



**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ**

**FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES**

**CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO**

**DE:**

**LICENCIADA EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA**

**TEMA:**

**“MÉTODOS DE ELABORACIÓN DE LA MISTELA CON SABOR A FRUTA  
CHINA, EN LA PROVINCIA DE MANABÍ, CANTÓN PORTOVIEJO”**

**AUTORES:**

**FRANCO DELGADO ANGIE ANNETTE**

**PARRAGA UIZ MELANY NICOLE**

**TUTOR:**

**ING. IRENE RODRÍGUEZ PINCAY, MG.**

**MANTA, MANABÍ, ECUADOR**

**2024 – 2025**

**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 del estudiante FRANCO DELGADO ANGIE ANNETTE, legalmente matriculado en la carrera de HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA, período académico 2025-2026(1), cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es "MÉTODOS DE ELABORACIÓN DE LA MISTELA ARTESANAL CON SABOR A FRUTA CHINA, EN LA PROVINCIA DE MANABÍ, CANTÓN PORTOVIEJO"

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, miércoles, 13 de agosto de 2025.

Lo certifico,

ING. RODRIGUEZ PINCAY IRENE ROSARIO, MG.

**Docente Tutor**

**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 del estudiante PARRAGA RUIZ MELANY NICOLE, legalmente matriculado en la carrera de HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA, período académico 2025-2026(1), cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es "MÉTODOS DE ELABORACIÓN DE LA MISTELA ARTESANAL CON SABOR A FRUTA CHINA, EN LA PROVINCIA DE MANABÍ, CANTÓN PORTOVIEJO"

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, miércoles, 13 de agosto de 2025.

Lo certifico,

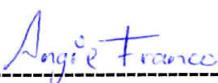
**RODRIGUEZ PINCAY IRENE ROSARIO**

**Docente Tutor**

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

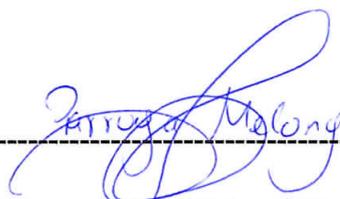
Certificamos que el presente trabajo de titulación fue realizado en su totalidad por Franco Delgado Angie Annette con identificación 131492673-2 y Párraga Ruiz Melany Nicole con identificación 131603766-0 declaramos que el Proyecto de investigación, con el tema **“Métodos de elaboración de la mistela con sabor a fruta china, en la Provincia de Manabí, Cantón Portoviejo”** es absolutamente, original, autentica, personal, que se han citado de fuentes correspondientes y en que su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes. Las ideas, conclusiones a los que hemos llegado son de nuestra absoluta responsabilidad.

Manta, dd/mm/aa

  
-----

**Franco Delgado Angie Annette**

**CI: 131492673-2**

  
-----

**Párraga Ruiz Melany Nicole**

**CI: 131603766-0**

## APROBACIÓN TESIS TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo, titulado “MÉTODOS DE ELABORACIÓN DE LA MISTELA CON SABOR A FRUTA CHINA, EN LA PROVINCIA DE MANABÍ, CANTÓN PORTOVIEJO” ha sido terminado y concluido por los estudiantes Franco Delgado Angie Annette y Párraga Ruiz Melany Nicole, el mismo que ha sido controlado y revisado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que se ha sido continuamente revisada por el tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad

Firmamos:

  
Lic. Marco Edmundo Durán Vasco, Mg.

**PRESIDENTE DEL  
TRIBUNAL DE TITULACIÓN**

  
Ing. Rolando Velásquez Campozano, Mg.

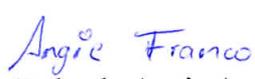
**MIEMBRO DEL  
TRIBUNAL DE TITULACIÓN**

  
Ing. Carmen Inés Mora Pisco, Mg.

**MIEMBRO DEL  
TRIBUNAL DE TITULACIÓN**

  
Ing. Irene Rosario Rodríguez Pincay, Mg.

**DOCENTE TUTOR DE TITULACIÓN**

  
Franco Delgado Angie Annette

**EGRESADA**

  
Párraga Ruiz Melany Nicole

**EGRESADA**

## DEDICATORIA

Le dedico este proyecto primeramente a Dios por ser mi guía y por permitirme el haber llegado hasta este momento tan importante en mi formación profesional.

A mi padre quien desde el cielo me ilumina y cuida siempre, pero fue parte de este proceso en su momento. A mi madre quien ha sido mi pilar fundamental en mi vida me ha forjado de buenos valores y ha brindado su apoyo, consejos, comprensión, amor por ayudarme en los momentos más difíciles y darme los recursos necesarios para estudiar.

A mis hermanos que también me han estado ahí conmigo alentándome siendo parte de mis desvelos por levantarme el ánimo cuando me estaba dando por vencida.

A mi círculo de amigas que siempre han creído en mi incluso cuando yo no lo hacía, quienes me han brindado su apoyo incondicional, por sus palabras de aliento y por cada alegría risa compartidas en esta etapa universitaria.

Y por su puesto a mi yo del pasado, quien anhelaba que este momento llegara, a mi yo del futuro, quien cosechara muchas metas y éxitos.

*Angie Franco*

## DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi familia, cuyo apoyo incondicional ha sido mi mayor fortaleza. A cada persona que, de una u otra manera, ha formado parte de mi vida, brindándome su aliento en los momentos difíciles y compartiendo conmigo la alegría de cada logro. Esta tesis no es solo el fruto de mi esfuerzo, sino también de aquellos que me han acompañado en este viaje, creyendo en mí incluso cuando yo misma dudaba.

A mi hija Antonella me dio esa fuerza de seguir luchando y llegar a esta meta, este logro es tanto tuyo como mío, porque cada paso en este camino lo he dado con la esperanza de ofrecerte un futuro lleno de oportunidades.

Con amor y gratitud infinita.

*Melany Párraga*

## AGRADECIMIENTO

Ante todo, agradezco a Dios, quien ha sido mi refugio y mi guía en cada paso de este camino. Su amor, su fortaleza y su luz me han sostenido en los momentos más difíciles y han llenado de esperanza mi corazón cuando las fuerzas parecían flaquear.

Con profunda estima y reconocimiento, extiendo mi gratitud a mi tutora de tesis la Ing. Irene Rodríguez, su dedicación, su guía y sus consejos en este proyecto de investigación han sido de mucha ayuda.

Agradezco enormemente a mis tías, por haber estado junto a mí siempre, por brindarme y apoyarme por estar ahí presente cuando más las necesite y sobre todo por jamás dejarme sola.

A mi gran amigo y compañero de universidad Johan Muentes le agradezco su invaluable apoyo, por brindarme un poco de sus conocimientos en toda esta etapa académica.

Gracias por ser mi familia, por preocuparse por mi bienestar y por recordarme siempre que no estaba sola en este proceso. Su apoyo ha sido invaluable, y este logro también es suyo.

A todos y cada uno de ustedes, gracias por ser parte de mi historia y de mi vida.

*Angie Franco*

## AGRADECIMIENTO

A lo largo de este camino, he contado con el apoyo invaluable de muchas personas, a quienes quiero expresar mi más profundo agradecimiento.

También le agradezco sinceramente a mi tutora de tesis, Irene Rodríguez, por orientación, paciencia y apoyo incondicional durante todo este proceso. Su guía ha sido fundamental para la culminación de este trabajo.

A mi familia, en especial a mis padres, quienes, con su amor, comprensión y su apoyo incondicional sin ellos, este logro no habría sido posible.

A mi hija Antonella, por ser mi mayor inspiración y la luz que me impulsa a seguir adelante incluso en los momentos más difíciles. Tu amor y alegría me motivan a crecer cada día y a luchar con más fuerza por nuestros sueños.

A mi pareja, Yuber, por su incondicional apoyo, comprensión y amor durante este tiempo. Gracias por estar a mi lado en cada momento, brindándome fuerza y confianza en mí misma.

A mi compañera de tesis, Angie Franco, por su colaboración, esfuerzo y compromiso. Tu dedicación y apoyo inquebrantable han sido esenciales para alcanzar este logro. Gracias por compartir este desafío conmigo y por ser una compañera ejemplar en todo momento.

A cada persona que, de alguna manera, ha formado parte de este proceso, mi más sincero agradecimiento. Este logro no es solo mío, sino también de quienes han creído en mí y me han acompañado en esta travesía.

*Melany Párraga*

*Índice*

|  |             |
|--|-------------|
| <i>Certifico</i> .....   | <i>I</i>    |
| <i>AUTORÍA</i> .....   | <i>III</i>  |
| <i>APROBACIÓN TESIS TRIBUNAL</i> .....                                 | <i>IV</i>   |
| <i>RESUMEN</i> .....   | <i>XII</i>  |
| <i>ABSTRACT</i> .....  | <i>XIII</i> |
| <i>INTRODUCCIÓN</i> .....  | <i>1</i>    |
| <i>JUSTIFICACIÓN</i> .....   | <i>3</i>    |
| <i>PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA</i> .....                                | <i>5</i>    |
| Gráfico 1. Árbol del problema .....                                    | <i>6</i>    |
| <i>OBJETIVO GENERAL</i> .....  | <i>7</i>    |
| <i>Definición de variables</i> .....                                   | <i>7</i>    |
| <i>CAPITULO I</i> .....  | <i>8</i>    |
| <i>1.1. MARCO TEÓRICO</i> .....  | <i>8</i>    |
| 1.1.2. Origen e historia de la mistela .....                           | <i>10</i>   |
| 1.1.3. La mistela en otras regiones nacionales e internacionales ..... | <i>11</i>   |
| 1.1.4. La mistela en regiones internacionales .....                    | <i>12</i>   |
| 1.1.5. Materia prima e insumos para elaborar la mistela.....           | <i>13</i>   |
| 1.1.6. Método de elaboración de la mistela .....                       | <i>14</i>   |
| 1.1.7. Variedades de mistela .....                                     | <i>16</i>   |
| Botellas de vidrio: .....  | <i>18</i>   |
| Envases de plástico: .....   | <i>18</i>   |
| Envases de cartón: .....   | <i>18</i>   |
| Barricas de madera: .....  | <i>18</i>   |
| 1.1.8. Análisis nutricional de la mistela .....                        | <i>18</i>   |

|   |           |
|---|-----------|
| 1.1.9. Calidad de la mistela.....                                       | 20        |
| <b>CAPITULO II.....</b>   | <b>21</b> |
| <b>2.1. METODOLOGÍA.....</b>  | <b>21</b> |
| 2.1.1. Antecedentes metodológicos.....                                  | 21        |
| 2.1.2. Procedimiento metodológico.....                                  | 24        |
| 2.1.3. Tipos de investigación.....                                      | 25        |
| 2.1.4. Alcance de la investigación.....                                 | 26        |
| 2.1.5. Métodos.....   | 27        |
| 2.1.6. Técnicas.....  | 29        |
| 2.1.7. Instrumentos.....  | 30        |
| <b>CAPITULO III.....</b>  | <b>31</b> |
| 3.1. Resultado y discusiones.....                                       | 31        |
| 3.1.1. Resultado de entrevista.....                                     | 31        |
| 3.1.2. <i>Proceso de elaboración de la mistela de fruta china</i> ..... | 40        |
| 3.1.3. Evaluación sensorial de la mistela.....                          | 42        |
| <b>DISCUSION.....</b>   | <b>48</b> |
| <b>CONCLUSION.....</b>  | <b>50</b> |
| <b>RECOMENDACIONES.....</b>   | <b>51</b> |
| <b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>                                  | <b>53</b> |
| <b>ANEXOS.....</b>  | <b>61</b> |

### Índice de Ilustraciones

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| 1. <i>Árbol problema</i> ..... | 6 |
|--------------------------------|---|

### Índice de Tabla

|   |    |
|---|----|
| <i>Tabla 1. Síntesis de la metodología de los autores citados en los antecedentes</i> ----- | 22 |
| <i>Tabla 2. Procedimiento metodológico del estudio</i> -----                                | 24 |

|  |    |
|--|----|
| <i>Tabla 3. Resultado de las entrevistas</i> .....   | 33 |
| <i>Tabla 4. Materia prima y utensilios para la elaboración de la Mistela de fruta china</i><br>.....   | 41 |
| <i>Tabla 5. Cuadro de ingredientes y cantidades de producidas para la elaboración de la<br/>Mistela de fruta china</i> .....   | 42 |
| <i>Tabla 6. Evaluación sensorial de la Mistela de fruta china por panel de catadores.</i> -  | 43 |
| <i>Tabla 7. Métodos de elaboración de Mistelas artesanales entre emprendedores locales<br/>de Portoviejo y la propuesta desarrollada por las autoras</i> .....       | 45 |
| <i>Tabla 8. Cuadro comparativo de semejanzas y diferencias en la elaboración de<br/>Mistela experimental propia y la Mistela artesanal “Mi Toque Manabita”</i> ..... | 48 |

## RESUMEN

Este presente proyecto de investigación tuvo como objetivo identificar métodos de elaboración de mistela con sabor a fruta china en la provincia de Manabí, cantón Portoviejo, debido a su importancia dentro de la cultura, además del conocimiento que conlleva la elaboración de esta bebida artesanal.

Para el cumplimiento del objetivo se recurrió a una metodología de enfoque cualitativo. Se recopilaron datos mediante entrevistas a adultos mayores con conocimientos artesanales sobre la mistela, análisis sensoriales, observación directa y consultas de fuentes bibliográficas

Además, la investigación resalta la importancia de optimizar los procesos de producción para mejorar la calidad y la aceptación del producto. La difusión de la mistela de fruta china puede contribuir a su reconocimiento en mercados locales y nacionales, fomentando su consumo y su posicionamiento como parte del patrimonio gastronómico ecuatoriano.

**Palabras claves: bebidas tradicionales, cultura, patrimonio, identidad.**

## ABSTRACT

This research project aimed to identify methods for producing mistela, a fruit-flavored drink, in the province of Manabí, Portoviejo canton, given its cultural significance and the knowledge required to make this artisanal beverage.

To achieve this objective, a qualitative approach was used. Data were collected through interviews with older adults with artisanal knowledge of mistela, sensory analysis, direct observation, and bibliographical sources.

Furthermore, the research highlights the importance of optimizing production processes to improve product quality and acceptance. The dissemination of Chinese fruit mistela can contribute to its recognition in local and national markets, promoting its consumption and positioning it as part of Ecuador's culinary heritage.

**Keywords:** traditional drinks, culture, heritage, identity.

## INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación se centra en identificar y conocer los métodos tradicionales en la elaboración de mistela con sabor a fruta china, en el cantón Portoviejo.

Cabe mencionar que “la mistela es una bebida artesanal que es parte del folklore vivo del Ecuador; pues se la sirve aun en celebraciones tradicionales, como La Mama Negra ya que se trata de una bebida elaborada a base de aguardiente, frutas variadas y jarabe de azúcar con su debido procedimiento” (Díaz Cabrera et al., 2012, p.18).

En Ecuador, la tradición de la elaboración de las mistelas se ha mantenido principalmente a través de la producción artesanal, utilizando técnicas tradicionales y recetas familiares que refuercen su carácter auténtico. La mayoría de los productores son pequeños negocios familiares (Godoy Pólit, 2025, p. 24).

En este trabajo de investigación se analizará los ingredientes de la mistela, identificando sus métodos, la variación de sabor que aporta cada uno de los elementos en la elaboración de esta bebida, lo que le dé un toque característico de quienes lo consumen.

Además, este documento aborda puntos relevantes entorno a los métodos tradicionales en la elaboración de la mistela cabe destacar que esta bebida se consume en eventos, festividades, ceremonias y reuniones familiares.

Este proyecto se divide en tres capítulos, el primero el desarrollo del marco teórico en el que se aborda información de la mistela, historia, variedades y análisis nutricional, el segundo capítulo detalla y consiste en el procedimiento metodológico en el que se explican los procedimientos, técnicas e instrumentos de recolección de datos y

el tercer capítulo consiste en los resultados del estudio donde se detallan los hallazgos encontrados en mediante la recolección de datos como la entrevistas.

A través de esta investigación buscamos promover el reconocimiento de las prácticas tradicionales y la importancia de preservarlas para las generaciones futuras.

## JUSTIFICACIÓN

La mistela es una bebida tradicional que forma parte integral de la cultura ecuatoriana que ha formado parte de festividades y celebraciones en diferentes provincias, incluyendo Manabí. Esta bebida generalmente elaborada por frutas y alcohol ha sido adaptada a lo largo de los tiempos con ingredientes locales. Sin embargo, en la actualidad los portovejenses desconocen datos acerca de esta bebida y aún más los jóvenes, por esto surge la necesidad de conocer cómo se prepara la mistela. Primero porque se realiza el rescate cultural y además de poder documentar esta bebida, además de servir como un medio para realzar la gastronomía nacional.

Desde tiempo atrás las bebidas con grado alcohólico han sido parte del consumo de los habitantes y están presentes en diversos eventos, conociendo así que su consumo es de una u otra forma constante, lo que hace aceptable el emplear la fruta china (carambola) en la elaboración de una mezcla con contenido alcohólico como es el caso de la mistela, dicha bebida que en tiempos pasados se servía como símbolo de recibimiento hospitalario para los visitantes.

Esta investigación es de gran valor para la sociedad puesto que por medio de esta se da a conocer la forma de elaboración de la mistela desde un enfoque técnico y académico, evaluando aspectos como la selección de ingredientes, las técnicas de maceración, el tiempo en que la preparan, esto no solo mejora la calidad del producto. Además de incentivar la perduración de las costumbres tradicionales y promover el consumo de bebidas elaboradas de forma natural.

En este sentido este estudio de los métodos de elaboración de la mistela de fruta china es fundamental para preservar el patrimonio cultural, mejorar la calidad de

producción artesanal y promover el desarrollo económico y turístico de la provincia de Portoviejo.

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La producción de mistela en Ecuador, y específicamente en la provincia de Manabí, enfrenta una serie de retos que afectan la calidad del producto y su competitividad en el mercado. Un estudio de Zurita (2021) menciona los principales problemas que afectan a los productores al momento de producir y comercializar son la falta de tecnificación (p. 3).

No obstante, su producción basada en técnicas tradicionales y el uso de ingredientes locales les confiere un alto valor cultural y un potencial significativo para atraer a consumidores que valoran la sostenibilidad y la autenticidad.

Como se ha indicado previamente, esta investigación tiene como objetivo identificar de los métodos tradicionales para la elaboración de la mistela de fruta china en el cantón Portoviejo de la provincia de Manabí, que forma parte no solo de la gastronomía local, pues es un medio para la atracción de turistas nacionales e internacionales que buscan degustar este tipo de bebida. Aunque se debe indicar que, muchas de estas tradiciones se han ido perdiendo por diferentes factores como económicos, sociales y de seguridad, lo cual puede limitar el interés de los visitantes. Además, es una bebida tradicional que forma parte integral de la cultura ecuatoriana que ha formado parte de festividades y celebraciones en diferentes provincias, incluyendo Manabí.

Por ello en el presente proyecto investigativo es realizar un análisis y documental de la información de esta bebida artesanal, para así reconocer y valorar las bebidas tradicionales según la cultura de esta región y fortalecer el proceso de elaboración.

## Árbol problema

Gráfico 1. Árbol del problema



Árbol problema

## OBJETIVO GENERAL

Desarrollar un método de elaboración de mistela con sabor a fruta china en la provincia de Manabí, cantón Portoviejo, que resalte las características organolépticas de la fruta y promueva su consumo local.

### *Objetivos específicos*

1. Identificar métodos tradicionales para la elaboración de la mistela de fruta china.
2. Determinar el proceso de elaboración de la mistela con método tradicional artesanal.
3. Realizar un análisis comparativo de los diferentes procesos de elaboración de la mistela tradicional artesanal.
4. Identificar el aporte cultural de la mistela en el desarrollo del turismo gastronómico.

### CAMPO DE ACCIÓN

El lugar seleccionado será en el cantón Portoviejo provincia de Manabí, donde se interactuará con personas de la localidad, evidenciando la creación de la mistela a partir de la fruta china mediante la experimentación, debido a que en la actualidad se emplean procesos estandarizados y comercializados de bebidas alcohólicas. Sin embargo, según reseñas históricas, la mistela era elaborada de manera artesanal, utilizando frutas locales, en un proceso que combina el uso de aguardiente, agua, especias y hierbas aromáticas.

### DEFINICIÓN DE VARIABLES

#### *Variable dependiente.*

Métodos de elaboración de la mistela

### *Variable independiente.*

Bebidas Tradicionales

## **CAPITULO I**

### **1.1. MARCO TEÓRICO**

#### ***1.1.1. Bebidas Tradicionales***

Ecuador es un país notablemente diverso en cuanto a cultura, etnias, paisajes, gastronomía, flora, fauna, entre otros. Y al contar con tanta diversidad es natural pensar que tantos factores permiten tener una gran variedad y creatividad al momento de crear bebidas (Educarplus, 2022, párr. 1).

Tiene una población de poco más de 17 millones de habitantes los cuales están extendidos a lo largo de todo su territorio. Y en cada una de las regiones y provincias se acostumbran diferentes tipos de bebidas, de entre las cuales hay alcohólicas, no alcohólicas, laboriosas y otras más sencillas (Educarplus, 2022 p. 2).

En ciudades como Quito donde la producción y consumo de bebidas fueron parte importante del día a día y de esta manera se desarrollaron rápidamente hábitos de consumo de bebidas tanto alcohólicas como refrescantes, que se extenderían por el país dando origen al sinnúmero de bebidas que hoy en día se pueden encontrar en el Ecuador (Maldonado, 2017, párr. 3).

La chicha: es una bebida de pertenencia cultural Andina, es un refresco aún importante en comunidades indígenas del Ecuador, aunque su consumo como bebida fermentada se ha puntualizado por ser una bebida efervescente, de color amarillo claro, se elabora utilizando maíz masticado, cocido o procesado (harina). Su elaboración es un conocimiento ancestral, que se ha transmitido de generación en generación a través de la

práctica, es considerada hoy en Ecuador un patrimonio cultural inmaterial que debe ser salvaguardado y divulgado. Existen una gran diversidad de recetas de la chicha y bebidas a base del maíz, que varían por región e incluyen diferentes ingredientes, como también, técnicas y métodos de preparación (Peñañiel, 2022, p. 14).

**Canelazo:** Antigua bebida de la sierra ecuatoriana, que surge en la época colonial entre los estratos socioeconómicos bajos y medios, elaborado a base de agua y canela, hervido con limón, naranja y panela, al cual se le añade aguardiente de caña y se lo sirve bien caliente (Maldonado, 2017, p. 5).

**Naranjillazo:** se desprende del canelazo por lo que toma todos los ingredientes y la forma de preparación es exactamente la misma, con la excepción que se adiciona naranjillas, las cuales se las cocina y se la cierne en la base de canela, es decir, estamos hablando de dos bebidas diferentes con una mínima variación que contienen diferentes propiedades y sabores al momento de consumir (Gallegos Torres & Santana Rivera, 2018, p. 16).

**Otras bebidas:** El concho es un sedimento que se servía de igual manera como bebida o servía de base para otras preparaciones. Por otro lado, los anisados, bebidas alcohólicas que generalmente contienen un grado alcohólico medio, con sabor agradable y moderadamente dulce. Los secos o puros que nacen como alternativa de los anisados, pero con alcohol puro. De igual manera algunos vinos elaborados a base de frutas tropicales y el brandy que es usado como licor base para cócteles ecuatorianos (Maldonado, 2017, p. 13).

Estas son algunas de las bebidas tradicionales, sin embargo, hay que tener en cuenta que además de estas, existen muchas más que son parte de la identidad ecuatoriana.

### **1.1.2. Origen e historia de la mistela**

#### **Definición de la mistela**

La mistela se define de dos maneras: como una bebida que se elabora de aguardiente, agua, azúcar y otros ingredientes como canela o hierbas aromáticas, o bien como el líquido que se obtiene al añadir alcohol al mosto de uva en cantidades suficiente para evitar su fermentación (Real Academia Española, 2024).

Según Vásquez (2004) describe la mistela como una bebida ecuatoriana de consumo moderado, elaborada en diferentes lugares del Austro, particularmente en la Ciudad de Azogues, Provincia de Cañar cuya preparación en etapas genera su peculiaridad, compuesta de la maceración de variedad de frutas y especias directamente en el aguardiente durante prolongados periodos de tiempo (desde días hasta años dependiendo de las costumbres familiares de quienes la elaboran) y por otro lado una infusión de hierbas dulces, adición de azúcar o mieles (p. 100).

#### **Origen de la mistela**

La mistela es una bebida alcohólica que nació en el Mediterráneo hace miles de años. Tradicional en varias regiones de España, también es un producto típico en otros países (Martín, 2022, p. 1).

“Su origen se remonta al periodo colonial” (Lacoste et al., 2017, p. 266).

Además, Ramos (2022) menciona que esta bebida se inventó hace más de 60 años para las mujeres que no les gustaba o no podían beber el aguardiente puro y desde ahí esta bebida comenzó a tomar gran relevancia en estas fiestas tradicionales (p. 10).

## **Contexto cultural y religioso**

La mistela ha desempeñado roles importantes en el ámbito cultural y religioso. En contraste, en América Latina, la mistela es una bebida asociada a festividades y tradiciones familiares, reflejando la riqueza cultural de cada región (Ollin Velasco, 2020, p. 1).

## **Importancia cultural y gastronómica**

La mistela ha sido de parte integral de las festividades de latinoamericanas durante siglos. En Ecuador, por ejemplo, se consume en celebraciones familiares y comunitarias simbolizando unión y tradición. En Medellín Colombia, las mistelas tradicionales han resurgido en el centro de la ciudad, destacando una relevancia en la cultura local (Betancur Peláez, 2024).

Además, en Quito los caramelos de mistela, que datan del siglo XVII, reflejan la influencia de la repostería colonial y la herencia cultural de la región (Acosta, 2018).

### **1.1.3. La mistela en otras regiones nacionales e internacionales**

En Ecuador, la mistela, una bebida alcohólica tradicionalmente elaborada a base de aguardiente y azúcar, ha sido objeto de varias investigaciones en los últimos años, que buscan revitalizar su consumo y promoverla como un componente importante de la gastronomía local. En este contexto, hay diferentes estudios en la que se ha abordado el rescate y el valor de esta bebida, destacando su potencialidad en la cultura gastronómica.

Uno de los estudios más relevantes es el de Proaño Portilla (2019), que se centra en la ciudad de Ibarra. La investigación busca fortalecer la oferta gastronómica local mediante la reintroducción de mistelas elaboradas con frutas autóctonas como higo, mandarina y capulí. El autor concluye que la población de Ibarra ha olvidado en gran

medida la tradición de consumir mistela, a pesar de que podría usarse para crear una variedad de productos gastronómicos innovadores (p. 147).

Por otro lado, Carolina Bustamante (2018) llevó a cabo un estudio en Guayaquil, donde se exploró la factibilidad de crear una mistela a base de guayusa, una planta nativa de la región amazónica de Ecuador, conocida por sus propiedades energizantes. Esta investigación no solo rescata la bebida como un patrimonio cultural, sino que también integra un ingrediente tradicionalmente poco explorado en bebidas alcohólicas, con la intención de fortalecer la identidad local y promover el consumo de productos autóctonos (p. 18).

A nivel de innovación, Reyes Borja (2017) propuso una línea de mistelas artesanales que incorporan sabores de productos endémicos como rosero quiteño, ishpingo y guayusa, además de bebidas tradicionales ecuatorianas como la horchata y la colada morada. Esta propuesta busca actualizar la tradición, ofreciendo nuevos sabores que se alinean con la creciente demanda por bebidas artesanales y de origen local en el mercado.

#### **1.1.4. La mistela en regiones internacionales**

**España:** La mistela es muy conocida en la comunidad de Valenciana y Cataluña, Se elabora con uvas de moscatel, donde el mosto fresco se fortifica con alcohol para detener la fermentación, lo que resulta un vino dulce. Las mistelas de la comunidad Valenciana son apreciadas por su calidad y tradición, siendo común el uso de barricas de madera para su envejecimiento (Karl-Heinz, 2023, p. 5).

**Francia:** es una mezcla conocida como muérdago o mistela también conocida como vino de licor. Además, un estudio reciente analizó la bio-accesibilidad de los compuestos fenólicos presentes en subproductos de vino, destacando su importancia en

la digestión de especies de peces y el potencial de estos compuestos en la salud humana (Martínez-Antequera et al., 2021 p. 8).

**Argentina:** En Argentina, particularmente en Mendoza, la producción de mistela ha sido adaptada a las variedades locales, como Malbec y Torrontés. Las bodegas artesanales han comenzado a explorar este tipo de vino fortificado, integrando técnicas tradicionales con un enfoque moderno que atrae a los consumidores locales y extranjeros (Karl-Heinz, 2023, p. 12).

### **1.1.5. Materia prima e insumos para elaborar la mistela**

#### **Materia Prima.**

- Aguardiente
- Azúcar
- Frutas
- Especias
- Conservantes
- Agua

#### **Materiales e insumos:**

- Cocina industrial
- Ollas
- Jarra medidora
- Colador higiénico
- Envases de vidrio
- Tabla de Picar
- Cuchillos
- Cucharas

- Embudo

#### **1.1.6. Método de elaboración de la mistela**

En la elaboración de mistelas los procesos artesanales determinan su sabor único, ya que, al cortar la fermentación del mosto de las frutas con la adición de aguardiente, realza el sabor frutal, teniendo en cuenta que la preparación debe estar fría para su presentación, dando como resultado una bebida delicada de sabor exquisito (Haro Inca, 2012, p. 13).

En la investigación, en una importante experiencia con la Señorita Gabriela Quijije moradora del cantón Portoviejo, quien ha tenido presente las tradiciones de la familia viva en esta artesanía. En una conversación personal, ha compartido que en su niñez estuvo familiarizada como la elaboración de bebidas como: rompopes, dulces y mistelas, gracias a su abuela.

Después de cinco años ya conocía el sabor y la textura de estos productos y más tarde aprendió a elaborarlos ella misma.

Durante la entrevista Quijije (2025) expresó que “la mistela no es solo una bebida con licor, sino un legado que se lleva en la memoria y en el sabor” lo que refleja la importancia cultural del producto.

#### **Método de elaboración de mistela artesanal de fruta china en el cantón Portoviejo.**

Según Quijije (2025) el proceso de elaboración de la mistela conserva una base artesanal la cual cuida cada detalle, respetando los tiempos y las técnicas que permiten mantener el sabor del producto.

**Proceso.**

1. **Selección de ingredientes:** selecciona ingredientes naturales y de calidad, siendo el aguardiente el componente base, al que se le añade azúcar, fruta fresca (carambola) y esencia según el sabor deseado.
2. **Proceso de Maceración:** mezcla el aguardiente, azúcar y la fruta se procede dejando macerar durante varios días. Este proceso es clave, ya que permite que los sabores se puedan integrar de una manera más equilibrada. Cada sabor tiene su propio tiempo estimado de maceración, dependiendo de la intensidad deseada y el tiempo de maceración varía según el sabor y la intensidad que se desee obtener.
3. **Filtrado y envasado:** se filtra la mezcla para eliminar residuos y se procede a envasar manualmente en botellas de vidrio cuidadosamente, para así conservar mejor las propiedades del producto, finalmente se le ubica la etiqueta.

**Método de elaboración de mistela artesanal con frutas locales en el Cantón Penipe.**

Según Haro Inca (2012) la elaboración de mistelas a base de frutas locales implica un proceso artesanal que incluye la preparación, cocción y aromatización del mosto.

**Proceso.**

1. **Preparación:** se selecciona las frutas como: manzana, mortiño, tomate de árbol o ciruela Claudia. Luego se lava, pela y tritura para obtener el mosto. Después se cocina el mosto a fuego lento hasta que se reduzca ligeramente y los sabores se concentren más. Se le agrega aguardiente al mosto caliente para detener la fermentación y realzar los sabores frutales.
2. **Aromatización y reposo:** se agrega especias como: canela o clavo y se deja reposar la mezcla por varios días en un lugar fresco.

- 3. Filtrado y embotellamiento:** filtra la mezcla para eliminar sedimentos y embotella el producto final.

### **Mistelas innovadoras con sabores tradicionales ecuatorianos**

Según Reyes (2017) detalla que el proceso de creación de mistela con sabores tradicionales incluye la preparación de infusiones de hierbas y especie locales, mezclando alcohol.

#### **Proceso.**

- 1. Preparación:** Hierve ingredientes como: rosero quiteño, ishpingo, guayusa, horchata o colada morada en agua para obtener una infusión mejor concentrada. Se mezcla la infusión con aguardiente o vodka en proporciones equilibrados para así mantener el sabor y un grado de alcohol moderado.
- 2. Fermentación:** se dejar reposar la mezcla en recipientes cerrados durante unas 2 a 4 semanas para que se pueden integran mejor los sabores.
- 3. Filtrado y embotellado:** finalmente se filtra la bebida para eliminar residuos sólidos y se procede a embotella.

#### **1.1.7. Variedades de mistela**

La mistela se la puede hacer de toda variedad de zumos y esencias de frutas. Se elabora el almíbar de la fruta escogida con canela y clavo de olor, se deja que se enfríe y una vez bien frío se le agrega aguardiente al gusto dependiendo del grado de alcohol que se desea agregar (Jacome et al., 2021, p. 341).

De acuerdo con Reyes Borja (2017) y su creación de líneas de mistelas artesanal. A continuación, se presenta algunas de sus variedades representativa.

|                     |  |
|---------------------|--|
| Rosero Quiteño.     | <p>En esta sección, se describe la Mistela de Rosero Quiteño, una bebida tradicional de Quito. Su proceso de elaboración consiste en picar la piña, babaco y frutilla en trozos pequeños, adema de verificar el estado de la mora y el mortifio, a su vez revisar las especias utilizadas hierba luisa arrayan y ataco. Luego se prepara cocinar la fruta en un litro de agua y así mismo las especias en otro. Una vez esté listo se lo deja enfriar y mezclar con el aguardiente y colocarlos en envases de vidrio para su maceración en un lugar oscuro por tres semanas. Después de ese tiempo se pasa a filtrar, envasar y etiquetar el producto.</p>                 |
| Ishpingo y Guayusa. | <p>Esta Mistela combina dos ingredientes emblemáticos de la Amazonía ecuatoriana: el ishpingo, una especie de canela amazónica, y la guayusa una planta conocida por sus efectos estimulantes. Su proceso de elaboración consta en verificar los ishpingos u trocear la guayusa, luego pasa a infusionar las especias en un litro de agua una vez listo se pasa a enfriar y mezclar con el aguardiente y colocarlos en envases de vidrio para su maceración en un lugar oscuro por tres semanas. Después de ese tiempo se pasa a filtrar, envasar y etiquetar el producto.</p>   |
| Horchata.           | <p>La Mistela de Horchata se inspira en la tradicional bebida horchata de la provincia de Loja, una bebida a base de una mezcla de hierbas medicinales su proceso de elaboración consiste en verificar las especias frescas de horchata, luego pasa a infusionar las especias en un litro de agua, una vez listo se pasa a enfriar y mezclar con el aguardiente y colocarlos en envases de vidrio para su maceración en un lugar oscuro por tres semanas. Después de ese tiempo se pasa a filtrar, envasar y etiquetar el producto.</p>  |
| Colada Morada.      | <p>La Mistela de Colada Morada toma inspiración de la tradicional bebida ecuatoriana del Día de los Difuntos. Su proceso de elaboración consiste en picar la piña, guayaba y frutilla en trozos pequeños, adema de verificar el estado de la mora y el mortifio, a su vez revisar las especias utilizadas hierba luisa arrayan y ataco. Luego se prepara cocinar la fruta en un litro de agua y así mismo las especias en otro. Una vez esté listo se lo deja enfriar y mezclar con el aguardiente y colocarlos en envases de vidrio para su maceración en un lugar oscuro por tres semanas. Después de ese tiempo se pasa a filtrar, envasar y etiquetar el producto.</p> |

### Tipos de envase de la mistela

De acuerdo con Reyes Borja (2017) se explica los siguientes tipos de envase:

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Botellas de vidrio:</b>  | Este es el envase más tradicional y adecuado para la mistela debido a su capacidad de preservar las características organolépticas de la bebida. El vidrio es impermeable al aire y a la luz. Lo que protege la mistela de la oxidación y permite conservar su sabor y aroma. Además, ofrece una presentación atractiva y premium, mejorando la percepción del consumidor sobre la calidad del producto (Reyes Borja, pág. 50, 2017). |
| <b>Envases de plástico:</b> | Aunque menos comunes en productos de alta gama, los envases de plástico son utilizados en presentaciones más económicas o dirigidas a mercados masivos. Su ligereza y resistencia los hacen prácticos para transporte o ferias o mercados locales. Sin embargo, suelen ser percibidos como de peor calidad en comparación con el vidrio.  |
| <b>Envases de cartón:</b>   | Estos envases son una opción más ecológica y están diseñados para versiones de mistela destinadas al consumo masivo. Estos envases pueden incluir gráficos atractivos que resalten la tradición e ingredientes de la bebida, lo que también ayuda a informar y educar a los consumidores sobre el producto  |
| <b>Barricas de madera:</b>  | Utilizadas principalmente en el proceso de maduración, estas permiten desarrollar sabores más complejos y aportan un valor artesanal significativo al producto. Este tipo de envase se asocia con productos premium ayuda a diferenciar la mistela de las otras bebidas tradicionales.  |

#### 1.1.8. Análisis nutricional de la mistela

La mistela es un licor de sabor dulce compuesto con cierto grado de alcohol elaborado a base de aguardiente e incorporando especias dulces (Bustamante Sianca, 2018, p. 24).

De acuerdo a investigaciones sobre la mistela.

Según Arroyo Terán (2013) menciona que los efectos principales que causan las mistelas cuando se consumen en forma moderada son considerados como bebidas de moderación por su bajo contenido de alcohol agua, los saborizantes de las frutas naturales y además de contener nutrientes como vitaminas aminoácidos, sodio, potasio y otras producidas por la fermentación alcohólica (p.74).

La mistela típica contiene entre 15% y 25% de alcohol por volumen, lo que puede generar un efecto energético inmediato, pero también implica que debe ser consumida con moderación para evitar efectos negativos (El Comercio, 2016).

La fruta china también conocida como carambola tiene pocas calorías (36-57 cal/100 gramos), constituye una buena fuente de potasio y una fuente moderada de vitamina C. Su jugo se constituye como una bebida deliciosa ya sea sólo o combinado con otras bebidas (Crane, 2015, p. 6).

Se ha observado que el aumento en la concentración de azúcares pueden llevar a mayor valor energético, lo que significa que, aunque la mistela puede tener ciertos beneficios nutricionales, su consumo excesivo podría contribuir a un aumento de peso. Adicionalmente, hay un resurgimiento en el interés por la mistela entre las generaciones. Lo que indica una oportunidad para rescatar y promover esta nueva bebida tradicional en la gastronomía moderna.

La mistela puede ser apreciada por su rico sabor o por tradición, sino también por los beneficios que puede ofrecer esta bebida, siempre y cuando esta se consuma de manera responsable y moderada. Además, al integrar la mistela en la oferta gastronómica actual podría fortalecer su popularidad, resaltando su valor nutricional y cultural (El Comercio, 2016).

### 1.1.9. Calidad de la mistela

La calidad de la mistela es un aspecto crítico que involucra la selección de ingredientes, el proceso de producción y la aceptación del mercado. Según Reyes Borja (2017), “el uso de frutas frescas y autóctonas, como el rosero antioqueño, el ishpingo y la guayusa, es fundamental para garantizar un sabor y aroma óptimos” (p. 35).

Estos ingredientes no solo contribuyen a la riqueza organoléptica de la bebida, si no que también refleja la cultura ecuatoriana, además destaca la importancia de utilizar azúcares naturales como para realzar el perfil de sabor de la mistela, lo que implica una cuidadosa selección de insumos de calidad.

También la calidad de la mistela se puede evaluar mediante análisis sensoriales y pruebas de laboratorio que midan parámetros específicos de contenido de alcohólico y la concentración de azúcares. Investigaciones recientes han indicado que un método indirecto para evaluar el uso de parámetros microbiológicos y fisicoquímicos (como los productos lácteos), lo cual podría ser adaptado a la mistela (Zúñiga & Méndez, 2017, p. 15).

De acuerdo con Diaz et al., (2012) menciona elementos que certifiquen la calidad un producto tales como registro sanitario, fecha de elaboración, ingredientes, contenido neto (gramos) lo cual representa un aspecto clave en la calidad de la mistela (p. 38).

## CAPITULO II

### 2.1. METODOLOGÍA

#### 2.1.1. Antecedentes metodológicos

Según Loor Zambrano (2013) en un estudio desarrollo un diseño experimental para evaluar diferentes métodos de conservación de la fruta china (averrhoa carambola L.) empacada al vacío. Las técnicas que fueron utilizadas incluyeron fue la maceración, el análisis organoléptico y el control microbiológico. Además, se utilizaron equipos de análisis fisicoquímicos para evaluar las propiedades de la fruta durante el proceso de conservación (p. 27).

El Estudio de factibilidad para la producción de mistela de fruta china en Guayaquil realizado por Diaz Cabrera et al., (2013) detalla que se empleó un enfoque de investigación cuantitativa, con un fuerte énfasis en el análisis de mercado y la viabilidad económica del proyecto.

El análisis económico-financiero determinó que el proyecto tenía una rentabilidad positiva, con un Valor Actual Neto (VAN) de \$42,660 y una Tasa Interna de Retorno (TIR) de 22%, lo que indicaba una recuperación de la inversión en 4 años, 4 meses y 8 días (Diaz Cabrera et al., 2013, p. 26).

Un estudio realizado por Proaño (2019) se centró en el “rescate y la difusión de la mistela como una bebida tradicional en Ibarra”, utilizando un enfoque descriptivo y documental. Para ello, se empleó diversas técnicas de recolección de datos, entre ellas la observación directa, encuestas y entrevistas. La observación directa permitió analizar el desconocimiento de la mistela entre la población local, identificando una pérdida de la tradición. Las encuestas se aplicaron tanto a huéspedes de hoteles de alta categoría como a administradores de establecimientos turísticos para evaluar el conocimiento y la

utilización de la bebida, encontrando que más del 80% de los encuestados no la conocían. Además, las entrevistas con productores de mistela proporcionaron información sobre las técnicas de preparación y las características organolépticas de la bebida, ayudando a fundamentar la importancia cultural y gastronómica de este producto (Proaño Portilla, 2019, p. 41-42).

*Tabla 1. Síntesis de la metodología de los autores citados en los antecedentes*

| Autor                | Tema   | Objetivos  | Métodos, técnicas y herramientas   |
|----------------------|--|--|--|
| Loor Zambrano (2013) | Conservación de la fruta china (averrhoa carambola 1.) empacada al vacío | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Estudiar el efecto de diferentes pretratamientos en la conservación de la fruta china.</i></li> <li>- <i>Comparar las características fisicoquímicas de la fruta mínimamente procesada y empacada al vacío los tres, seis, nueve y doce días de su conservación.</i></li> <li>- <i>Evaluar las características organolépticas.</i></li> <li>- <i>Analizar el efecto de los pretratamientos aplicados a la carambola sobre el crecimiento de microorganismos.</i></li> <li>- <i>Estimar el costo de los tratamientos en el estudio</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Se empleó un diseño experimental para evaluar diferentes métodos de conservación</i></li> <li>- <i>Maceración, análisis organoléptico y control microbiológico</i></li> <li>- <i>Equipos de análisis fisicoquímico.</i></li> </ul> |

|                                |   |   |  |
|--------------------------------|---|---|--|
| Díaz Cabrera et al.,<br>(2013) | Proyecto de inversión para la distribución y comercialización de la mistela en la ciudad de guayaquil | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Evaluar la viabilidad de inversión para la distribución y comercialización de la mistela en guayaquil, considerando factores de competencia, demanda y viabilidad financiera.</i></li> <li>- <i>Identificar al consumidor potencial.</i></li> <li>- <i>Diseñar estrategias de comercialización para mejorar la aceptación del producto en el mercado</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Investigación de campo</li> <li>- Encuestas, análisis sensorial</li> <li>- Encuestas estructuradas, panel de cata</li> </ul>  |
| Proaño Portilla, P.<br>(2019)  | Rescate y difusión de mistelas de higo, mandarina y capulí en Ibarra, Ecuador                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Fortalecer la cultura gastronómica ibarreña mediante el rescate de la mistela.</i></li> <li>- <i>Identificar las bebidas alcohólicas más consumidas en Ibarra.</i></li> <li>- <i>Investigar diferentes técnicas de preparación de mistelas para su aplicación a la coctelería y cocina en restaurantes, hoteles y establecimientos gastronómicos.</i></li> </ul>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Investigación descriptiva y documental.</li> <li>- Encuestas a y entrevista a productores de mistela.</li> <li>- Creación de receta y talleres prácticos</li> </ul> |

*Fuente: Elaborado por las autoras*

Habiendo estudiado y analizado la metodología de los autores citados en los antecedentes metodológicos se procede a tomar en consideración los métodos de mayor relevancia para a su vez identificar técnicas y herramientas que sirvan de apoyo para el presente estudio.

### 2.1.2. Procedimiento metodológico

*Tabla 2. Procedimiento metodológico del estudio*

| FASE  | ACTIVIDADES   | TÉCNICAS,<br>HERRAMIENTAS E<br>INSTRUMENTOS                               | MÉTODOS  |
|---|---|---|--|
| Identificar métodos tradicionales para la elaboración de la mistela de fruta china.     | Se realizó una recopilación de información a personas con conocimientos en la elaboración de la mistela con método ancestral.                       | Cuestionario para entrevista<br><br>Cuadro de síntesis de las entrevistas | Observacional.   |
| Determinar las propiedades nutricionales de fruta china benéficas al consumidor         | Elaboración de la mistela<br><br>Análisis de las propiedades de la mistela<br><br>Elaboración de la tabla de componente nutricionales de la mistela | Práctica experimental<br><br>Uso se la tabla de composición de alimentos  | -Experimental<br><br>-Observacional<br><br>-Método analítico sintético |
| Construir receta estándar de la mistela de fruta china                                  | Elaboración de fichas Técnicas  | Ficha técnica para receta   | Observacional  |
| Identificar el aporte cultural de la mistela en el desarrollo del turismo gastronómico. | Recolección de testimonio de emprendedores de mistela.  | Entrevistas abiertas  | Observacional  |

El presente proyecto tiene como objetivo investigar los métodos ancestrales para la elaboración de la mistela de fruta china en la provincia de Manabí en el cantón Portoviejo. Se plantea una metodología cualitativa con un estudio experimental el mismo que busca analizar y obtener las diferentes informaciones sobre los métodos de elaboración de la mistela. Este se encarga de observar los acontecimientos desde sus contextos naturales para después analizarlos.

La investigación cualitativa es un conjunto de técnicas de investigación que se utilizan para obtener una visión general del comportamiento y la percepción de las personas sobre un tema en particular. Generando ideas y suposiciones que pueden

ayudar a entender cómo es percibido un problema por la población objetivo, así como a definir o identificar opciones relacionadas con ese problema, además de que permite también analizar los datos utilizados en las ciencias sociales y adquirir un conocimiento profundo a través del análisis de textos (y palabras, más que números) (QuestionPro, 2024).

### **2.1.3. Tipos de investigación**

#### ***Empírica***

El paradigma empírico-analítico ha dominado la forma de hacer ciencia por mucho tiempo, esto tiene su origen en el siglo XVIII cuando la investigación se convirtió en un proceso sistemático y normalizado en sus procedimientos, producto de la revolución industrial y la aparición del empirismo, como manera de conocer el mundo, en contraposición al racionalismo existente por (Schuster et al., 2003).

Arias (2021) menciona que, si bien este tipo de investigación está más allá de ser básica o pura porque ya se conocen las bases teóricas, aun no llega a ser una investigación aplicada debido a que no se sabrá efectivamente, si el plan propuesto funciona o no debido a que no se ejecuta (p. 77).

El método empírico fue de gran utilidad, ya que permitió obtener datos directamente de la práctica y el contexto. Esto proporcionó información clave sobre el proceso de producción y consumo de esta bebida tradicional, además de revelar su significado cultural y su impacto social y económico.

#### ***Científica***

La investigación científica en los diferentes campos de las ciencias, es un pilar fundamental porque contribuye a la calidad de vida y bienestar de las personas, en la

formación de nuevos profesionales y en el desarrollo de los profesionales que se encaminan hacia la investigación. (Delgado, 2021, p. 1).

El método científico opera dentro de determinados marcos y con ciertos elementos que proporcionan los recursos e instrumentos intelectuales con los cuales se ha de trabajar para construir el sistema teórico de la ciencia, estudiar los hechos que son objeto de la misma y comunicar los descubrimientos. El sistema conceptual, hipótesis, definiciones, variables e indicadores, suelen considerarse los elementos básicos del método científico (Ander, 1969, p. 13).

Implementamos este método científico a nuestro proyecto la cual nos permitió obtener conocimientos que son precisos y confiables, a lo largo de este proceso nos permitió recopilar datos hasta llegar al análisis de resultados y a las conclusiones, además de estructurar y presentar los hallazgos de una manera clara en esta investigación.

#### **2.1.4. Alcance de la investigación**

##### ***Cobertura geográfica***

Este trabajo de investigación se llevó a cabo en el sector de bella vista, en el cantón Portoviejo, Provincia de Manabí, donde se recopiló información sobre los métodos de elaboración artesanal de diferentes tipos de mistela.

##### ***Restricciones***

Se refiere a las dificultades encontradas durante la investigación, como falta de información y la limitada cantidad de productores de mistela de fruta china, debido a que no están empoderados con esta debida tradicional.

### **2.1.5. Métodos**

#### ***Observacional***

El método observacional se encuentra dentro de las distintas modalidades del método científico, también debe cumplir una serie de requisitos para ajustarse a un procedimiento formal que se haya desarrollado de manera secuenciada, paso por paso y en orden, para que sea aplicado de una forma estructurada (Arrimada, 2021, párr. 1).

En este proyecto de investigación, se aplicó el método de observación para analizar el proceso de elaboración de la mistela de fruta china en su entorno natural. Se utilizó una observación no participativa, lo que permitió registrar de manera detallada las técnicas y comportamientos de los productores sin interferir, proporcionando datos valiosos sobre las prácticas tradicionales.

#### ***Analítico***

Este método consiste en la extracción de las partes de un todo, con el objeto de estudiarlas y examinarlas por separado, para ver, por ejemplo, las relaciones entre éstas, es decir, es un método de investigación, que consiste en descomponer el todo en sus partes, con el único fin de observar la naturaleza y los efectos del fenómeno. Sin duda, este método puede explicar y comprender mejor el fenómeno de estudio, además de establecer nuevas teorías (Bastar, 2012).

Según Lopera, Ramírez, & Zuluaga (2010) al referirnos a diversos saberes en los que la aplicación del método analítico es posible, vemos una gradación que va desde las aplicaciones más empíricas y concretas hasta la más abstractas y simbólicas, las diferentes ciencias y saberes aplican usualmente ambas maneras del método, aunque privilegien una de las dos.

En este proyecto de investigación se utilizó el método analítico con el propósito de abordar el tema de manera integral y obtener una comprensión detallada de los diversos aspectos que conforman la mistela. Además, permitió examinar su impacto cultural en la comunidad a través de entrevistas relacionadas con su proceso de elaboración.

### *Sintético*

Su principal objetivo es lograr una síntesis de lo investigado; por lo tanto, posee un carácter progresivo, intenta formular una teoría para unificar los diversos elementos del fenómeno estudiado; a su vez, el método sintético es un proceso de razonamiento que reconstruye un todo, considerando lo realizado en el método analítico. Sin duda, este método permite comprender la esencia y la naturaleza del fenómeno estudiado (Bastar, 2012).

Fue parte fundamental de este proyecto de investigación el método sintético, en donde se realizó investigación bibliográfica para recolectar información sobre la historia, importancia y cultura. De esta manera se relacionaron aspectos clave como los métodos de elaboración, valor cultural y relevancia económica.

### *Descriptivo*

Los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Describen situaciones, eventos o hechos, recolectando datos sobre una serie de cuestiones y se efectúan mediciones sobre ellas, buscan especificar propiedades, características y rasgos importantes de cualquier fenómeno que se analice. Estos estudios presentan correlaciones muy incipientes o poco elaboradas (Cortés & León, 2004, p. 20).

El método descriptivo busca un conocimiento inicial de la realidad que se produce de la observación directa del investigador y del conocimiento que se obtiene mediante la lectura o estudio de las informaciones aportadas por otros autores (Abreu, 2014, p. 198).

En esta investigación se utilizó un método descriptivo para detallar varios aspectos de esta bebida y su consumo en diferentes situaciones. De esta manera se logró una comprensión clara y completa de este proceso de elaboración y consumo.

#### **2.1.6. Técnicas**

##### ***Entrevista***

La entrevista es una técnica de recopilación de información mediante una conversación profesional, con la que además de adquirirse información acerca de lo que se investiga, tiene importancia desde el punto de vista educativo; los resultados a lograr en la misión dependen en gran medida del nivel de comunicación entre el investigador y los participantes en la misma (Changoya, 2008, p. 19).

En este proyecto de investigación, se aplicó la técnica de entrevista de forma estratégica para reconocer patrones en el proceso de elaboración, identificar el uso de métodos tradicionales o contemporáneos y analizar el impacto de esta bebida en la comunidad local y su legado cultural.

##### ***Observación***

La técnica de observación es un método de investigación en el que se registra y analiza el comportamiento y las acciones de individuos, grupos o fenómenos en su entorno natural. La observación se puede realizar de forma sistemática y controlada, o de manera más informal y descriptiva (Medina Romero et al, 2023, p. 21).

Medina Romero et al. (2023) menciona que la técnica de observación es una herramienta valiosa y versátil en investigaciones y estudios en diferentes campos. Permite a los investigadores recopilar información detallada y objetiva sobre comportamientos, actitudes y eventos, pero es importante tener en cuenta los desafíos que presenta, como la subjetividad. Al utilizar técnicas rigurosas y evaluar cuidadosamente los datos obtenidos, la técnica de observación puede ser una herramienta efectiva para obtener una comprensión profunda de los temas que se investigan (p. 22).

#### *Selección de expertos:*

Para esta investigación, se seleccionó un grupo de expertos en gastronomía y bebidas tradicionales con el propósito de evaluar la mistela a través de un análisis sensorial. Entre los expertos participantes se encuentran:

- Ing. Becerra Ávila Mauricio Arturo, Mg.
- Ing. Villacreses Ponce Leonor Mercedes, Mg.
- Lic. Reyes Chávez Luis Reinaldo, Mg.
- Ab. Ruperti León Leo, Mg.
- Ing. Basurto Torres Jakeline.

Estos expertos fueron elegidos por su conocimiento en técnicas de elaboración y su capacidad para identificar características organolépticas como: sabor, aroma, textura y nivel de fermentación.

#### **2.1.7. Instrumentos**

### ***Cuestionario***

Un cuestionario de investigación es una herramienta valiosa para recopilar datos y opiniones de un grupo de personas. Debe ser cuidadosamente diseñado y administrado para garantizar resultados precisos y fiables, y debe asegurar la privacidad y confidencialidad de los participantes. Los cuestionarios de investigación pueden ser de diferentes tipos, dependiendo de su propósito y de la información que se busca recopilar (Medina Romero et al., 2023, p. 40).

### ***Ficha organoléptica***

Es un instrumento diseñado para registrar las características percibidas a través de los sentidos, como color, olor, sabor, textura y apariencia general del producto (Arroyo Sáez & Barrientos Cruz, 2019, p. 35).

Para la presente investigación, se utilizó una ficha organoléptica como instrumento de recolección de datos para evaluar sensorialmente las características del producto elaborado. Este instrumento permitió registrar de manera sistemática aspectos como el color, aroma, sabor, textura y apariencia general de la mistela con fruta china.

## **CAPITULO III**

### **3.1. Resultado y discusiones**

#### **3.1.1. Resultado de entrevista**

Como parte del proceso de recopilación de datos, se realizaron entrevistas a cinco personas con experiencias de elaboración tradicional de mistela. Los entrevistados compartieron sus saberes ancestrales, los ingredientes que utilizan, el contexto en que se consume la bebida y sus perspectivas sobre su conservación cultural. De esto se obtiene los resultados descritos en la siguiente tabla.

*Tabla 3. Resultado de las entrevistas*

| Preguntas   | Entrevistados  |   |  |   |   |
|---|--|---|--|---|---|
|   | Entrevista 1<br>Diego Delgado  | Entrevista 2<br>Antonio Puga  | Entrevista 3<br>Gema Cantos  | Entrevista 4<br>María López   | Entrevista 5<br>Julia Zambrano  |
| 1. ¿Desde hace cuánto tiempo se ha dedicado en la elaboración de mistela y cómo ha evolucionado su proceso a lo largo de los años?          | Desde hace 5 años; inicio durante su formación en hotelería. Empezó con un proceso básico y fue mejorando con técnicas de coctelería y conservantes Naturales. | Comenzó como asesor gastronómico, aprendió de personas mayores en zonas rurales que elaboraban la mistela manteniendo técnicas tradicionales. | Hace más de 15 años. Heredo del conocimiento familiar. Ha probado nuevas frutas sin perder lo artesanal.         | Mas de 20 años. Aprendió de su madre y abuela, ha perfeccionado la receta con ajuste personales.      | Hace 11 años, inicio con métodos tradicionales. Hoy combina higiene y conservación sin perder la esencia.             |
| 2. ¿Quién le provee materia prima para la elaboración de su mistela y a su vez como selecciona los ingredientes para garantizar su calidad? | Su familiar de San Ana. El mismo escoge la fruta: jugosa, madura y sin daños.  | Recolecta directamente de la planta. Valora la conexión con la naturaleza y la frescura.  | Usa fruta de su huerto. Si comprar, revisa que estén maduras y sin daños. Cuida mucho la calidad de las especias | Cultiva en su huerto o compra en el mercado. Prioriza frutas en su punto óptimo y sin imperfecciones. | Compra a productores locales con prácticas sostenibles. Elige la frutas frescas y maduras, cuidando mucho la calidad. |
| 3. ¿En qué ocasiones o festividades se consume más la mistela en su comunidad   | Bodas, bautizos, cumpleaños.   | Fiestas populares y reuniones o fiestas familiares  | En matrimonios, bautizos, fiestas patronales y navidad.  | Presente en bodas, bautizos, reuniones familiares y fiestas patronales.                               | En fiestas religiosas patronales, navidad, año nuevo y bodas  |

|  |   |   |  |   |   |
|--|---|---|--|---|---|
| 4. <b>¿Cómo aprendió a elaborar mistela? ¿la Receta paso de generación en generación</b>   | Por medio de su madre y bisabuela y es una receta familiar.                             | Aprendió de personas mayores en zonas rurales.  | Aprendió de su madre y abuela. Enseña ahora a su hija y nieta para que no se pierda la tradición | Observo a su madre y abuela. La receta paso por generaciones con toques personales. | De su abuela, se trasmite oralmente como parte de la cultura general. |
| 5. <b>¿Qué diferencia tiene su mistela de otras que se producen en la región?</b>  | Usa vinagre natural como conservante y potenciador de sabor.                            | Usa frutas endémicas como mamey y zapote. Considera que esas frutas dan un sabor único. | Usa frutas locales y deja macera más días para identificar sabor.                                | Emplea frutas endémicas y macera largo tiempo. Usa especias frescas                 | Selección cuidadosa, maceración lenta y buena presentación.           |
| 6. <b>¿Cómo percibe el futuro de la mistela en el cantón de Portoviejo? ¿cree que las nuevas generaciones seguirán con esta tradición?</b> | Cree que tiene potencial como emprendimiento cultural y gastronómico                    | Es una herencia importante, pero no se promueve lo suficiente.                          | Cree que seguirá viva si se trasmite a las nuevas generaciones                                   | Tiene futuro si se valora como parte del patrimonio local.                          | Optimista si hay espacios de aprendizaje y promoción cultural         |
| 7. <b>¿Cuáles son los ingredientes y la elaboración de la mistela?</b>   | Fruta china<br>Azúcar<br>Agua<br>Alcohol<br><br>Se macera, se licua, filtra y embotella | Frutas<br>Azúcar<br>Alcohol<br>Macerado<br>Filtrado y embotellamiento                   | Frutas<br>Agua<br>Azúcar<br>Aguardiente<br>Macerado y fermentación                               | Fruta<br>Azúcar<br>Canela<br>Clavo<br>Aguardiente<br>Macerado y reposo              | Frutas, hierbas o especias, alcohol y azúcar. Se macera y reposa.     |
| 8. <b>¿Cuándo es la temporada de la mistela de fruta china?</b>  | De junio a agosto, siendo julio el mes de mayor producción                              | Entre mayo y junio. Sin daños ni manchas  | Principalmente en mayo y junio, en ese tiempo están más dulce y jugosa                           | Entre mayo y junio, época ideal para su dulzura                                     | De mayo a agosto más dulce y frescas y accesibles en zonas rurales    |

*Fuente elaborado por las autoras*

### ***Análisis pregunta 1.***

Con respecto a la primera pregunta. La experiencia de los entrevistadores en la elaboración de la mistela es notable, con rangos que oscilan entre 5 y más de 20 años. Todos estuvieron de acuerdo en que sus comienzos se basaron en prácticas tradicionales y familiares. Sin embargo, algunos como Diego menciono que comenzó a incorporar métodos actuales. Esto evidencia un desarrollo parcial de los procesos además de presentar una apertura hacia innovación sin perder su esencia natural.

### ***Análisis pregunta 2.***

En relación con la segunda pregunta. Los participantes estuvieron de acuerdo en que para logra un producto adecuado, es esencial la calidad de los ingredientes. Se constato que en su mayoría la frutas provienen de huertos familiares y de pequeños agricultores. Algunos como Gema y María indicaron que es importante la selección de especias como el clavo de olor y la canela para obtener un mejor aroma.

### ***Análisis pregunta 3.***

Análisis de la pregunta 3. Los encuestados estuvieron de acuerdo que la mistela se disfruta y se sirve en celebraciones como bodas, fiestas patronales, bautizos entre otros eventos. Se mencionó su uso en clases sociales elevadas o en contextos religiosos, como es el caso de Antonio, lo que le agrega un aspecto histórico fascinante a su consumo actual.

### ***Análisis pregunta 4.***

Respecto a la pregunta 4. La mayoría de los encuestados expresó que aprendió a preparar mistela a través de algún familiar, en particular sus madres y sus abuelas. Coincidieron en que la enseñanza se realizó de manera oral, mediante la observación y

la práctica. La importancia de la familia como núcleo de conservar los conocimientos ancestrales se destaca en este patrón de herencia cultural. Aun en el caso de Antonio, que aprendió de personas mayores de comunidades rurales, se valida así el interés de esta tradición colectiva. Se destaca que algunas de las entrevistadas, como Gema, quien ya les está enseñando la receta a sus hijos, tienen en seguir conservando esta tradición.

#### *Análisis pregunta 5.*

Con respecto a la pregunta 5. Se observaron diferencias importantes entre los entrevistados, cada uno menciona un ingrediente en particular que hace que su receta sea especial y única. Por lo tanto, esta variedad de insumos que se le incorporan en su elaboración además de la selección de ingredientes evidencia que la mistela es un producto dinámico capaz de adaptarse a la creatividad e innovación de este producto.

#### *Análisis pregunta 6.*

Con la pregunta 6. Se observó una visión optimista respecto al futuro de la mistela, aunque con algunas condiciones. Coincidieron todos los entrevistados en que la continuidad de esta tradición está sujeta a la existencia de espacios que fomenten su enseñanza y al interés mostrado por las generaciones más jóvenes. Algunas personas, como Julia y María, proponen que debería ser valorada como un componente de patrimonio cultural de la zona. Antonio propuso que todavía es necesario fomentar adecuadamente la idea en lugares como certámenes o ferias. Hay conciencia en general, pero a pesar de que cuenta con un legado sólido, es necesario complementarlo con acciones específicas de educación y difusión.

#### *Análisis pregunta 7*

En relación con la pregunta 7. Se detectó una simultaneidad en lo que respecta a los ingredientes fundamentales: azúcar, fruta (especialmente fruta china), alcohol

(aguardiente, currincho u otros) y especias como el clavo de olor o la canela. En lo que respecta al proceso, todos indicaron la maceración como el paso más importante, seguido por el filtrado, el reposo y el embotellamiento. Las diferencias son más bien en períodos de maceración y en el orden de las etapas, no tanto en los ingredientes. Esto demuestra que, a pesar de que la receta tiene una estructura común, cada persona la modifica en función de su propio estilo y experiencia.

| Entrevistado  | Ingredientes  | Proceso de elaboración  |
|---------------|---|---|
| Diego Delgado | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 500 o 600 g de fruta china</li> <li>• 300 a 400 ml de agua caliente</li> <li>• 200–250 g de azúcar</li> <li>• 200 ml de alcohol (ya sea currincho, tequila, ginebra o pájaro azul)</li> <li>• 1 cucharada de vinagre (opcional)</li> <li>• 1 rama de canela</li> <li>• 3 clavos de olor</li> </ul> | <p>Primero se selecciona la fruta asegurándose de que esté en óptimas condiciones y libre de daños. Y esta misma se coloca en una olla de agua caliente. Luego, se licúa la fruta macerada y se reincorpora a la infusión.</p> <p>Se agrega azúcar y se cocina fuego lento hasta que se forme un almíbar espeso, luego esta mezcla se filtra con mucho cuidado para eliminar grumos o residuos sólidos. Se calienta después a una temperatura de 50 °C asegurando que no hierva mucho para que no se evapore el alcohol.</p> <p>Posteriormente se le añade el aguardiente dependiendo de consumidor si lo desea con poco o mucho alcohol según su gusto.</p> <p>Se deja enfriar y se embotella en recipientes previamente esterilizados</p> |
| Antonio Puga  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 600–700 g de fruta (china, grosella o ciruela)</li> <li>• 300 ml de agua</li> </ul>  | <p>Se seleccionan las frutas frescas de temporada, de preferencia con alto contenido de agua, como la fruta china, grosella o ciruela.</p>  |

- 250 g de azúcar
- 4. 200 ml de aguardiente de caña.

Luego las frutas se proceden a lavarlas bien, a cortarlas a la mitad una vez realizado este proceso, se coloca en un recipiente para dejar macerarlo con agua durante varias horas o incluso días.

Una vez que esté en su punto, se mezcla con azúcar, moviéndolo constantemente hasta obtener una consistencia espesa tipo almíbar. Esta mezcla puede dejarse fermentar de manera natural o bien se le añade aguardiente.

Se filtra cuidadosamente para eliminar impurezas y residuos sólidos finalmente, se embotella.

---

#### Gema Cantos

- 700 g de fruta fresca (china, grosella, zapote)
- 250 g de azúcar
- 1 rama de canela
- 3 clavos de olor
- 200 ml de aguardiente de caña

Se escoge fruta fresca y madura (china, grosella, zapote), se lava bien y se corta en trozos pequeños.

Se procede a colocarlo en un recipiente grande y se le añade azúcar, una rama de canela y clavos de olor, mezclando todo muy bien. Esta mezcla se deja macerar en un ambiente oscuro y fresco durante varios días, durante los cuales la fruta suelta su jugo y se forma un almíbar natural con las especias. Posteriormente, se añade aguardiente de caña, cuidando que no sea en exceso para mantener un balance entre dulzor y alcohol.

La preparación se deja reposar por más días para lograr una buena integración de sabores. Finalmente, se filtra y se embotella. A veces se decora la botella o se personaliza para ocasiones especiales.

---

#### María López

- 600-700 g de fruta (china, zapote)
- 300 ml de agua

Se seleccionan frutas frescas y en su punto exacto de madurez. Se lavan cuidadosamente y se pican. Las frutas se colocan en un recipiente de vidrio o barro, se

---

- 
- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 200–250 g de azúcar</li> <li>• 4.1 rama de canela</li> <li>• 3 clavos de olor</li> <li>• 6. 200 ml de aguardiente</li> </ul> | <p>cubren con azúcar, y se añaden las especias (canela y clavo de olor). Se deja reposar esta mezcla en un lugar oscuro y fresco por unos 5 a 7 días, removiéndola diariamente para asegurar una buena fermentación y distribución del azúcar. Pasado este tiempo, se añade el aguardiente en proporción adecuada para conservar y dar carácter a la bebida. Se filtra la mezcla para quitar residuos de fruta y especias. Se embotella y se deja reposar por al menos una semana más antes de consumirla, lo que mejora su sabor.</p> |
|---|--|
- 

Julia Zambrano

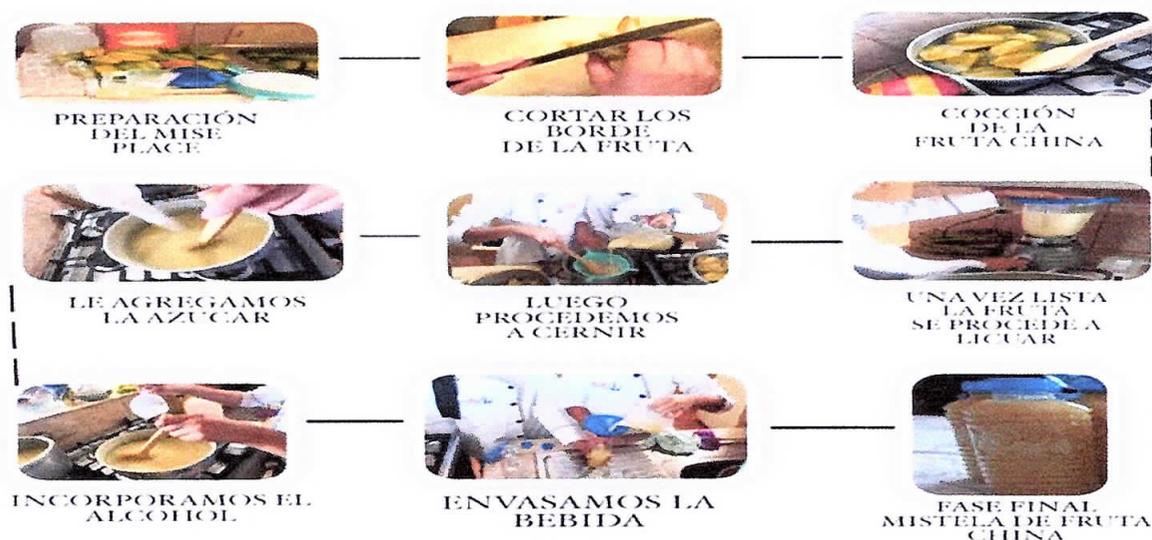
- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 600 g de fruta china fresca</li> <li>• 250 g de azúcar</li> <li>• Especias (canela, clavo.)</li> <li>• 200 ml de alcohol (aguardiente)</li> </ul> | <p>Se seleccionan fruta madura y se limpian con mucho cuidado. Se colocan en una olla con alcohol para iniciar el proceso de maceración incorporando especias aromáticas tradicionales, luego se deja esta mezcla en reposo durante varios días en un recipiente cerrado y limpio. Posteriormente, se añade azúcar para equilibrar el sabor y dar dulzura al preparado. Se cuida el balance entre el licor y el dulzor, sin alterar los sabores naturales. Finalmente se filtra con cuidado, se embotella y se deja reposar antes de servir, en condiciones que mantengan su conservación.</p> |
|--|--|
- 

### *Análisis pregunta 8*

En relación a la pregunta 8. Según todos los entrevistados, el periodo óptimo para la carambola (o fruta china) es entre mayo y agosto, siendo junio y julio los meses más propicios debido a que el fruto está maduro y dulce. Esta semejanza evidencia que la práctica de la mistela contiene una fuerte presencia del conocimiento agrícola local, puesto que los productores son conscientes de cómo sacar provecho de los ciclos naturales para conseguir el mayor nivel de calidad.

### 3.1.2. Proceso de elaboración de la mistela de fruta china

Gráfico 2. Proceso de Elaboración de la mistela de fruta china.



Fuente: elaborado por las autoras.

Para conocer el proceso de elaboración de la bebida de mistela de fruta china se realizó una prueba experimental en casa, donde se realizó esta bebida como parte de la fase empírica del estudio. Para ello se contó con la ayuda de las recetas que nos proporcionaron las personas que fueron escogidas para ser entrevistadas. Este proceso conllevó un tiempo de 1 hora con 40 minutos.

Para el proceso de elaboración de la mistela se inició realizando el mise en place de los insumos para la preparación como separar la fruta china, lavarla bien, luego se procedió a cortar la cascara de la fruta, después a hervir en un recipiente el agua. Después de esto dejamos que la fruta tome consistencia y se ablande un poco la fruta durante unos 20 a 25 minutos.

Luego de conseguir un color amarillo y ya está blanda la fruta, lo licuamos y procedimos a cernir y llevamos a fuego bajo lento agregando lo que es el aguardiente por unos 10 a 15 minutos. Una que se hervido se deja enfriar y con la ayuda de un embudo

en una botella de plástico envasamos y damos por lista nuestra mistela de fruta china.

### **Materia prima**

Para definir la materia prima esencial en la elaboración de la mistela se realizó una prueba experimental, de este modo se pudieron identificar los principales utensilios e insumos que requiere la preparación de esta bebida.

En la tabla a continuación se describen estos elementos:

*Tabla 4. Materia prima y utensilios para la elaboración de la Mistela de fruta china*

| <b>Materia Prima</b> | <b>Utensilios</b>      |
|----------------------|------------------------|
| Fruta china          | Olla de cocción        |
| Agua                 | Cuchara de madera      |
| Azúcar               | Cocina a gas           |
| Aguardiente          | Jarra de Plástico      |
| Canela               | Cernidos de malla fina |
|                      | Embudo                 |
|                      | Cuchillos              |
|                      | Botellas de plástico   |
|                      | Tabla de picar         |

**Tabla 5. Cuadro de ingredientes y cantidades de producidas para la elaboración de la Mistela de fruta china**

| <b>Ingrediente/producto</b> | <b>Cantidad</b> | <b>Unidad</b> |
|-----------------------------|-----------------|---------------|
| Fruta china                 | 500             | Gramos        |
| Aguardiente                 | 1,5             | Litros        |
| Agua                        | 2               | Litros        |
| Azúcar                      | 1               | Kilogramos    |
| Canela                      | 1               | Ramita        |
| Mistela producida           | 2               | Litros        |
| Botellas de vidrio          | 6               | De 300 ml     |

### **3.1.3. Evaluación sensorial de la mistela.**

Con el objetivo de evaluar las características organolépticas de la mistela artesanal de fruta china elaborada, se realizó una prueba de degustación con la participación de cinco personas, entre ellos profesionales y expertos en la materia.

La evaluación sensorial se llevó a cabo de manera presencial, lo cual se utilizó una ficha previamente diseñada. Los aspectos evaluados fueron: aspecto visual, aroma, sabor, textura y observaciones, además de una puntuación individual de cada catador. A continuación, se presenta la tabla con los resultados obtenidos:

*Tabla 6. Evaluación sensorial de la Mistela de fruta china por panel de catadores.*

| CATADORES   | ASPECTO VISUAL              | AROMA                      | SABOR      | TEXTURA           | PUNTUACION (0-10) | OBSERVACIONES  |
|---|-----------------------------|----------------------------|------------|-------------------|-------------------|--|
| Leonor Villacreses<br>Ing.<br>Administración de empresas hoteleras. | El color aceptable.         | Intenso, agradable.        | Agradable  | Adecuado.         | 9                 | - Reducir ligeramente el dulzor<br>- Se sugiere otro tipo de botella que contenga corcho para mantener su sabor y fermente muy bien. |
| Mauricio Becerra<br>Ing.<br>Administración de empresas hoteleras    | El color es aceptable.      | Adecuado.                  | Agradable  | Adecuado.         | 7                 | - Lugar de conservación poco adecuado (bodega)<br>- Color ligeramente opaco.   |
| Leo Ruperti<br>Ab.de juzgados y tribunales de la república          | El color es aceptable.      | Insuficiencia de especias. | Rico       | Poca consistencia | 9                 | - Añadir especias como canela y clavo de olor.   |
| Jakeline Bazurto<br>Ing.<br>Administración de empresas hoteleras    | El color es aceptable.      | Adecuado.                  | Agradable. | Textura ligera.   | 8                 | - Mejorar la textura para mayor consistencia.<br>- Presencia perceptible de alcohol.   |
| Luis Reyes<br>Lic.<br>Administración turística y hotelera           | Ligeramente débil en color. | Un poco débil.             | Débil      | Escasa densidad.  | 7                 | - Le falta más presencia de alcohol.<br>- Recomendó agregarle un poco de esencia de vainilla y un poco más de panela                 |

*Fuente: elaborado por las autoras*

### **Análisis general**

Una vez realizada la evaluación sensorial de la mistela de fruta china por parte de los catadores, se pudo identificar que el producto presenta en su mayoría una aceptación favorable, sin embargo, nos hicieron observaciones las cuales nos permiten la oportunidad de mejorar la elaboración y la presentación final.

En lo que respecta al aspecto visual, varios catadores coincidieron en que el color de la bebida es aceptable. Sin embargo, uno de ellos mencionó que el producto se veía un poco opaco. Lo cual sugiere que se podrían hacer algunos cambios para mejorar la intensidad y el brillo. En relación al aroma, los comentarios fueron bastante variados. Algunos de los que degustaron la bebida describieron como intenso y agradable, mientras que otros lo consideraron apropiado, aunque algunos notaron que le hacía falta de incorporación especias. Esta variedad de observaciones sugiere que se puede mejorar el perfil aromático del producto, tal como recomendó uno de los evaluadores. El sabor de la mistela fue uno de los aspectos más destacados por que los catadores lo calificaron como agradable y delicioso. No obstante, uno de ellos nos sugirió que se podría reducir un poco el dulzor, lo cual indica que el nivel de azúcar podría ajustarse para lograr un mejor sabor en el paladar.

En cuanto a la textura, se observaron ciertas debilidades. Aunque fue descrita por algunos evaluadores, como adecuada, ligera, con poca consistencia o escasa densidad. Estas observaciones reflejan la necesidad de mejorar la textura del producto.

En la sección de observaciones, los catadores nos hicieron recomendaciones valiosas que pueden ser útil para mejorar la calidad del producto. Entre ellas se destaca la sugerencia de utilizar un tipo de botella que contenga corcho, un mejor lugar de conservación (en una bodega); reforzar la presencia de especias y alcohol; así como

agregar elementos como esencia de vainilla o un poco más de panela para enriquecer su perfil sensorial.

En lo que es la puntuación general, los resultados fueron que dos catadores nos calificaron con 9 puntos, uno con 8 puntos y otros dos con 7. Estos nos permitieron tener una puntuación promedio de 8, lo que sugiere que la bebida ha sido bien recibida. Sin embargo, hay observaciones para mejorar la mistela.

Estos resultados nos permiten observar que la mistela con sabor a fruta china tiene un perfil sensorial positivo, especialmente por su sabor agradable y la buena aceptación que ha tenido.

### Cuadro comparativo

*Tabla 7. Métodos de elaboración de Mistelas artesanales entre emprendedores locales de Portoviejo y la propuesta desarrollada por las autoras*

| Productores de la mistela               | Proceso de elaboración  |
|---|---|
| Quijije, G. (2025)<br>Mi toque Manabita | <p data-bbox="675 1178 1477 1312">Emprendedora del cantón Portoviejo, elabora una variedad de mistelas artesanales a partir de ingredientes como: aguardiente, azúcar, frutas (piña, carambola, fruta china, grosella), esencias naturales como: café, menta, tamarindo, chocolate.</p> <p data-bbox="584 1357 1477 1435">El proceso de elaboración, se inicia con la selección de la fruta y los ingredientes, seguido de una maceración de varios días, lo que permite una adecuada integración de sabores.</p> <p data-bbox="584 1480 1477 1727">Posteriormente, se realiza un filtrado para eliminar impureza, le agrega el aguardiente dependiendo del gusto del cliente ya que varían en caso que les gusta dulce y otros que tenga más alcohol y se procede al envasado en botellas de vidrio esterilizadas una vez ya enfriada la mistela, finalizando con un etiquetado artesanal bajo su marca "Mi toque Manabita". Su producto ha tenido gran acogida en ferias locales.</p> |

---

Solorzano, M. (2025)

Mistela Colibrí

Emprendedora de ya muchos años, oriunda de Portoviejo, del sector bellavista.

Elabora una variedad de mistelas ya que pueden variar según los ingredientes locales como fruta china, café, uvas, inicia con la selección de los ingredientes especias.

El proceso de elaboración inicia separando la fruta en dos partes se somete a cocción junto con el azúcar con el objetivo de resaltar el dulzor natural y espesar la mezcla. También utiliza el método de maceración alcohólica donde de le agrega el aguardiente, esta se prologa entre unos 4 a 5 días lo cual permite una adecuada extracción de sabores aromas y pigmentos del fruto sin que se deteriore.

Una vez cumplido el tiempo de maceración le añade el aguardiente adicional, con el fin de equilibrar el agrado de alcohol, finalmente la mistela es filtrada para eliminar cualquier residuo sólido y envasado en botellas de vidrio previamente lavadas y esterilizadas, utilizando tapones herméticos que aseguren una adecuada conservación y al ambiente. Finalizando con u etiquetado de su marca "mistela colibrí"

Y su producto ha tenido una buena aceptación en ferias y en sus clientes

---

Franco & Párraga

Proceso de elaboración experimental a base de fruta china, como parte de la prueba empírica en el entorno doméstico.

Para ello se tomó como referencia algunas recetas proporcionadas por personas entrevistadas quienes compartieron sus conocimientos y sus métodos artesanales de su preparación.

La preparación empezó principalmente con el mise en place de los insumos, lo cual incluyó la selección de lavado y la preparación de la fruta china. Posterior a eso se procedió a pelar cuidadosamente la fruta, retirando la cáscara. En una olla aparte al mismo tiempo se calentó agua y una vez lista, se incorporó la fruta para cocerla a fuego medio lento durante unos 20 a 25 minutos, hasta que la textura de la fruta se ablandara y tomara un tono amarillo intenso, indicativo de su cocción ideal.

Una vez cocida, la fruta se licuó hasta obtener una mezcla homogénea. Esta mezcla fue colada o cernida para separar los residuos sólidos. Luego, se llevó nuevamente a fuego muy bajo, donde se agregó el aguardiente de forma gradual. La mezcla se mantuvo en cocción por unos 10 a 15 minutos más, permitiendo que el licor se integrara sin evaporarse en exceso.

Finalmente, se dejó enfriar la preparación a temperatura ambiente. Con la ayuda de un embudo, se procedió al envasado en botella de vidrio previamente lavadas y desinfectadas.

---

---

Con este último paso, se dio por concluido el proceso de elaboración de la mistela artesanal de fruta china.

---

*Fuente: elaborado por las autoras*

Al comparar los procesos de elaboración de mistela de Gabriela, María y nuestra propia experiencia experimental, se puede notar la diversidad y riqueza que tiene esta tradición en Portoviejo. Gabriela elabora una amplia gama de mistelas con distintas frutas y esencias utilizando un método se basa en la maceración durante varios días. Ella menciona que el nivel de alcohol y dulzura varía según el gusto de sus clientes además que presenta su producto con una etiqueta propia, lo que le ha ayudado a estar presente en ferias locales mostraron su producto.

Por otro lado, María sigue un proceso más tradicional y estructurado, donde combina la cocción de la fruta con azúcar para intensificar el sabor, junto con una maceración alcohólica que dura también varios días. Luego ajusta la cantidad de aguardiente y envasa su mistela en botellas de vidrio esterilizadas. Su método refleja mucho el conocimiento heredado por su familia y el cuidado por mantener el sabor y aroma natural de la fruta.

En nuestra experiencia, realizamos un proceso experimental en casa usando fruta china, basado en las recetas que obtuvimos durante las entrevistas. Cocimos la fruta, la licuamos, la colamos y la mezclamos con aguardiente para luego envasarla. Aunque fue un proceso sencillo, nos permitió entender de manera práctica cómo se elabora la mistela y validar las técnicas artesanales.

Cada uno de estos procesos tiene características diferentes, desde la variedad de ingredientes hasta el grado de formalidad y comercialización. Sin embargo, todos coinciden en preservar la tradición y el sabor único de la mistela, mostrando la riqueza cultural y la importancia de mantener estas prácticas vivas.

**Tabla 8.** Cuadro comparativo de semejanzas y diferencias en la elaboración de Mistela experimental propia y la Mistela artesanal "Mi Toque Manabita"

| Aspecto     | Elaboración propia  | Emprendedora                                |
|-------------|---|---|
|             | Experimental  | (Mistela "Mi toque Manabita")               |
| Semejanzas  | Uso de fruta china como ingrediente principal.                | Uso de frutas locales.                      |
|             | Incorporación de aguardiente en el proceso.                   | Proceso de maceración.                      |
|             | Uso de botella de vidrio previamente lavadas y desinfectadas. | Aguardiente y envasado artesanal.           |
|             | Cocción de la fruta para ablandar y extraer el sabor.         | Filtrado previo al embotellado.             |
|             | Filtrado o colado antes del envasado.                         |   |
| Diferencias | Prueba empírica, no comercial.                                | Maceración de varios días.                  |
|             | Cocción continua, sin maceración prolongada.                  | Aguardiente ajustado según gusto.           |
|             | No incluye esencias.  | Uso de esencias naturales.                  |
|             | Sin etiquetado.   | Consistencia suave y ligera                 |
|             |   | Etiquetado artesanal ('Mi toque Manabita'). |

## DISCUSIÓN

Los resultados obtenidos en las entrevistas, análisis sensoriales y observación directa, pudimos entender mejor cómo se elabora de manera tradicional la mistela con fruta china en el cantón Portoviejo. Notamos que este proceso sigue vigente gracias a que se transmite de generación en generación; madres, abuelas y personas de las comunidades rurales que enseñan las recetas directamente con la práctica. Esto nos mostró que la mistela no es solo una bebida, sino que también representa un símbolo de

identidad cultural y unión familiar. Desde el punto de vista, encontramos que los ingredientes son muy parecidos fruta china, azúcar, aguardiente y especias, pero que también varían los tiempos de maceración, los tipos de alcohol y la forma en que presentan el producto. Estas diferencias reflejan la riqueza del conocimiento ancestral que, lejos de ser algo pasado, se adapta a nuevas circunstancias y gustos. En relación con los objetivos de nuestra investigación, logramos identificar y documentar claramente los métodos tradicionales para hacer la mistela; además, desarrollamos una receta estándar que validamos con una evaluación sensorial. Esto nos confirmó que el producto gusta, destacando especialmente su sabor y aroma. También reconocimos el valor cultural que tiene esta bebida para las comunidades locales, lo cual nos permitió cumplir con el último objetivo: mostrar cómo la mistela puede aportar al turismo gastronómico.

Al comparar nuestros resultados con otros estudios, como el de Proaño Portilla (2019) que recuperó la elaboración de mistelas con frutas propias de Ibarra, o el de Díaz Cabrera et al (2021) que analizó la viabilidad comercial de la mistela en Guayaquil, notamos que todos coinciden en que hay un interés creciente por valorar las bebidas tradicionales como parte del patrimonio cultural ecuatoriano. Sin embargo, nuestro estudio aporta algo nuevo y fresco ya se enfoca una fruta poco usada, como lo es la carambola (fruta china), mientras que otros estudios han considerado variedad de frutas como el higo, la mandarina o la guayusa.

Un punto importante que queremos destacar es la idea de integrar la mistela artesanal dentro del turismo gastronómico. Las personas que entrevistamos nos mencionaron que esta bebida se consume principalmente en fiestas religiosas, reuniones familiares y celebraciones provinciales, lo que resalta su papel importante como una expresión cultural viva. Creemos que promover su producción y consumo en rutas

turísticas, ferias o festivales no solo ayudaría a conservarla, sino también a impulsar la economía local, apoyando el emprendimiento, además de también ir recuperando los saberes tradicionales y a su vez fortaleciendo. Y para nosotras la mistela de fruta china es más que una bebida tradicional; también es un símbolo de memoria, identidad y desarrollo. Rescatarla y promoverla nos representa una oportunidad para mantener viva nuestra cultura y fomentar el turismo sostenible en Manabí.

### CONCLUSION

- Con respecto al primer objetivo específico mediante el cual se buscó identificar múltiples métodos artesanales de elaboración de mistelas, transmitidos oralmente a través de generaciones, lo que demuestra una fuerte identidad cultural en el cantón Portoviejo.
- Las entrevistas realizadas mostraron que cada productor de esta bebida mantiene ingredientes base en su elaboración, además que cada uno de ellos varían en cuanto a la cantidad de azúcar, el tipo de alcohol o el uso de alguna especia en articular lo que puede enriquecer la diversidad de sabores y estilos de esta bebida artesanal.
- En cuanto al segundo objetivo específico se buscó determinar el proceso de elaboración la cual se evidencio que aún se conserva la esencia con el método artesanal respetando su forma de preparación tradicional, la cual incorpora cuidados importantes de mejora como la higiene la calidad y presentación de la bebida.
- A partir de la información recopilada en este proyecto realizado fue posible organizar de manera clara el proceso de elaboración de la mistela, como resultado final se conserva las cualidades que distingue a esta bebida tanto en su aroma, su sabor y su color característico logrando así unir tradición y técnica de este producto, sino que también mantiene intacta su originalidad que lo hace único.

- Como parte del tercer objetivo específico mediante el cual se buscó realizar un análisis comparativo, donde se evidencio similitudes en el uso de ingredientes básicos, además de diferencias en los tiempos de maceración, el tipo de alcohol que utilizan e incluso en la incorporación de especias estas variaciones aportan matices únicos en cada preparación.
- Este análisis permitió concluir que esta variedad de enfoques tiene un aporte importante ya que muestra que la mistela es un producto flexible que se adapta a la creatividad de cada productor, además de las preferencias de cada consumidor sin perder su elaboración de manera artesanal.
- Con respecto al cuarto objetivo específico, sobre el cual se ha observado que la mistela forma parte de la identidad cultural del cantón Portoviejo, esta bebida es consumidas mayormente en bodas, navidades, fiestas religiosas y en eventos provinciales, además que los productores y entrevistados mencionaron que la bebida podría convertirse en un atractivo turístico atrayendo a más turistas si esta se promueve adecuadamente en ferias gastronómica y mercados artesanales.
- La mistela tiene un alto potencial para impulsar y fortalecer al turismo gastronómico local, ya que representar esta bebida artesanal que fusiona tradición, sabor, y cultura. Esto podría generar el desarrollo económico en comunidades y fomentar el turismo.

### **RECOMENDACIONES**

- Fomentar la capacitación de productores artesanales, especialmente en temas de higiene, conservación y presentación del producto, sin alterar los métodos tradicionales de elaboración.

- Integrar la mistela de fruta china en ferias gastronómicas ya sea en eventos culturales o rutas turísticas dentro del cantón Portoviejo lo cual esto permitirá que más personas puedan descubrirla, consumirla y disfrutarla y reconocerla como una bebida que forma parte de nuestra identidad.
- Realizar actividades en centros comunitarios y redes sociales para que la población tenga conocimiento sobre la elaboración de la mistela para así rescatar esta bebida y sea transmitida a las nuevas generaciones, fortaleciendo así la identidad manabita.
- Crear una alianza estratégica entre pequeños emprendedores y entidades públicas, para obtener crecimiento económico, comercial y que potencien la producción y distribución de la mistela como un producto turístico y cultural.

**REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

- Abreu, J. L. (2014). *El método de la investigación. Daena: Internacional Journal of Good Conscience*, 9(3), 195-204. Obtenido de [http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9\(3\)195-204.pdf](http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9(3)195-204.pdf)
- Acosta, Y. (31 de Agosto de 2018). *Dulces de Quito en peligro de extinción: Caramelo de mistela (Trabajo de investigación de Final de Master)*. Obtenido de The foofle Studies: [https://thefoodiestudies.com/dulces-de-quito-en-peligro-de-extincion-caramelo-de-mustela-trabajo-de-investigacion-de-final-de-master/?utm\\_source](https://thefoodiestudies.com/dulces-de-quito-en-peligro-de-extincion-caramelo-de-mustela-trabajo-de-investigacion-de-final-de-master/?utm_source)
- Ander, E. (1969). *Introducción a las técnicas de investigación social* (1a. ed. ed.). (B. A. Humanitas, Ed.) Obtenido de <https://ayudacontextos.wordpress.com/wp-content/uploads/2018/04/ander-egg-ezequiel-introduccion-a-las-tecnicas-de-investigacion-social.pdf>
- Arias, J. (2021). *Diseño y Metodología de Investigación. ENFOQUES CONSULTING EIRL*. Obtenido de [https://www.researchgate.net/publication/352157132\\_DISENO\\_Y\\_METODOLOGIA\\_DE\\_LA\\_INVESTIGACION](https://www.researchgate.net/publication/352157132_DISENO_Y_METODOLOGIA_DE_LA_INVESTIGACION)
- Arrimada, M. (20 de Diciembre de 2021). *Método observacional: qué es, tipos, características y funcionamiento*. Obtenido de Psicología y Mente: <https://psicologiaymente.com/psicologia/metodo-observacional>
- Arroyo Saez, M. I., & Barrietos Cruz, A. N. (2019). *Evaluación Sensorial y organoléptica de los alimentos*. Huancayo: Universidad Nacional del Centro del Perú. Obtenido de

<https://repositorio.uncp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12894/3061/Arroyo%20Saez-Barrientos%20Cruz.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Arroyo Terán, N. G. (2013). *“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACION DE MICROEMPRESAS DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MISTELA DE UVILLA, EN LA CIUDAD DE IBARRA, PROVINCIA DE IMBABURA*. Universidad Técnica del norte, Ibarra. Obtenido de <file:///C:/Users/usuario/Downloads/02%20ICA%20559%20TESIS.pdf>

Bastar, S. G. (2012). *Métodología de la Investigación* (1 ed.). Viveros de Asís 96, Col. Viveros de la Loma, Tlalnepantla, C.P. 54080, Estado de México.: RED TERCER MILENIO S.C. Obtenido de [https://dspace.itsjapon.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/735/1/Metodologia\\_de\\_la\\_investigacion.pdf](https://dspace.itsjapon.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/735/1/Metodologia_de_la_investigacion.pdf)

Betancur Peláez, J. (2024). *Las ancestrales mistelas renacen en el Centro de Medellín* . Obtenido de EL Colobiano : <https://m.elcolombiano.com/medellin/mistelas-el-tradicional-licor-renace-en-el-centro-de-medellin-GN23486707>

Bustamante Sianca, L. C. (2018). *Estudio de factibiidad para la elaboración de una mistela a base de guayaba (llex guayusa) y su aceptación en la Cuidad de Guayaquil*. guayaquil: Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/35809>

Changoya, E. R. (2008). *Métodos y Técnicas de Investigación*. *GestioPolis*. Obtenido de [https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/48130436/Metodos\\_y\\_tecnicas\\_de\\_investigacion\\_\\_GestioPolis-libre.pdf?1471477727=&response-content-](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/48130436/Metodos_y_tecnicas_de_investigacion__GestioPolis-libre.pdf?1471477727=&response-content-)

disposition=inline%3B+filename%3DMetodos\_y\_tecnicas\_de\_investigacion.pdf  
&Expires=1740357785&Signature=LMJcIXQGrkybKhGUkg

Cortés, M. E., & León, M. I. (2004). *Generalidades sobre Metodología de la Investigación* (1 ed.). Ciudad del Carmen, Campeche, México: Universidad Autónoma del Carmen (UNACAR). Obtenido de [https://www.unacar.mx/contenido/gaceta/ediciones/metodologia\\_investigacion.pdf](https://www.unacar.mx/contenido/gaceta/ediciones/metodologia_investigacion.pdf)

Crane, J. (2015). *La carambola en Florida*. USA: University of Florida. Obtenido de <https://www.seminolecountyfl.gov/docs/default-source/pdf/LA-CARAMBOLA.pdf>

Delgado Bardales, J. M. (mayo-junio de 2021). La investigación científica: su importancia en la formación de investigadores. *Ciencia Latina Revista Multidisciplinar*, 5(3), 1. Obtenido de <https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/476/585>

Díaz Cabrera, C. M., Muñoz Piguave, B. E., & Párraga Bazurto, K. M. (2012). *Proyecto de inversión para la distribución y comercialización de la mistela en la ciudad de guayaquil*. ESPOL. Guayaquil: Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL). Obtenido de 2012: [https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/24510/1/FEN\\_PROYECTO%20DE%20INVERSION%20PARA%20LA%20DISTRIBUCION%20Y%20COMERCIALIZACION%20DE%20LA%20MISTELA%20EN%20LA%20CIUDAD%20DE%20GUAYAQUIL.pdf](https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/24510/1/FEN_PROYECTO%20DE%20INVERSION%20PARA%20LA%20DISTRIBUCION%20Y%20COMERCIALIZACION%20DE%20LA%20MISTELA%20EN%20LA%20CIUDAD%20DE%20GUAYAQUIL.pdf)

- Educarplus.com. (28 de Septiembre de 2022). *Bebidas Tradicionales del Ecuador*.  
Obtenido de Educarplus.com: <https://educarplus.com/2022/09/bebidas-tradicionales-del--ecuador.html>
- El Comercio. (18 de Diciembre de 2016). *Las mistelas recobran vida en el centro de Quito*. Obtenido de <https://www.elcomercio.com/sabores/mistelas-quito-bebida-historia-dulces/>
- Española, R. A. (12 de julio de 2024). *Mistela*. Obtenido de <https://dle.rae.es/mistela>
- Gallegos Torres, K. A., & Santana Rivera, G. M. (2018). *Fotoreportaje de las bebidas del patrimonio alimentario en la Ciudad de Quito*. Quito: Universidad Politécnica Salesiana - Repositorio Institucional. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/15941/1/UPS-QT13113.pdf>
- Godoy Pólit, O. A. (2025). *Propuesta para la optimización del proceso de producción de babaco en conservas y mistelas en la microempresa productos del negro mediante herramientas lean manufacturing*. Escuela Politécnica Nacional, Quito. Obtenido de <https://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/26330/1/CD%2015045.pdf>
- Haro Inca, N. A. (2013). *Elaboración de fórmulas para la producción de mistela artesanal a base de productos originarios del Cantón Penipe*. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo . Obtenido de <https://dspace.esPOCH.edu.ec:8080/server/api/core/bitstreams/30bcc9ac-dd89-4172-a430-4c3bf43981db/content>
- Jacome Villacrés, L. V., Macías Barberan, R. J., & Zambrano Cedeño, M. J. (2021). *Análisis del Folklore Montuvio, Referente a las Bebidas Artesanales de Manabí*.

*Dominican Ciencia*, 7(4), 333-352. Obtenido de

[https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8383722.pdf?utm\\_source](https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8383722.pdf?utm_source)

Karl-Heinz, D. (28 de Enero de 2023). *What is mistela*. Obtenido de Vermont Padró:

<https://dessertwines.online/spanish-mistela-floralis-moscatel/>

Lacoste, P., Castro, A., Mujica, F., & Lacoste Adunka, M. (2017). *Patrimonio y*

*desarrollo territorial: Productos típicos alimentarios y artesanales de la region de O'Higgins. Identidad, historia y potencial del desarrollo*. Santiago de Chile:

Gobierno Regional del Libertador General Bernardo O'Higgins. Obtenido de

[https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=GllgDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP2&dq=evolucion+e+historia+de+la+mistela+&ots=N5XB8PQShz&sig=TeI22SXRwDBIsLcP45slStTIIyM&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=GllgDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP2&dq=evolucion+e+historia+de+la+mistela+&ots=N5XB8PQShz&sig=TeI22SXRwDBIsLcP45slStTIIyM&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)

Loor Zambrano, M. F. (2013). *Aplicación de tecnológica de procesamiento mínimo en*

*la conservación de la fruta china (Averrhoa carambola L.) empacada al vacío*.

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Manta. Obtenido de

<https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/115/1/ULEAM-AGROIN-0011.pdf>

Lopera Echavarría, J. D., Ramírez Gómez, C. A., & Zuluaga Aristazábal. (2010). *EL*

*MÉTODO ANALÍTICO COMO MÉTODO NATURAL*. *Nómadas. Critical*

*Journal of Social and Juridical Sciences*, 25(1), 1-28. Obtenido de

<https://www.redalyc.org/pdf/181/18112179017.pdf>

Maldonado, D. (9 de Agosto de 2017). *Bebidas tradicionales, una expresión cultural* .

Obtenido de <https://urko.rest/blogurko/bebidastradicionales>

- Martín, V. (21 de febrero de 2022). *Mistela: una dulce tradición en forma de bebida*.  
Obtenido de Bon Viveur: <https://www.bonviveur.es/gastroteca/mistela-una-dulce-tradicion-en-forma-de-bebida>
- Martínez Antequera, F., López Ruiz, R., Martos Sitcha, J., & Mancera, J. M. (2 de Mayo de 2023). *Assessing differences in the bioaccessibility of phenolics present in two wine by-products using an in-vitro model of fish digestion*. *Frontiers in Veterinary science*, 8. Obtenido de file:///C:/Users/usuario/Downloads/fvets-10-1151045.pdf
- Medina Romero, M. R., Bustamante Hoces, W., Loaiza Carrasco, R., Martel Carranza, C., & Castillo Acobo, R. (2023). *Metodología de la investigación: Técnicas e instrumentos de investigación; Wilder Bustamante Hoces; Raquel Monica Loaiza Carrasco; Christian Paolo Martel Carranza; Roxana Yolanda Castillo Acobo*. (W. S. Flores, Ed.) Urb. Ciudad Jardín Mz. B3 Lt. 2, Puno – Perú, Perú: Instituto Universitario de Innovación Ciencia y Tecnología Inudi Perú S.A.C. doi:<https://doi.org/10.35622/inudi.b.80>
- Peñañiel llanos, J. O. (2022). *Elaboracion de cócteles de autor con base en bebidas tradicionales de la Sierra Ecuatoriana*. Universidad de Cuenca. Cuenca: Universidad de Cuenca - Repositorio Institucional. Obtenido de <https://rest-dspace.ucuenca.edu.ec/server/api/core/bitstreams/>
- Proaño Portilla, P. R. (2019). *Rescate y difusión de mistelas de higo, mandarina y capulí para el fortalecimiento de la oferta gastronómica en bebidas tradicionales de la ciudad de Ibarra*. Ibarra: PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR.

QuestionPro. (10 de Diciembre de 2024). *¿Qué es la investigación cualitativa?*

Obtenido de QueationPro.: <https://www.questionpro.com/es/investigacion-cualitativa.html>

Ramos Navarro, L. D. (2022). *Mistela Sampedrina: La base histórica y referencial de Huitaca Licores Macerados*. Corporación Universitaria UNITEC., Bogotá D.C.

Obtenido de

<https://repositorio.unitec.edu.co/bitstream/handle/20.500.12962/2157/Mistela%20Sampedrina%20La%20base%20hist%C3%B3rica%20y%20referencial%20de%20Huitaca.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Reyes Borja, K. E. (2017). *Creación de una línea de mistelas artesanales con sabor a rosero quiteño, ishpingo y guayusa, horchata y colada morada*. Quito: Quito:

Universidad de las Américas, 2017. Obtenido de

<https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/7404/1/UDLA-EC-TLG-2017-42.pdf>

Roberto Hernández Sampieri, C. F. (2014). *"Metodología de la investigación"* de

*Roberto Hernández Sampieri* (6 ed.). México, España : McGraw Hill. Obtenido de

[https://apiperiodico.jalisco.gob.mx/api/sites/periodicooficial.jalisco.gob.mx/files/metodologia\\_de\\_la\\_investigacion\\_-\\_roberto\\_hernandez\\_sampieri.pdf](https://apiperiodico.jalisco.gob.mx/api/sites/periodicooficial.jalisco.gob.mx/files/metodologia_de_la_investigacion_-_roberto_hernandez_sampieri.pdf)

Schuster, A., Puente, M., Andrada, O., & Maiza, M. (2003). *La medotodología cualitativa, herramienta para investigar los fenómenos que ocurren en el aula, la investigacion eductaiva*. revista elelctronica Iberoamericana de educacion ciencias y tecnologias, 109-139. Obtenido de

<https://exactas.unca.edu.ar/riecyt/VOL%204%20NUM%202/TEXTO%207.pdf>

- Vásquez de Fernández de Córdova, N. (2004). *Homenaje al paladar: comidas y mistelas tradicionales del azuay* (Vols. Cuadernos de Cultura popular, numero 20). Cuenca: Centro Interamericano de Artesanías y Artes populares. Obtenido de <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/bitstream/cidap/139/1/HOMENAJE%20AL%20PALADAR.%2020.pdf>
- Velasco, O. (10 de septiembre de 2020). *Costa Rica Gourment*. Obtenido de Tradiciones en bebidas: la mistela en Costa Rica: <https://gourmentdemexico.com.mx/bebidas/mistela-licor-frutal/>
- Zúñiga Valdéz, C., & Méndez Sosa, E. A. (2017). *Elaboración y validación de un método indirecto para la estimación de células y bacterias mesófilas aerobias en leche cruda*. Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano. Honduras: Zamorano. Obtenido de <https://bdigital.zamorano.edu/server/api/core/bitstreams/6750ef69-6b65-4acc-b9d0-5012d0e4be7a/content#:~:text=Se%20ti%C3%B1eron%20las%20c%C3%A9lulas%20al,Validaci%C3%B3n%20de%20la%20ecuaci%C3%B3n.>
- Zurita Garcés, H. Y. (2021). *ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LICOR*. tesis de grado, UNIVERSIDAD AGRARIA DEL ECUADOR, Milagro. Obtenido de <https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/ZURITA%20GARCES%20HEYNI%20YE LITZA.pdf>

## ANEXOS

## Anexo 1. Entrevista a los informantes

|   |
|---|
|   |
| <b>Entrevistado:</b>  |
| <b>Objetivo:</b> Esta entrevista se realiza con el fin de obtener información sobre la mistela y sus métodos de elaboración en provincia de Manabí, en el cantón Portoviejo |
| <b>¿Desde hace cuánto tiempo se ha dedicado en la elaboración de mistela y cómo ha evolucionado su proceso a lo largo de los años?</b>                                      |
| <b>¿Quién le provee materia prima para la elaboración de su mistela y a su vez como selecciona los ingredientes para garantizar su calidad?</b>                             |
| <b>¿En qué ocasiones o festividades se consume más la mistela en su comunidad</b>   |
| <b>¿Cómo aprendió a elaborar mistela? ¿la Receta paso de generación en generación</b>   |
| <b>¿Qué diferencia tiene su mistela de otras que se producen en la región?</b>  |
| <b>¿Cómo percibe el futuro de la mistela en el cantón de Portoviejo? ¿cree que las nuevas generaciones seguirán con esta tradición?</b>                                     |
| <b>¿Cuáles son los ingredientes y la elaboración de la mistela?</b>   |
| <b>¿Cuándo es la temporada de la mistela de fruta china?</b>  |

## Evidencias de fotos con los entrevistados



*Entrevista a Diego en el centro gastronómico.*



*Entrevista a Gabriela Quijije en Portoviejo*

**Anexo 2.**

*Evidencia Fotográfica del proceso de elaboración de la Mistela de fruta China.*



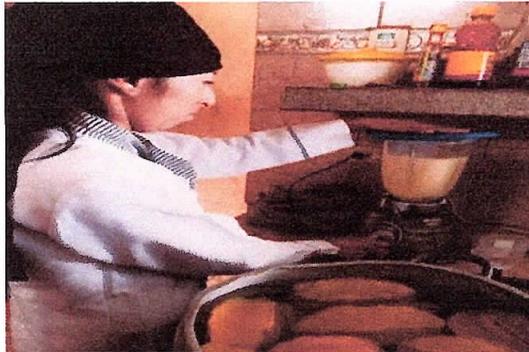
*Figura 1. Ingredientes de la Mistela de fruta china.*



*Figura 2. Corte de la fruta china.*



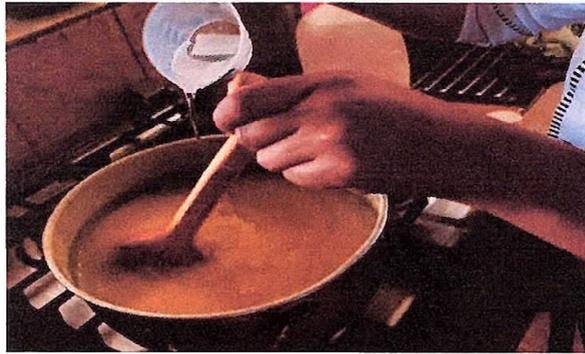
*Figura 3. Cocción de la fruta china por 30 minutos*



*Figura 4. se licua de fruta china*



*Figura 5. Cernimos la mistela.*



*Figura 6. Incorporación del aguardiente*



*Figura 7. Envasado de muestra mistela.*



*Figura 8. Producto final del proceso de elaboración.*