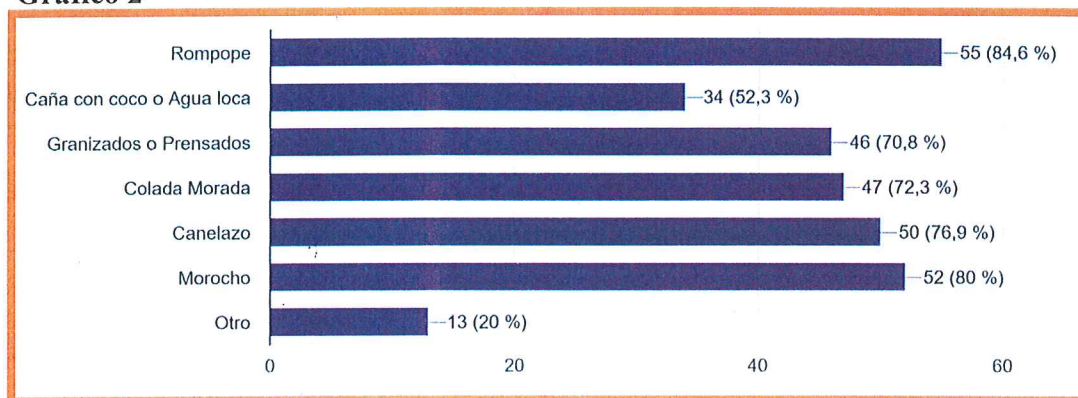
Tabla 2

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Rompoppe	55	84,6%
Caña o agua loca	34	52,3%
Granizados	46	70,8%
Colada Morada	47	72,3%
Canelazo	50	76,9%
Morocho	52	80%
Otro	13	20%
TOTAL	65	100%

Investigación (2024) Fuente: Encuesta aplicada a los participantes de la muestra.

Autoras: Angélica Ávila y Jomely Molina

Gráfico 2



Análisis e interpretación de resultados

Se puede observar en el segundo gráfico que una de las bebidas ancestrales más degustadas por los encuestados, ha sido el rompopo, ya que tiene un 84,6%, mientras que el morocho le sigue con un 80%, el canelazo es otra de las bebidas que más han probado los encuestados con un 76,9%, mientras que, un 72,3% eligió la colada morada, un 70,8% los famosos granizados, un 52,3% la caña con coco o también conocida como agua loca, y solo un 20% indicó haber probado otras bebidas ancestrales.

Es importante recalcar el hecho que el 100% de la población encuestada ha probado alguna bebida ancestral, lo que sugiere que en varias ocasiones las han elegido como opción, ya sea para acompañar sus alimentos o solo por el hecho de probar algo nuevo, propio del país.

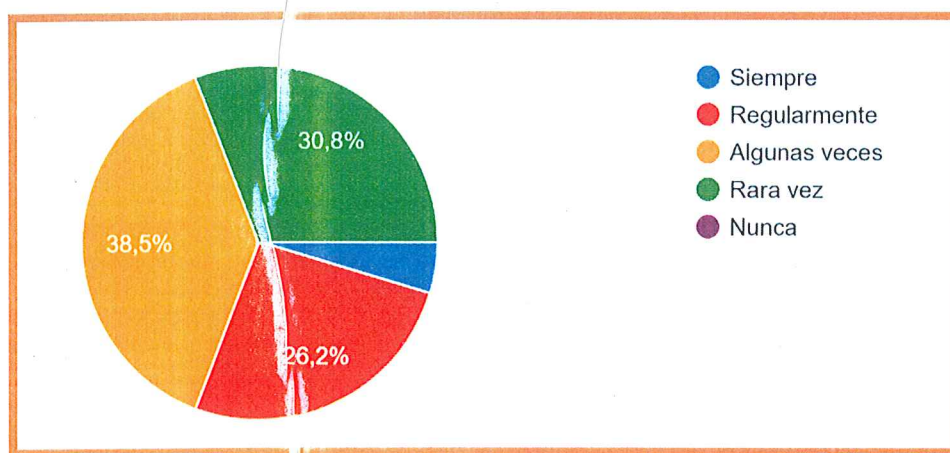
3. ¿De las bebidas ancestrales mencionadas anteriormente, con qué frecuencia las consume?

Tabla 3		
Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Siempre	3	4,6 %
Regularmente	17	26,2%
Algunas veces	25	38,5%
Rara vez	20	30,8%
Nunca	0	0%
TOTAL	65	100%

Investigación (2024) Fuente: Encuesta aplicada a los participantes de la muestra.

Autoras: Angélica Ávila y Jomely Molina

Gráfico 3



Análisis e interpretación de los resultados

En el gráfico 3, se puede apreciar la frecuencia que han sido consumidas aquellas bebidas y los valores más altos informan que, un 38,5% indica que fueron consumidas algunas veces, un 30,8% rara vez, un 26,2% de forma regular, mientras que un 4,6% siempre.

La forma y frecuencia con la que se consumen estas bebidas es muy relevante, debido a, que es donde se puede presumir como influye la información que se tenga de las mismas para poder ayudar a potenciar el turismo en la localidad, y en este caso en la ciudad del puerto atunero.

4. ¿En qué lugares ha consumido las bebidas ancestrales?

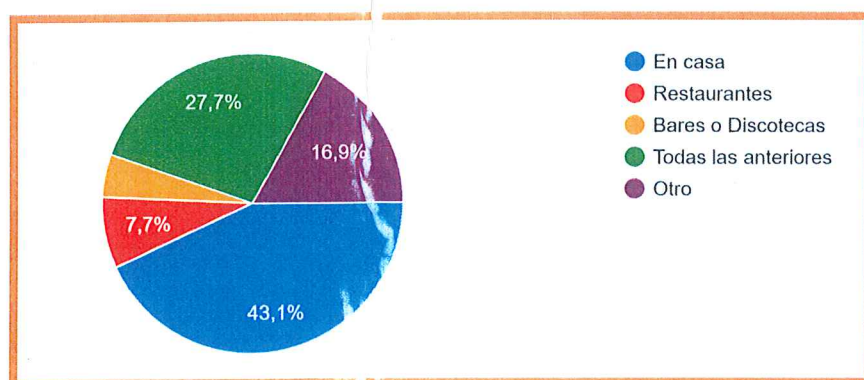
Tabla 4

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
En casa	28	43,1%
Restaurantes	5	7,7%
Bares o Discotecas	3	4,6%
Todas las anteriores	18	27,7%
Otros	11	16,9%
TOTAL	65	100%

Investigación (2024) Fuente: Encuesta aplicada a los participantes de la muestra.

Autoras: Angélica Ávila y Jomely Molina

Gráfico 4



Análisis e interpretación de resultados

Según los resultados obtenidos del gráfico número 4, el lugar donde se mayormente han ingerido las bebidas ancestrales ha sido en sus casas con un 43,1%, mientras que un 27,7% indicó que los lugares donde las han consumido, en su domicilio, restaurantes, además de bares y discotecas

Esta pregunta tiene un gran valor con respecto a la información proporcionada, en virtud de, que es aquí donde se puede tener una idea de dónde pueden ir direccionadas las estrategias o el marketing que se pueda realizar para promocionar las bebidas ancestrales y que se vea reflejado de manera positiva en el turismo

5. ¿En qué ocasiones considera que se consumen las bebidas?

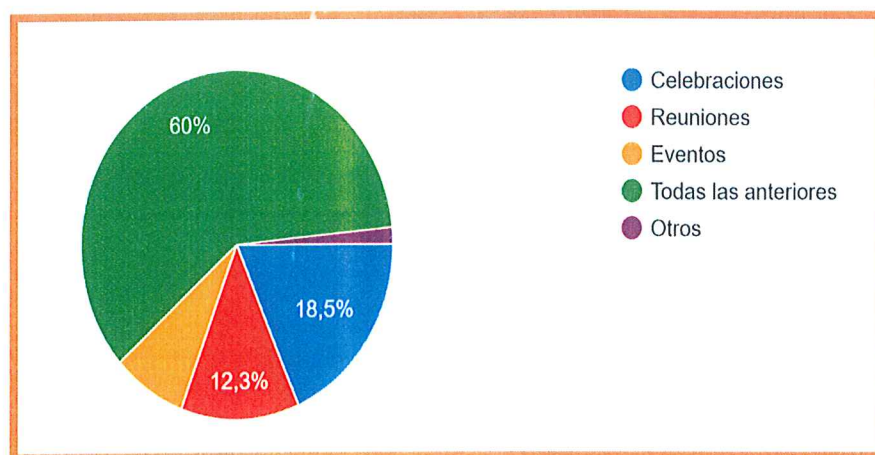
Tabla 5

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Celebraciones	12	18,5%
Reuniones	8	12,3%
Eventos	5	7,7%
Todas las anteriores	39	60%
Otros	1	1,5%
TOTAL	65	100%

Investigación (2024) Fuente: Encuesta aplicada a los participantes de la muestra.

Autoras: Angélica Ávila y Jomely Molina

Gráfico 5



Análisis e interpretación de resultados

En lo que respecta al gráfico 5, sobre cuáles son las ocasiones que se consideran que se consumen las bebidas ancestrales, un 18,5% indica que, en celebraciones, un 12,3% en reuniones, mientras que un 60% elige la opción de todas las anteriores.

6. ¿Qué tan importante crees que es conservar las bebidas ancestrales del Ecuador?

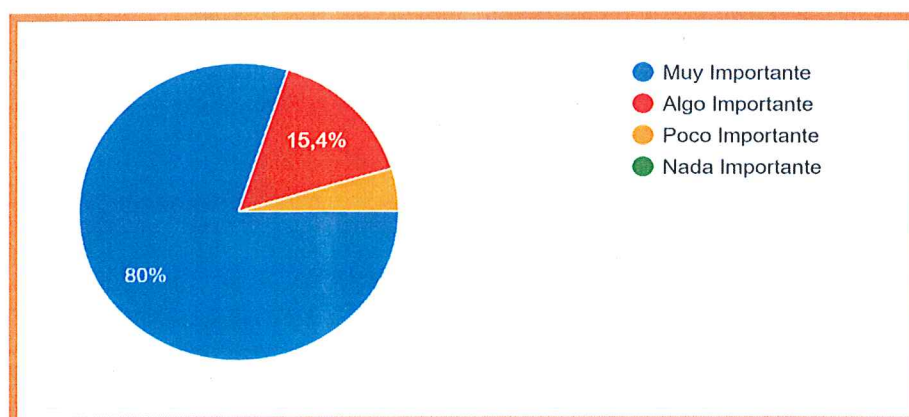
Tabla 6

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Muy importante	52	80%
Algo importante	10	15,4%
Poco importante	3	4,6%
Nada importante	0	0%
TOTAL	65	100%

Investigación (2024) Fuente: Encuesta aplicada a los participantes de la muestra.

Autoras: Angélica Ávila y Jomely Molina

Gráfico 6



Análisis e interpretación de resultados

Según el gráfico 6, se muestra como un 80% de la población encuestada menciona que es muy importante que se preserven las bebidas ancestrales del país, esta respuesta nos da una idea de lo importante que es para la población que se conserven las tradiciones del Ecuador, puesto que, allí está presente la cultura y la forma como los ancestros realizaban estas bebidas.

7. ¿Cuáles creen que sería la mejor forma de promover las bebidas ancestrales de forma local?

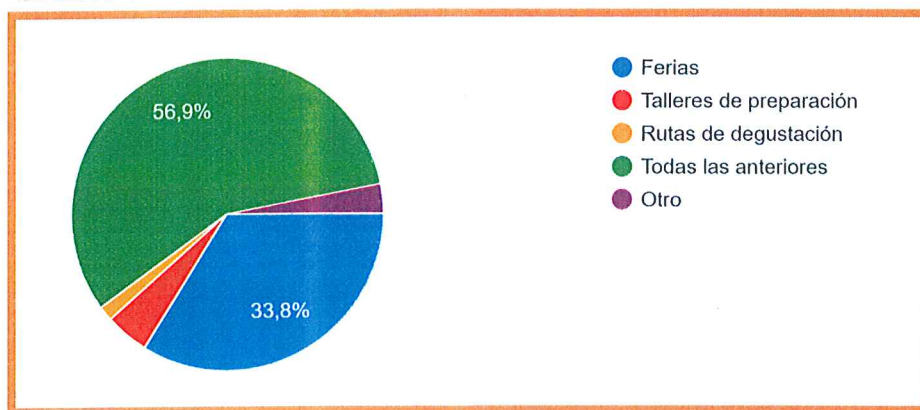
Tabla 7

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Ferias	22	33,8%
Talleres de preparación	3	4,6%
Rutas de degustación	1	1,5%
Todas las anteriores	37	56,9%
Otro	2	3,1%
TOTAL	65	100%

Investigación (2024) Fuente: Encuesta aplicada a los participantes de la muestra.

Autoras: Angélica Ávila y Jomely Molina

Gráfico 7



Análisis e interpretación de resultados

Según el gráfico 7, la mayoría de la población encuestada (56,9%) considera que la mejor forma de promover dichas bebidas es a través de ferias, talleres de preparación y rutas de degustación. De esta forma, las nuevas generaciones adquieren el

conocimiento y nacen nuevos emprendedores, mientras que, las personas que ya las han realizado antes, refuerzan su sabiduría y de esta forma de mantiene aquella cultura.

8. ¿Qué importancia le da la cultura gastronómica al elegir un destino turístico?

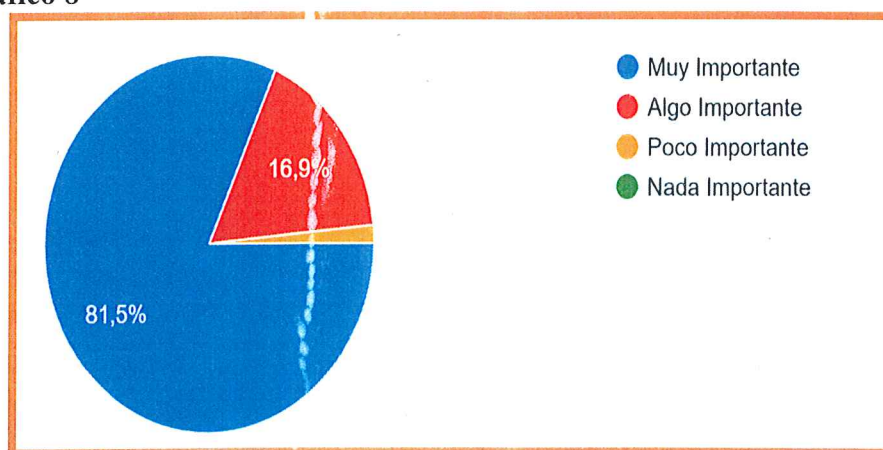
Tabla 8

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Muy importante	53	81,5%
Algo importante	11	16,9%
Poco importante	1	1,5%
Nada importante	0	0%
TOTAL	65	100%

Investigación (2024) Fuente: Encuesta aplicada a los participantes de la muestra.

Autoras: Angélica Ávila y Jome y Molina

Gráfico 8



Análisis e interpretación de los resultados

En cuestión al gráfico 8 y la pregunta de la importancia de la cultura gastronómica, el 81,5% considera que es muy importante a la hora de elegir un destino turístico, algo importante un 16,9% y un 1,5% poco importante. En estos datos se demuestra como los encuestados prefieren elegir un lugar por su gastronomía, lo que ayuda a potenciar las costumbres de dicho sector y la afluencia de turistas es mayor.

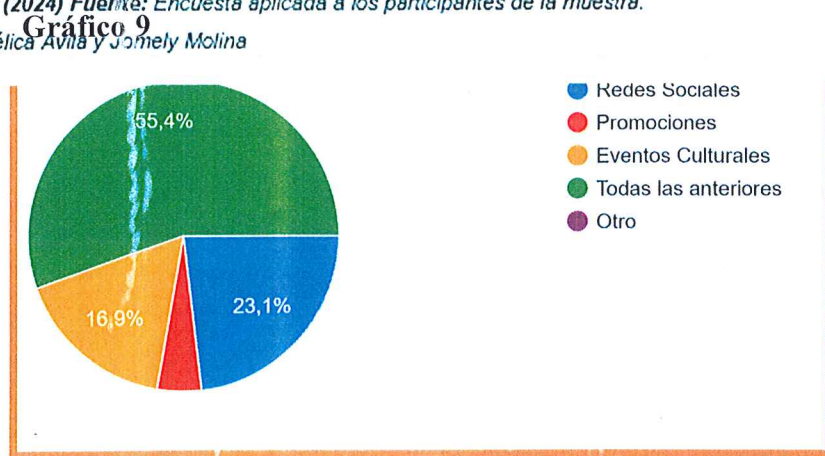
9. ¿Cuál crees que es la mejor manera de promover las bebidas ancestrales entre los turistas?

Tabla 9

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Redes Sociales	15	23,1%
Promociones	3	4,6%
Eventos Culturales	11	16,9%
Todas las anteriores	36	55,4%
Otros	0	0%
TOTAL	65	100%

Investigación (2024) Fuente: Encuesta aplicada a los participantes de la muestra.

Autoras: Angélica Avila y Jonely Molina



Análisis e interpretación de los resultados

El gráfico 9 nos muestra que para la mayor parte de la población (55,4%) que participó como muestra en esta investigación indica que la mejor forma de promover las bebidas ancestrales a los turistas sería una serie de opciones, entre ellas redes sociales, promociones de las bebidas y los eventos culturales.

Es importante innovar la forma de presentación de las bebidas y la manera que se llega al público, cuidar cada detalle para que la experiencia de quien la está probando sea única y desee volver, o a su vez, les recomiende a sus conocidos.

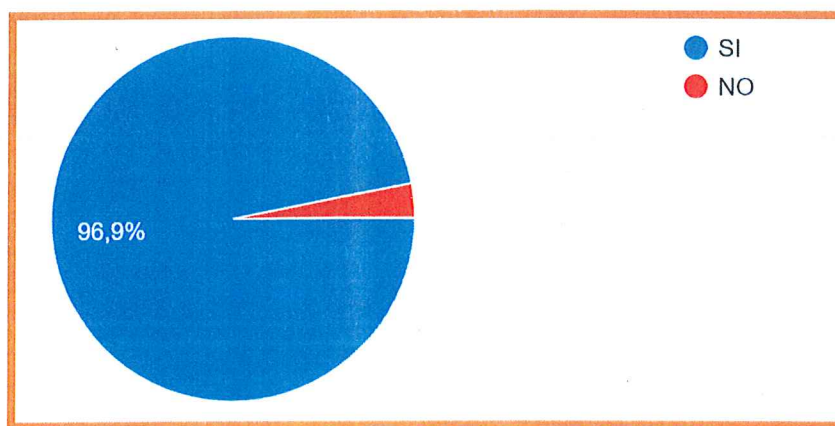
10. ¿Considera que a Manta le faltan estrategias para impulsar las bebidas ancestrales de forma turística?

Tabla 10

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
SI	63	96,9%
NO	2	3,1%
TOTAL	65	100%

Investigación (2024) Fuente: Encuesta aplicada a los participantes de la muestra.

Autoras: Angélica Ávila y Jomely Molina

Gráfico 10

Análisis e interpretación de los resultados

Según los resultados obtenidos en la pregunta número 10, el gráfico evidencia que un 96,9% considera que a Manta le faltan estrategias para impulsar el turismo mediante las bebidas ancestrales.

Esto se lo debe realizar en un trabajo mancomunado entre las autoridades, emprendedores y comunidad, que todo sea para impulsar el turismo de la ciudad de Manta, puesto que, la ciudad es reconocida a nivel local e internacional, por sus playas, gastronomía, y otros aspectos, sin embargo, en cuestión a las bebidas ancestrales, aún existe mucho desconocimiento al respecto, lo que podría potencia y ayudar a Manta a sus números turísticos suban, por el bien de su economía.

Entrevistas

Se entrevistó a tres docentes de la Universidad Laica Eloy Alfaro de la carrera Hospitalidad y Hotelería especializados en gastronomía y promociones ancestrales, los mismos que manifestaron lo siguiente

Entrevista N°1

- a. **¿Qué opina sobre el papel de las bebidas ancestrales y cómo podrían contribuir a la identidad turística en la ciudad?**

Son importantes, porque es la identidad de cada pueblo, la herencia de generación en generación que nos dejaron nuestros familiares, nuestros antepasados, eso más que nada va a realzar la cultura gastronómica y también se puede decir su valor nutricional, anteriormente no había muchas enfermedades porque la gente se cuidaba en consumir fruta directamente del campo.

- b. **¿Cuál es el impacto que tendría la promoción de las bebidas ancestrales en el desarrollo del turismo en Manta, especialmente en lo que respecta a la cultura y gastronomía?**

Sería de gran impacto, vamos a rescatar la cultura, que es lo que se debe mantener en cada pueblo, la identidad cultural y justamente con muchas bebidas ancestrales como la chicha, los jugos típicos de Manabí que son con leche y muchos saborizantes, justamente rescatar la cultural.

- c. **¿Piensa usted que la inclusión de bebidas ancestrales en los productos turísticos podría atraer a turistas nacionales e**

internacionales? ¿Qué desafíos o ventajas percibe en este enfoque para el sector turístico local?

Se podría decir que más tenemos ventajas, el turista que quiere ir hacer a un pueblo, a conocer su identidad cultural, cada vez que viajamos nos enriquecemos de tantos conocimientos y la principal presentación de un pueblo es su gastronomía, su comida, su bebida y eso es de gran impacto porque llama la atención.

Entrevista N°2

1.- ¿Qué opina sobre el papel de las bebidas ancestrales y como podrían contribuir a la identidad turística en la ciudad?

Las bebidas ancestrales forman parte de la identidad cultural de los pueblos, es allí de donde radica la importancia de conocer nuestra historia a través de las bebidas ancestrales, de las que podemos saber, por ejemplo, los rituales que se hacían.

¿Para que servían las bebidas? Para entretener, celebrar, brindar y también para despedir a los muertos. Antes que llegara la caña de azúcar las bebidas alcohólicas de aquí eran hechas con yuca fermentada para que tuvieran después un grado de alcohol el otro producto que se fermentaba era el maíz, como la chicha, hasta que los europeos trajeron la caña de azúcar, primero llegaron a los países caribeños y después acá.

Es muy importante investigar cuales son las bebidas alcohólicas y preparar encuentros con gente que sepa del tema, Aquí en Manta lo que hacen, como los canelazos y la chicha, y hacer seminarios.

- 2 ¿Cuál es el impacto que tendría la promoción de las bebidas ancestrales en el desarrollo del turismo en Manta, especialmente en lo que respecta a la cultura y gastronómica?**

El impacto sería excelente, pero primero se debe empezar desde allí, hacer los tragos o las bebidas artesanales, un referente que tenemos en Junín, donde se hacen las bebidas de colores, como cocteles, que se ponen en cascos de coco, pero nadie ayuda a los artesanos y pequeños emprendedores para poner sus propias empresas, si tuvieran este apoyo tendrían gran potencia cultural

- 3 ¿Piensa usted que la inclusión de bebidas ancestrales en los productos turísticos podría atraer a turistas nacionales e internacionales? ¿Qué desafíos o ventajas percibe en este enfoque para el sector turístico local?**

Como referente tenemos a la gente de México, que visita bares y beben su tequila. Acá tenemos al aguardiente, al cual se le puede sacar provecho, pero para esto se necesita apoyo, obtener recetas auténticas y así atraer a turistas nacionales como internacionales.

Entrevista N°3

- 1 ¿Qué opina sobre el papel de las bebidas ancestrales y como podrían contribuir a la identidad turística en la ciudad?**

Las bebidas ancestrales poseen un recurso inestimable para aportar a la identidad turística de una ciudad. Imagina un sitio donde cada abrazo vincula al visitante con la historia, las costumbres y los sentimientos de aquellos que residieron en la región hace siglos. Fomentarlas como vivencias culturales ayuda a revitalizar comunidades rurales,

salvaguardar conocimientos tradicionales y promover un turismo auténtico y sostenible. Las comunidades indígenas deben proteger sus recetas y tradiciones, obteniendo beneficios directos de la revaloración de su legado. La utilización de estas bebidas en el sector turístico debe ser complementada con educación para los turistas, detallándoles su relevancia histórica, ritual y social.

2 ¿Cuál es el impacto que tendría la promoción de las bebidas ancestrales en el desarrollo del turismo en Manta, especialmente en lo que respecta a la cultura y gastronómica?

Promover las bebidas tradicionales en Manta tiene la capacidad de cambiar su escenario turístico al destacar la abundancia cultural y culinaria de la zona. Estas bebidas, tales como la chicha o el canelazo no solo presencian rituales milenarios, sino que también funcionan como medios para comunicar la identidad y la memoria comunitaria. Desde el punto de vista de la gastronomía tradicional, su inclusión en el turismo promueve la conservación de métodos tradicionales.

¿Piensa usted que la inclusión de bebidas ancestrales en los productos turísticos podría atraer a turistas nacionales e internacionales? ¿Qué desafíos o ventajas percibe en este enfoque para el sector turístico local?

La incorporación de bebidas antiguas en los productos de turismo representa un enlace entre la memoria histórica y la época contemporánea. Estas bebidas, impregnadas de simbolismo cultural y fabricadas con métodos tradicionales, brindan una singular experiencia sensorial que vincula al turista con las raíces del lugar.

6. CONCLUSIONES

Una vez que se obtuvo la información tanto de las entrevistas como de las encuestas y para darle cumplimiento a los objetivos del presente estudio, se concluye que:

Identificar cuáles son las bebidas ancestrales que los turistas conocen y prefieren degustar de la gastronomía ecuatoriana. Existe variedad de bebidas tradicionales que se pueden elegir al momento, sin embargo, en los resultados arrojados dentro de las encuestas realizadas las bebidas más elegidas por los encuestados son el rompopo (bebida tradicional proveniente de Manabí), el morocho, el canelazo y la colada morada, todas estas bebidas se degustan en todo el territorio ecuatoriano, no obstante, las últimas dos mencionadas, son elegidas con mayor regularidad en la Sierra.

➤ **Definir que bebidas ancestrales pueden contribuir al desarrollo turístico de**

Manta. Las bebidas ancestrales tienen un impacto directo en el turismo cultural y gastronómico de Manta. Los turistas actuales buscan experiencias auténticas que vayan más allá de los atractivos típicos, como las playas. La integración de estas bebidas en la oferta turística contribuye a diversificar las opciones disponibles, creando una nueva dimensión en la experiencia del visitante.

Además. Las bebidas ancestrales que pueden impulsar el desarrollo de la ciudad, serían generalmente las originarias de Manabí tales como, la caña manabita, el quemado, el rompopo manabita, la mistela, con estas bebidas se puede impulsar la identidad cultural del sector Manabita, por ende, de Manta.

➤ **Analizar la importancia que le dan los turistas y los emprendedores a las bebidas ancestrales a la hora de escoger un destino y comprender las**

estrategias para comercializar las bebidas para el aporte del desarrollo turístico y económico. Los turistas tanto locales como extranjeros han manifestado que es muy importante la cultura gastronómica al momento de que eligen una ruta turística. Las bebidas ancestrales representan un elemento esencial en el patrimonio cultural de la región, refleja historia, identidad, tradiciones de las comunidades de la localidad. A través de estas bebidas, los turistas pueden experimentar una conexión más profunda con las costumbres y prácticas ancestrales, lo que potencia la autenticidad del destino y lo convierte en un atractivo cultural único, sin embargo, en la información obtenida, se puede evidenciar la falta de promoción para dichas bebidas, no existen estrategias que las impulsen como un medio turístico, en donde se pueda beneficiar desde el emprendedor, hasta los grandes distribuidores, ayudando a incrementar la economía y el turismo local.

7. RECOMENDACIONES

- ✓ Se recomienda crear una ruta gastronómica centrada en las bebidas ancestrales, que integre tanto a productores locales como a restaurantes y establecimientos turísticos que ofrezcan experiencias únicas. Esta ruta podría incluir visitas a las zonas rurales donde se producen estas bebidas, talleres sobre su elaboración, degustaciones y maridajes con platos tradicionales, así como eventos culturales relacionados.

- ✓ Es esencial que las autoridades locales y los emprendedores turísticos trabajen en conjunto para asegurar que el uso comercial de las bebidas ancestrales no comprometa su autenticidad ni su sostenibilidad. Se

recomienda fomentar el uso de prácticas de producción sostenibles, respetuosas con el medio ambiente y las tradiciones locales.

- ✓ Se recomienda implementar una campaña de marketing turístico que resalte la singularidad de las bebidas ancestrales como parte del atractivo cultural de Manta. Utilizar plataformas digitales como redes sociales y páginas web de promoción turística puede aumentar el alcance de la propuesta. El marketing debe centrarse en la "experiencia" de degustar y aprender sobre estas bebidas ancestrales, no solo en su sabor, sino también en su historia, ritualidad y conexión con la identidad cultural de la región.

8. BIBLIOGRAFÍA

- Altieri, A. (2021). ¿Qué es la cultura? *Revista Semestral de Filosofía*, 15-20. Retrieved from <https://www.redalyc.org/pdf/844/84420403.pdf>
- Bacon, F. (2019). ¿Qué es el método inductivo? *Universidad Autónoma del Estado de México*. Retrieved from <https://concepto.de/metodo-inductivo/>
- Baldeón, S. (2019). Creación de una línea de bebidas tradicionales para ser comercializadas en la ciudad de Quito. *UDLA*. Retrieved from file:///C:/Users/HP/Downloads/UDLA-EC-TLG-2017-56%20(2).pdf
- Barragan, J. (2021). LAS BEBIDAS TRADICIONALES EN LA OFERTA GASTRÓNOMICA DE LA PROVINCIA DE TUNGURAGUA. *UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO*. Retrieved from file:///C:/Users/HP/Downloads/TESIS%20FINAL%2023-SEPT%20(4).pdf
- Barreiro, J. (2022). Chicha de jora: La historia y la preparación de una emblemática bebida peruana. *PERURAIL*. Retrieved from <https://www.perurail.com/es/blog/chicha-de-jora-la-historia-y-la-preparacion-de-una-emblematica-bebida-peruana/>
- Bravo, L. (2022). La entrevista, recurso flexible y dinámico. *Universidad de Zulia*. Retrieved from <https://www.redalyc.org/pdf/3497/349733228009.pdf>
- Espinoza, L. (2019). Morocho, una bebida ecuatoriana de tradición mestiza. *Museo Nacional de las Culturas del Mundo*. Retrieved from

- <https://www.museodelasculturas.mx/morocho-una-bebida-ecuatoriana-de-tradicion-mestiza.php>
- Gárces, R. (2024). Técnicas de investigación de campo: qué son y para qué sirven. *InDeed*. Retrieved from <https://mx.indeed.com/orientacion-profesional/desarrollo-profesional/tecnicas-investigacion-campo>
- Irausquín, C. (2019). Fundamentos conceptuales del desarrollo. *Universidad de la Costa - Barranquilla - Colombia*. Retrieved from <https://www.redalyc.org/pdf/904/90453464007.pdf>
- León, N. D. (sf). Población y Muestra. *Universidad Autónoma del Estado de México*. Retrieved from <https://core.ac.uk/download/pdf/80531608.pdf>
- López, P. (2022). Población, Muestra y Muestreo. *Scielo*. Retrieved from http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-02762004000100012
- Macías, M. (2020). Educación ambiental y turismo sostenible: aportes para la ciudad de Manta, Ecuador. *Revista Educare*. Retrieved from <https://revistas.investigacion-upelipb.com/index.php/educare/article/view/1248/1284>
- MIRANDA, M. M. (2020). Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición. Retrieved from <https://www.redalyc.org/pdf/281/28150907.pdf>
- Montaguano, D. (2023). Canelazo y su preparación. *PRIMICIAS*. Retrieved from <http://primicias.ec/noticias/entretenimiento/gastronomia/receta-canelazo-facil-gourmet-fiestas-quito/>
- Montaguano, P. (2020). Bebidas ancestrales y tradicionales de Colombia (Región del Pacífico). *Revista Especializada en Gastronomía*. Retrieved from : <http://cipres.sanmateo.edu.co/index.php/sosquua>
- Montes, G. (2020). METODOLOGÍA Y TECNICAS DE DISEÑO Y REALIZACIÓN DE ENCUESTAS EN EL AREA RURAL. *Scielo*. Retrieved from http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0040-29152000000100003
- Mora, C. (2022). Fundamentos conceptuales del desarrollo. *Universidad de Zulia*, 12. Retrieved from <https://www.redalyc.org/pdf/904/90453464007.pdf>
- NIETO, A. (2023). Bebidas ancestrales y prácticas tradicionales a partir de la caña de azúcar en Villeta, Cundinamarca. *Fundación Universitaria San Mateo*. Retrieved from file:///C:/Users/HP/Downloads/1548.pdf
- Páez, D. (s, f). CULTURA Y PSICOLOGÍA SOCIAL. Retrieved from https://www.ehu.eus/documents/1463215/1504276/Capitulo+II_Manual+Psic+Soc_2004.pdf
- Párraga, E. (2024). LA HORCHATA: BEBIDA MEDICINAL LOJANA. *Ministerio de trabajo*. Retrieved from <https://www.turismo.gob.ec/la-horchata-bebida-medicinal-lojana/>
- Pérez, C. (2019). Fundamentos del Turismo. *Universidad Estatal de Milagro*. Retrieved from https://sga.unemi.edu.ec/media/recursotema/Documento_201967101857.pdf

- Pisco, A. (2018). Fundamentos sobre el turismo. *Universidad del Estado de México*. Retrieved from <https://www.redalyc.org/journal/290/29059356007/html/>
- Sotello, F. (2016). Retrieved from <https://concepto.de/que-es-tradicion/>
- Tonon, G. (2021). LA UTILIZACION DEL METODO COMPARATIVO EN ESTUDIOS CUALITATIVOS EN CIENCIA POLITICA Y CIENCIAS SOCIALES. *Universidad Nacional de San Luís*. Retrieved from file:///C:/Users/HP/Downloads/Dialnet-LaUtilizacionDelMetodoComparativoEnEstudiosCualita-3702607.pdf
- Torres, D. (2024). La chicha de yuca: elaboración y tradición en la Amazonía Ecuatoriana. *Amazonía Explorer*. Retrieved from <https://amazoniaexplorer.com/gastronomia-y-productos-locales/la-chicha-de-yuca-elaboracion-y-tradicion-en-la-amazonia-ecuatoriana>
- Vázquez, D. (2016). Clasificación de las bebidas. Retrieved from https://moodlevirtual.sanmateovirtual.edu.co/RecursosGas/COCTELERIA/UNIDAD_UNO/ACTIVIDAD_2/RECURSO/UV_GR_DOE_COCTEL_U01_2123_UV01.pdf
- Villalobos, L. B. (2019). Las bebidas indígenas fermentadas y los patrones de consumo de alcohol de los grupos étnicos. Retrieved from <https://www.redalyc.org/pdf/325/32514602.pdf>
- Zambrano, P. (2020). Bebidas Tradicionales del Ecuador. *PROLIPA*. Retrieved from <https://prolipa.com.ec/blog/2020/07/07/unidad-2-tele-estudio-9/>
- Zubieta, E. (2018). CULTURA Y PSICOLOGÍA SOCIAL. Retrieved from https://www.ehu.eus/documents/1463215/1504276/Capitulo+II_Manual+Psic+Soc_2004.pdf

9. ANEXOS

Bibliografías

Lic. Jessica Mercedes Mendoza Balcázar.

Jessica Mercedes Mendoza Balcázar Lic. en nutrición y dietética, en Pregrado tiene una maestría en Gerencia educativa, actualmente está cursando otra maestría de nutrición comunitaria. Su vida profesional empezó en la Universidad Técnica de Manabí 5 años laborando, fue docente habilitada por la Senescyt en curso de nivelación durante 8-10 años, tuvo la oportunidad de entrar a nuestra Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí en la facultad de Hospitalidad y Hotelería a partir del año 2018.



Mgtr. Hormaza Muñoz Dallas

Soy docente de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, hace 38 años, doy la asignatura de Literatura, también he dado antropología y he hecho investigaciones sobre el turismo cultural. Magister en Administración de Empresas Mención Dirección Financiera, Universidad del Mar de Chile. Docente de educación media por 24 años. Colegio “Camilo Ponce Enríquez”
Especialista en diseño curricular por competencias, Universidad del Mar Chile.

Directora del Departamento de Desarrollo y Promoción Cultural (Abril/2012-Feb/2016). Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

**Msc. Emil Vera Manzo**

Graduado en Alimentos UH. Cuba. Especializado en cocina profesional en la escuela de Altos Estudios de Hotelería y Turismo (EAEHT) de la Habana, Cuba. Magister en Administración de Empresas (MBA) en la Universidad de Especialidades Espíritu Santo, UESS, Profesor Titular del Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí de

pregrado y postgrado. Formación profesional en cursos sobre gastronomía internacional, seguridad alimentaria.



Entrevistas

Entrevista N°1

Lic. Jessica Mercedes Mendoza

- 1. ¿Qué opina sobre el papel de las bebidas ancestrales y como cree que podrían contribuir a la identidad turística en la ciudad?**

Son importante, porque es la identidad de cada pueblo, la herencia de generación en generación que nos dejaron nuestros familiares, nuestros antepasados, eso más que nada va a realzar la cultura gastronómica y también se puede decir su valor nutricional, anteriormente no había muchas enfermedades porque la gente se cuidaba en consumir fruta directamente del campo.

2. **¿Cuál es el impacto que tendría la promoción de las bebidas ancestrales en el desarrollo del turismo en Manta, especialmente en lo que respecta al turismo cultural y gastronómico?**

Sería de gran impacto, vamos a rescatar la cultura, que es lo que se debe mantener en cada pueblo, la identidad cultural y justamente con muchas bebidas ancestrales como la chicha, los jugos típicos de Manabí que son con leche y muchos saborizantes, justamente rescatar la cultural.

3. **¿Piensa usted que la inclusión de bebidas ancestrales en los productos turísticos de Manta podría atraer tanto a turista nacionales como internacionales? ¿Qué desafíos o ventajas percibe en este enfoque para el sector turístico local?**

Se podría decir que más tenemos ventajas, el turista que quiere ir hacer a un pueblo, a conocer su identidad cultural, cada vez que viajamos nos enriquecemos de tantos conocimientos y la principal presentación de un pueblo es su gastronomía, su comida, su bebida y eso es de gran impacto porque llama la atención.

Entrevista N°2

Mgtr. Hormaza Muñoz Dallas

- 1.-**¿Qué opina sobre el papel de las bebidas ancestrales y como cree que podrían contribuir a la identidad turística en la ciudad?**

Las bebidas ancestrales forman parte de la identidad cultural de los pueblos, es allí de donde radica la importancia de conocer nuestra historia a través de las bebidas ancestrales, de las que podemos saber, por ejemplo, los rituales que se hacían. Para que servían las bebidas? Para entretener, celebrar, brindar y también para despedir a los muertos.

Antes que llegara la caña de azúcar las bebidas alcohólicas de aquí eran hechas con yuca fermentada para que tuvieran después un grado de alcohol el otro producto que se fermentaba era el maíz , como la chicha, hasta que los Europeos trajeron la caña de azúcar , primero llegaron a los países caribeños y después acá . Es muy importante investigar cuales son las bebidas alcohólicas y preparar encuentros con gente que sepa del tema, Aquí en Manta lo que hacen, como los canelazos y la chicha, y hacer seminarios.

2.- ¿Cuál es el impacto que tendría la promoción de las bebidas ancestrales en el desarrollo del turismo en Manta, especialmente en lo que respecta al turismo cultural y gastronómico?

El impacto sería excelente, pero primero se debe empezar desde allí, hacer los tragos o las bebidas artesanales, un referente que tenemos en Junín, donde se hacen las bebidas de colores, como cocteles , que se ponen en cascos de coco, pero nadie ayuda a los artesanos y pequeños emprendedores para poner sus propias empresas , si tuvieran este apoyo tendrían gran potencia cultural

3.-¿Piensa usted que la inclusión de bebidas ancestrales en los productos turísticos de Manta podría atraer tanto a turista nacionales como internacionales? ¿Qué desafíos o ventajas percibe en este enfoque para el sector turístico local?

Como referente tenemos a la gente de México , que visita bares y beben su tequila . Acá tenemos al aguardiente , al cual se le puede sacar provecho , pero para esto se necesita apoyo , obtener recetas auténticas y así atraer a turistas nacionales como internacionales.

Entrevista N°3

Mag. Emil Vera Manzo

1. ¿Qué opina sobre el papel de las bebidas ancestrales y como cree que podrían contribuir a la identidad turística en la ciudad?

Estas bebidas ancestrales desempeñan o tienen un papel fundamental para preservar las culturas y tradiciones. Podría decir que representan la unión tanto con las costumbres y los territorios de la ciudad de Manta y pueden representar ser un símbolo para nuestra identidad turística, así las personas que nos visitan degustaran sus sabores, así como también podrán acceder a nuestras historias u prácticas que son tradicionales y que enriquezcan su experiencia turística.

2. ¿Cuál es el impacto que tendría la promoción de las bebidas ancestrales en el desarrollo del turismo en Manta, especialmente en lo que respecta al turismo cultural y gastronómico?

Los turistas suelen buscar destinos que puedan ofrecerles experiencias auténticas y únicas. La promoción de las bebidas ancestrales posicionaría a Manta como un lugar que representa una cultura viva y capaz, así podrá atraer a turistas interesados en el patrimonio y tradiciones que podemos ofrecer.

3. ¿Piensa usted que la inclusión de bebidas ancestrales en los productos turísticos de Manta podría atraer tanto a turistas nacionales como internacionales? ¿Qué desafíos o ventajas percibe en este enfoque para el sector turístico local?

Claro que sí, la inclusión de las bebidas ancestrales en Manta tiene mucho potencial para atraer a viajeros nacionales como internacionales que buscan

tener buenas experiencias que les permitan conectarse con la ciudad, como sus tradiciones, culturas y por supuesto bebidas ancestrales.

ENCUESTAS:

- 1. Rango de edades**
- 2. ¿Cuál de las siguientes bebidas ancestrales ecuatorianas ha probado?**
- 3. ¿De las bebidas ancestrales mencionadas anteriormente, con qué frecuencia las consume?**
- 4. ¿En qué lugares ha consumido las bebidas ancestrales?**
- 5. ¿En qué ocasiones considera que se consumen las bebidas?**
- 6. ¿Qué tan importante crees que es conservar las bebidas ancestrales del Ecuador?**
- 7. ¿Cuáles creen que sería la mejor forma de promover las bebidas ancestrales de forma local?**
- 8. ¿Qué importancia le da la cultura gastronómica al elegir un destino turístico?**
- 9. ¿Cuál crees que es la mejor manera de promover las bebidas ancestrales entre los turistas?**
- 10. ¿Considera que a Manta le faltan estrategias para impulsar las bebidas ancestrales de forma turística?**

