



Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra

**ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS**

INFORME FINAL DEL PROYECTO

TEMA:

**Rescate de las bebidas ancestrales y tradicionales mediante la elaboración
de un catálogo – Caso de estudio parroquia rural La Esperanza**

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

Licenciatura en Administración de Empresas Gastronómicas

LÍNEA/S DE INVESTIGACIÓN:

**Línea de investigación 04 Gestión sostenible y aprovechamiento de los
recursos naturales –Sub línea seguridad y soberanía alimentaria**

AUTOR: ERICK LEONARDO TIGSE MORENO

ASESOR: Mgs. Sonia Lorena Arellano Guerrón

Ibarra, junio 2022

CERTIFICACIÓN DE ASESOR

CERTIFICACIÓN DE ASESOR

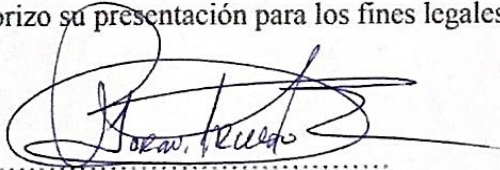
Ibarra, 26 de junio 2022

Mgs. Sonia Lorena Arellano Guerrón
ASESOR

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras (GESTURH), de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI); en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.

(f.)



Mgs. Sonia Lorena Arellano Guerrón

C.C.: 100157980-2

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

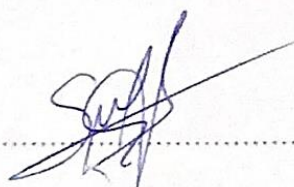
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El jurado examinador, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la
Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI):

(f.) 

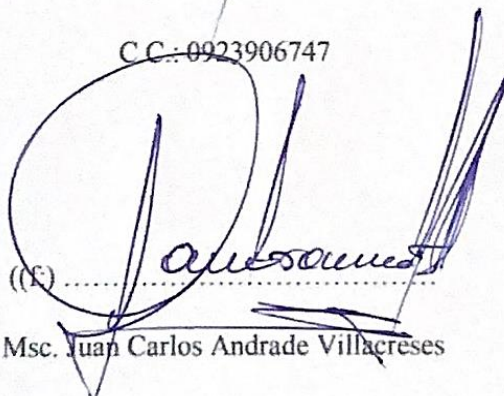
Mgs. Sonia Lorena Arellano Guerrón

C.C.: 100157980-2

(f.) 

Msc. Ronny Kleber Soriano Olvera

C.C.: 0923906747

((f)) 

Msc. Juan Carlos Andrade Villacreses

C.C.: 1002165213

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo Erick Leonardo Tigse Moreno declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones, a título gratuito u oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 26 de junio del 2022

f): 

Erick Leonardo Tigse Moreno

C.C.:100311019

AUTORÍA

AUTORÍA

Yo, Erick Leonardo Tigse Moreno, portador de la cédula de ciudadanía N°1003110119, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del (los) autor (es), y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

f): 

Erick Leonardo Tigse Moreno

C.C.: 1003110119

Índice

CERTIFICACIÓN DE ASESOR	i
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	ii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS.....	iii
AUTORÍA	iv
1. Resumen.	x
2. Abstract.	xi
3. Introducción.....	1
4. Estado del Arte	4
4.1 Investigaciones internacionales.....	4
4.1.1 Patrimonio Alimentario.....	4
4.1.2 Bebidas Ancestrales en el mundo.....	4
4.1.3 Salvaguardia	5
4.1.4 Producción de bebidas.....	5
4.1.5 Memoria Oral	6
4.1.6 Chicha de Perú	6
4.2 Investigaciones nacionales	7
4.2.1 Gastronomía del Ecuador	7
4.2.2 Bebidas Tradicionales en el Ecuador	7
4.2.3 Cultura y patrimonio	8
4.2.4 Conocimientos ancestrales, culturales y tradiciones	8
4.2.5 El maíz.....	9
4.2.6 Importancia del maíz	9
4.2.7 La chicha como bebida.....	9
4.2.8 El maíz como alimento.....	10
4.2.9 La chicha de jora y su evolución.....	10
4.2.10 El champús	11
4.2.11 Catalogo de bebidas	11
4.3 Investigaciones locales	12

4.3.1 Generaciones y la cultura	12
4.3.2 Celebraciones importantes	12
4.4 Marco conceptual.	13
4.4.1 Patrimonio intangible	13
4.4.2 Bebidas ancestrales.....	13
4.4.3 Bebidas tradicionales.....	14
4.4.4 Chicha.....	14
4.5 Bases Legales	15
4.5.1 Régimen especial del patrimonio cultural nacional inmaterial.	15
4.5.2 CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR	15
5. Materiales y Métodos	16
5.1 Metodología.	16
5.2 Etnográfica	16
5.3 Explicativa.....	16
5.4 Aplicativa	16
5.5 Métodos.....	17
5.5.1 Método Inductivo	17
5.5.2 Método Deductivo.....	17
5.5.3 Método Descriptivo.....	17
5.5.4 Método Explicativo	17
5.6 Técnicas.....	17
5.6.1 Encuesta	18
5.6.2 Entrevista.....	18
5.6.3 Observación.....	18
5.6.4 Instrumentos	18
5.7 Cálculo de la muestra	19
5.7.1 Población.....	19
5.7.2 Muestra.....	19
5.7.3 Ecuación estadística para proporciones poblacionales.....	20
5.8 Delimitación Espacial.....	21
5.9 Diseño metodológico.....	22

5.10 Procedimiento.....	24
6. Resultados y Discusión.....	25
6.1 Resultados.	25
6.1.1 Tabulación y análisis de encuestas.	25
6.1.2 Análisis general de resultados de las encuestas.....	36
6.1.3 Resultados de las entrevistas	36
6.1.3.1 Datos de los entrevistados.	37
6.1.3.2 Guion de la entrevista.....	37
6.1.3.3 Transcripción de las entrevistas.	38
6.1.3.4 Análisis general de las entrevistas.....	48
6.2 Discusión	50
6.3 Propuesta	54
6.3.1 Catálogo	56
6.3.2 Portada.....	57
6.3.4 Presentación.	58
7.1.3 Introducción.	58
6.3.5 Marco geográfico.	59
6.3.6 Utensilios Ancestrales.....	61
6.3.7 Recetas (información de materia prima, utensilios y preparación).	65
6.3.8 Glosario de términos	80
6.3.9 Contraportada	81
7. Conclusiones	82
8. Recomendaciones	84
9. Referencias bibliográficas.....	85
10. Anexos	86

Índice de tablas

Tabla 1	23
Tabla 2	37
Tabla 3	51

Índice de figuras

Figura 1	19
Figura 2	21
Figura 3	26
Figura 4	27
Figura 5	28
Figura 6	29
Figura 7	30
Figura 8	31
Figura 9	32
Figura 10	33
Figura 11	34
Figura 12	35
Figura 13	54
Figura 14	61

1. Resumen.

La falta de conocimiento acerca de las bebidas ancestrales y tradicionales de la parroquia rural La Esperanza, ha llevado a una pérdida del patrimonio alimentario y cultural, que se da por parte de sus propios habitantes quienes han remplazado el uso y consumo de estas bebidas sin respetar sus costumbres y tradiciones. Este estudio busca recuperar el patrimonio alimentario de la parroquia rural La Esperanza que incentive al conocimiento de las bebidas ancestrales y tradicionales locales, lo cual se conseguirá a través del diseño de un catálogo.

La metodología en este estudio inicia una investigación básica, con enfoque mixto donde a través de los datos cuantitativos se logró recabar un listado de bebidas tradicionales y ancestrales locales; por medio del estudio cualitativo se identificó formas de preparación de bebidas en Perú y Ecuador. Se aplicaron tres técnicas de investigación, por una parte 251 encuestas aplicadas a la población de 13 a 90 años de la parroquia La Esperanza; y por otras 5 entrevistas realizadas a expertos gastronómicos y conocedoras que estas bebidas. Finalmente, la técnica de la observación contribuyó a recabar datos e imágenes importantes para la investigación.

Como resultado relevante se evidencia que las recetas tienen diferentes procesos de producción como se menciona en los siguientes datos: la chicha de jora de Perú tiene un proceso de elaboración de 8 días; mientras que la de Cayambe tiene un proceso de producción de 36 horas, también contando con el uso de especias como lo es el cedrón, manzanilla, hierba luisa, orégano fresco, hierba buena; por último la chicha de jora de la parroquia La Esperanza de Ibarra tiene un proceso de producción de 24 días desde su cosecha hasta la transformación en chicha, resaltando el proceso de endulzamiento con panela negra. Se concluye que en la actualidad se han remplazado el consumo de chicha de jora por bebidas industrializadas en las diferentes festividades.

2. Abstract.

The lack of knowledge about the ancestral and traditional drinks of the rural parish La Esperanza, has led to a loss of food and cultural heritage, which occurs on the part of its own inhabitants who have replaced the use and consumption of these drinks without respecting their customs and traditions. This study seeks to recover the food heritage of the rural parish of La Esperanza that encourages the knowledge of local ancestral and traditional drinks, which will be achieved through the design of a catalog.

The methodology in this study initiates a basic investigation, with a mixed approach where, through quantitative data, it was possible to collect a list of local traditional and ancestral drinks; through the qualitative study, ways of preparing beverages in Peru and Ecuador were identified. Three research techniques were applied, on the one hand, 251 surveys applied to the population aged 13 to 90 years of the La Esperanza parish; and on the other, 5 interviews with gourmet experts and connoisseurs of these drinks. Finally, the observation technique contributed to collect important data and images for the investigation.

As a relevant result, it is evident that the recipes have different production processes as mentioned in the following data: the chicha de jora from Peru has an 8-day production process; while that of Cayambe has a production process of 36 hours, also counting on the use of spices such as cedron ,chamomille, hierba luisa, oregano fresco, lemon verbana; Finally, the chicha de jora from the La Esperanza parish of Ibarra has a production process of 24 days from harvest to transformation into chicha, highlighting the sweetening process with black panela. It is concluded that at present the consumption of chicha de jora has been replaced by industrialized drinks in the different festivities.

3. Introducción

Esta investigación realizada dentro de la provincia de Imbabura Geoparque Mundial de la UNESCO , específicamente de la parroquia La Esperanza ,la cual está conformada por 6.677 habitantes quienes mantienen aún algunas costumbres con respecto a ceremonias , festividades y eventos familiares ,en el conocimiento y preparación de las bebidas ancestrales y tradicionales que caracterizan a esta parroquia , donde se ha presenciado la falta de información sobre su historia, específicamente en sabores y olores que no han sido documentados principalmente en lo que concierne a bebidas ancestrales y tradicionales, las cuales se podrían perder si no se las recupera y documenta minuciosamente.

Las causas que originan la problemática relacionada con el tema de investigación antes mencionada es: la pérdida de identidad, revalorización del patrimonio alimentario y cultural de las bebidas ancestrales y tradicionales, por parte de sus propios habitantes y entidades gubernamentales como causantes directos de la falta de concientización en promover sus costumbres y tradiciones. También se pudo evidenciar la falta de fuentes bibliográficas referentes a la historia y costumbres alimentarias de la parroquia La Esperanza. Este trabajo se torna relevante, porque pretende inculcar e instruir con respecto a la cultura y tradición de los pueblos, mediante la creación de un catálogo informativo en el que constará información etnográfica , recetas, preparación , uso de utensilios y técnicas de preparación obtenidas de los testimonios orales con respecto a las bebidas; lo cual se conseguirá a través del objetivo general planteado: recuperar el patrimonio alimentario de la parroquia rural La Esperanza de Ibarra que incentive al conocimiento de las bebidas ancestrales y tradicionales locales.

Este estudio parte de una investigación básica, porque ampliara la teoría existente; desde un enfoque mixto se analizarán los datos cuantitativos como cualitativos que ayudaran al diseño del catálogo. Los métodos utilizados son: el método inductivo que ayudo hacer el estado del arte; método deductivo lo que contribuyó a analizar el trabajo de campo; método descriptivo, donde se expande la información de los aspectos culturales y patrimoniales del objeto de estudio; y el método explicativo que se verá reflejado en el catálogo. Las técnicas utilizadas fueron tres: encuesta, entrevista y observación, la encuesta se valió de ocho preguntas cerradas y dos abiertas, que sirvieron para la determinación del estado en el que se encuentra el conocimiento

hacia las bebidas; se aplicó una entrevista conformada por ocho preguntas abiertas realizadas a dos profesionales y tres conocedoras de las bebidas ancestrales y tradicionales de la parroquia La Esperanza, donde se pudo concluir que el respeto hacia la materia prima, la receta y a los productores será un valor esencial para la creación del catálogo planteado; en la observación de campo se aplicaron fichas las cuales fueron de ayuda para poder documentar el actual estado en el que se encuentran estas bebidas. Se tomó un universo perteneciente a la población de entre 13 a 90 años de edad conformada por 4000 habitantes de la misma parroquia, del cual, al aplicarse la formula arroja un total de 253 encuestas.

Dentro de los resultados encontrados, se evidencio un conocimiento limitado por parte de la población de las comunidades de la parroquia La Esperanza, respecto a las bebidas ancestrales. La chicha de jora elaborada en Perú, así como la de Cayambe y La Esperanza - Ecuador son distintas en procedimientos: la chicha de Perú entra en cocción con la harina de maíz durante 8 horas y apenas se reduzca se añadirá agua tibia ;por otro lado la que se elabora en Ecuador se evidencia que se reduzca, hasta conseguir una mezcla homogénea ,y no se le agrega agua para aumentar la mezcla ni perder sabor de la misma .En cuanto al uso de utensilios en Perú se usan los siguientes: tulpa , los cojuditos , hendido (barrica) , vasijas de Chulucanas (recipientes redondos puntiagudos) ;y con respecto a Ecuador se usa la barrica , la bisha , el pondo , la tulpa, cedazo y para servirse el pilche. Se puede concluir que su uso no tiene mayor variabilidad ya que tanto el champús como la chicha de jora se las emplea en fiestas religiosas y reuniones familiares. Se determinan tres ámbitos en donde se consumen las bebidas: chicha de jora en el Inti Raymi y el champús en celebraciones religiosas y reuniones familiares, siendo estas las ocasiones ideales para consumir las bebidas.

Un 73% de la población esperanceña ha consumido de 5 a 8 bebidas renombradas como; la chica de jora, champús, zambo de dulce, colada de maíz reventado, colada de mote, zapallo de dulce, quínoa de dulce; y otras que no son muy populares como: colada de trigo pelado, colada de oca, colada de maíz reventado, colada de machica y la colada de mote. A través de la investigación de campo se determinó que 4 de los 5 entrevistados, saben que las costumbres y el consumo de las bebidas se están perdiendo. Se evidencia la pérdida de patrimonio alimentario

y cultural por parte de un 36% de la población encuestada es inminente, porque no se transmite el conocimiento a las nuevas generaciones, y tampoco se promueve el uso de utensilios que nuestros ancestros usaban antaño. Con relación al catálogo se determinó que para mayor difusión debe elaborarse una versión online, colocando un código QR.

Este estudio de investigación está estructurado en cinco apartados; el primero es la documentación del estado del arte, en donde se desarrollan temas como: patrimonio alimentario; patrimonio cultural intangible); bebidas ancestrales en el mundo bebidas tradicionales en el Ecuador. En el segundo se detallan los materiales aplicados y métodos usados en lo que correspondiente a esta investigación, así también el desarrollo de técnicas, instrumentos, cálculo de la muestra, delimitación, procedimiento: en el tercero se encuentra los resultados del trabajo de campo y aplicación de técnicas de investigación; en el cuarto se desarrolla la discusión y propuesta de este estudio; finalmente se redactan las conclusiones y recomendaciones.

4. Estado del Arte

El presente estado del arte posee la información y características para dar a conocer las bases fundamentales y temas principales que se han tomado para la recopilación de información bibliográfica y vivencial acerca del rescate de las bebidas ancestrales y tradicionales de la parroquia La Esperanza ,y posterior a esta documentación, se dará la creación de un catálogo que manifieste el contenido de cada uno de estas bebidas, recalcando en qué circunstancias o eventos importantes se daban dentro de las comunidades es de ahí que surge la propuesta.

4.1 Investigaciones internacionales

4.1.1 Patrimonio Alimentario

Es esencial saber que la difusión de sabores y olores a nivel internacional han sido de relevante importancia para el entendimiento de una civilización , es así que de acuerdo a Prats (1997) citado en Rosero (2019)

El Patrimonio Alimentario, como parte del patrimonio inmaterial se incorpora bajo la visión de artes culinarias, a la vez, puede formar parte del patrimonio etnológico, que, según el autor, hace referencia a como se interpreta la cultura, desde el sentido antropológico. (p. 7)

Es aquí donde se describe las sociedades del presente y del pasado que están ligadas a línea del tiempo que también nos cuenta saberes culturas que interrelacionan al hombre.

4.1.2 Bebidas Ancestrales en el mundo

Las bebidas ancestrales han sido muy relevantes a través de los tiempos es tanto que así que enseñan historia que data conocimiento y sabiduría de parte de los antepasados, es debido a esto que se llama el siguiente dato cultural , Román (2007) citado en Gonzales & Lopez (2018) mencionan:

El estudio de la cultura conlleva dos tipos de elementos, el primero es de carácter objetivo, referido a todo aquel bien material que es creado, producido o anhelado que tiene significado particular y a partir de ello su valor para un grupo humano

determinado. Un ejemplo asociado a la elaboración de bebidas a bases de maíz y cacao es la jícara, cuya presentación puede ser austera o labrada con temas históricos, sociales y religiosos. El segundo es el subjetivo y se encuentra en el interior de los sujetos, que a veces pasan o son desapercibidos por ellos mismos. (p. 4)

Es así que se da importancia en la creación de los bienes materiales, especialmente si datan de tiempo pasado, específicamente hablando de las bebidas.

4.1.3 Salvaguardia

La importancia que recae en no dejar atrás en el tiempo las preparaciones gastronómicas, que se han venido manifestando y dando de generación en generación, por lo tanto se toma énfasis en lo que dice Ríos & Alemán (2019) :

El fragmento de salvaguardia permite evaluar el estado general de todas las bebidas en cuanto a sus fortalezas y a los riesgos que presenta frente a su permanencia, transmisión y sostenibilidad, además de las amenazas que podrían causar que desaparecieran con el tiempo. De este modo, las metodologías de salvaguardia permiten plantear diferentes propuestas para que, como se describió en los objetivos de la investigación, se rescaten, valoren, y perduren las bebidas tradicionales del Altiplano [...]. (p. 8)

Entonces se aplicará un minucioso estudio a los factores por los cuales se han dejado atrás prácticas de producción y saberes con respecto al uso y consumo de las bebidas de la parroquia La Esperanza.

4.1.4 Producción de bebidas

El proceso de producción y creación de las bebidas ancestrales y tradicionales tiene importante relevancia tanto como quienes la elaboraban, como en qué situación se las empleaba es así que se menciona el siguiente fragmento:

Quienes están involucrados en las producción de estas bebidas tradicionales consideran que esta se expresa todos los días, debido no solo a su comercialización sino también a las labores que realizan para poder incentivar su origen y tradicionalismo, es decir, la

elaboración de esta bebida de condición tradicional debe realizarse bajo ambientes especiales, tal y como lo hacían nuestros antepasados, hoy, mientras se prepara el fermento se le da a la bebida bonita palabra, bonito pensar y bonito estar la influencia de nuestros pensamientos repercute en los demás al consumirla. (Ríos & Alemán, 2019, p. 136)

Tomando que en referencia que tan importantes eran los saberes y pensares que transmitían nuestros antepasados como dato importante en el proceso de producción.

4.1.5 Memoria Oral

Esta representa los hechos y narraciones históricas que han perdurado en el tiempo, de cómo una persona da la versión o reconstrucción de lo antes acontecido lo que da apertura para los sucesos pasados es así que Peppino (2005) postula:

La memoria oral como la verbalización de la memoria individual o colectiva en su forma primordial pero referida a una selección de recuerdos de experiencias pasadas, para formular una narrativa histórica acerca de su trayectoria. Dicha narrativa es construida y reconstruida según la perspectiva presentes y al mismo tiempo constituye una base a partir de la cual se vislumbra el futuro. (p. 7)

Tomando considerado énfasis en la importancia de las versiones orales a historias o acontecimientos que han marcado los días presentes para la representación de la cultura de un pueblo.

4.1.6 Chicha de Perú

Por otro lado, es relevante recordar la receta de la chicha de jora peruana ya que se recalcará la similitud o diferencia que existen entre las chichas locales de jora en el Ecuador

Hoy en día la chicha de jora mantiene su condición de bebida ceremonial en la sierra peruana, para servirse durante las festividades en honor a los incas como el Inti Raymi. El delicioso licor de maíz también es usado para preparar platos típicos como el seco de cordero y adobo arequipeño, potenciando su sabor. (Perurail.com, 2018 , párr.5)

Dando así más importancia a la chicha no solo en su concepto de bebida ancestral, sino también que se la ha implementado como adobo para preparaciones de la cocina peruana.

4.2 Investigaciones nacionales

4.2.1 Gastronomía del Ecuador

La siguiente cita tomada de Mantilla (2019) nos introduce a la relevancia que ha tomado la gastronomía Ecuatoriana en Imbabura:

La gastronomía de Ecuador es producto del mestizaje, de la cultura histórica de su pueblo. La cocina Imbabureña proviene de una variedad de climas naturales que la hacen poseer una gran variedad de frutos y alimentos propios que los indígenas han sabido aprovechar, así como también las pasadas generaciones que fueron influenciadas por la colonia española al haber introducido animales domésticos y nuevas técnicas que, combinados con los ingredientes locales, les dan un toque especial a las preparaciones. (p. 31)

Tomando en cuenta que es una tradición y conocimiento que se ha venido intercambiando y capacitando de generación en generación.

4.2.2 Bebidas Tradicionales en el Ecuador

En el Ecuador la importancia de las bebidas han sido trascendentales a la hora de hablar de identidad y representación de un pueblo; Torres & Rivera (2018), refieren: “Las bebidas tradicionales están presentes a lo largo de la historia, en celebraciones de toda índole como: ritualidades y festividades que son parte fundamental de la cultura andina” (p. 2) ;dando así importancia no solo a las bebidas como un patrimonio cultural intangible, si no también tomando en cuenta la relevancia con la que se trataba a estas bebidas y se las tendría que tratar hasta la actualidad, así como se lo consideraba al maíz como oro, pero más sería a la característica de algo muy precioso y querido algo muy nuestro, algo que dice quiénes somos, de donde somos, y hacia donde nos dirigimos, llevando por lo más alto a esta identidad

ancestral. Entonces nuestra riqueza estaba en los productos que se daban en tierras fértiles que fueron testigos de historia y culturalizad.

4.2.3 Cultura y patrimonio

Hay que tener en cuenta que existen instituciones gubernamentales que promueven la concientización de estos pensamientos, una de estas instituciones es el Ministerio de Cultura y Patrimonio (MCP) que en su misión menciona lo siguiente:

El Ministerio de Cultura y Patrimonio ejerce la rectoría del Sistema Nacional de Cultura para fortalecer la identidad Nacional y la Interculturalidad; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguarda de la memoria social y el patrimonio cultural, garantizando el ejercicio pleno de los derechos culturales a partir de la descolonización del saber y del poder; y de una nueva relación entre el ser humano y la naturaleza, contribuyendo a la materialización del Buen Vivir. (MCP, 2007, párr. 3)

Teniendo así organizaciones gubernamentales con fines de incentivar la preservación de bienes y servicios culturales.

4.2.4 Conocimientos ancestrales, culturales y tradiciones

Las bebidas ancestrales y tradicionales toman relevancia desde una de sus materias primas esenciales que es el maíz, hasta las transferencias de conocimientos y saberes de generación en generación, sabiendo que lo antes ya mencionado al pasar el tiempo son vistos como un Obstáculo en la actualidad. “Observados desde el punto cero, los conocimientos que vienen ligados a saberes ancestrales, o a tradiciones culturales lejanas o exóticas, son vistos como doxa, es decir, como un obstáculo epistemológico que debe ser superado” (Castro & Grosfoguel, 2007, p. 88). Estas ideologías referentes a obstáculos erróneos deben que ser ínvodos si se desea que las raíces de una localidad sean recordadas con el transcurrir del tiempo.

4.2.5 El maíz

La procedencia de este grano ancestral aun es incierta, pero existen estudios de sus primeros avistamientos como el que cita Echeverria & Muñoz (1988) donde afirman:

Cuando Cristóbal Colón llegó al Nuevo Mundo (1492), sus hombres encontraron en la isla de Cuba grandes campos con un extraño cereal, hasta entonces desconocido en el Viejo Mundo, se trataba del maíz *Zea Mays* al cual los aborígenes de esta isla le designaban con el nombre de *mais* o *mahis*, y que lo consumían asado, cocinado, fresco, seco y hecho harina. (p. 29)

Se confirma como un hecho los primeros avistamientos de este grano, donde en aquel tiempo ya tenía diferentes procesos de transformación del mismo.

4.2.6 Importancia del maíz

La importancia del maíz a tendió importante relevancia durante el tiempo para nuestros ancestros es así que López (2011) afirma que:

El principal cultivo era el maíz, en nuestro país los indios conocían cuatro tipos de variedades, los mismos que en la elaboración de chicha determinaban el color de la misma, así tenemos; al maíz blanco o Yurágsar, al maíz amarillo grueso y suave Sapón, al maíz perla nacarado y de consistencia cómea Zhima y por último al maíz negro, rojo o violáceo Cuscu. (p. 9)

Es así que la permanencia del uso del maíz en el tiempo ha traspasado los obstáculos de la pérdida de cultura y tradición, es así que se encuentra localizado en todas las zonas andinas pertenecientes en Ecuador, cada variedad existente dependiendo del ambiente climático y de propiedades de suelo.

4.2.7 La chicha como bebida

No son solo son bebidas que data de tiempo pasado, se podría decir que son datos inéditos que representan un patrimonio alimentario a los ojos de nuevas generaciones, es así que Díaz (2021) menciona la importancia de la siguiente bebida:

El nombre de chicha o la bebida chicha no únicamente hace referencia a la bebida realizada de jora (maíz germinado); este término incluye a diferentes variedades de bebidas alcohólicas que son fermentadas y no destiladas, que poseen bajo grado alcohólico, por lo común son derivadas frutos o cereales. (p. 10)

Tomando como referencia que no solo se llamaba chicha a la bebida derivada de la jora, si no que esta denominación pertenece a un grupo selecto de bebidas que nuestros ancestros consumían.

4.2.8 El maíz como alimento

Desde antaño el maíz es uno de los tesoros alimenticios y culturales más preciados por nuestros ancestros como se recalca en el siguiente fragmento:

Y es que la Sierra Norte del Ecuador, al ser un área eminentemente maicera, poseía un calendario basado en el ciclo agrícola, en el que la siembra y la cosecha coincidían con el inicio y final de las lluvias, que se festejaban con grandes fiestas (Echeverría 2004) citado en (Chaki, 2017 , p. 3)

Tomando en cuenta que ha sido y es uno de los productos alimenticios como ingrediente principal de celebraciones importantes a nivel religioso y culturales no solo de los pueblos indígenas, sino también a nivel nacional.

4.2.9 La chicha de jora y su evolución

La chicha de jora identificada como un de las bebidas más reconocidas a nivel cultural y tradicional en comunidades indígenas tiene una importan ante relevancia a nivel nacional, ya que es su popularidad la que la hace muy preferida no solo por quienes la consumen si no por quienes también han tenido la oportunidad de degustar la misma, es por eso que se recalca su proceso de crianza y producción del maíz como lo afirma Mosquera (2021)

La preparación de la chicha, comienza desde la cría de la jora. El maíz desgranado y seco se debe dejar en remojo se envuelven los granos de maíz en hojas de jurapanga, para dejarlo en un lugar oscuro y húmedo; es importante ir humedeciendo los granos a diario para ayudar al grano a que germine con prontitud. (p. 11)

Se recalca la diferenciación dentro de los que cabe a conocimiento de recetas tradicionales de este tipo de bebidas y el cambio que se da por información bibliográfica o simplemente virilidad y modificación de las mismas.

4.2.10 El champús

Esta bebida como una de las más tradicionales de las zonas andinas del Ecuador tiene denominación tradicional ya que en algunas variantes existentes fueron introducidas variantes con ingredientes españolas

El champús es una colada fermentada hecha de la harina de maíz crudo, esta no tiene una denominación ancestral andina, debido a que su origen es post llegada de los españoles; además de esto en su composición no debe faltar la canela, panela y hojas de naranja; si se añaden más ingredientes dulces, especias o hierbas aromáticas, el champús pierde su sabor y aroma característico. (Mosquera, 2021 , p. 22)

Esto aporta como una referencia al uso distinto de materiales dentro de su composición de receta, y da a conocer que son dos culturas muy diferentes.

4.2.11 Catalogo de bebidas

La importancia de tener como referencia un catálogo con estudios similares a la de esta investigación planteada, genera gran influencia de ideas y generación de nuevas propuestas a la misma, es por eso que se toma la relevancia a la siguiente pieza del estudio:

El catálogo está enfocado en los nueve cantones de la provincia de Tungurahua, el mismo que se considera uno de los principales centros de acopio más grande de la zona central del país, al poseer una tierra fértil otorga la gran ventaja de ser una provincia netamente productiva logrando un incremento en imagen e identidad en el origen e historia gastronómica. Por tal motivo se propone diseñar un catálogo de bebidas tradicionales no alcohólicas para difundir la oferta gastronómica de la provincia de Tungurahua,

otorgando un crecimiento histórico a través de las tradiciones y costumbres que cuenta cada uno de los cantones. (Barrera, 2021, p. 34)

Es así que se recalcará la importancia del crecimiento histórico ya mencionado a través de las tradiciones y costumbres, que también influyen en las comunidades que conforman la parroquia La Esperanza de Ibarra.

4.3 Investigaciones locales

4.3.1 Generaciones y la cultura

En la parroquia La Esperanza se desconoce del valor cultural e histórico que tienen sus productos alimenticios y lo que crece en estas tierras, es así que se pretende llegar a las generaciones que ya tienen conocimiento del valor de sus productos y mucho más en las que aún no conocen los mismos, según la opinión de Díaz (2013)

Con esto se pretende despertar en las nuevas generaciones, sentimientos de pertenencia con el país, que involucren al entorno cultural y social como fuente de construcción de todo el conocimiento histórico de un pueblo, revitalizando las raíces de cada etnia, evitando su pérdida, reconociendo en ella, el aporte al movimiento del turismo, especialmente en lugares como la parroquia La Esperanza donde la cultura es su principal atractivo. (p. 12)

Siendo así las nuevas generaciones portadores de lo que nuestros ancestros dejaban con sus enseñanzas y conocimiento.

4.3.2 Celebraciones importantes

Cabe recalcar que los principales fundamentos que se toma en cuenta para tratar la pérdida de las bebidas ancestrales y tradicionales de La Esperanza, estarían involucradas con sus ceremonias y eventos importantes que aún están presente o que se estarían perdiendo, entre ellas están las ceremonias en conjunto con la religión de cada familia , sea un bautizo , una boda o las confirmaciones y comuniones ,donde en cada una de estas se hacen presentes las bebidas

que tendrán significado dependiendo de qué evento se esté celebrando. Tras estas ceremonias ya mencionas existen las de mayor importancia, siendo la más grande y de vital importancia para las comunidades indígenas el “*Inti Raymi*” permaneciendo así la festividad más acogida por los moradores de la parroquia La Esperanza como también de turistas, donde se dará a conocer una gama muy extensa de bebidas que se realzan a deleite de cada integrante que sea participe de las festividades más importantes de esta parroquia.

4.4 Marco conceptual.

4.4.1 Patrimonio intangible

El patrimonio intangible es ámbito que no se podrá cambiar ni modificar, se respeta tal y como fue concebido y por ningún acto se lo cambiara por respeto a la historia y a quienes lo forjaron así La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) destaca:

La importancia del patrimonio cultural inmaterial no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación. El valor social y económico de esta transmisión de conocimientos es pertinente para los grupos sociales tanto minoritarios como mayoritarios de un Estado, y reviste la misma importancia para los países en desarrollo que para los países desarrollados. (UNESCO, 2003, párr.3)

También tomando en cuenta que no se obvian ni técnicas ni conocimientos que fueron y son de relevante importancia para el conocimiento de nuestros pueblos.

4.4.2 Bebidas ancestrales

Las bebidas ancestrales datan de tiempos inmemorables y recónditos donde que aún no se tenía en cuenta el valor nutricional y cultural que tenían las mismas; es así que se recalca su importancia alrededor del mundo:

Alrededor del mundo existen diversos platos y bebidas gastronómicos que han logrado destacarse entre las culturas y/o han alcanzado una fuerte participación simbólica tanto

para el individuo que los consume como para aquellos que, colectivamente, forman parte de una población en una zona geográfica. Ciertos platillos culinarios se han mantenido en el tiempo gracias a la transferencia de conocimiento entre generaciones en cuanto a sus ingredientes y preparaciones. (Castilla & Salazar, 2020 , p. 2)

La importancia de la transferencia de conocimientos es esencial para saber de nuestras propias raíces y de nuestros principios tanto histórico como cultural.

4.4.3 Bebidas tradicionales

Son las que se han ido adaptado con el pasar del tiempo y se han acoplado o encajado a las nuevas costumbres y festividades de una población en específico, es por eso que tanto la historia y la gastronomía van de la mano para develar datos fundamentales a la investigación propuesta; a decir de Tello (2019) “Una parte de la gastronomía del Ecuador son las bebidas tradicionales, que nace con la necesidad humana de ingerir líquidos junto con la creatividad de los pueblos que la complementan con otros ingredientes...” (p. 6). Entonces el significado de una bebida tradicionales no solo es un elemento que tienen un sabor agradable si no que estas a decir del mismo autor “son aquellas preparaciones líquidas que son parte de la expresión cultural de un pueblo que ha logrado construir una identidad”. (Tello, 2019, p. 6). Anteponiéndose así a nuevas costumbres y tradiciones que no nos están identificando significativamente.

4.4.4 Chicha

Como toma de referencia a una de las bebidas insignias del Ecuador y la más conocida en las localidades indígenas principalmente andinas Guamán (2011) recalca que:

La chicha andina, por su parte, fue la bebida ritual de los pobladores indígenas de la América precolombina. Durante siglos, la receta de esta espumosa bebida a base de maíz, que resulta altamente nutritiva, fue transmitida de indios a indios y luego a españoles y criollos. (p. 2)

Es una receta que influyo incluso en los extranjeros que en esos tiempos exploraban a un antepasado Ecuador lleno de costumbres y tradiciones propias, aun así, esta bebida ancestral varía según su zona. “Esta chicha de receta antigua presenta algunas variantes según la zona

donde se prepare, pero fundamentalmente consiste en moler el grano de maíz, añadir guarapo de piña y luego dejarlo fermentar”. (Guamán 2011, p. 2)

4.5 Bases Legales

4.5.1 Régimen especial del patrimonio cultural nacional inmaterial.

Para el desarrollo de este trabajo se tomaron como referencia bases legales de varios textos como por ejemplo la ley orgánica de cultura, el cual en su artículo 5 menciona que el estado es el responsable de los derechos, deberes y políticas culturales , como se menciona en el siguiente literal según la Asamblea Nacional del Ecuador (2016):

b) Protección de los saberes ancestrales y diálogo intercultural. Las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades tienen derecho a la protección de sus saberes ancestrales, al reconocimiento de sus cosmovisiones como formas de percepción del mundo y las ideas; así como, a la salvaguarda de su patrimonio material e inmaterial y a la diversidad de formas de organización social y modos de vida vinculados a sus territorios (p. 5)

Es así que se toma importancias de la remembranza y memoria de las personas más longevas dentro del estudio, el cual ha sido de trascendental valor.

4.5.2 CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

Por otra parte, en la CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR (2008), en su artículo 388 menciona que:

El Estado destinará los recursos necesarios para la investigación científica, el desarrollo tecnológico, la innovación, la formación científica, la recuperación y desarrollo de saberes ancestrales y la difusión del conocimiento. Un porcentaje de estos recursos se destinará a financiar proyectos mediante fondos concursables. Las organizaciones que reciban fondos públicos estarán sujetas a la rendición de cuentas y al control estatal respectivo. (p. 3)

En caso de que el estudio tenga mayor relevancia a futuro se tomara en cuenta el artículo citado para, acudir a los fondos del estado para aplicaciones mayores.

5. Materiales y Métodos

5.1 Metodología.

Este estudio parte de una investigación básica porque a partir de la teórica existente se hará una investigación acerca de la importancia de las bebidas ancestrales, lo cual ampliará el conocimiento teórico sobre esta temática, desde un enfoque mixto este estudio analizará los datos cuantitativos como cualitativos.

5.2 Etnográfica

Se aplicará este tipo de investigación ya que el estudio es directo a los habitantes de la parroquia La Esperanza o grupos de cierto periodo en el tiempo poniendo en uso la observación participante o las entrevistas para conocer su comportamiento social.

5.3 Explicativa

Después de una investigación y exploración se dará a conocer los estudios y observaciones aplicadas a los entrevistados y encuestados conocedores de las bebidas ancestrales y tradicionales de la parroquia, también dando información relevante de las causas y el por qué se consumen o se han dejado de consumir con el pasar del tiempo.

5.4 Aplicativa

Al final del caso estudio se procederá a la creación de un catálogo en el que se contenga los conocimientos con aplicación directa a los problemas e identificación de las bebidas alimenticias de la parroquia La Esperanza, donde se busca la razón de las causas y utilización de las bebidas ancestrales y tradiciones.

5.5 Métodos

Los tipos de métodos a desarrollar en esta investigación serán las siguientes:

5.5.1 Método Inductivo

En este caso el método inductivo se lo aplicara realizando observaciones especificas en el proceso de recolección de información generalizada.

5.5.2 Método Deductivo

En este método se da la apertura a la investigación relevante dentro de libros, PDF, revistas, artículos científicos entre otros, ya que estos aportaran directamente al objeto de estudio.

5.5.3 Método Descriptivo

En este método se finalizará con la creación de un catálogo donde se pueda percibir los fundamentos principales de la investigación realizada, analizando los antecedentes generales para manifestar así, cuáles variables están en la misma línea a tratar de la investigación.

5.5.4 Método Explicativo

El método explicativo es ejecutado con el fin de explicar las causas y fundamentos a lo largo de la discusión y aceptación de las mismas. Esto ayudara a facilitar el estudio de identificación que impide un uso correcto del tema a tratar.

5.6 Técnicas

Al presentar una investigación con enfoque mixto, se aplicarán tres técnicas: encuesta, entrevista y observación.

5.6.1 Encuesta

Para verificar esta investigación se toma en cuenta varios parámetros como: tiempo prudencial, anonimidad para garantizar la confidencialidad, preguntas cerradas para que el encuestado tenga facilidad de marcar la alternativa o respuesta correcta; estas encuestas serán aplicadas a los habitantes quienes conforman la parroquia de la Esperanza. A continuación, se presentará preguntas relevantes que contiene el instrumento de investigación, las cuales darán información sobre la predisposición de la gente encuestada, al hablar de la autenticidad de bebidas y respecto al conocimiento de las mismas.

5.6.2 Entrevista

Se plantea una entrevista previamente planificada, con preguntas abiertas para dar libertad y amplitud de respuesta tanto de personas conocedoras de las bebidas y profesionales en este ámbito. Para plantear las preguntas se toma en cuenta la gente en una edad media de longevidad que puedan garantizar información oportuna para la veracidad de las respuestas que brindaran información fidedigna, veraz y apropiada, para poder crear la propuesta.

5.6.3 Observación

Con la observación del proceso de producción de las bebidas y obtención de información primaria en los lugares que se crea estas bebidas tradicionales y ancestrales se usara un cuaderno de campo en el cual se tomaran apuntes de todas las características necesarias para la realización del proyecto, también una cámara para obtener fotografías para certificar la certeza de los hechos.

5.6.4 Instrumentos

- Cuestionario - Encuesta
- Guion de entrevista
- Fichas de observación
- Teléfono celular
- Grabadora

- Cuaderno

5.7 Cálculo de la muestra

Según el Imbabura.gob (2015) menciona que: “La población de la parroquia tiene un total de 7363 habitantes, con una proyección poblacional de 8314 al año 2015”. (p. 19)

5.7.1 Población

Los habitantes requeridos fueron seleccionados por rango de edad de 13 a 90 años entre hombres y mujeres dando un rango de 660 según el MIB, deduciendo que se encuentran las personas con más conocimientos con respecto a la producción y aplicación de bebidas ancestrales y tradicionales.

Para calcular el tamaño de la muestra de la población con el fin de optimizar tiempo y recursos se ha utilizado una fórmula matemática la cual permitirá determinar una representativa y técnica muestra del universo.

5.7.2 Muestra

La muestra del cálculo se realiza a partir de un universo de 4000 habitantes de la parroquia La Esperanza. De esta población se tomó el rango de edad 13 a 90 años para poder determinar la muestra representativa de las comunidades que conforman esta parroquia, a la cual se aplicará las técnicas descritas anteriormente.

Para esta operación cuantitativa se usó la calculadora virtual A.E.M. con los datos que se detallan en la figura 1.

Figura 1

Cálculo de la muestra



Asesoría Económica & Marketing
Copyright 2009

Calculadora de Muestras

Margen de error:

 Nivel de confianza:

 Tamaño de Poblacion:

Margen: 5%
Nivel de confianza: 90%
Poblacion: 4000

Tamaño de muestra: 253

Nota: Tomado de Asesoría Económica & Marketing (2021). Calculadora de muestra.
<https://www.ocu.org/alimentacion/seguridad-alimentaria/calculadora/aditivos/407>

5.7.3 Ecuación estadística para proporciones poblacionales

$$\text{Datos: } \frac{z^2(p^*q)}{e^2 + \frac{(z^2(p^*q))}{N}}$$

Dónde:

n= Tamaño de la muestra 253

z= Nivel de confianza deseado 90%

p= Proporción de la población con la característica deseada (2500)

q= Proporción de la población sin la característica deseada (0)

e= Nivel de error dispuesto a cometer 5%

N= Tamaño de la población 2500

Con la aplicación de la respectiva fórmula dio como resultado:

N= 253

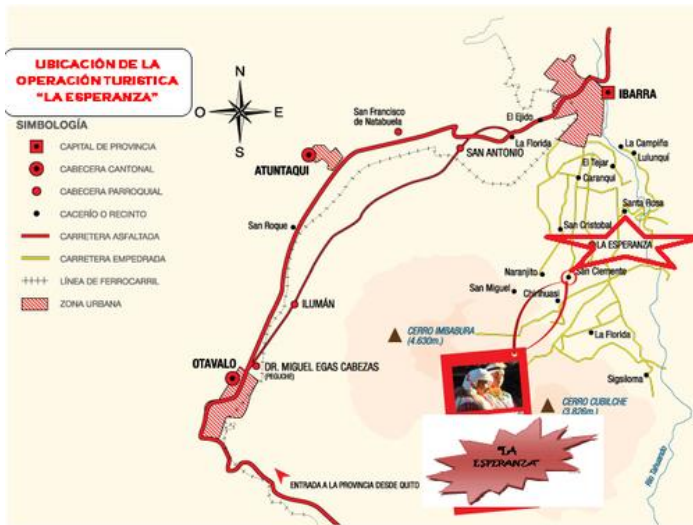
5.8 Delimitación Espacial

El desarrollo de la investigación se la realizará en el cantón Ibarra- parroquia La Esperanza y forma parte de la asignatura Trabajo de Grado con la finalidad de la obtención del título de licenciatura en Administración de Empresas Gastronómicas de la Pontifica Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra PUCESI.

La parroquia La Esperanza cuenta con 7363 habitantes habitantes con una superficie de superficie de 3476,3 Hectáreas – 34,763 Kilómetros cuadrados; es un territorio agrícola el cual cuenta con una variedad de climas ya que su rango altitudinal es de 2400 msnm – 4600 msnm. Sus delimitaciones son; Al norte con la ciudad de Ibarra, al sur con la parroquia de Angochagua, al este con el río Tahuando y al Oeste con la parroquia de Caranqui. “De acuerdo a los tipos generales de los suelos se puede establecer una clasificación de varios tipos que se agrupan en diferentes unidades de suelo de clases agrícolas, teniendo como base esencial, las características morfológicas, físico-químicas y topográficas que contienen; así como delimitándolos sobre un plano de clasificación decisiva, cuyas finalidades son básicamente de carácter práctico en el buen uso y manejo de la tierra por el hombre”. (Imbabura.gob, 2015, p. 7)

Figura 2

Mapa de la parroquia La Esperanza



Nota: Durán (2022).BORDADOS A MANO DEL SECTOR LA ESPERANZA IBARRA- ECUADOR.

<https://bordadoamanodelsectorlaesperanza.weebly.com/contactos.html>

La investigación se realizó en el periodo académico enero 2021 – mayo 2022, de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra.

5.9 Diseño metodológico

La tabla N° 1 detalla la matriz en donde se explica el diseño metodológico que se utilizó en la presente investigación.

Tabla 1*Diseño metodológico*

TEMA DE INVESTIGACIÓN	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	SUJETOS DE ESTUDIO	MÉTODO	TÉCNICA	INSTRUMENTO	RESULTADOS
Rescate de las bebidas ancestrales y tradicionales mediante la elaboración de un catálogo – Caso de estudio parroquia rural La Esperanza	Ejecutar una investigación bibliográfica amplia para establecer cuáles son las bebidas ancestrales y tradicionales de la parroquia rural La Esperanza	Bebidas ancestrales y tradicionales de La Esperanza	Inductivo Descriptivo Explicativo	Documental	Libros Artículos científicos Tesis Periódicos locales Documentos PDF	Bases teóricas Estado del arte Marco conceptual Bases legales
	Identificar las bebidas ancestrales y tradicionales de la parroquia rural La Esperanza , a través de testimonios orales	Bebidas ancestrales y tradicionales de La Esperanza Testimonios orales	Inductivo Deductivo	Encuesta Entrevista Observación	Encuestas Guion de entrevista Ficha de observación	Diagnóstico de las bebidas ancestrales y tradicionales
	Diseñar un catálogo informativo con las bebidas ancestrales y tradicionales de la parroquia La Esperanza	Bebidas ancestrales y tradicionales de La Esperanza Catálogo informativo	Descriptivo Explicativo	Documental Encuesta Entrevista Observación	Fuentes secundarias Documentos PDF Encuestas Guion de entrevista Ficha de observación	Catálogo informativo con las bebidas ancestrales y tradicionales de La Esperanza

5.10 Procedimiento

Para la obtención de información se elaboró una encuesta que contiene 8 preguntas de tipo cerrada y abierta; de igual manera este instrumento de recolección de información fue compartido de manera física y online. Una parte de la encuesta fue impresa y la otra se la elaboró por medio de la página de *Google Forms*, misma que luego de ser terminada y aprobada se compartió el enlace por medio de redes sociales como: Específicamente a los habitantes de la parroquia La Esperanza.

Las personas que se tomaron en cuenta para las entrevistas fueron personas profesionales del área cocina, chefs, magísteres, conocedores vivenciales de las bebidas de la parroquia La Esperanza y comuneras de la misma:

1. Chef Edison Hidrobo Promotor y parte Fundamental dentro de identidad gastronómica del Ecuador.
2. Chef Wilman Mejía al momento vinculado y conocedor de la gastronomía rural al proyecto cocinas rurales del Ecuador.
3. María Adela Molina Carlosama ama de casa, conocedora del entorno donde se crio de sus costumbres y de la gastronomía de la parroquia.
4. Amparito Moreno conocedora vivencial de la elaboración de estas bebidas y sus festividades.
5. María Amaguaña comunera de la parroquia La Esperanza y conocedora de las bebidas tradicionales de la misma.

Por la excelente cooperación tanto de encuestados como de entrevistados se procedió al posterior análisis respectivo.

6. Resultados y Discusión.

6.1 Resultados.

6.1.1 Tabulación y análisis de encuestas.

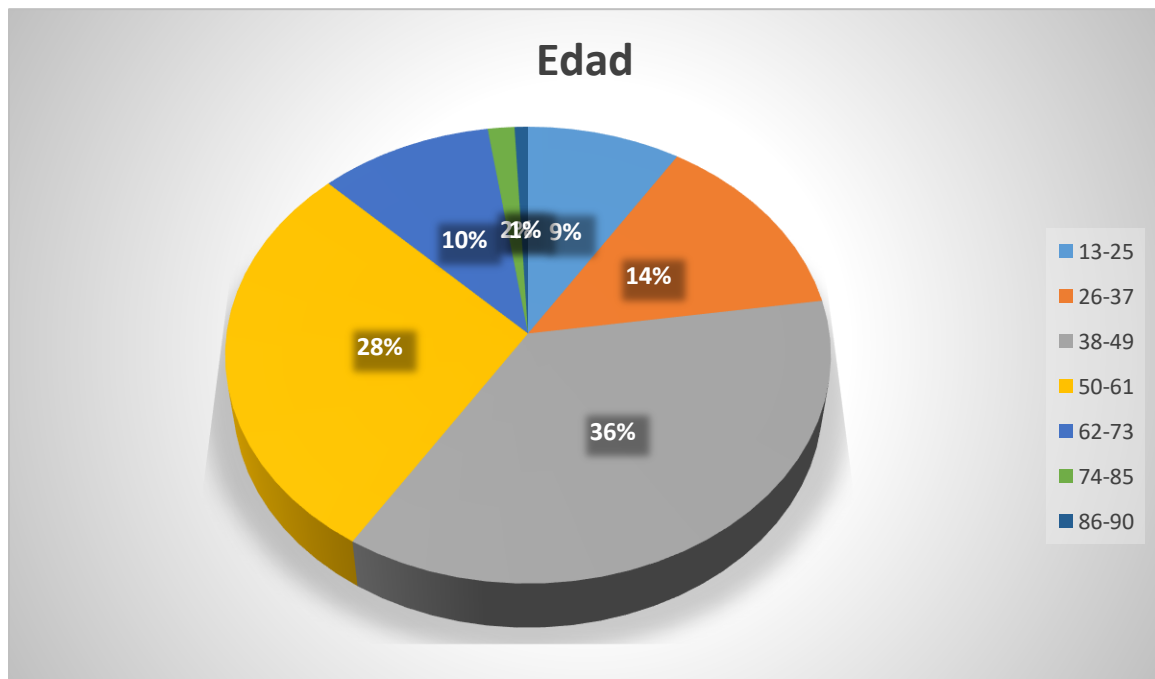
La encuesta estuvo direccionada a la población de la parroquia de La Esperanza, el mismo que tiene una población total de: 7000 habitantes; este dato fue tomado desde la página web INEC que llevo a cabo el censo en el 2010 y fue aplicado por el estudiante Tigse Moreno Erick Leonardo de noveno nivel de la carrera de gastronomía de la PUCE-SI, con la finalidad de recabar información referente a las bebidas ancestrales y tradicionales de la parroquia ya mencionada , los sujetos encuestados serán de vital ayuda para la investigación previamente planteada , cabe resaltar que los resultados que se obtendrán serán utilizados con fines académicos.

Datos generales

Edad

Figura 3

Edad

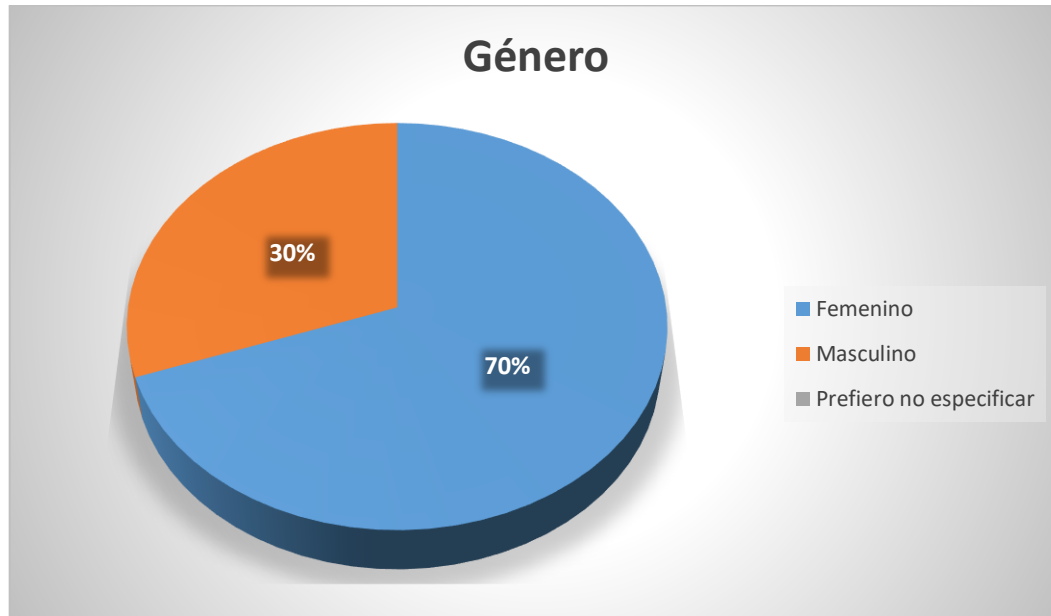


Una vez ejecutada las encuestas a las personas que conforman la parroquia La Esperanza se pudo distinguir que la mayor parte de la población está conformada por gente que posee una edad promedio la misma que ayudara con mayor eficacia al desarrollo del proyecto, también teniendo en cuenta que las edades más bajas han ayudado a percibir que tan amplio de conocimiento están los encuestados.

Género

Figura 4

Género



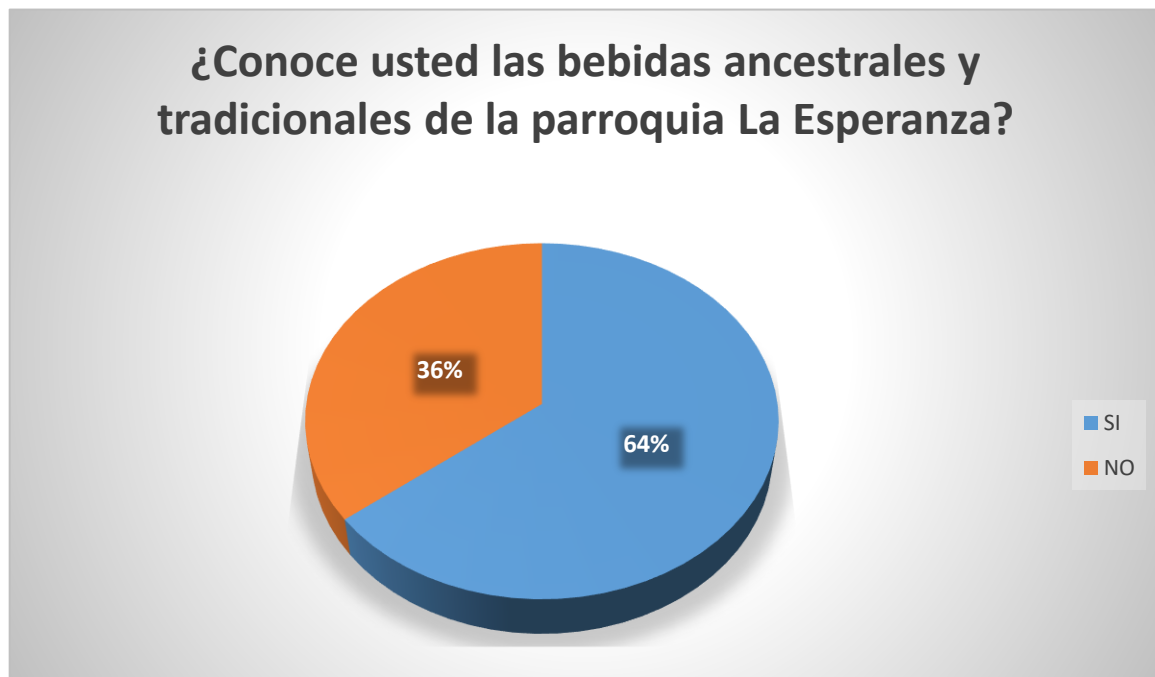
Análisis

Una vez levantada la información, se llega a la conclusión que la mayor parte de los encuestados son mujeres indicando que el universo que se está estudiando está conformado en una pequeña cantidad del género masculino, tomando en cuenta que no hubo especificación de ningún otro género existente y/o exclusión del mismo.

Pregunta 1.- ¿Conoce usted las bebidas ancestrales y tradicionales de la parroquia La Esperanza?

Figura 5

¿Conoce usted las bebidas ancestrales y tradicionales de la parroquia La Esperanza?



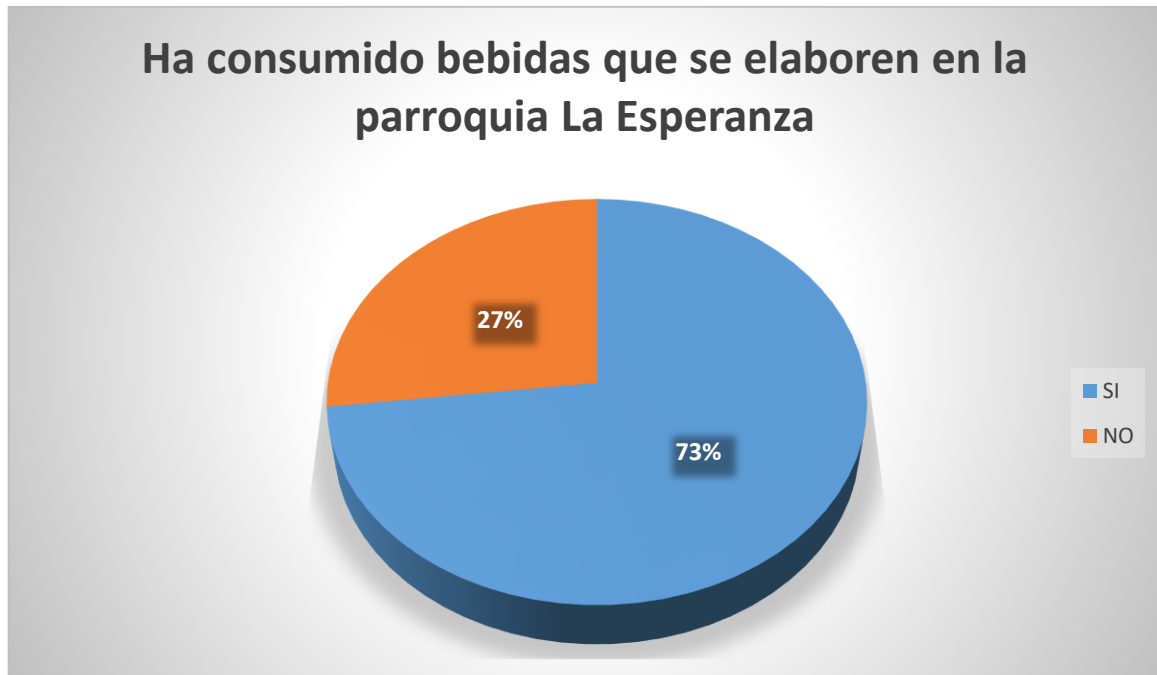
Análisis

Una gran parte de moradores situados en la parroquia La Esperanza conocen cuales con las bebidas ancestrales y tradicionales que se dan en la misma, tomando en cuenta que se indago a profundo para develar la pregunta, sin embargo, existe una cantidad de la población encuestada que desconoce del tema planteado por completo.

Pregunta 2.- ¿Ha consumido bebidas que se elaboren en la parroquia La Esperanza?

Figura 6

¿Ha consumido bebidas que se elaboren en la parroquia La Esperanza?



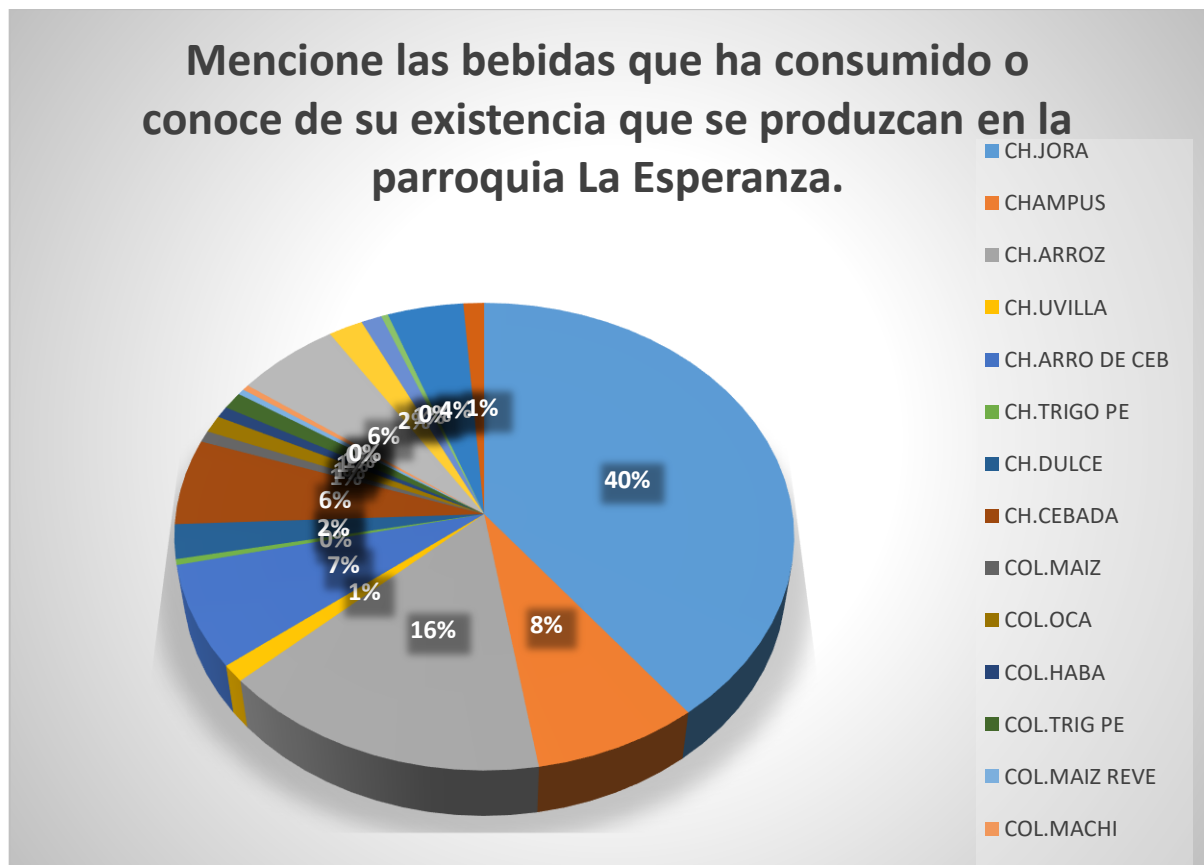
Análisis

La mayoría de la población encuestada por lo menos tiene conocimiento de 1 a 2 bebidas que han consumido y sobre todo saben de su nombre y de la existencia de la misma, hay otro grupo perteneciente a este mismo conjunto de personas que han consumido de 5 a 8 bebidas siendo este el límite de bebidas consumidas, la minoría mientras tanto por decisión autónoma no han probado las bebidas que se dan en la parroquia La Esperanza, o simplemente no tienen curiosidad por degustarlas.

Pregunta 3.- Mencione las bebidas ha consumido o conoce de su existencia que se produzcan en la parroquia La Esperanza.

Figura 7

Mencione las bebidas ha consumido o conoce de su existencia que se produzcan en la parroquia La Esperanza.



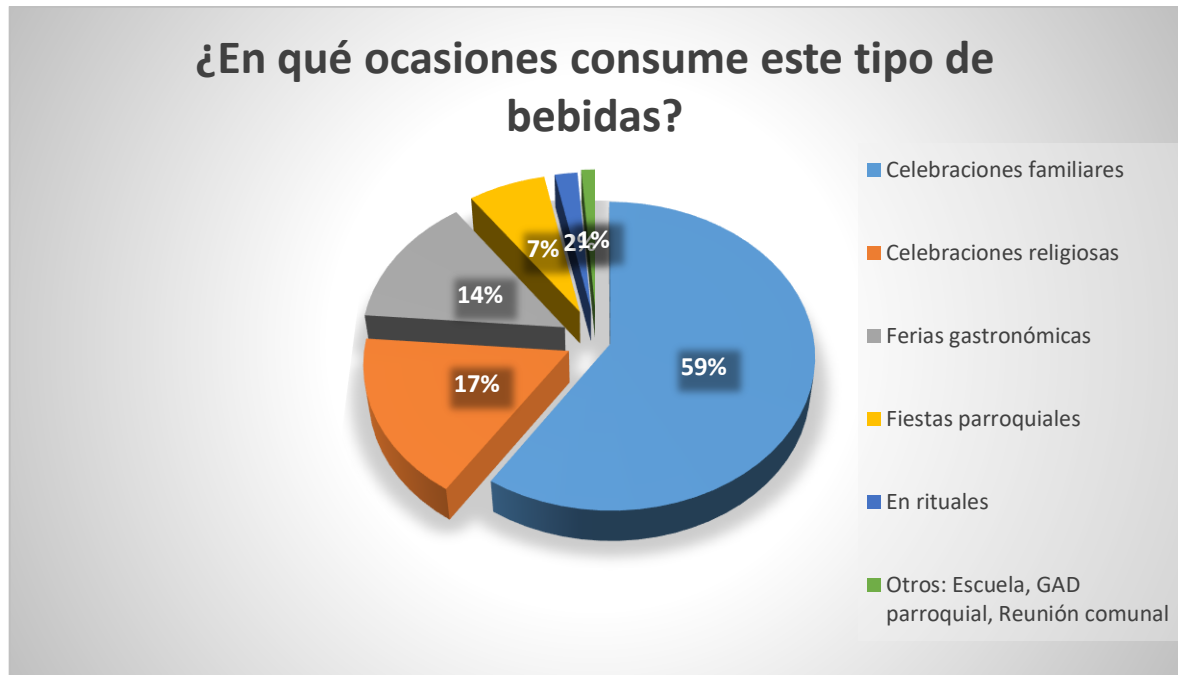
Análisis

Con la recolección de información encuestada se puede llegar a la determinación y se puede concluir que la bebida más elegida por sus características de sabor y la más popular de la parroquia La Esperanza es la chicha de jora, debido a su sencilla y no tan complicada elaboración a hora de ser producida, por otro lado, existe también los factores de respeto por el producto que se da debido a que se tiene temporada tanto de siembra y cosecha para la elaboración de las variantes expuestas.

Pregunta 4.- ¿En qué ocasiones consume este tipo de bebidas?

Figura 8

¿En qué ocasiones consume este tipo de bebidas?



Análisis

Las bebidas ancestrales y tradicionales llevan un papel importante en las festividades de la parroquia La Esperanza, tomando en cuenta que estas bebidas se utilizaba en ciertos actos ceremoniales y religiosos donde esta es el principal protagonista. Por tanto, es curioso evidenciar que son tres ámbitos o eventos importantes que dan a resaltar la concurrencia de su consumo, en definitiva estas bebidas se ha convertido en el principal atractivo de toda festividad tanto indígena como la mestiza.

Pregunta 5.- Mencione las bebidas ha consumido o conoce de su existencia que se produzcan en la parroquia La Esperanza.

Figura 9

¿Conoce o ha evidenciado la producción de las bebidas que se elaboren en la parroquia La Esperanza?



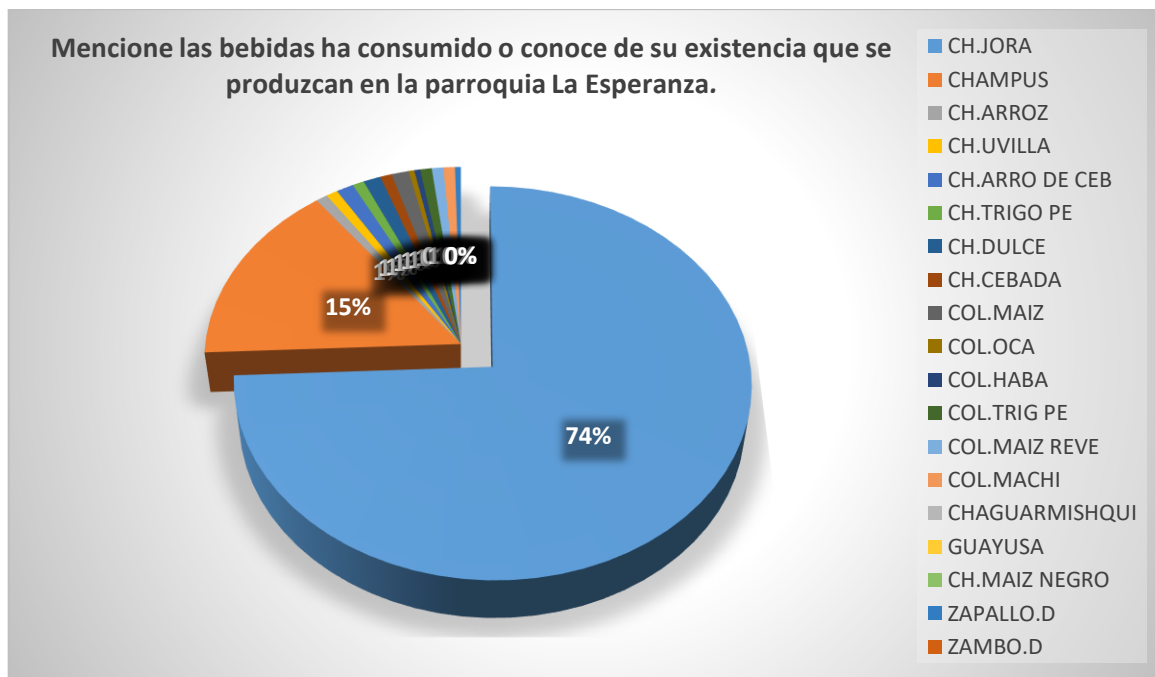
Análisis

La elaboración de las bebidas en la gastronomía ha tomado un papel fundamental a la hora de visualizar y ser parte de experiencia vivencial de ver como se crean las mismas, llegando así no solo a lo visual sino también a tener en cuenta que es una experiencia que los abuelos, padres y gente cercana a nuestro alrededor nos permite gozar de ella.

Pregunta 6.- Mencione las bebidas ha consumido o conoce de su existencia que se produzcan en la parroquia La Esperanza.

Figura 10

Mencione las bebidas ha consumido o conoce de su existencia que se produzcan en la parroquia La Esperanza.



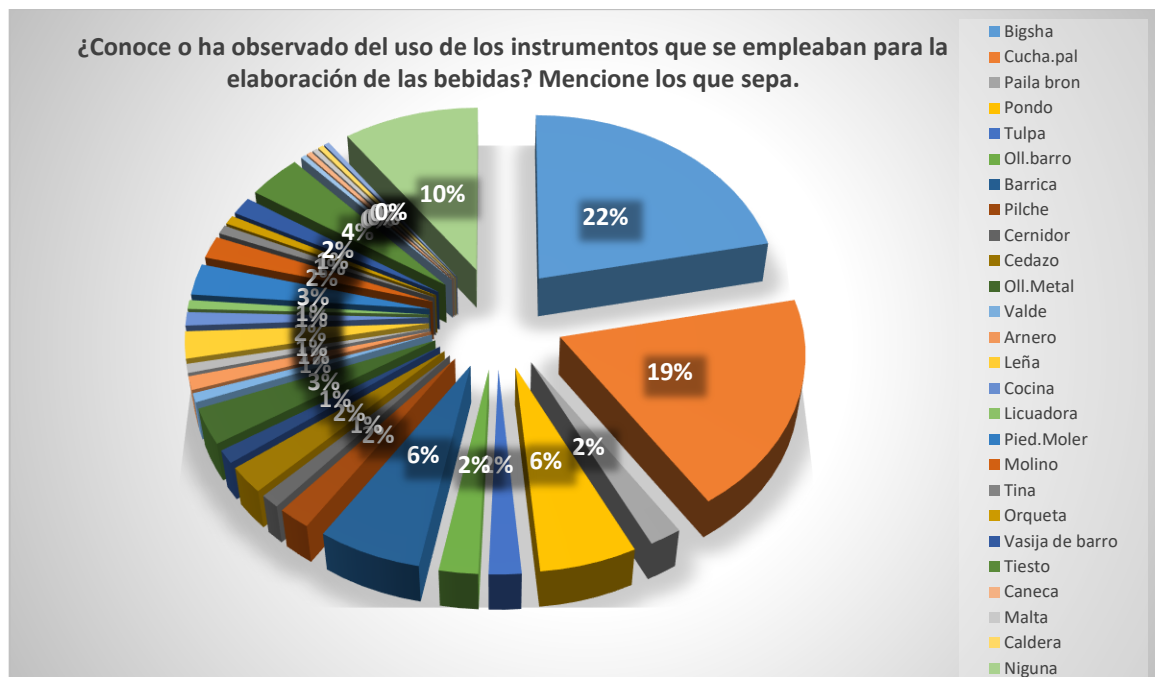
Análisis

Se llega a la conclusión que la bebida preferida por los esperanceños es la chicha de jora con gran aceptación por cultura, tradición y sabor, ya que es la más escogida por su no tan complicada elaboración a la hora de consumirla en eventos de masiva concurrencia de personas. Sin embargo, existe el facto de respeto hacia el producto que influye bastante en la frecuencia de consumo de estas bebidas; el champús vendría a ser la segunda bebida más escogida por nivel de conocimiento y tradición dentro de la parroquia.

Pregunta 7.- ¿Conoce o ha observado del uso de los instrumentos que se empleaban para la elaboración de las bebidas? Mencione los que sepa.

Figura 11

¿Conoce o ha observado del uso de los instrumentos que se empleaban para la elaboración de las bebidas? Mencione los que sepa.



Análisis

El uso y conocimiento de instrumentos a la hora de la elaboración de estas bebidas es esencial ya que de esta manera se puede evidenciar cuales perduran con el pasar del tiempo, y cuales se han respetado tanto por uso y también por existencia, ya que cabe destacar que la mayoría de población desconoce de estos instrumentos debido a que se los ha dejado de usar y de elaborar, tanto por antigüedad o por su complejidad al crear este tipo de instrumentos , sin embargo conocen la similitud de un 19% de la cuchara de palo y un 22% de la bigsha, que vendrían a ser los mismos , y se resalta los instrumentos de hechos en barro como recipientes , cabe señalar que se desconoce o se ha dejado de usar la piedra de moler , cedazo , harnero , pondo , barrica entre otros, por el desapego de costumbre y tradición.

Pregunta 8.- ¿Qué evento o ámbito recomendaría para conservar la tradición de elaborar bebidas ancestrales y tradicionales que se dan en la parroquia La Esperanza?

Figura 12

¿Qué evento o ámbito recomendaría para conservar la tradición de elaborar bebidas ancestrales y tradicionales que se dan en la parroquia La Esperanza?



Análisis

La población encuestada de La Esperanza en su mayoría se inclina por la creación de ferias gastronómicas donde se puedan evidenciar este tipo de bebidas, ya que es interesante para sus pobladores la convivencia entre comunidades y también con “turistas”, tomando que en cuenta que se crea el concepto de conciencia y respeto hacia los productos, ya que tienen valor espiritual y nutricional. Dando también importancia a quienes elaboran este tipo de bebidas, sus variantes, por su conocimiento y también como por profesionalismo al momento de realizar su preparación.

6.1.2 Análisis general de resultados de las encuestas.

Después de analizar todos los datos recabados se procederá a la toma de decisiones y documentación de datos esenciales que ayudaran a la creación de un catálogo, donde se dará a conocer lo expuesto por los habitantes de la parroquia La Esperanza, ya que será de esencial contribución para dar conocimiento a los interesados del tema propuesto de que es lo que se hacía y qué es lo que se ha dejado de hacer con el pasar de los años. Un factor muy importante se dará a resaltar es el de inculcar el respeto tanto hacia quienes elaboran las bebidas, sus instrumentos y también al producto final, tomando énfasis en que no es fácil su permanencia con el pasar del tiempo.

6.1.3 Resultados de las entrevistas

Las entrevistas se realizaron de manera personal y online, la misma que contó con ocho preguntas abiertas donde el entrevistado/a tuvo la libertad de respuesta; en este contexto se contó con la ayuda de los dos grandes temas a tratar que sería patrimonio alimentario y creación de un catálogo donde se expondrá las bebidas características de la parroquia La Esperanza. Tomando en cuenta con la participación del E1 Chef Edison Hidrobo Promotor y parte Fundamental dentro de identidad gastronómica del Ecuador; E2 Chef Wilman Mejía al momento vinculado y conocedor de la gastronomía rural al proyecto cocinas rurales del Ecuador;; E3 María Adela Molina Carlosama ama de casa, conocedora del entorno donde se crio de sus costumbres y de la gastronomía de la parroquia; E4 Amparito Moreno conocedora vivencial de la elaboración de estas bebidas y sus festividades; E5 María Amaguaña comunera de la parroquia La Esperanza y conocedora de las bebidas tradicionales de la misma.

6.1.3.1 Datos de los entrevistados.

Tabla 2

Datos de los entrevistados

Código	Fecha de entrevista	Nombre del entrevistado	Datos relevantes del entrevistado
E1	2021.11.08	Edisson Hidrobo	Promotor y parte Fundamental dentro de identidad gastronómica del Ecuador;
E2	2021.11.08	Wilman Mejía	Al momento vinculado y conocedor de la gastronomía rural al proyecto cocinas rurales del Ecuador
E3	2021.11.15	María Adela Molina Carlosama	Comerciante ama de casa, conocedora del entorno donde se crio de sus costumbres y de la gastronomía de la parroquia La Esperanza
E4	2021.11.15	Amparito Moreno	Conocedora vivencial de la elaboración de estas bebidas y sus festividades
E5	2021.0.0	María Amaguaña	Comunera de la parroquia La Esperanza y conocedora de las bebidas tradicionales de la misma

6.1.3.2 Guion de la entrevista.

1. ¿Cuál es su opinión acerca de que las bebidas de la parroquia la Esperanza son consideradas patrimonio cultural intangible?
2. ¿Cómo supo o quien inculcó el conocimiento de las bebidas ancestrales y tradicionales de su comunidad?
3. ¿Impartiría el conocimiento gastronómico cultural de la elaboración y el uso de bebidas de las comunidades?

4. ¿Cuál es el valor que estas bebidas tienen hacia usted, su familia o parroquia La esperanza?
5. ¿Cuáles serían las estrategias para que las bebidas de la parroquia La esperanza no desaparezcan con el pasar del tiempo?
6. ¿Qué les diría a las generaciones venideras y a los gastrónomos interesados con respecto al uso y consumo de las bebidas ancestrales y tradicionales?
7. ¿Cuál es su apreciación acerca de los instrumentos que se empleaban antes y lo que se emplean hoy en día para elaborar este tipo de bebidas, influenciara en su sabor?
8. ¿Qué me recomendaría para la creación de un recetario que contenga todas las bebidas representantes de la parroquia La Esperanza?

6.1.3.3 Transcripción de las entrevistas.

P. 1 ¿Cuál es su opinión acerca de que las bebidas de la parroquia la Esperanza son consideradas patrimonio cultural intangible?

E1 Hay que considerar no solo las bebidas de la parroquia La Esperanza si no que de todos los sectores deberían considerarse como patrimonio, porque es nuestra cultura, nuestra identidad, nuestra herencia porque es parte de nuestra vida diaria, entonces se debe mantener de esta manera y las personas que estamos involucradas de una u otra forma en la elaboración de las mismas para mantener y conocer esta tradición.

E2 El tema yo no hablaría del tema de patrimonio cultural respecto al tema de bebidas, porque para considerar el tema de patrimonio cultural tienes que tener un tema más de relación al tema de festividades específicas que se puedan generar en un territorio específico, yo más bien consideraría que estas bebidas sean netamente elaboradas en este territorio, yo lo que hablaría y en lo que siempre tomo de relación hablando de gastronomía es de evidentemente se puede hablar es de un tema de patrimonio alimentario no cultural si no que alimentario, consideraron diferentes aspectos y dentro de esos estas el tema cultural obviamente pero es un tema de patrimonio alimentario, por que hablemos de una relación con nuestros antepasados en el tema de la alimentación consideremos importante de estas bebidas en su mayoría son en base a maíz,

hablamos de la chicha específicamente y efectivamente y bueno te voy hablar algo que habla de muchas cosas de pronto en tus preguntas te voy hablar rápidamente de que nosotros dentro de nuestro ADN ecuatoriano hablemos así tenemos documentados más de 250 sopas en el Ecuador y esto conlleva a que efectivamente la alimentación de nuestros antepasados en el territorio ecuatoriana era específicamente en base a bebidas y estas bebidas eran en base al maíz, entonces la chicha en si la bebida del maíz triturado se utilizaba bastante para el tema de lo que es alimentación porque tenía el tema de que es carbohidratos y los carbohidratos contiene energía y de esta misma bebida fermentada se utilizaba para el tema de festividades y todo eso, es así que renace como te decía de nuestro ADN nuestra cultura de tener alimentos líquidos y es por eso que tenemos el tema de las sopas , entonces por ahí va el tema de que no sería de generar el tema de patrimonio cultural sino más bien el tema de patrimonio alimentario el tema de las bebidas de La Esperanza.

E3 Porque son de lo que se prepara de los granos de la comunidad ya vienen desde antes que han tenido que ser cocinadas en fechas especiales entonces se mantiene esas bebidas.

E4 Por los años de vida y conocedora de todas las bebidas tradicionales de mi parroquia, considero que son un patrimonio cultural que nunca deberían perderse.

E5 Es algo muy bonito que sean tomadas como algo que no se puede perder, ya que esto no viene desde ayer, esto se ha dado desde que nosotros ni siquiera estábamos vivos y tiene que haber el respeto a esto.

Interpretación pregunta 1

E1 nos dice que no solo la Esperanza debería ser considerada como patrimonio cultural alimentario si no que deberían ser todos los sectores, también E2 concuerdo que el trato de patrimonio cultural, por sus preparaciones y festividades; E4 Concuerda con E1 Y E2 con que el patrimonio cultural no debe perderse; E3 nos habla de mantener el consumo de los granos transformadas a bebidas que se dan en La Esperanza en fechas especiales; mientras que E5 Dice que debe prevalecer el respeto hacia las bebidas por su tiempo de longevidad.

P.2 ¿Cómo supo o quien inculcó el conocimiento de las bebidas ancestrales y tradicionales de su comunidad?

E1 Bueno me atrevería decir que en todos los casos es por medio de herencia, de conocimiento que pasa de los abuelos a los padres, de los padres a los hijos, esto es parte del convivir diario y eso hace que nosotros de alguna manera conozcamos lo que bebían, lo que comían nuestros padres hace años atrás, en algunas situaciones se han ido perdiendo esas tradiciones y se han ido adoptando tradiciones de otros lugares, pero todavía se mantiene en algunas familias el hacer el elaborar y festejar con estas bebidas que son propias y nuestras.

E2 Pues efectivamente el tema de cómo saber del tema de bebidas ancestrales dentro de cualquier territorio dentro de cualquier lugar comunidad si, o por intervención específico , primero tienes que generar documentación en territorio y segundo por no decir lo más importante es ya buscar en la bibliografía propia de o de historiadores o de investigadores que ya lo han hecho en el tema más que nada de bebidas maíz , el conocimiento to específico obviamente en el territorio con la gente , las recetas varían de familia en familia , pero más específica cante hay que documentar y generar conocimiento a través de bibliografía que ya se tiene dentro de tesis , dentro la universidad católica , como también de documentos por parte de historiadores o investigadores

E3 Nadie sino que nosotros mismos mirábamos a nuestros abuelitos como preparaban ya para las fiestas, así todos esos granos de la comunidad entonces ya aprendimos nosotros mismos.

E4 Mis abuelitos y mis padres son personas que han cultivado año tras año la elaboración de todas estas bebidas, que hasta hoy las realizamos en nuestra familia.

E5 Mi mami fue quien me enseñó porque ella hacía las bebidas en tiempos importantes para la familia, para tomar entre nosotros mismo.

Interpretación pregunta 2.

La concordancia entre E1 E3 E4 y E5 afirman que todo nace de una influencia específicamente en la familia de abuelos y padres para saber cómo se hacían las bebidas, para poder disfrutarlas en celebraciones dentro de la misma familia; E2 por otro lado menciona que

parte de investigación bibliográfica o de historiadores de las bebidas basadas en maíz, también existe el conocimiento específico obviamente en el territorio de la gente de La Esperanza , pero siempre va a existir variabilidad de receta que se da de familia en familia.

P.3 ¿Impartiría el conocimiento gastronómico cultural de la elaboración y el uso de bebidas de las comunidades?

E1 Es que es necesario, no podemos dejar perder nuestra herencia nuestra identidad los docentes estamos obligados a enseñar, indicar, hacer probar, hacer un recorderis y una remembranza de lo que son nuestras bebidas tradicionales para que estas no se pierdan con el tiempo.

E2 Bueno yo creo que más halla de impartir el conocimiento yo creo que ya se debería generar al menos un recetario de cocina innovadora si, por que utilizarlo se lo ha utilizado de diferente manera y no solo como bebida sino también como parte y que se lo ocupa dentro de la cocina ecuatoriana el tema de bebidas y sigo diciendo en base a maíz son las que más presencia tenemos en la elaboración de platos, como por ejemplo la fritada, hoy por hoy el tema innovación se lo genera para el tema de lo que son concina al vacío por medio del sous vide donde tu pones chicha con algún tipo de proteína y lo cocinas a temperaturas bajas lo generas también a través de salsas , yo creo que es el momento importante para no solo compartir sino también para poder generar o elaborar una bibliografía netamente para futuras generaciones de gastronomía de innovación.

E3 Si, por que esa tradición no debe perderse, debería mantenerse.

E4 Si lo he compartido y lo compartiría con todas las generaciones que vengan.

E5 Si porque quiero que mis hijos no se olviden de lo que mi mami me enseñaba, de cómo hacer y probar estos sabores ricos que nuestros mismos terrenos nos dan cuando cosechamos.

Interpretación pregunta 3.

E1 E3 E4 junto con E5 afirman con certeza que es necesario impartir el conocimiento referente a las bebidas ancestrales y tradicionales de La Esperanza, tomando en cuenta que E3 E4 y E5 han impartido su conocimiento con su familia e hijos; mientras que E2 recalca que no

solo e necesario impartir el conocimiento si no que se debe hacer la propuesta de un recetario innovador, no solo con las bebidas si no que se lo debe adaptar a nuevos platos ecuatorianos.

P.4 ¿Cuál es el valor que estas bebidas tienen hacia usted, su familia o parroquia La esperanza?

E1 Es uno de los valores más importantes al momento de considerar que estas bebidas se deben mantener, no se deben perder por el simple hecho de que es nuestra cultura, nuestra identidad, se debería promover más bien la elaboración y además de la elaboración la difusión de las mismas hoy por hoy en nuestros mercados.

E2 Bueno yo más allá como te decía al inicio considero el valor más allá del tema cultural histórico, considero que es un tema así de un tema alimentario un tema de seguridad un tema de soberanía, de seguridad y soberanía alimentaria porque hay que considerar que evidentemente este tipo de alimento este tipo de bebidas sin fermentación y con fermentación tienen un gran aporte al tema nutricional de cada una de las familias de ese sector en este caso hablando específicamente de La Esperanza, entonces yo le considero más allá de un tema cultural un tema tradicional también, le considero muy importante en el tema de seguridad y soberanía alimentaria.

E3 Porque esas bebidas nos representan como la vestimenta igual la comida, entonces nos representa de donde somos y en qué comunidad se prepara esas cosas.

E4 A parte de ser muy ricas son tradiciones que nos hacen ricos en costumbres y que lo degustamos entre familiares y amigos.

E5 Para mi casa es bien importante porque es un lujo como decir que no se da todo el tiempo, porque significa bastante en como cocinar las bebidas y como probarlas también en familia y en las fiestas.

Interpretación pregunta 4.

E1 Y E2 comentan que las bebidas ancestrales y tradicionales de la parroquia La Esperanza son un tema cultural, de seguridad y soberanía alimentaria, más allá de un tema

cultural un tema tradicional también; por otro lado, E3 E4 y E5 anuncian un valor de respeto hacia su propia tradición, vestimenta, comida, el cual es considerado un lujo dentro de las comunidades con el simple hecho de cocinarlas y disfrutarlas.

P5¿Cuáles serían las estrategias para que las bebidas de la parroquia La esperanza no desaparezcan con el pasar del tiempo?

E1 Se debería promover más bien la elaboración y además de la elaboración la difusión de las misma hoy por hoy en nuestros mercados.

E2 Yo creo que ahí hay que considerar tres puntos importantes para que no puedan desaparecer en el pasar del tiempo , primero el tema de poder generar el tema de conocimiento a través de las diferentes grupos a nivel educativo si , donde se pueda generar el tema de educación propia de estas bebidas, segundo el tema de lo que es promoción y marketing a través de los diferentes niveles del estado ,juntas parroquiales , presidentes de las comunas , alcaldías , gobiernos provinciales ,el tema de promoción marketing y sobre todo empoderamiento de lo que son las bebidas tradicionales de lo que son la parroquia La esperanza y por ultimo está el tema de poder generar más que anda conocimiento a través de recetarios de este tipo de bebidas con el fin de evitar que desaparezcan , está el tema educativo , está el tema de promoción y por último el tema de empoderamiento.

E3 Compartiría nuestra sabiduría a los jóvenes, más que todo de la ciudad y de nuestra comunidad para que sigan sabiendo cómo preparar no olviden como hacer los alimentos de acá arriba de La Esperanza.

E4 Primero que se lo conozca desde el seno de una familia y luego dar a conocer a todos los que nos visiten.

E5 Que conozca mi comunidad y los niños y jóvenes de ahí que llegue a los turistas y gentes importantes, para que no se olviden de estas bebidas ricas que tiene La Esperanza

Interpretación pregunta 5.

E1 nos menciona que se deben crear alianzas de difusión junto con los mercados aledaños, E2 piensa que hay que partir desde un nivel educativo hacia las bebidas, por otro lado se menciona la promoción mediante marketing. Influenciado en las juntas parroquiales, presidentes de las comunas, alcaldías y gobiernos provinciales; E3 E 4 y E5 piensan que lo primordial empezar primero por la familia y después por los turistas que visitan la parroquia de La Esperanza.

P6¿Qué les diría a las generaciones venideras y a los gastrónomos interesados con respecto al uso y consumo de las bebidas ancestrales y tradicionales?

E1 Bueno pues de mi parte aquellas personas que se van a dedicar al arte gastronómica a estudiar a formarse como profesionales gastrónomos , que primero hay que conocer lo nuestro es fundamental es elemental que todas aquellas personas que van hacer de alguna forma los artificios de la transformación de alimentos sean solidos o líquidos tengan un conocimiento muy amplio que es nuestro , que es endémico , que es lo que se produce lo que se produce en nuestra tierra , que es lo que vino con los españoles y cuales son aquellas bebidas que a través del tiempo por miles de años se han conservado han superado a todas las técnicas gastronómicas que han venido actualmente y todavía se mantienen en algunos de los hogares de nuestros moradores en los pueblos ancestrales.

E2 Mas allá que decirlo o recomendar, yo creo que es un tema para los gastrónomos , yo creo que es un tema de empoderamiento y un empoderamiento no con las bebidas si no con el producto que nosotros tenemos , hay que considerar que para todos los gastrónomas antes de pensar en recetas antes de pensar en elaboración de platos primero debemos pensar en los productos , si es parte fundamental el respeto a los productos , el respeto al campesino y luego de eso tú con estos dos respetos puedes generar cualquier tipo de recetas , la recomendación efectivamente el respeto al producto y poder más que nada poder utilizar este tipo de bebidas en el tema de cocina de innovación pero sin perder la identidad cultural la identidad alimentario que nosotros tenemos como raíces propias del Ecuador y apoderarnos de lo que es nuestro , creo

que es el momento importante en poder tras de una pandemia poder entender de que detrás de cada alimento detrás de cada recetas hay mucho conocimiento hay que saberlo respetar hay que saberlo valorar , y de bien que de algunas manera más bien como parte de esta cultura de esta tradición y de este patrimonio , yo creo que es el momento de poderlo considerar importante dentro de nuestras vidas.

E3 Que ponga más en práctica a preparar los granos y productos que se producen en nuestra parroquia.

E4 Que nunca dejen de elaborarlas y que se potencialicen dentro y fuera de toda la provincia.

E5 Ellos no tienen que olvidar de donde crecieron y se criaron, para que enseñen a los que no saben y compartan estas bebidas con todas las demás personas.

Interpretación pregunta 6.

E1 Y E2 concuerdan que el empoderamiento de los nuestro siempre va a resaltar para empezar el conocimiento gastronómico, conocer lo que es lo que es endémico, que es lo que se produce lo que se produce en nuestra tierra, que es lo que vino con los españoles, generando pensamientos en los productos que y el respeto al campesino. E3 34 Y E5 mencionan la importancia de usar los granos que nuestra propia tierra nos da e incluso de la provincia, para saber la raíz de su procedencia.

P7. ¿Cuál es su apreciación acerca de los instrumentos que se empleaban antes y lo que se emplean hoy en día para elaborar este tipo de bebidas, influenciara en su sabor?

E1 Por su puesto ciento por ciento es increíble como la tecnología ha avanza con diferentes materiales quirúrgicos y tanta cosa que hoy en días tenemos, pero no hay como aquellos materiales que siempre ocuparon nuestros antepasados y que jamás provocaron infecciones e intoxicaciones como la índole que tenemos hoy en día , es increíble como estos instrumentos estos materiales son tan nobles con la naturaleza , tan nobles con los productos y con el ser humano que han convivido por miles de años y se deben mantener en la preparación y la elaboración de los alimentos.

E2 Efectivamente bueno más hallas más que halla en el sabor yo siempre considero que cuando nosotros mecanizamos cualquier tipo de técnica de preparación nosotros lo que estemos generando es un tema de pérdida de nutrientes, entonces la utilización de herramientas ancestrales más que halla de influir en el sabor como digo también influye en el tema nutricional , no es lo mismo que tu hagas una chicha en un molino o lo hagas través de una piedra de moler , que lo hagas que lo cocines en una olla de barro lo tuestes el maíz en un tiesto a que lo hagas con una licuadora y en una cocina a gas estamos hablando completamente de cosas distintas desde la percepción de la parte organoléptica de la preparación , hablamos dentro del tema de sabor, color , textura y aroma de toda las preparaciones , entonces es completamente distinto

E3 Si, por ejemplo, a lo que se cocina una colada en la cocina no tiene el mismo sabor que se cocina con la leña, igual a lo que le pone en el tacho no es lo mismo que poner en el pondo es diferente el sabor.

E4 Si influyen en su sabor empezando por la más principal que sea cocinado a leña.

E5 Si tiene un sabor diferente por sus comidas y sus pundos y harneros, pero hoy se han olvidado de estas cosas porque ya no hay no hacen y poco se encuentra por aquí mismo.

Interpretación pregunta 7.

Si bien es cierto la tecnología a ayuda al ser humano en los avances en la ciencia, pero E1 Y E2 mencionan lo importante y nobles que eran y son estos instrumentos ancestrales con la comida, ya que muy aparte de conservar sabor, color, textura y aroma, no producen p infecciones e intoxicaciones, donde se mantiene el valor nutricional de la materia prima; donde que concuerdan con E3 E4 y E5 que la implementación de plásticos y el uso de electrodomésticos cambian la esencia y el valor nutricional de las bebidas.

P8. ¿Qué me recomendaría para la creación de un recetario que contenga todas las bebidas representantes de la parroquia La Esperanza?

E1 La recomendación es muy simple mantener la tradición, mantener la identidad, no cambiarla ni tratar de modificarla, si hay algunas gastronomías a nivel mundial que son líderes y que son

reconocidas por toda la humanidad es porque no han cambiado sus principios, no han cambiado su identidad, la mantienen y la presentan como es, es así la cocina manabita, la cocina mexicana, bueno un sin número de cocinas , ellos muestran lo que es su gastronomía , entonces es importante mantener nuestra identidad , mantener nuestros productos , mantener nuestros recipientes , si es que hay que servir en pilche servir en pilche como se lo hacía antes , eso es fundamental hay que dar a conocer cómo y a través de los años se servían se elaboraba se presentaban estos productos ancestrales.

E2 Bueno más allá del tema de recomendaciones es que todo lo que documentes lo generes en tres procesos, la documentación obviamente y con la tecnología que ahora tenemos una documentación escrita, una documentación mediante medios audiovisuales fotográficas, pero más allá de eso que toda la información que generes lo georreferencies sí que sepas en donde está el lugar , donde se está elaborado en cada uno de los lugares, como te digo hoy con la tecnología tenemos la oportunidad de decir en este lugar referenciado podemos encontrar este tipo de bebidas o este tipo de receta entonces yo si recomiendo que de que para la generación del catálogo que tú lo hagas lo georreferencies , porque si por investigación cuando otra persona lo quiera realizar lo quiera reportar o de hecho si en algún momento se genera la ruta se me ocurre una ruta gastronómica , una ruta , la ruta de las bebidas de La Esperanza , la gente sepa donde esta y como llegar y que mejor hacerlo de manera referencial.

E3 Que se utilice las cosas antiguas igual en los ingredientes, que se respete el producto por ejemplo, que en vez de azúcar se use la panela.

E4 Consejos y testimonios reales de gente de la tercera edad tanto de las comunidades como de los barrios de la parroquia La Esperanza

E5 Que se vea todo lo que sea de la misma parroquia y no se cambie nada, como nombres de las comidas y de cómo se preparaban estas bebidas, también que sea bonito para que llame atención de los niños y jóvenes también que aprendan.

Interpretación pregunta 8.

E1 E3 E4 E5 Mencionan y concuerdan que se mantenga la tradición , la identidad , no cambiar ni tratar de modificar las recetas , se mantengan la veracidad de los testimonios y que

se respete la materia prima empleada ; donde E2 menciona que más allá de plasmar las recetas con documentación escrita ,documentación mediante medios audiovisuales y fotográficas , se recomienda georreferenciar la ubicación de cada lugar donde nacen estas bebidas , para mayor fidelidad y creencia de donde proceden las mismas.

6.1.3.4 Análisis general de las entrevistas

El patrimonio cultural no solo engloba un sector en específico , porque cuando se trata de gastronomía , se habla de identidad y de datos de la vida diaria de una zona en específico , cabe recalcar que topar el tema alimentario más en específico englobaría todos estos temas , específicamente si de halar de materia prima de este lugar se trata , tratar el tema del patrimonio contempla el tema de que algo nunca debería perderse ya que está en la sangre de cada morador de la parroquia La Esperanza , donde se aprenderá a respetar de dónde venimos.

La principal fuente de recolección de información ha sido mediante la herencia que se ha venido dando de generación en generación , de familias , de padres a hijos y de abuelos , el conocimiento se basa de un territorio en específico con variantes tal vez apegadas a costumbres familiares más que culturales , el observar ha servido para que se evidencia que la materia prima de un lugar es esencial como representante de un miembro de la comunidad , donde que el deber de cada individuo es impartir a los interesados este conocimiento de la elaboración y el uso de las bebidas ancestrales.

El conocimiento será impartido desde conocedores antiguos hasta profesionales quienes tiene el deber de no dejar perder con el tiempo estas bebidas, es el deber de cada uno de sus pobladores y profesionales no olvidar estas recetas, para que sean compartidas a las nuevas generaciones, para no olviden quienes somos y que nos representa, tomando como pieza fundamental la documentación de la información esencial en este ámbito. Las bebidas de la parroquia La Esperanza pertenecen a nuestra cultura e identidad, pertenecen a una soberanía y patrimonio alimentario, ya que fue y es considerara un alimento con un alto valor nutríán hacia quienes las consumen, es un lujo que algunas personas han tenido la oportunidad de probar las mismas.

Es esencial la difusión de estas bebidas, a nivel educativo, promoción, marketing y acudiendo a sectores gubernamentales que tienen que estar inmiscuidos en el proceso de rescate de las mismas y de la remembranza de las mismas, ya que este trabajo en conjunto de estos factores mencionados reforzara su conocimiento, se inculcara a familias, jóvenes y niños de la importancia de su consumo y proceso de elaboración. Así es que se menciona que primero antes que nada esta lo nuestro lo propio lo local, donde tenemos que empoderarnos de los productos que nuestra propia tierra nos da, a quienes las cosechan y quienes innovan con los productos de la parroquia para tener en cuenta de donde crecieron y como se criaron.

Hoy en día la tecnología avanza a pasos agigantados, donde nos genera comodidad , eficiencia y eficacia , pero es aquí donde el valor nutricional y sabor característico entra en juego , ya que los instrumentos y utensilios de cocina que se emplean y se empleaban nunca serán los mismo, aquí se toma más un tema de técnicas de cocina que de instrumentos , estos mismos hacen que perdure un sabor que nos daría la realidad y calidad de lo que antes consumían nuestros ancestros y de cómo ha cambiado hasta hoy en los días presentes , recordar que no es lo mismo emplear utensilios ancestrales , a los que en la actualidad se emplean , para no modificar el sabor de las bebidas.

Cuando se recolecte información se debe tener en cuenta la permanencia de tradiciones e identidad , donde se documentó desde fuentes bibliográficas hasta las versiones orales que se logre testificar y evidenciar , sin tener modificación alguna , donde se respete testimonios , consejos , productos e implantación de utensilios , hacerlo aplicando las nuevas tecnologías sin el fin de dañar algo que ya tienen una esencia propia sino de hacerlo más creativo a los nuevos ojos que están al pendiente de la historia que cuenta quienes somos y hacia dónde vamos.

6.2 Discusión

Las bebidas ancestrales y tradicionales de la parroquia rural La Esperanza de la ciudad de Ibarra, incentivo al rescate y toma de importancia de las mismas evitando la discontinuidad y consumo de bebidas industrializadas. El objeto central de estudio de esta investigación trata sobre el rescate de las bebidas ancestrales y tradicionales de la parroquia La Esperanza, mediante la creación de un catálogo informativo.

La problemática radica principalmente en la falta de interés por los moradores de la zona en cuanto al consumo de estas bebidas; así mismo las entidades gubernamentales, por no promover espacios formativos donde se difunda el conocimiento y valor cultural de las bebidas de la parroquia La Esperanza; esto da como resultado la discontinuidad del uso de estas bebidas en celebraciones, ceremonias, así mismo la pérdida de patrimonio alimentario. Todo ello promueve al consumo de bebidas prefabricadas, como gaseosas y bebidas artificiales en los eventos tradicionales y cotidianos de las comunidades.

Para dar solución a lo indicado, este trabajo plantea como objetivo; “Recuperar el patrimonio alimentario de la parroquia rural La Esperanza, que incentive al conocimiento de las bebidas ancestrales y tradicionales locales”, el cual se logró a través del desarrollo de un Estado de Arte, donde se mencionan temas como: patrimonio alimentario (Prats ,1997) ; patrimonio cultural intangible (UNESCO, 2003); bebidas ancestrales en el mundo (Gonzales & Lopez, 2018); bebidas tradicionales en el Ecuador (Torres & Rivera, 2018) lo cual ayuda a sentar las bases teóricas necesarias para el desarrollo de esta investigación.

El trabajo de campo evidencia la aplicación de 253 encuestas y 5 entrevistas, para determinar la situación actual en la que se encuentra las bebidas ancestrales y tradicionales de La Parroquia La Esperanza ; además con la técnica de la observación, se logra recabar datos y testimonios, como lo es la documentación de recetas más tradicionales y conocidas a nivel nacional, que vuelven a reincidir en las comunidades de la parroquia La Esperanza , tomando como datos fundamentales la diferenciación en procesos de producción , uso de materia prima e implementación de utensilios a la hora de la elaboración de estas bebidas como información que ayude a diseñar la propuesta final; esta consiste en el diseño de un catálogo informativo que

contenga las bebidas ancestrales y tradicionales junto con su respectivas recetas , en qué ocasiones se las empleaba , como se las elaboraba , qué instrumentos se usaba y datos esenciales como: uso de utensilios , materia prima y técnicas de cocción qué diferencia la chicha actual de jora y la bebida de champús de Cayambe con la de la parroquia La Esperanza como las más populares culturalmente y en festividades religiosas y familiares, el cual estas serán relevantes para la creación del catálogo planteado.

Por otro lado, se comprueba que los testimonios orales son de índole primordial ya que contribuyen a la investigación como distintas recetas para preparar las bebidas como lo son las siguientes:

Tabla 3

Análisis comparativo

	Chicha de Jora Perú	Chicha de Jora Cayambe	Chicha de Jora La Esperanza
Utensilios	• Vasija de barro • Potos • Cojuditos	• Olla • Tamizador • Cucharas • Cuchillo • Cucharón de madera • Bowl ✓ Pondo ✓ Tabla de picar	✓ Pondo • Bisha • Barrica • Cedazo • Tulpa • Pilche ✓ Platos de barro
Materia Prima	✓ Maíz de jora. ✓ Azúcar Rubia. • Chancaca. ✓ Agua.	✓ Harina de jora ✓ Panela • Cedrón • Manzanilla • Hierba luisa • Orégano fresco • Hierba buena • Tipo • Piña	✓ Maíz de jora ✓ Hojas de atzera ✓ Harina de maíz ✓ Agua ✓ Panela negra

Procedimiento	1. Remoje la jora en agua tibia por media hora. Luego cambie el agua y deje remojar por media hora más. 2. Cuele el maíz de jora y póngala a hervir en tres litros de agua a fuego lento durante ocho horas removiendo constantemente. 3. Cuando entre en ebullición no se debe permitir que el maíz de jora se reduzca, por lo que se debe agregar agua tibia para mantener el nivel. 4. Agregue el azúcar y la chancaca hasta que se disuelva y espere que la bebida se enfríe. 5. Coloque la chicha en vasijas de barro y protéjala con tamices tipo colador por donde filtre aire. 6. Deje la chicha en reposo por ocho días, terminando el plazo retire la espuma, cuele los sedimentos y endulce al gusto.	1.- Se lleva a ebullición una olla con agua y hierbas aromáticas. 2.- Mezclar la harina de jora aparte en un bowl en conjunto con agua hasta que se diluya la harina y no quede grumos. 3- Cuando el agua con hierbas llegue a hervir, incorporar la harina mezclada con agua y remover constantemente evitando que la harina se asiente en la olla. 4- Dejar cocinar por 3 a 4 horas y añadir la panela revisando que se diluya completamente. 5.- Dejar enfriar la chicha por una noche. 6.- Lavar y picar la piña sin descartar la corteza.	1.Añadir harina de maíz en agua para dejar en remojo 2.Al siguiente día se cuele en un cedazo y se procede a cocinar 3.Cuando se cocina esta mezcla nunca se deja de remover , hasta disminuir la cantidad de cuatro dedos 4.Evidenciar que la mezcla este mezclada completamente 5.Se procede a sacar de la tulpá 6.Se pone en una barrica la mezcla donde se guarda durante 8 días 7.Al octavo día se procede hacer la miel ; con panela negra y agua , se ahoga los bloques en agua hasta diluir , mover constantemente 8.Cuando este fría la miel se agrega a la mezcla en la barrica , servir en pilche
-----------------------------	---	---	---

De acuerdo a la comparación realizada, existe similitud en el uso de utensilios como son las vasijas de barro que se han usado a través del paso del tiempo en toda civilización; también se analiza el uso de los “cojuditos”, que son recipientes de madera parecidos a los “pilches”

ecuatorianos; los pundos son de trascendental importancia dentro de la cultura indígena ya que existe gente que hasta en los días presentes comercializan este tipo de recipientes. Cabe recalcar que el uso de la materia prima esencial en las preparaciones de la chicha de jora es el maíz, que en estas tres preparaciones no se descartan, a pesar de ser de otro país o de otra ciudad; tomando en cuenta que también el uso de la panela se reitera en estas tres recetas dentro de la comparativa.

La diferenciación entre recetas es que, la de Perú no se deja que el líquido se reduzca, por eso hay que ir añadiendo agua constantemente; en la chicha de Cayambe, se agrega agua una sola vez, que es al momento de introducir la harina de maíz cuando esta está en ebullición para evitar grumos; por el contrario la de la Esperanza se deja a ebullición dejando así una reducción mínima y se la conserva en reposo antes de servir al igual que la chicha de Perú durante 8 días de reserva ; las chichas de Cayambe y La Esperanza nunca se dejan remover , ya que estas se proceden a “asentar” al fondo del recipiente cuando está en cocción , y para resaltar una de las diferencias más notorias entre estas chichas, es que la única que se añade especias como : Cedrón, manzanilla, hierba luisa orégano fresco, hierba buena y por ultima la fruta de piña ,viene a ser la chicha de jora cayambeña, esta receta es la que más consta de variedad y modificación de las recetas tradiciones.

La implementación de diversas especias se nota principalmente en la receta de la chica de jora peruana y la cayambeña, donde el la de Perú se emplea clavo de olor en ciertas variantes en recetas; mientras en la de Cayambe se emplean especias como: cedrón, manzanilla, yerba luisa, orégano fresco, hierba buena. Donde que se evidencia la diferencia en cuanto al uso y la aplicación de estas especias, quitándole así la esencia pura del lugar donde se producen estas bebidas.

Respecto al diseño del catálogo al preguntar unánimemente, si la población estaba de acuerdo en la creación de un catálogo, el 100% de los preguntados dijeron que sí; ante lo cual esta investigación propone un catálogo basado en el modelo de Mosquera (2021), en el cual incluye datos como receta, proceso de elaboración y utensilios. El catálogo que propone esta investigación aparte de incluir los datos anteriormente indicados, contendrá la una nota como referencia en que ocasiones se consumían estas bebidas investigadas; finalmente se incluye un código QR para facilitar su difusión.

Los resultados a continuación expuestos y dados a conocer, son en base al descarte y falta de veracidad del conociendo hacia los encuestados, ya que al nombrar bebidas que no son propias ni originarias de la parroquia La Esperanza, se han eliminado del catálogo finales en base a este estudio se han descartado bebidas como; chichas: arroz, uvilla, cebada, maíz negro, aparte de estas el *chaguarmishki* y la guayusa

Las limitaciones de esta investigación radican en la ausencia de bibliografía específica de la parroquia La Esperanza, también la dificultad de mantener la veracidad al momento de traducir el testimonio oral del idioma *kichwa* al idioma español; y por último la pandemia actual que atraviesa el mundo entero en la actualidad, que ha sido un obstáculo en el acercamiento y convivencia con los moradores de la parroquia La Esperanza. Para posteriores estudios se sugiere desarrollar el tema de: aplicación de bebidas tradicionales y ancestrales en el ámbito vanguardista como: uso en la maceración y condimentación en salsas y carnes. Finalmente se recomienda que, para estudios posteriores, se pueda contar con material audiovisual de calidad para mayor veracidad de los hechos.

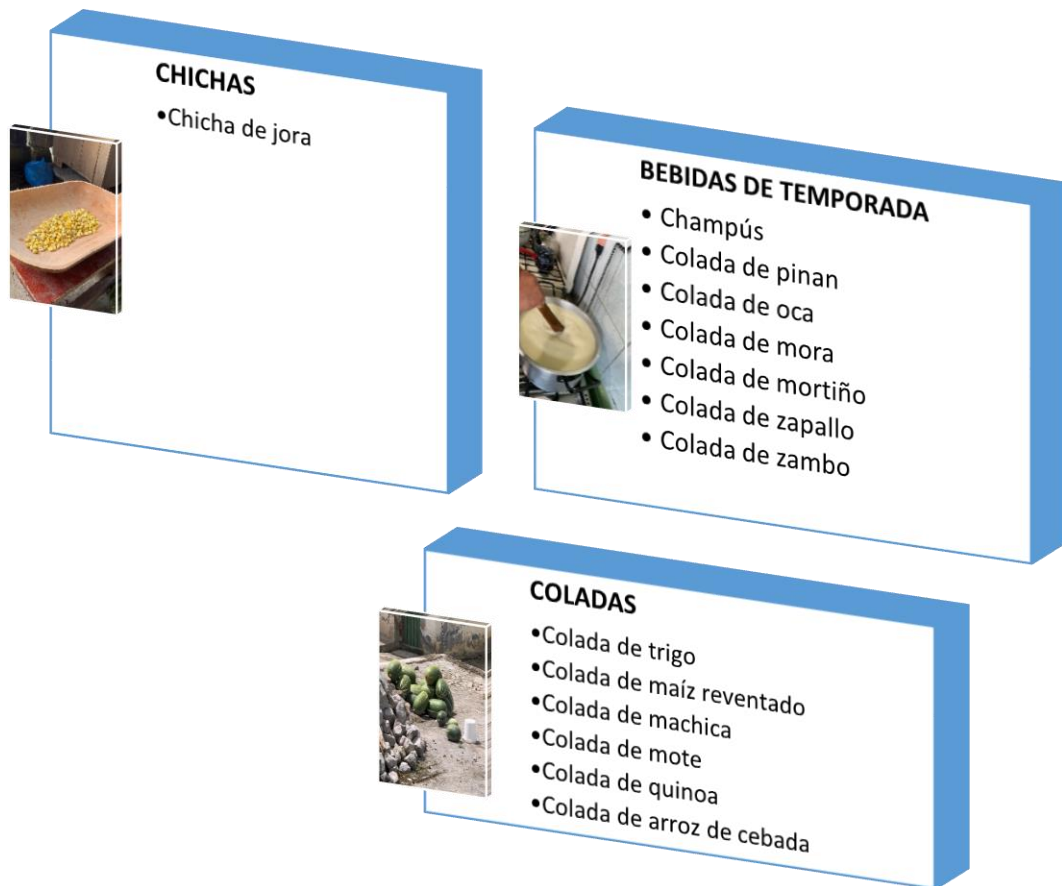
6.3 Propuesta

Esta investigación planteó como tercer objetivo específico el diseño de un catálogo informativo con las bebidas ancestrales y tradicionales de la parroquia La Esperanza perteneciente a la ciudad de Ibarra.

La información recolectada ha ayudado a la documentación referente a: descripción de procedimientos, empleo de utensilios, aplicación de técnicas de cocción, materia prima, y en qué ocasiones se consumían las bebidas ancestrales y tradicionales de La Esperanza. Las bebidas a detallar son las que se muestran en la figura 13.

Figura 13

Bebidas provenientes del estudio



Esta información se ha obtenido de los testimonios de las mujeres quienes preparan las bebidas ancestrales y tradicionales de la parroquia La Esperanza. Los aportes a este catálogo de parte del investigador se acoplan a un formato conservador, donde se detalla la importancia del patrimonio alimentario y cultural de La Esperanza. Al final de este apartado se incluye el Código QR del catálogo tomando en cuenta el uso de las nuevas tecnologías; también se realizarán dos catálogos en formato físico, uno para ser entregado al GAD de La Esperanza y otro a la biblioteca la PUCESI, con la finalidad de incrementar el fondo bibliográfico existente.

6.3.1 Catálogo

Un catálogo gastronómico se puede definir como un documento que “[...] tiene como objetivo divulgar o publicitar cierta información, es decir, los folletos son herramientas que permiten enseñar y transmitir datos específicos” (AULAS.SEE.GOB.MEX 2020); por lo cual en ese sentido el presente catálogo se ha diseñado para documentar la manera tradicional de la elaboración de las bebidas ancestrales y tradicionales de la parroquia La Esperanza de Ibarra.

El contenido se divide en:

- Portada
- Presentación
- Introducción
- Marco geográfico
- Utensilios ancestrales
- Recetas (información de materia prima, utensilios y preparación)
- Glosario de términos
- Contraportada

Nota: Todas las fotografías que constan en el catálogo son de propiedad del autor, razón por la cual no se cita.

6.3.2 Portada.

Néctares de La Esperanza *“Bebidas Ancestrales y Tradicionales”*



“El respeto a la materia prima, al productor y a la receta, es la esencia de la bebida”

6.3.4 Presentación.

El propósito de la presente investigación es dar a conocer el patrimonio cultural y alimentario que contienen las bebidas ancestrales y tradicionales de la parroquia La Esperanza de Ibarra, a partir de las prácticas que se dan en cada comunidad correspondiente a La Esperanza, donde la historia parte de mujeres conocedoras que tienen remembranza de lo que son estas bebidas y que significa para ellas, su familia y su comunidad.

Este catálogo, aporta al rescate y la memoria de los pueblos indígenas desde antaño hasta hoy en la actualidad, llamando así al GAD de la parroquia La Esperanza a dar a conocer el valor de nuestro patrimonio alimentario, que con la materia prima propia de la localidad se hace autosustentable desde la cosecha de la materia prima, hasta la expedición de este tipo de bebidas ancestrales y tradicionales.

Las recetas expuestas, fueron seleccionadas minuciosamente con expertas nativas de La Esperanza y conocedoras de estas bebidas, desde su punto vivencial de cómo se las cocina y en que festividades se las emplea. Es aquí donde se da a conocer la importancia nutricional que estas brindaban a las familias indígenas, aportando vitalidad, salud y bienestar a cada miembro de los hogares. Recalcando de se excluyó algunas recetas no correspondientes a la localidad, por falta de la veracidad del origen y criterio de algunos entrevistados.

7.1.3 Introducción.

Las bebidas de la parroquia La esperanza de Ibarra son muy reconocidas a nivel provincial, por tal hoy en día consideras como patrimonio cultural y alimentario, muy valoradas por su gente por el valor nutricional, energético e histórico que contienen dentro de las propias comunidades, haciéndose notar dentro de festividades, celebraciones religiosas y reuniones familiares en su entorno.

En los últimos 11 años estas bebidas han venido en decadencia por la práctica e implementación de nuevas costumbres que nos presentan los días actuales, como la implementación de bebidas industrializadas dentro de las propias festividades de las comunidades, olvidando así de dónde venimos, hacia donde vamos y a quien representamos. Desde entonces me he planteado personalmente el por qué no rescatar y hacer acto de

remembranza al acto simbólico cultural e histórico que marco mi infancia al recordar de donde vienen estas bebidas, como representan a mi pueblo, a mí y a mis antepasados, haciendo voz así de los néctares y patrimonio alimentario de las que mi parroquia está hecha. La Esperanza perteneciente a la ciudad de Ibarra es un destino culinario que no debe ser perdido en el tiempo.

6.3.5 Marco geográfico.

Para ubicar al lector en el contexto geográfico donde se desarrolló el estudio, es necesario puntualizar algunos datos de la parroquia la Esperanza.

La parroquia rural La Esperanza perteneciente al cantón Ibarra de la provincia de Imbabura fue fundada el 30 de Julio de 1882; en un inicio sirvió como refugio a los sobrevivientes del cataclismo telúrico del 16 de agosto de 1868. Días después del terremoto, el presidente Gabriel García Moreno obligó a las Monjas Conceptas que cedieran al traslado de los pobladores, comprando el predio en la cantidad de 7.000 pesos. Los sobrevivientes de Ibarra se asentaron en el llano de las Monjas, donde pensaban edificar una nueva ciudad en remplazo de la ya destruida. La nueva ciudad tendría el nombre de Santa María de la Esperanza, resolución que fue tomada por el Ilustre Municipio, el 17 de mayo del 1869. (Villegas R. 1988) La existencia de grandes haciendas atrajo a números de trabajadores como huasipungueros peones, artesanos y arrieros foráneos, que poseían recuas para el transporte de productos agrícolas a diferentes lugares del país. Estos primeros pobladores eran emigrantes oriundos de las de Machachi, Cayambe, Pesillo y Tabacundo. (GAD La Esperanza 2015)

En la parroquia se diferencian dos grupos poblacionales: la población indígena (70% de la población total) localizada en las comunidades en su mayoría, y la población mestiza (28% de la población total) que está ubicada en la cabecera parroquial y en sitios más cercanos a la ciudad de Ibarra. Las actividades principales y fuentes de ingresos de los habitantes de la parroquia son: el turismo, comercio y la construcción con un 73% seguido por las actividades agropecuarias y extractivas con un 14% y finalmente el sector manufacturero e industrial con un 13% de la población que se dedican a estas

actividades, según el censo realizado en el año 2010 por el Instituto Nacional de Estadística y Censos. (GAD La Esperanza 2015)

La parroquia La Esperanza de Ibarra está limitada; Al norte limita con la Cabecera Cantonal de San Miguel de Ibarra - Al oriente con la parroquia rural de Angochagua, al sur con la parroquia rural de San Pablo del Lago del Cantón Otavalo, al Sur poniente con la Cabecera Cantonal de Otavalo y; con la parroquia rural Doctor Miguel Egas Cabezas (Peguche) del Cantón Otavalo y al poniente con la Cabecera Cantonal de San Miguel de Ibarra.

6.3.6 Utensilios Ancestrales.

En la figura 14 se muestra una serie de utensilios ancestrales, propiedad que corresponde a las autoras de los conocimientos impartidos

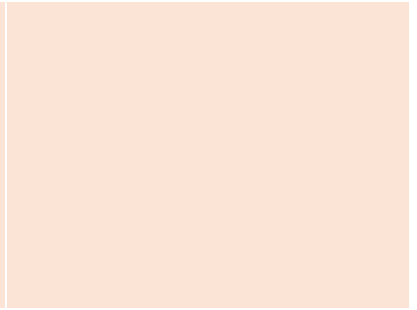
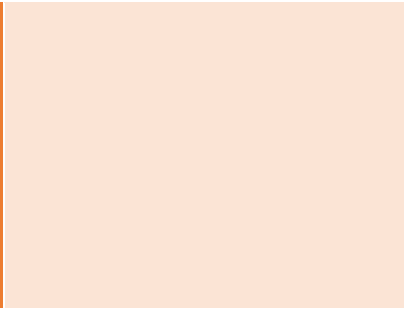
Figura 14

Utensilios ancestrales

Imagen	Nombre	Uso
	<i>Malta</i> Pondo puntiagudo	Este era usado en la cocina ancestral, se transportaba agua, se almacenaban granos, y se elaboraba las bebidas de los Dioses, como las chichas entre otros
	<i>Bigsha</i> cuchara grande de palo	Es un instrumento de madera que es usada para remover todo tipo de alimento líquido, como sopas, coladas, bebidas, fermentos, son muy grandes para poder alcanzar el fondo del recipiente
	<i>Manga</i> Olla	Estos recipientes grandes de metal, tenían la misma función de los pundos, se usadas para la cocina ancestral, tomando en cuenta que eran más resistentes y duraderos

		
	<i>Alpamanga</i> Pondo redondo	Este era usado en la cocina ancestral, se transportaba agua, se almacenaban granos, y se elaboraba las bebidas de los Dioses, como las chichas entre otros
	<i>Pilche</i> Recipiente	En este se bebía todo tipo de líquido usado para el consumo de alimentos
	<i>Rumi</i> Piedra	La piedra era usada para moler todo tipo de grano, fruto o sólido, para su respectivo fin y que así sea más fácil la manipulación del producto
	<i>Cedazo</i> Cernidor	Este ayuda a separar suciedad o partículas que no se desean principalmente en harinas y líquidos

	<i>Harnero</i> Cernidor de metal	Generalmente se lo usaba para quitar la suciedad y objetos o insectos de los no los granos ya cosechados.
	<i>Anqara</i> Cuenco Vasija	Usado como contenedor de alimentos sólidos y líquidos, también como medio para llevar los mismos a la boca.
	<i>Tiesto</i> Tiesto	Este instrumento se tostaba todo tipo de grano o alimento, ya que alcanza altas temperaturas de cocción.
	<i>Yamta</i> Leña	La leña era usada para avivar la llama del fuego y que los fogones conserven su temperatura, sin estos no se lograría la cocción de los alimentos.
	<i>Batea</i> Tazón	Usada como contenedor de productos alimenticios líquidos o sólidos, para fines de su preparación.



6.3.7 Recetas (información de materia prima, utensilios y preparación).

CHAMPÚS

Ingredientes

- Harina de maíz 400g
- Agua 600ml
- Panela al gusto
- Hojas de naranja 2

Utensilios

- ✓ Pondo
- ✓ Batea
- ✓ Cedazo
- ✓ Bigsha
- ✓ Olla



Procedimiento

1. Remojar la harina en agua durante tres días.
2. Pasado los tres días cernir y cocinar desde agua fría.
3. Agregar hoja de naranja
4. Cuando esté en cocción no dejar de menear la mezcla, de tres a cuatro horas.
5. Ver que la mezcla esté muy espesa, retirar de fuego y reservar.
6. Agregar miel de panela, que es panela diluida.

Principal uso: Es con certeza considerada una bebida de temporada festiva como por ejemplo; bautizos, matrimonios, bodas y/o todo evento ligado a la iglesia.

¡Nota! Bebida representativa de la parroquia de La Esperanza, es la única que se hace el proceso de miel “disolver panela previamente” para endulzar

COLADA DE MAÍZ REVENTADO

Ingredientes

- Harina de maíz reventado 1000g
- Agua 1.5L
- Leche 500ml
- Panela al gusto

Utensilios

- ✓ Tiesto
- ✓ Molino o piedra de moler
- ✓ Batea
- ✓ Bigsha

Procedimiento

1. Tostar maíz
2. Pasar el maíz por molino o piedra de moler
2. Hervir agua
3. Mezclar la harina tostada en agua hasta disolver
4. Agregar la harina el agua hirviendo
5. Mover constantemente hasta tener una sola mezcla, y para que no se pegue al fondo
6. Agregar leche y panela
7. Servir

Principal uso: bebida consumida para arduos y largas jornadas de trabajo, por su alta cantidad proteica y energética.



COLADA DE MOTE

Ingredientes

- Mote blanco o amarillo 1000g
- Agua 1.5L
- Ceniza 450g
- Leche 1L
- Panela al gusto

Utensilios

- ✓ Tulpa
- ✓ Pilche
- ✓ Cedazo
- ✓ Olla
- ✓ Bisha



Procedimiento

1. Hervir en agua la ceniza de la leña, llevar a ebullición y agregar maíz
2. Verificar que el maíz empieza a descascarar retirar del agua y lavar con agua fría
3. Dejar en remojo en agua, para al siguiente día volver a cocinar en agua previamente hervida
4. Se deja cocinar y disolver el mote, hasta que desaparezca
5. Finalmente agregar panela y leche
6. Servir

¡Nota! Generalmente se la hace de los restos sobrantes de la cocción previa del mote

COLADA DE HARINA DE MOTE

Ingredientes

- Agua 1L
- Harina de mote 700 g
- Panela al gusto

Utensilios

- ✓ Piedra o molino
- ✓ Batea
- ✓ Olla
- ✓ Tulpa
- ✓ Bisha

Procedimiento

1. Usar mote pelado, secar y llevar a moler
2. Después del proceso de molido usar la harina
3. Hervir Agua
4. Mezclar la harina en agua fría previamente y después poner a hervir en el agua del fogón
5. Dejar cocinar
6. Endulzar con panela

¡Nota! Generalmente se la hace de los restos sobrantes de la cocción previa del mote



COLADA DE TRIGO PELADO (*Uchu api de trigo pila*)

Ingredientes

- Trigo 400g
- Agua 500ml
- Leche 300ml
- Panela al gusto

Utensilios

- ✓ Tulpa
- ✓ Harnero
- ✓ Bigsha
- ✓ Batea

Procedimiento

1. Cosechar el trigo, secar al sol y limpiar
2. Tostar en el tiesto el trigo
3. Moler el trigo en la piedra o molino
4. Remojar unos breves minutos y enseguida cocinar desde agua fría
5. Dejar cocinar hasta que se abran el grano y añadir leche
6. Endulzar con panela al gusto.

Principal uso: Consumo doméstico, no muy usual

¡Nota! No muy consumida



COLADA DE ARROZ DE CEBADA

Ingredientes

- Arroz de cebada 450g
- Agua 500ml
- Panela al gusto

Utensilios

- ✓ Tulpa
- ✓ Harnero
- ✓ Bigsha
- ✓ Batea

Procedimiento

2. Tostar en el tiesto el arroz de cebada
3. Moler el arroz de cebada en la piedra
4. Se saca el afrecho y retirar el polvo restante que es la machica
5. Añadir el afrecho en agua previamente hervida, y se quita la suciedad o limpia
6. Dejar cocinar hasta que se abran los granos, nos dará un tono un poco rosado
7. Endulzar con panela al gusto.

Principal uso: Consumo domestico

¡Nota! Es la única colada que no se agrega leche, ya que existía la creencia que si lo hacía cortarían la leche de las vacas.



COLADA DE MÁCHICA (*Uchu api de mishki*)

Ingredientes

- Máchica 450g
- Agua 500ml
- Leche 250ml
- Panela al gusto

Utensilios

- ✓ Tiesto
- ✓ Tulpa
- ✓ Anqara
- ✓ Bigsha

Procedimiento

1. Hervir agua previamente, mezclar la machica y espumarla (limpiar suciedad)
2. Añadir endulzante de panela al gusto

Principal uso: Consumo domestico

¡Nota! Es el sobrante del salvado del afrecho



CHICHA DE JORA (*Jorasaua*)

Ingredientes

- Harina de jora 700g
- Agua 1L
- Panela al gusto

Utensilios

- ✓ Pondo
- ✓ Batea
- ✓ Molino o piedra
- ✓ Bigsha
- ✓ Barrica
- ✓ Alpamanga
- ✓ Cedazo
- ✓ Harnero



Procedimiento

1. Pasar por molino o piedra el maíz de jora
2. Añadir harina de maíz en agua para dejar en remojo
3. Al siguiente día se cuela en un cedazo y se procede a cocinar
4. Cuando se cocina esta mezcla nunca se deja de remover, hasta disminuir la cantidad de cuatro dedos
5. Evidenciar que la mezcla esta mezclada completamente
6. Se procede a sacar de la tulpá
7. Se pone en una barrica la mezcla donde se guarda durante 8 días
8. Al octavo día se procede hacer la miel; con panela negra y agua, se ahoga los bloques en agua hasta diluir, mover constantemente
9. Cuando este fría la miel se agrega a la mezcla en la barrica, servir en pilche

Principal uso: Bebida estelar en las fiestas del Inti y Pawkar Raymi

¡Nota! Es el sobrante del salvado del afrecho

COLADA DE QUINUA (*Quinoa de dulce*)

Ingredientes

- Agua 1lt
- Quinoa 650g
- Leche 250ml
- Panela al gusto
- Hierbaluisa

Utensilios

- ✓ Olla
- ✓ Bigsha
- ✓ Tulpa

Procedimiento

1. Lavar la quinoa muy bien, quitar la suciedad
2. Hervir con agua desde fría, hasta que el grano se abra
3. Añadir leche y seguir cocinando
4. Agregar hierbaluisa
5. Endulzar con panela

Principal uso: Consumo doméstico, no muy usual

¡Nota! Es opcional agregar hierbaluisa



COLADA DE ZAMBO (*Zambo de dulce*)

Ingredientes

- Agua 1L
- Zambo 600g
- Leche 150ml
- Panela al gusto

Utensilios

- ✓ Bigsha
- ✓ Tulpa
- ✓ Pilche
- ✓ Olla

Procedimiento

1. Seleccionar zambo maduro
2. Quitar cascara y pepas, picar el zambo
3. Hervir agua y añadir el zambo picado
4. Cocinar hasta que se haga “molo” se deshaga
5. Añadir leche a elección
6. Endulzar con panela

Principal uso: Bebida de temporada, por la maduración y cosecha del zambo

¡Nota! Las mismas cascara del zambo cortado se usan para llevar a la boca la bebida



COLADA DE ZAPALLO (*Zapallo de dulce*)

Ingredientes

- Agua 1L
- Zapallo 600g
- Panela al gusto

Utensilios

- ✓ Tulpa
- ✓ Bigsha
- ✓ Olla

Procedimiento

1. Seleccionar zapallo, lavar, pelar, sacar pepas y picar
2. Hervir agua, añadir el zapallo picado
3. Ver que se haga “ñuto” el zapallo (se deshaga)
4. Endulzar con panela

Principal uso: Bebida de temporada, por la maduración y cosecha del zapallo

¡Nota! Consumo doméstico, sin especificaciones



COLADA DE MORA (*Moras api*)

Ingredientes

- Agua 1L
- Mora 400g
- Harina de maíz 500g
- Panela al gusto

Utensilios

- ✓ Bigsha
- ✓ Tulpa
- ✓ Pilche
- ✓ Olla
- ✓ Molino o piedra

Procedimiento

1. Tostar maíz blanco (reventar)
2. Moler el maíz junto a la mora
3. Poner la harina de maíz pigmentada con mora en el agua y cocinar
4. Poner panela

Principal uso: Bebida de temporada, por la maduración y cosecha de la mora

¡Nota! Usada en el día de los muertos para compartir y conocida como la verdadera colada morada por su respectivo color



COLADA DE MORTIÑO

Ingredientes

- Agua 1L
- Mortiño 400g
- Harina de maíz 500g
- Panela al gusto

Utensilios

- ✓ Bigsha
- ✓ Tulpa
- ✓ Pilche
- ✓ Olla
- ✓ Molino o piedra

Procedimiento

1. Tostar maíz blanco (reventar)
2. Moler el maíz junto al mortiño
3. Poner la harina con mortiño en el agua y cocinar
4. Poner panela

Principal uso: Bebida de temporada, por la maduración y cosecha del mortiño

¡Nota! Usada en el día de los muertos para compartir y conocida como la verdadera colada morada por su respectivo color



COLADA DE OCA

Ingredientes

- Agua 600ml
- Oca 400g
- Leche 300ml
- Panela al gusto

Utensilios

- ✓ Bigsha
- ✓ Tulpa
- ✓ Pilche
- ✓ Olla

Procedimiento

1. Seleccionar ocas y lavarlas bien
2. Hervir agua, añadir la oca entera
3. Verificar que se deshaga parcialmente
4. Añadir leche y dejar en cocción unos minutos más
5. Finalmente endulzar con panela

Principal uso: Bebida de temporada, por la maduración y cosecha de la oca

¡Nota! Usada más para preparaciones y gustos en casa, es una colada grumosa ya que la oca no se deshace por completo



COLADA DE PINAN (*Uchu api de hualicon o cerote*)

Ingredientes

- Agua 1L
- Pinna 400g
- Harina de maíz 500g
- Panela al gusto

Utensilios

- ✓ Bigsha
- ✓ Tulpa
- ✓ Pilche
- ✓ Olla
- ✓ Molino o piedra



Procedimiento

1. Tostar maíz blanco (reventar)
2. Moler el maíz junto al mortíño
3. Poner la harina con mortíño en el agua y cocinar
4. Poner panela

Principal uso: Bebida de temporada, por la maduración y cosecha del cerote o hualicones

¡Nota! Usada en el día de los muertos para compartir y conocida como la verdadera colada morada por su respectivo color

6.3.8 Glosario de términos

Batea.-Tazón

Pilche.- Recipiente

Rumipamba.- piedra dura

Chirihuasi.- casa fría

Bigsha.- cuchara grande de palo

Máchica.- haku

Api.- Colada

Cashaloma.- pura espina

Punguhuayco.- alado de la quebrada

Uchu. api - colada

Malta.- Pondo puntiagudo

Alpamanga.-pondo redondo

Tonel.- barrica

Cedazo.- cernidor

Uchuhaco de dulce - colada de maíz de dulce

Jorasaua.- jora

Chaupilan.-esta partido

Panela.-mishki

Oca api.-colada oca

Mishki foco.-panela en la forma del recipiente

Colada de pinan.- Colada mortiño

Moras api.- Colada de mora

Ñuto.- que se deshaga

6.3.9 Contraportada

Agradecimiento muy profundo a las autoras y autor de este catálogo que contribuyeron significativamente a la documentación, que aportara al rescate y difusión de las bebidas ancestrales y tradicionales de La parroquia La Esperanza de la ciudad de Ibarra:

María Rosa Ipiales Molina

Sonia Lorena Arellano Guerrón

María Adela Amaguaña Carlosama

Erick Leonardo Tigse Moreno

Amparito del Consuelo Moreno Ayala



7. Conclusiones

- Se realizó un estado del arte que ha dado bases fundamentales acerca del patrimonio cultural y alimentario referente a las bebidas y su relación con el mundo, donde se tratan temas etnográficos e históricos, que ayudaron a elaborar la propuesta planteada en esta tesis. Se desarrolló un estado del arte reforzado por un marco conceptual, donde se abordaron temas históricos, etnográficos, culinarios, los cuales ayudaron a sentar las bases teóricas necesarias en la elaboración de la propuesta.
- Posterior a la revisión bibliográfica se evidenció la falta de publicaciones a cerca del patrimonio alimentario de la parroquia La Esperanza, el cual a través de las publicaciones de otros autores se comprueba la evolución y alteración de la receta original, a la cual se han introducido principalmente especias traídas en la conquista.
- Las correlaciones de las bebidas con las celebraciones son de trascendental importancia por su protagonismo en estas, puesto que hay bebidas para cada festividad, por ejemplo, la chicha de jora se la elabora en las fiestas de Inti Raymi; el zapallo de dulce se elabora porque es una hortaliza de temporada; el champús que se lo elabora a partir del maíz, es una bebida de celebraciones familiares.
- La comparación de recetas locales e internacionales son de esencial valor para poder apreciar la similitud, diferencias y aplicación de diferentes métodos y técnicas de cocción a la hora de elaborar las bebidas expuestas dentro de tres preparaciones estudiadas, se encontró que la base de la preparación es: agua, harina de jora y panela. En el contexto internacional utilizan un utensilio parecido al que se usa en la sierra ecuatoriana que es el pilche, y en Perú se lo conoce como cojuditos.
- La creación del catálogo “Bebidas ancestrales y tradiciones de la parroquia La Esperanza” contribuirá al rescate de patrimonio alimentario y cultural de la parroquia La Esperanza de Ibarra correspondiente a la esperanza. Este material constituye un aporte

al fondo bibliográfico existente, ya que incluye información amplia y detallada de las bebidas ancestrales y tradicionales de la parroquia La Esperanza.

8. Recomendaciones

- Se debería promover el respeto hacia: la materia prima, el productor, uso de utensilios y aplicación de técnicas de cocción, sin crear variantes dentro de la documentación de recetas, para mantener la identidad alimentaria del territorio.
- La PUCESI debería poner en conocimiento el código QR del catálogo de bebidas ancestrales y tradicionales de la parroquia La Esperanza al GAD parroquia de la Esperanza, para poner en valor el aporte científico de la academia a las comunidades rurales; ya que, es de vital importancia respetar la comparativa entre recetas sin hacer modificación alguna en las mismas, y el catálogo aborda estos parámetros.
- Para futuros investigadores se recomienda abordar estudios etnográficos de la parroquia La Esperanza, ya que no se han estudiado temas importantes como la gastronomía desde el punto de vista etnográfico.

9. Referencias bibliográficas

- Barrera, J. (2021). *Universidad de Ambato*. 33–35.
[https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5913/1/Tesis Lcda. Jeaneth Barrera Cueva.pdf](https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5913/1/Tesis%20Lcda.%20Jeaneth%20Barrera%20Cueva.pdf)
- Castilla Felipe, Alejandra, B., & Salazar, A. (2020). *Elipe Astilla Orzo*. xxvi, 205–224.
- Chaki, R. (2017). Valor cultural del maíz y tecnologías ancestrales en la parroquia Cayambe de Ecuador. *Chakiñan, Revista De Ciencias Sociales Y Humanidades*, 2, 47–60.
<https://doi.org/10.37135/chk.002.02.05>
- Durán (2022). *BORDADOS A MANO DEL SECTOR LA ESPERANZA IBARRA- ECUADOR*.
<https://bordadoamanodelsectorlaespe>
- PERURAIL (2022). *Chicha de jora: Una emblemática bebida peruana*.
<https://www.perurail.com/es/blog/chicha-de-jora-la-historia-y-la-preparacion-de-una-emblematica-bebida-peruana/>
- Echeverría, J., & Muñoz, C. (1988). *Maíz: Regalo de los Dioses*. 199.
<https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=54445>
- Alonzo (2021). *EL FOLLETO INFORMATIVO*.2022, from <https://aulas.see.gob.mx/el-foleto-informativo/>
- GAD La Esperanza. (2015). PDOT de la Parroquia La Esperanza. *Gobierno Parroquial Rural “La Esperanza,”* 1º, 109. [https://www.imbabura.gob.ec/phocadownloadpap/K-Planes-programas/PDOT/Parroquial/PDOT LA ESPERANZA.pdf](https://www.imbabura.gob.ec/phocadownloadpap/K-Planes-programas/PDOT/Parroquial/PDOT%20LA%20ESPERANZA.pdf)
- González-López, Y. O., Jacinto-Castillo, L., & Perez-Cano, M. (2018). *Cultural Inmaterial Pozol , an Ancestral Mexican Drink As an Intangible Cultural Legacy*. 29–37.
- GUAMÁN OJEDA, F. P. (2011). *Análisis comparativo de la Chicha de Chile vs. la Chicha de Ecuador*. 59. [http://repositorio.iti.edu.ec/bitstream/123456789/64/1/CHICHA DE CHILE VS ECUADOR.pdf](http://repositorio.iti.edu.ec/bitstream/123456789/64/1/CHICHA%20DE%20CHILE%20VS%20ECUADOR.pdf)
- LÓPEZ BASANTES. (2011). No Title p . *Phys. Rev. E*, 165.
http://ridum.umanizales.edu.co:8080/jspui/bitstream/6789/377/4/Muñoz_Zapata_Adriana_Patricia_Artículo_2011.pdf
- Asamblea Nacional del Ecuador (2008). Boletín Oficial, R. *CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR*.
- GAD Parroquial La Esperanza, (2015). Plan de Ordenamiento Territorial. *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*.
- Peppino Barale, A. M. (2005). El papel de la memoria oral para determinar la identidad local. *Revista Casa Del Tiempo*, 6, 6–11.
<https://ijpeonline.biomedcentral.com/articles/10.1186/s13633-018-0056-3>

Ríos, L., & Alemán, J. (2019). *UNIVERSIDAD EXTERNADO DE COLOMBIA Rector*. 1–37.
[https://bdigital.uexternado.edu.co/bitstream/001/2646/1/GUAAA-spa-2019-](https://bdigital.uexternado.edu.co/bitstream/001/2646/1/GUAAA-spa-2019-El_tratamiento_especial_de_las_conductas_delictivas_ejecutadas_en_el_marco_de_prote)
 El_tratamiento_especial_de_las_conductas_delictivas_ejecutadas_en_el_marco_de_prote
 stas_sociales

TELLO, Á. E. S. (2019). PLAN DE NEGOCIO PARA LA CREACIÓN DE UN BAR
 TEMÁTICO CON BEBIDAS TRADICIONALES DEL ECUADOR EN EL SECTOR A
 DEL BARRIO LA MARISCAL, QUITO-ECUADOR. *Ayan*, 8(5), 55.

10. Anexos

Encuesta

Objetivo: El objetivo de la presente encuesta es recabar datos acerca de las bebidas ancestrales y tradicionales de la parroquia La Esperanza con la finalidad de desarrollar el proyecto final de la carrera de gastronomía en la pontificia universidad católica del Ecuador sede Ibarra, con el propósito de desarrollar un catálogo con los datos recolectados que tendrá 100% uso académico para veracidad de los mismos.

Datos generales

Edad

Género

Ocupación

Cuestionario

1. ¿Conoce usted las bebidas ancestrales y tradicionales de la parroquia La Esperanza?

Sí

No

2. ¿Ha consumido bebidas que se elaboren en la parroquia La Esperanza?

Sí

No

3. Mencione las bebidas ha consumido o conoce de su existencia que se produzcan en la parroquia La Esperanza.

.....

4. ¿En qué ocasiones consume este tipo de bebidas?

Celebraciones familiares

En rituales

Fiestas parroquiales

Celebraciones religiosas

Ferias gastronómicas

Venta Casera

Otros: Escuela, GAD parroquial, Reunión comunal

5. ¿Conoce o ha evidenciado la producción de las bebidas que se elaboren en la parroquia La Esperanza?

Sí

No

6. ¿Qué bebida elaborada prefiere de la parroquia La Esperanza?

.....

7. ¿Conoce o ha observado del uso de los instrumentos que se empleaban para la elaboración de las bebidas? Mencione los que sepa.

.....

.....

¿Qué evento o ámbito recomendaría para conservar la tradición de elaborar bebidas ancestrales y tradicionales que se dan en la parroquia La Esperanza?

Cursos de elaboración con personas expertas

Ferias gastronómicas

Eventos académicos

Capacitación a las comunidades

Venta directa

Agradecimiento Se agradece a los participantes encuestados por su colaboración y conocimiento, ya que en base a las diversas opciones de apoyo, se beneficiara al aporte de la creación de un catálogo de rescate de las bebidas de la parroquia La Esperanza.

Entrevista - Parroquia

- 1. ¿Cuál es su opinión acerca de que las bebidas de la parroquia la Esperanza son consideradas patrimonio cultural intangible?**
- 2. ¿Cómo supo o quien inculcó el conocimiento de las bebidas ancestrales y tradicionales de su comunidad?**
- 3. ¿Impartiría el conocimiento gastronómico cultural de la elaboración y el uso de bebidas de las comunidades?**
- 4. ¿Cuál es el valor que estas bebidas tienen hacia usted, su familia o parroquia La esperanza?**

5. **¿Cuáles serían las estrategias para que las bebidas de la parroquia La esperanza no desaparezcan con el pasar del tiempo?**
6. **¿Qué les diría a las generaciones venideras y a los gastrónomos interesados con respecto al uso y consumo de las bebidas ancestrales y tradicionales?**
7. **¿Cuál es su apreciación acerca de los instrumentos que se empleaban antes y lo que se emplean hoy en día para elaborar este tipo de bebidas, influenciara en su sabor?**
8. **¿Qué me recomendaría para la creación de un recetario que contenga todas las bebidas representantes de la parroquia La Esperanza?**

Entrevista – Profesionales

1. **¿Cuál es su opinión acerca de que las bebidas de la parroquia la Esperanza son consideradas patrimonio cultural intangible?**
2. **¿Cómo supo o quien inculcó el conocimiento de las bebidas ancestrales y tradicionales?**
3. **¿Impartiría el conocimiento gastronómico cultural de la elaboración y el uso de estas bebidas?**
4. **¿Cuál es el valor que estas bebidas tienen hacia usted?**
5. **¿Cuáles serían las estrategias para que las bebidas de la parroquia La esperanza no desaparezcan con el pasar del tiempo?**
6. **¿Qué les diría a las generaciones venideras y a los gastrónomos interesados con respecto al uso y consumo de las bebidas ancestrales y tradicionales?**

- 7. ¿Cuál es su apreciación acerca de los instrumentos que se empleaban antes y lo que se emplean hoy en día para elaborar este tipo de bebidas, influenciara en su sabor?**
- 8. ¿Qué me recomendaría para la creación de un recetario que contenga todas las bebidas representantes de la parroquia La Esperanza?**



























