



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
ESCUELA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE LICENCIADA EN GASTRONOMÍA**

**VARIANTES TRADICIONALES EN LA ELABORACIÓN DEL TARDÓN
MIREÑO EN EL CANTÓN MIRA - ECUADOR**

NAYELI DAYANARA NENJER REINA

TUTOR: SILVIA PATRICIA SALTOS GORDILLO

IBARRA – ECUADOR

AGOSTO, 2026

Ibarra, 22 de junio del 2026

CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Integración Curricular titulado:

Variantes tradicionales en la elaboración del tardón mireño en el cantón Mira - Ecuador, presentado por la estudiante Nayeli Dayanara Nenjer Reina con cédula de ciudadanía N° 0401955919, para obtener el Título de Licenciada en Gastronomía.

Certifico que el trabajo cumple con todos los parámetros establecidos, mediante el cual el estudiante demuestra el desarrollo de competencias en el campo de conocimiento de su profesión con un nivel de argumentación coherente, para ser sometido a la evaluación por parte de los lectores.

Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de originalidad de TURNITIN.

TIC Versión Turnitin - Nenjer Nayeli.docx			
INFORME DE ORIGINALIDAD			
4%	4%	1%	1%
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE
FUENTES PRIMARIAS			
1	www.coursehero.com	<1 %	
	Fuente de Internet		
2	www.researchgate.net	<1 %	
	Fuente de Internet		
3	tesiscat.com	<1 %	
	Fuente de Internet		
4	repositorio.upec.edu.ec	<1 %	
	Fuente de Internet		
5	Submitted to University of Birmingham	<1 %	
	Trabajo del estudiante		
6	Submitted to Universidad de Burgos UBUCV	<1 %	
	Trabajo del estudiante		
7	sedici.unlp.edu.ar	<1 %	
	Fuente de Internet		
8	www.dspace.cordillera.edu.ec:8080	<1 %	
	Fuente de Internet		
9	repositorio.ug.edu.ec	<1 %	
	Fuente de Internet		
10	www.slideshare.net	<1 %	
	Fuente de Internet		

MsC.
Patricia
Saltos G.
(f):
Mgs. Silvia Patricia Saltos Gordillo
TUTOR DE TRABAJO
C.C.: 1002683017

Firmado
digitalmente por
MsC. Patricia Saltos
G.
Fecha: 2026.08.05
12:32:29 -05'00'

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal examinador, aprueba el presente trabajo en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra:

**MsC.
Patricia
Saltos G.**
(f):

Firmado digitalmente por MsC. Patricia Saltos G.
Fecha: 2026.08.05 12:29:25 -05'00'

Msc. Silvia Patricia Saltos Gordillo

Docente tutor

C.C.: 1002683017

**Juan
Carlos
Andrade
Villacreses**
(f):

Firmado digitalmente por Juan Carlos Andrade Villacreses
Fecha: 2026.08.05 12:21:46 -05'00'

Mgs. Juan Carlos Andrade Villacreses

Lector 1

C.C.: 1002165213

**Mgs.
Ronny
Soriano O.**
(f):

Firmado digitalmente por Mgs. Ronny Soriano O.
Fecha: 2026.08.05 12:13:47 -05'00'

Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera

Lector 2

C.C.: 0923906747

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *Nayeli Dayanara Nenjer Reina*, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de 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 utilizations de sus obras o prestaciones a título gratuito y oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 22 de junio del 2026

**NENJER
REINA NAYELI
DAYANARA**
(f): _____

Firmado
digitalmente por
NENJER REINA
NAYELI DAYANARA
Fecha: 2026.08.05
11:59:41 -05'00'

Nayeli Dayanara Nenjer Reina

C.C.: 0401955919

AUTORÍA

Yo, *Nayeli Dayanara Nenjer Reina*, portadora de la cédula de ciudadanía N° 0401955919, declaro que el presente trabajo de investigación es de total responsabilidad de la autora, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

NENJER
REINA NAYELI
DAYANARA
(f):.....

Firmado digitalmente
por NENJER REINA
NAYELI DAYANARA
Fecha: 2026.08.05
12:00:03 -05'00'

Nayeli Dayanara Nenjer Reina

C.C.: 0401955919

DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS

A Dios, quien ha sido mi refugio cada día. En su palabra encontré la guía y la fortaleza que necesitaba para continuar. Cada vez que sentía que ya no podía más, su promesa en Josué 1:9: "¡Sé fuerte y valiente! No tengas miedo ni te desanimes, porque el Señor tu Dios está contigo dondequiera que vayas", renovaba mis fuerzas, me levantaba y me recordaba que nunca caminaba sola.

A mis padres y a mi hermano, gracias por su amor incondicional, por cada sacrificio realizado, por creer en mí incluso cuando yo misma dudaba, por impulsarme a seguir adelante y por enseñarme que el esfuerzo, la perseverancia y la humildad siempre tienen recompensa.

A Sebass, gracias por estar. Por convertirse en familia, por escucharme, apoyarme, acompañarme, por nunca irse y por recordarme, incluso en los días más difíciles, lo orgulloso que se siente de mí. Te quiero, te amo.

A mis muchachos, quienes hicieron que la universidad y la vida de foránea sea mejor. A pesar de todo, gracias por cada conversación, cada risa, cada viaje, cada comida compartida y por llenar estos años de recuerdos que siempre llevaré en mi corazón.

Expreso también mi más sincero agradecimiento a los docentes de la carrera de Gastronomía, por su orientación, paciencia y acompañamiento durante el desarrollo de esta investigación. Gracias por compartir sus conocimientos y contribuir de manera significativa a mi formación profesional.

Finalmente, agradezco a todas las personas que formaron parte de este recorrido. Cada palabra de aliento, cada consejo y cada gesto de apoyo fueron un impulso para seguir adelante. Este logro no solo representa el cumplimiento de una meta académica, sino también el cariño, la confianza y el apoyo de quienes caminaron conmigo hasta el final.

Gracias por ser parte.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN TUTOR.....	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iv
AUTORÍA	v
DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS	vi
ÍNDICE DE CONTENIDOS	vii
ÍNDICE DE TABLAS	x
ÍNDICE DE FIGURAS	x
1. RESUMEN. _	xii
2. ABSTRACT. _.....	xiii
3. INTRODUCCIÓN. _.....	1
4. MARCO TEÓRICO. _	4
4.1 Estado del arte.....	4
4.1.1 Estudios internacionales	4
4.1.2 Estudios nacionales.....	6
4.1.3 Estudios locales.....	7
4.1.4 Matriz del estado del arte	10
4.2 Marco conceptual.....	16
4.3 Marco legal	17
5. METODOLOGÍA. _	19
5.1 Tipo de investigación.....	19
5.2 Enfoque de la investigación.....	19
5.3 Alcance de la investigación	19
5.4 Diseño de la investigación	19
5.5 Métodos de investigación	20
5.6 Técnicas de investigación	20

5.7 Instrumentos de investigación	20
5.8 Población y muestra.....	20
5.9 Procedimiento	22
5.9.1. Diseño de instrumentos.....	22
5.9.2. Aplicación de los instrumentos.....	23
5.9.3. Sistematización de los datos	23
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN. _	24
6.1 Tabulación de las encuestas	24
6.1.1 Resumen general de las encuestas	35
6.2 Resultados de las entrevistas.....	35
6.2.1 Datos de los entrevistados.....	36
6.2.2 Guion de la entrevista	36
6.2.3 Transcripción de las entrevistas	38
6.2.4 Sistema de categorización.....	38
6.2.5 Resumen de las entrevistas	41
6.3. Discusión	42
6.4 Propuesta.....	45
6.4.1 Título de la propuesta	45
6.4.2 Fundamentación de la propuesta.....	45
6.4.3 Objetivo de la propuesta	45
6.4.4 Descripción de la propuesta	46
6.4.5 Estructura de la revista.....	46
Portada	47
Mira: el territorio donde nació el tardón	48
Historia del tardón mireño	49
Importancia cultural, ingredientes y preparación	50
Los guardianes del tardón mireño.....	51

Perfiles de los emprendimientos	52
Tardón Mireño - Asociación Manos Productivas	52
Señor Tardón.....	53
La Voladora	54
El Encanto Mireño	56
Mireño Frutal	57
Tardoncito.....	58
Comparativo de productores	59
El futuro del tardón mireño.....	60
Contraportada.....	61
6.4.6 Beneficiarios	62
6.4.7 Aporte de la propuesta	62
7. CONCLUSIONES. _	63
8. RECOMENDACIONES.....	64
Línea futura de investigación.....	64
9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. _	65
Declaración de uso de inteligencia artificial generativa	67
10. ANEXOS. _	68

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Matriz de revisión bibliográfica</i>	10
Tabla 2 <i>Datos de los entrevistados</i>	36
Tabla 3 <i>Categorización de los datos cualitativos</i>	39

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Cálculo de la muestra</i>	21
Figura 2 <i>Edad</i>	25
Figura 3 <i>Género</i>	25
Figura 4 <i>Nivel de educación</i>	26
Figura 5 <i>Ocupación</i>	26
Figura 6 <i>Lugar de residencia</i>	27
Figura 7 <i>Conocimiento del tardón mireño</i>	27
Figura 8 <i>Frecuencia de consumo</i>	28
Figura 9 <i>Contextos de consumo</i>	28
Figura 10 <i>Conocimiento de variantes</i>	29
Figura 11 <i>Aspectos que varían en la preparación</i>	29
Figura 12 <i>Ingrediente más importante</i>	30
Figura 13 <i>Importancia de preservar las variantes</i>	30
Figura 14 <i>Tardón e identidad cultural</i>	31
Figura 15 <i>Importancia cultural del tardón</i>	31
Figura 16 <i>Promoción turística del tardón</i>	32
Figura 17 <i>Conocimiento de emprendimientos</i>	32
Figura 18 <i>Aspectos valorados en los emprendimientos</i>	33
Figura 19 <i>Interés en una revista etnogastronómica</i>	33
Figura 20 <i>Contenido de interés para la revista</i>	34
Figura 21 <i>Utilidad de la revista para la difusión</i>	34

Figura 22 <i>Portada de la revista</i>	47
Figura 23 <i>Página 1 Mira: el territorio donde nació el tardón</i>	48
Figura 24 <i>Página 2 Historia del tardón mireño</i>	49
Figura 25 <i>Página 3 Importancia cultural, ingredientes y preparación</i>	50
Figura 26 <i>Página 4 Los guardianes del tardón mireño</i>	51
Figura 27 <i>Página 5 Tardón Mireño - Asociación Manos Productivas</i>	52
Figura 28 <i>Página 6 Señor Tardón</i>	53
Figura 29 <i>Página 7 La Voladora</i>	54
Figura 30 <i>Página 8 La Voladora</i>	55
Figura 31 <i>Página 9 El Encanto Mireño</i>	56
Figura 32 <i>Página 10 Mireño Frutal</i>	57
Figura 33 <i>Página 11 Tardoncito</i>	58
Figura 34 <i>Página 12 Comparativo de productores</i>	59
Figura 35 <i>Página 13 El futuro del tardón mireño</i>	60
Figura 36 <i>Contraportada de la revista</i>	61

1. RESUMEN. _

El tardón mireño¹ es una bebida alcohólica tradicional del cantón Mira, provincia del Carchi, que constituye una manifestación representativa de la identidad gastronómica y cultural de la localidad. La presente investigación tuvo como objetivo analizar las variantes tradicionales en la elaboración del tardón mireño para contribuir a su reconocimiento cultural y patrimonial mediante el diseño de una revista etnogastronómica orientada a documentar y visibilizar los emprendimientos asociados a esta bebida. La investigación se desarrolló bajo un enfoque mixto, con alcance descriptivo y diseño no experimental. Para la recolección de información se aplicó una revisión bibliográfica, entrevistas semiestructuradas a productores de tardón mireño, encuestas dirigidas a habitantes de la provincia del Carchi y observación directa de los procesos de elaboración. Los datos obtenidos fueron organizados, categorizados y analizados mediante un proceso de triangulación entre la información empírica y los referentes teóricos consultados. Los resultados permitieron identificar que las distintas variantes del tardón mireño comparten ingredientes base como aguardiente, jugo de naranja, azúcar y especias, aunque presentan diferencias relacionadas con las proporciones utilizadas, las técnicas de preparación, los tiempos de reposo y diversos elementos identitarios vinculados a cada emprendimiento, como la marca, la historia familiar y la tradición asociada a su elaboración. Asimismo, se evidenció que esta bebida mantiene una estrecha relación con celebraciones familiares, festividades y prácticas comunitarias que fortalecen el sentido de pertenencia local. Las encuestas reflejaron un amplio reconocimiento y valoración positiva del tardón mireño por parte de la población consultada. Se concluye que esta bebida constituye un patrimonio gastronómico vivo cuya documentación y difusión favorecen la preservación de los conocimientos tradicionales, el fortalecimiento de la identidad cultural y la valorización de los emprendimientos locales.

Palabras clave: Tardón Mireño, patrimonio cultural, gastronomía tradicional, identidad cultural, bebidas tradicionales, conocimientos tradicionales.

¹ El tardón mireño es una bebida alcohólica tradicional del cantón Mira, Carchi, Ecuador. Elaborada artesanalmente con aguardiente, jugo de naranja, azúcar y especias.

2. ABSTRACT. _

Tardón Mireño is a traditional alcoholic beverage from Mira Canton, Carchi Province, and represents an important expression of the area's gastronomic and cultural identity. The aim of this study was to analyze the traditional variants of Tardón Mireño production in order to contribute to its cultural and heritage recognition through the design of an ethnogastronomic magazine intended to document and promote the local enterprises associated with this beverage. The research followed a mixed-method approach with a descriptive scope and a non-experimental design. Data collection included a literature review, semi-structured interviews with Tardón Mireño producers, surveys administered to residents of Carchi Province, and direct observation of production processes. The information obtained was organized, categorized, and analyzed through a triangulation process involving empirical findings and theoretical references. The results showed that the different variants of Tardón Mireño share common ingredients such as sugarcane liquor, orange juice, sugar, and spices; however, differences were identified in ingredient proportions, preparation techniques, resting times, and identity-related elements linked to each enterprise, including brand, family history, and traditional practices. The study also revealed a close connection between this beverage and family celebrations, local festivities, and community traditions that reinforce local identity. Survey findings indicated a high level of recognition and positive appreciation of Tardón Mireño among participants. The study concludes that this beverage constitutes a living gastronomic heritage whose documentation and dissemination contribute to preserving traditional knowledge, strengthening cultural identity, and enhancing the value of local enterprises.

Keywords: Tardón Mireño, cultural heritage, traditional gastronomy, cultural identity, traditional beverages, traditional knowledge.

3. INTRODUCCIÓN. _

El Tardón Mireño es una bebida alcohólica tradicional que tiene sus raíces en el cantón Mira, Ecuador. Se elabora principalmente con aguardiente, jugo de naranja, azúcar y una mezcla de especias aromáticas. Su proceso de preparación, que se realiza de manera artesanal, ha sido transmitido de generación en generación, preservando las técnicas y recetas únicas de cada familia productora. Esta bebida es especialmente popular durante festividades, reuniones familiares y celebraciones comunitarias, y forma una parte fundamental para la identidad gastronómica y cultural de Mira. Además, esta bebida se ha convertido en un símbolo de la tradición local, ya que su producción y venta están estrechamente ligadas a emprendimientos familiares que mantienen vivas las costumbres y conocimientos asociados a esta bebida.

Esta investigación se centra en el análisis de las variantes tradicionales de la elaboración del tardón mireño en el cantón Mira. El objetivo planteado es aportar al reconocimiento cultural y patrimonial de esta bebida a través de la elaboración de una revista etnogastronómica que visibilice los emprendimientos locales relacionados. Cada variante del tardón refleja los saberes ancestrales, conocimientos técnicos y prácticas únicas de emprendedores y familias productoras. Este trabajo busca documentar dichas diferencias, resaltando elementos identitarios como la marca, el nombre, la historia familiar y la tradición.

El objetivo es combinar la investigación con una propuesta que valore y dé a conocer esta bebida cultural. De este modo, el estudio resalta la identidad local, conectando a la comunidad con sus tradiciones y raíces.

La motivación que impulsa este estudio proviene de la necesidad de salvaguardar y dar visibilidad a una práctica cultural que forma parte esencial de la vida cotidiana y festiva del cantón Mira, pero que ha sido insuficientemente documentada. Además, hay un interés por reconocer el esfuerzo de los portadores de los conocimientos y emprendimientos locales que mantienen esta tradición. La investigación busca fortalecer la identidad cultural mediante el registro y la difusión de estos saberes, generando material útil para contextos educativos y turísticos. La creación de una revista etnogastronómica permitirá acercar este conocimiento a la comunidad, contribuyendo así al desarrollo local desde la cultura.

En el contexto cultural, el tardón mireño es una bebida emblemática caracterizada por su preparación artesanal y el uso de ingredientes locales. Su consumo está vinculado a celebraciones, reuniones familiares y prácticas comunitarias que fortalecen la identidad

local. Sin embargo, los cambios provocados por la modernización han alterado sus métodos de elaboración, dando lugar a diversas variantes que aún no han sido documentadas.

Los emprendimientos relacionados con esta bebida enfrentan desafíos en su visibilidad y posicionamiento. A partir de esto, la investigación se enmarca con la línea de investigación número 15 Administración eficiente y eficaz de las organizaciones para la competitividad sostenible, local y global, específicamente en la sublínea de gestión de servicios turísticos y gastronómicos. Esto permite conectar la gastronomía con el desarrollo económico y cultural, integrando tradición, identidad y gestión, y fortaleciendo así la comprensión del tardón mireño como un patrimonio vivo.

El problema central de esta investigación radica en la ausencia de un registro sistemático que permita identificar, comparar y analizar las variantes tradicionales en la elaboración del tardón mireño.

A pesar de su relevancia cultural, los conocimientos sobre ingredientes, técnicas y contextos de preparación se transmiten principalmente de forma oral, lo cual pone en riesgo su conservación y transmisión a las futuras generaciones. Además, existe una escasa recopilación de información sobre los portadores de los conocimientos y emprendimientos asociados a esta bebida, lo que limita el reconocimiento y posicionamiento del tardón como patrimonio gastronómico y reduce sus oportunidades de proyección en lo educativo, turístico y comercial. Por ello, se hace necesaria una investigación que integre análisis y difusión, centrándose en la falta de sistematización y visibilización cultural.

En base al problema, se formulan las siguientes preguntas de investigación que guiarán el estudio: ¿Cuáles son los ingredientes, técnicas, contextos de preparación y elementos identitarios que caracterizan las distintas variantes tradicionales del tardón mireño en el cantón Mira? ¿Qué diferencias y similitudes existen entre estas variantes en cuanto a su elaboración y significado cultural dentro de la comunidad? ¿Cómo se puede integrar el análisis de estas variantes con la documentación y visibilización de los emprendimientos locales a través de una revista etnogastronómica? Estas preguntas guían el desarrollo del estudio, facilitando un enfoque integral del caso y ayudando a organizar el proceso de investigación.

El objetivo general de este estudio es investigar las variantes tradicionales en la elaboración del tardón mireño en el cantón Mira, mediante una revisión bibliográfica, entrevistas y observación directa, con el fin de contribuir al reconocimiento cultural y patrimonial de esta bebida. Este objetivo guía el enfoque del estudio y permite integrar diferentes técnicas de

investigación, además de buscar un aporte significativo al conocimiento gastronómico del cantón Mira. Su cumplimiento implica un proceso sistemático de recopilación y análisis de información, que se relaciona directamente con la preservación de saberes tradicionales.

Los objetivos específicos incluyen identificar los ingredientes, técnicas y contextos de preparación de las distintas versiones tradicionales del tardón mireño; comparar estas variantes analizando sus diferencias y similitudes en los procesos de elaboración y su significado cultural; y diseñar una revista etnogastronómica que integre esta información, documentando y visibilizando los emprendimientos locales. Estos objetivos permiten desarrollar el estudio de manera ordenada y progresiva, facilitando la obtención de resultados concretos que contribuyan al logro del objetivo general y que integren aspectos culturales y productivos.

En cuanto a las variables de investigación, la variable independiente es el tardón mireño y sus variantes tradicionales en la elaboración, considerando ingredientes, técnicas y contextos de preparación, mientras que la variable dependiente es la revista etnogastronómica, concebida como una herramienta para identificar, documentar y visibilizar los emprendimientos asociados. Estas variables estructuran el análisis del estudio y facilitan la interpretación de los resultados, evidenciando cómo la diversidad de preparaciones influye en su reconocimiento cultural y la importancia de su difusión.

Finalmente, este documento se organiza en diversas secciones que estructuran el desarrollo de la investigación. En primer lugar, se presenta el estado del arte, donde se analizan estudios previos relacionados con el tema. A continuación, se desarrolla el marco teórico que fundamenta conceptualmente el estudio, seguido por el marco legal, en el que se abordan las normativas sobre patrimonio cultural; en particular, se examinan el código de ingenio y la ley de cultura. Posteriormente, se expone la metodología utilizada en la investigación, se presentan los resultados junto con su respectiva discusión, y se plantea la propuesta de la revista etnogastronómica como producto central, y finalmente, incluyen las conclusiones y recomendaciones derivadas del estudio. Esta estructura permite organizar la información de manera lógica y coherente, facilitando la comprensión del proceso investigativo y presentando un trabajo integral y articulado.

4. MARCO TEÓRICO. _

El presente marco teórico reúne los fundamentos conceptuales que sustentan la investigación sobre las variantes tradicionales en la elaboración del tardón mireño y su valoración como expresión cultural del cantón Mira. Se abordan temas relacionados con la gastronomía tradicional, la identidad cultural, las bebidas tradicionales, la etnogastronomía y los elementos que caracterizan al tardón mireño y sus distintas formas de preparación. Además, se consideran aspectos vinculados con la transmisión de saberes, la preservación del patrimonio cultural y la importancia de documentar y difundir estos conocimientos mediante herramientas como la revista etnogastronómica permitiendo comprender con mayor profundidad el entorno cultural y social en el que se lleva a cabo la investigación y son fundamentales para el análisis de los resultados obtenidos.

4.1 Estado del arte

El estado del arte que se presenta a continuación resume la búsqueda bibliográfica sobre las bebidas tradicionales, el patrimonio gastronómico, la identidad cultural y los conocimientos ancestrales asociados a la elaboración y conservación de productos representativos de diversas comunidades. Se usaron los siguientes buscadores académicos: *Google Scholar*, *Redalyc*, *Scielo*, Repositorios de universidades, páginas *web* oficiales y en algunos casos literatura gris como noticas de periódicos y blogs específicos. El rango etario de las investigaciones es del 2021 al 2026.

4.1.1 Estudios internacionales

La creación de conexiones emocionales genuinas dentro de los entornos digitales se basa en el uso del *storytelling* digital. Esta herramienta estratégica de *branding* narrativo permite que las marcas transmitan identidad y establezcan vínculos auténticos, actuando como un “mecanismo de sostenibilidad simbólica” (Trepát, 2025, p. 21). Esta perspectiva resulta fundamental para la valorización de bebidas tradicionales, como el tardón mireño, pues permite que los conocimientos ancestrales se integren a mercados actuales sin perder su esencia cultural.

La relación entre las bebidas tradicionales y las festividades locales es un elemento clave para fortalecer la cohesión social de las comunidades. Al respecto, Sánchez (2022) documenta el papel del curadito ² en el contexto de Chiapas-México, señalando que:

² El curadito es un licor tradicional de Ocozacoautla, Chiapas, México, elaborado con caña, hierbas como hinojo y anís, especias y frutas, que se maceran durante meses.

el curadito está relacionado con el carnaval ya que es una bebida de bienvenida, su consumo se mantiene en un mismo nivel. Además, que esta bebida también se consume en todo tipo de fiestas como por ejemplo cumpleaños y baño de zapoyol etc. Para concluir la señora asunción nos dice que el consumo del curadito solo es a nivel local. (p. 42)

La investigación documenta el proceso de elaboración artesanal de esta bebida tradicional en Chiapas, resaltando su vínculo con festividades y prácticas comunitarias. En el caso del Tardón Mireño, cabe mencionar su relación con las festividades como el novillo de bombas en celebraciones cantonales y en honor a la Virgen de la Caridad.

Las bebidas artesanales son sistemas culturales complejos que entrelazan la tradición y el consumo social, sirviendo como pilares de identidad en una comunidad (Sánchez, 2022). Esta perspectiva teórica resalta que productos como el tardón mireño trascienden su función alimentaria para convertirse en vehículos de transmisión de saberes ancestrales y expresiones puras de la memoria colectiva.

Siguiendo a Velázquez (2021), la revalorización de productos artesanales a través del desarrollo de marcas y ferias de identidad, es esencial para el fortalecimiento de la economía local. Esto respalda la creación de una revista etnogastronómica que visibilice a los portadores de saberes, permitiendo que las historias familiares y sus procesos de producción se transformen en un activo de sostenibilidad y reconocimiento patrimonial.

Dentro del contexto latinoamericano, Arellano-Plaza et al. (2022) analizan los desafíos que enfrentan las bebidas icónicas frente a la modernización, señalando lo siguiente:

Presents elements of the current situation of mezcal, the production chain, as well as the need for sustainable development, considering that it is a traditional and artisanal process in a context of a substantial increase in demand. In this sense, the problems that this entails were mentioned, such as: the cultivation of agave, which in many production areas is wild and there is no established procedure for its cultivation or management to guarantee its commercial exploitation [Este artículo presenta aspectos de la situación actual del mezcal³, la cadena de producción, así como la necesidad de un desarrollo sostenible, teniendo en cuenta que se trata de un proceso tradicional y artesanal en un contexto de aumento sustancial de la demanda. En este sentido, se mencionaron los problemas que esto conlleva, tales como: el cultivo del

³ El mezcal es una bebida alcohólica tradicional de México, destilada de diferentes variedades de agave y producida en nueve estados del país.

agave⁴, que en muchas zonas de producción es silvestre y no existe un procedimiento establecido para su cultivo o gestión que garantice su explotación comercial.] (p. 13)

El trabajo identifica tensiones entre la preservación del saber ancestral y la presión de los mercados globales. Este antecedente resulta fundamental para la presente investigación, ya que enfatiza que la revalorización debe ir más allá de la explotación comercial, buscando también la sostenibilidad simbólica de dichas bebidas identitarias.

4.1.2 Estudios nacionales

El diseño de identidad de marca en microemprendimientos ecuatorianos se fundamenta en un diálogo estratégico entre diseñadores y productores, lo que permite transmitir valores culturales y fortalecer el vínculo emocional con el consumidor (Santos et al., 2026). Para la valorización del tardón mireño, se facilitará la proyección de autenticidad a través de su historia y tradición, sentando las bases para iniciativas de difusión que visibilice el patrimonio, los emprendimientos y productores locales.

En la gestión de microemprendimientos, Santos et al. (2026) argumentan que el *branding* estratégico “no solo sirve como una herramienta de diferenciación ante sus competidores, sino que además se convierte en un mecanismo que garantiza su sostenibilidad y relevancia en el ámbito comercial local” (p. 160). Esta idea es fundamental para la valorización del tardón mireño, una bebida con una fuerte carga simbólica cuya permanencia en el mercado depende de la coherencia entre su esencia artesanal y su identidad visual con la que se expone ante el público.

En cuanto a las bebidas tradicionales Zambrano y Stacey (2025) sostienen que el canelazo⁵ “no es solo una bebida, sino un elemento de convivencia social y patrimonio cultural vigente” (p. 13). Esta definición es esencial para el estudio del tardón mireño, ya que sitúa a la bebida como un eje de identidad y hospitalidad que fortalece los vínculos comunitarios en el cantón Mira. Así, la propuesta actúa como un soporte para documentar estos significados simbólicos, asegurando que el producto sea reconocido no solo por su sabor, sino como un patrimonio vivo de la región.

Las bebidas alcohólicas artesanales son fundamentales para la identidad cultural y actúan como símbolos de unión social, funcionando como un patrimonio intangible que trasciende el consumo y se convierte en un medio de transmisión de saberes y costumbres ancestrales

⁴ El agave, o maguey, es un género de plantas suculentas originarias de América.

⁵ El canelazo es una bebida tradicional de la Sierra ecuatoriana, hecha con agua, canela, azúcar y aguardiente.

(Navas, 2022). Documentar las variantes familiares y los elementos permite transformar este legado culinario, preservado por la memoria oral, en un activo estratégico de valorización territorial y salvaguarda patrimonial.

La identidad de los pueblos se manifiesta de manera genuina a través de sus expresiones gastronómicas, las cuales conservan parte de la historia y memoria colectiva de cada comunidad. Bajo esta premisa, se sostiene que:

La cultura gastronómica, es una manifestación que se la encuentra de forma más vivida y pura en las expresiones populares: y ese es el caso de la cultura gastronómica manabita donde la memoria colectiva popular mantiene viva una exuberante tradición gastronómica a la que se considera parte importante de su identidad. (Jácome et al., 2021, pp. 336-337)

Esta reflexión resalta la importancia de la memoria colectiva como el motor que mantiene vigentes las tradiciones frente a las presiones externas. Para el caso del tardón mireño, la advertencia de los autores sobre la desvalorización causada por la falta de promoción y la penetración de productos industriales resulta alarmante, ya que evidencia un riesgo real para los portadores de saberes en Mira.

Para el tardón mireño, la advertencia sobre la desvalorización causada por la falta de promoción y la invasión de productos industriales es alarmante, ya que representa un riesgo real para quienes preservan estos saberes en Mira. En esa misma línea, Tigse (2022) se centra en la recuperación de las bebidas ancestrales de la parroquia La Esperanza a través de la creación de un catálogo. El autor documenta preparaciones, ingredientes y contextos culturales, con el objetivo de preservar este patrimonio. Este antecedente establece una conexión metodológica con el presente estudio, ya que ambos identifican la falta de registros técnicos como una amenaza directa a la identidad local.

4.1.3 Estudios locales

La trascendencia del Tardón Mireño radica en su papel como facilitador de la hospitalidad y la celebración comunitaria en el cantón Mira. Sobre esta carga simbólica, se afirma que:

El “Tardón Mireño” es una bebida tradicional de nuestra ciudad y de nuestro cantón, el mismo que es brindado en ocasiones especiales y de algarabía para nuestro pueblo. Cuando por alguna razón alguien nos visita, es un beneplácito para todos los mireños brindarle tan agradable bebida, que sabe muy dulce en nuestra boca y es muy exquisita para nuestro paladar. (Mafla 2022)

Esta descripción ayuda a comprender que el producto va más allá de lo gastronómico, convirtiéndose en un símbolo de identidad y orgullo. Para la investigación, este fundamento justifica el diseño de una revista etnogastronómica como soporte técnico; este espacio permitirá documentar los relatos, la historia familiar y la marca de los productores, transformando el gesto de hospitalidad en una estrategia que impulse la competitividad y sostenibilidad de los emprendimientos locales.

La historia y evolución de la bebida emblemática de Mira se basa en una preparación artesanal que une jugo de naranja, aguardiente y componentes secretos, preservando una identidad cultural que ha perdurado a lo largo de generaciones. La autora señala que “el fijador final se servía en canutos de carrizo⁶” (Ramírez, 2025, p. 67), evidenciando prácticas tradicionales. También describe el origen del nombre de la bebida y menciona elaboradores reconocidos. Este trabajo integra historia, tradición y transmisión de saberes. Además, destaca el papel de instituciones locales en su preservación. Su aporte es fundamental para comprender la identidad cultural del producto y contribuir al reconocimiento de sus productores.

En el contexto de la valorización patrimonial del cantón Mira, se sostiene que el tardón mireño “es mucho más que una bebida; es un símbolo de identidad y orgullo” (Castillo et al., 2025, p. 2). La formalización de su marca y el posicionamiento logrado a través de innovaciones en sabores y presentaciones evidencian que la combinación de tradición y modernización es crucial para la sostenibilidad de los negocios locales.

La construcción de significados alrededor de productos artesanales va más allá de su función técnica, integrándose profundamente en la narrativa identitaria y emocional del consumidor. Se plantea que:

De este modo, los símbolos se conectan con los consumidores al evocar recuerdos, costumbres e historias. Por tanto, el simbolismo no solo se limita en la simple representación de elementos tradicionales, sino que también implica en la reinterpretación de estos para alinearlos con los valores e historias que forman parte de la cultura de los consumidores. (Toapanta et al., 2025, p. 111)

⁶ Los canutos de carrizo son tubos huecos de la planta de carrizo, utilizados en artesanías y trabajos tradicionales.

Esta premisa resulta fundamental para la valorización del tardón mireño, ya que el estudio evidencia que las marcas pueden representar identidad y pertenencia cultural cuando logran establecer una relación significativa entre su carga simbólica y la conexión marca-yo.

En cuanto al valor de marca en productos de origen local, (Quinde, 2022) sostiene que:

Todas las marcas de café participantes en esta investigación son proveedoras de experiencia y de una oferta como activo intangible que promueve e impulsa la compra del producto, indistintamente si ésta fue elaborada, planificada y ejecutada intencionalmente. Todas cuentan con datos en cada una de las variables latentes de valor de marca medidos, por tanto, tienen un posicionamiento en la mente del consumidor, pero, para que puedan ser comparadas para definir a la marca con mayor valor marcario, es preciso que las variables observadas sean inferidas relacionando las variables respectivas que dan forma a los criterios de cognición y convicción. (p. 55)

Esta perspectiva permite comprender que los emprendimientos de tardón mireño en Mira ofrecen esta bebida junto a una experiencia integral vinculada a su identidad y valor de marca. Para la presente investigación sugiere que la revalorización del producto depende de fortalecer la notoriedad, lealtad, calidad e imagen percibida.

4.1.4 Matriz del estado del arte

Tabla 1

Matriz de revisión bibliográfica

Autor	Año	Título	Objetivo	Metodología	Resultados clave	Conclusiones	Link
Arellano-Plaza, Pérez y Gómez	2022	<i>Producción de mezcal en México: Entre la tradición y la explotación comercial</i>	Analizar la producción de mezcal y los desafíos derivados de su comercialización.	Mixto	Identifica tensiones entre tradición, sostenibilidad y mercado; riesgo de sobreexplotación del agave.	Es necesario equilibrar el desarrollo comercial con la preservación cultural y ambiental.	https://doi.org/10.3389/fsufs.2022.832532
Asamblea Nacional de la República del Ecuador	2016	<i>Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación (Código Ingenios)</i>	Regular la protección de conocimientos tradicionales y propiedad intelectual colectiva.	Documental-jurídica	Reconoce los saberes ancestrales como patrimonio protegido.	Proporciona bases legales para la protección de conocimientos tradicionales.	https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec075es.pdf
Asamblea Nacional de la República del Ecuador	2016	<i>Ley Orgánica de Cultura</i>	Regular la protección y salvaguardia del patrimonio cultural ecuatoriano.	Documental-jurídica	Define el patrimonio cultural material e inmaterial y los mecanismos de protección.	Sustenta legalmente la conservación de manifestaciones culturales tradicionales.	https://derechoecuador.com/ley-organica-de-cultura/#gsc.tab=0
Castillo, Pérez Morales	y 2025	<i>Tardón mireño: Tradición que perdura</i>	Analizar la valorización actual del tardón mireño.	Descriptiva	Evidencia fortalecimiento de marca, innovación en sabores y reconocimiento local.	La tradición y la innovación pueden coexistir para fortalecer la identidad cultural.	Periódico

Autor	Año	Título	Objetivo	Metodología	Resultados clave	Conclusiones	Link
Castillo Menéndez	2023	<i>Diseño de un plan maestro de producción del tardón mireño para la Asociación Manos Productivas Cía. Ltda. de la ciudad de Mira</i>	Diseñar un plan maestro de producción para mejorar la gestión del tardón mireño.	Aplicada	Identifica oportunidades de mejora en procesos productivos y organizacionales.	La planificación fortalece la sostenibilidad de los emprendimientos locales.	https://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/13787
De la Torre y Hidalgo	2025	<i>El simbolismo cultural de las marcas de lácteos y su relación con la conexión marca-yo en la provincia del Carchi</i>	Analizar la relación entre simbolismo cultural y conexión emocional con la marca.	Cuantitativa	Existe relación significativa entre simbolismo cultural y conexión marca-yo.	La identidad cultural fortalece el vínculo emocional con los consumidores.	https://repositorio.upec.edu.ec/items/3679ff0f-0c40-408e-a5da-08c86dee9647/full
Jácome, Vásquez Torres	y 2021	<i>Análisis del folklore montuvio referente a las bebidas artesanales de Manabí</i>	Analizar las bebidas artesanales como expresión del folklore manabita.	Cualitativa	Documenta recetas, usos sociales y valor simbólico de las bebidas tradicionales.	Las bebidas artesanales constituyen parte esencial de la identidad cultural.	https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8383722
Mafla	2022	<i>El famoso Tardón-Mira</i>	Describir el origen e importancia cultural del tardón mireño.	Descriptiva	Explica la historia, ingredientes y tradición de la bebida.	El tardón representa identidad y orgullo para el cantón Mira.	https://mira.ec/leyendas-y-tradiciones/el-famoso-tardon/

Autor	Año	Título	Objetivo	Metodología	Resultados clave	Conclusiones	Link
Ministerio de Cultura y Patrimonio	2016	<i>Tardón mireño</i>	Registrar y difundir el patrimonio alimentario ecuatoriano.	Documental	Reconoce al tardón como patrimonio alimentario del Ecuador.	Resalta la importancia de preservar esta manifestación cultural.	https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Tard%C3%B3nmire%C3%B1o
Navas	2022	<i>Las bebidas alcohólicas artesanales y la identidad cultural del cantón Ambato</i>	Analizar la relación entre bebidas artesanales e identidad cultural.	Descriptiva	Las bebidas tradicionales fortalecen la cohesión social y el patrimonio intangible.	Es necesario protegerlas frente a procesos de industrialización.	https://repositorio.uta.edu.ec/items/03d96889-db46-4d1c-9b8f-6e49ef2c71d2
Onofre Arboleda	2019	<i>Plan de negocios para la producción y comercialización del licor “Tardón” en la ciudad de Mira, provincia del Carchi</i>	Evaluar la viabilidad comercial del tardón mireño.	Aplicada	Identifica potencial económico y oportunidades de mercado.	El tardón posee posibilidades de posicionamiento comercial regional.	http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/11021
Quinde	2022	<i>Valor de marca café: Complejidad de la marca desde la imagen y el posicionamiento a la experiencia del consumidor</i>	Analizar el valor de marca en productos de origen local.	Cuantitativa	Existe relación entre imagen, calidad percibida y lealtad del consumidor.	El branding influye en el posicionamiento y competitividad de los productos.	https://doi.org/10.32645/13906925.1130

Autor	Año	Título	Objetivo	Metodología	Resultados clave	Conclusiones	Link
Ramírez	2025	<i>Costumbres y tradiciones: El tardón mireño</i>	Describir la historia y evolución del tardón mireño.	Histórica	Explica el origen, receta tradicional y transmisión generacional de conocimientos.	El conocimiento tradicional se conserva mediante la herencia familiar.	Libro: Costumbres y tradiciones
Sánchez	2022	<i>Documentación del proceso de elaboración artesanal de una bebida zoque denominada curadito</i>	Documentar el proceso de elaboración y significado cultural del curadito.	Descriptiva	La bebida cumple funciones sociales, festivas y culturales.	Las bebidas tradicionales forman parte de sistemas culturales que deben preservarse.	https://repositorio.unicach.mx/handle/20.500.12753/4655
Tanaka	2023	<i>Village sake brewing traditions in rural Japan</i>	Analizar la transmisión de conocimientos asociados a la elaboración tradicional del sake.	Cualitativa	Evidencia la importancia de la transmisión intergeneracional de saberes.	Las bebidas tradicionales fortalecen la identidad comunitaria.	https://www.jef.or.jp/journal/pdf/top%20drawer_9901.pdf
Tapia, Zambrano y Granda	2026	<i>Visibilidad y conexiones: Diseño de identidad de marca para microemprendimientos</i>	Analizar el diseño de identidad de marca en microemprendimientos.	Cualitativa	La identidad visual transmite valores culturales y mejora la conexión con los consumidores.	El branding fortalece el posicionamiento y sostenibilidad de los emprendimientos.	https://revistas.uasb.edu.ec/index.php/uru/article/view/5592
Tigse	2022	<i>Rescate de las bebidas ancestrales y</i>	Rescatar bebidas ancestrales mediante su	Descriptiva	Registra ingredientes, procesos y contextos culturales asociados a	La sistematización favorece la conservación y difusión	https://repositorio.puce.edu.ec/handle/123456789/44395

Autor	Año	Título	Objetivo	Metodología	Resultados clave	Conclusiones	Link
Toapanta, Escobar Chávez	y 2025	<i>tradicionales mediante la elaboración de un catálogo</i>	documentación sistemática.	Cuantitativa	las bebidas tradicionales.	del patrimonio gastronómico.	https://axioma.pucesi.edu.ec/index.php/axioma/article/view/1014
		<i>El simbolismo cultural de las marcas de textiles y su relación con la conexión marca-yo en la provincia de Imbabura</i>	Analizar la relación entre simbolismo cultural y conexión emocional con las marcas.		Existe relación significativa entre simbolismo cultural y vínculo emocional del consumidor.	Las marcas con identidad cultural generan mayor identificación y fidelización.	
Trepat	2025	<i>Del relato al algoritmo: Cómo las empresas, emprendedores y marcas usan el branding narrativo y el storytelling digital</i>	Analizar el storytelling como herramienta de branding.	Cualitativa	Las narrativas digitales generan autenticidad y conexión emocional con el público.	El storytelling fortalece la identidad y visibilidad de productos tradicionales.	https://www.palermo.edu/negocios/cbrs/pdf/pbr32/pbr-32-02.pdf
Velázquez	2021	<i>Estrategias de comercialización y valorización de bebidas tradicionales en Calimaya, Estado de México</i>	Analizar estrategias de valorización de bebidas tradicionales.	Aplicada	Las ferias, marcas y estrategias de promoción fortalecen la comercialización.	La integración entre cultura y marketing impulsa el desarrollo económico local.	https://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/112590

Autor	Año	Título	Objetivo	Metodología	Resultados clave	Conclusiones	Link
Vera Valdivieso	2025	<i>Catálogo de variedades de rompopo de la provincia de Manabí: Origen, elaboración y propuesta de un producto con valor agregado para su comercialización</i>	Documentar variedades de rompopo y proponer alternativas de comercialización.	Mixta	Identifica variantes productivas y oportunidades de valor agregado.	La documentación favorece la preservación y comercialización de bebidas tradicionales.	https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/8922
Zambrano y Stacey	2025	<i>Catálogo de variedades del canelazo: Su origen y elaboración en la provincia de Manabí, 2024</i>	Catalogar las variedades del canelazo y documentar su elaboración.	Mixta	Identifica variantes, ingredientes y técnicas de preparación.	El registro sistemático contribuye a la preservación y difusión de bebidas tradicionales.	https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/10483

Nota. Elaborado por el autor

4.2 Marco conceptual

La gastronomía se entiende como una expresión cultural que integra prácticas, conocimientos y tradiciones vinculadas a la alimentación dentro de una sociedad. En este sentido, Alberro (1989) menciona que las bebidas alcohólicas son parte de sistemas sociales complejos, donde “su consumo responde a prácticas culturales y relaciones sociales específicas” (p. 350). En el caso del tardón mireño, su estudio se conecta directamente con esta perspectiva cultural, ya que representa una práctica transmitida y adaptada a lo largo del tiempo.

Desde una visión histórica más amplia, Muñoz (2010) explica que las bebidas alcohólicas han acompañado el desarrollo de las civilizaciones, cumpliendo funciones sociales, rituales y económicas. A través de un análisis histórico, el autor demuestra que su consumo no es aislado, sino que está enmarcado en contextos culturales definidos. Este estudio permite relacionar el tardón con una posible oportunidad, donde las bebidas tradicionales se consolidan como elementos de identidad colectiva y continuidad cultural.

En el ámbito contemporáneo, Egea et al. (2016) destacan que las bebidas tradicionales poseen un valor significativo en las culturas locales, ya que representan conocimientos transmitidos entre generaciones y forman parte del patrimonio inmaterial. Según estos autores, estas prácticas “reflejan la interacción entre el ser humano y su entorno” (p. 3).

En el contexto ecuatoriano, Hormaza (2020) señala que las bebidas tradicionales han desarrollado un papel importante en el ámbito sociocultural del país, ya que están ligadas a celebraciones, costumbres y prácticas comunitarias. Esto permite posicionar al tardón mireño dentro de una realidad nacional, donde las bebidas cumplen también una función simbólica y social.

De manera específica, el Ministerio de Cultura (2016) reconoce al tardón mireño como parte del patrimonio alimentario del Ecuador, destacando su preparación artesanal y su vínculo con las tradiciones del cantón Mira. Esta institución resalta el valor de la transmisión de conocimientos y su presencia en eventos comunitarios. Esta definición permite consolidar al tardón como un elemento que necesita ser documentado y conservado.

Desde una perspectiva productiva, Bolaños et al. (2011) analizan la elaboración de licores artesanales en Mira, destacando el uso de ingredientes locales y técnicas tradicionales. Estos autores evidencian que la producción del tardón responde a procesos que combinan conocimiento empírico y recursos del entorno. Esto se relaciona directamente con la

identificación de variantes, ya que cada productor adapta la receta según su experiencia y contexto.

En esta misma línea, Onofre (2019) señala que la producción del tardón mireño presenta potencial económico, especialmente en el ámbito de emprendimientos locales. Este autor destaca que la comercialización de este licor puede fortalecerse mediante estrategias que integren identidad cultural y valor agregado. Esta idea se vincula con el objetivo de visibilizar los emprendimientos dentro de la investigación.

Por otro lado, Guerrero (2019) analiza el tardón desde una perspectiva de mercado, señalando que su posicionamiento depende de factores como la identidad, la presentación y la diferenciación del producto. Este enfoque permite relacionar la bebida con conceptos como marca y valor cultural, elementos clave en la propuesta de la revista etnogastronómica.

Finalmente, Santillán (2020) destaca que los licores tradicionales han influido en la gastronomía contemporánea, especialmente en la innovación y reinterpretación de recetas. Este autor evidencia que las bebidas ancestrales no son estáticas, sino que evolucionan con el tiempo. Esto permite comprender que las variantes del tardón mireño responden tanto a la tradición como a cambios culturales actuales.

4.3 Marco legal

El tema jurídico ecuatoriano establece las garantías necesarias para proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y alimentario, considerándolo fundamental para el desarrollo nacional. Según el artículo 379 de la Constitución de la República del Ecuador (2008) establece que el patrimonio cultural, tanto tangible como intangible, que es significativo para la memoria colectiva, debe ser protegido por el Estado, lo que incluye los conocimientos ancestrales.

Para hacer efectivos estos derechos, el país cuenta con normas específicas que regulan la gestión de las manifestaciones de identidad. De acuerdo con la Ley Orgánica de Cultura (2016), en su artículo 79, el patrimonio cultural inmaterial comprende el conjunto de conocimientos, prácticas, usos, costumbres, expresiones, representaciones y técnicas que una comunidad reconoce como propias de su identidad cultural y que se transmiten generacionalmente.

Dentro de esta normativa, se otorga un reconocimiento especial a las expresiones relacionadas a la alimentación y la soberanía territorial. El artículo 80 de la misma Ley Orgánica de Cultura (2016) establece que el patrimonio alimentario y las técnicas artesanales

tradicionales forman parte de la diversidad de expresiones culturales que el Estado debe proteger mediante registros permanentes y planes integrales.

Además, el marco de legislación ecuatoriano protege la propiedad intelectual y colectiva de los conocimientos que sustentan los productos locales. Según el artículo 511 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación (COESCI, 2016), los conocimientos tradicionales como saberes colectivos desarrollados por cada comunidad, prohibiendo la apropiación personal para comercialización sin el consentimiento de sus legítimos poseedores.

En cuanto al desarrollo económico local, estas leyes se vinculan a organizaciones que se cimientan en la reciprocidad y el bienestar social. La Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria (2011) respalda el desarrollo de procesos de producción y comercialización orientados al buen vivir, privilegiando al ser humano y a la preservación de la armonía con la naturaleza por sobre el lucro.

Finalmente, la normativa también impulsa la visibilización de estos saberes a través de incentivos para la producción artística y el registro técnico. La Ley Orgánica de Cultura (2016) fomenta la inclusión de catálogos e información en plataformas digitales para que los actores culturales puedan promocionar y comercializar sus trabajos, contribuyendo así a la activación de la economía de la cultura en los territorios.

5. METODOLOGÍA. _

5.1 Tipo de investigación

La investigación se clasificó como básica, ya que se enfocó en generar conocimiento acerca de los emprendimientos vinculados al tardón mireño. Se exploró su valor cultural, los elementos que lo identifican y las diversas formas en que se elabora. Este tipo de estudio facilitó la comprensión de la conexión entre la tradición, la historia familiar y las variantes tradicionales de esta bebida, proporcionando información valiosa para su reconocimiento como patrimonio cultural.

5.2 Enfoque de la investigación

Se optó por un enfoque mixto que combinó técnicas cuantitativas y cualitativas para obtener una comprensión más integral del fenómeno en estudio. Por un lado, el enfoque cuantitativo permitió evaluar el nivel de conocimiento, consumo y percepción que tiene la población sobre el tardón mireño y sus variantes tradicionales. Por otro lado, el enfoque cualitativo facilitó el análisis de aspectos culturales, simbólicos e históricos, tales como la tradición familiar, el origen del nombre, la identidad de los emprendimientos y las diferencias en los procesos de elaboración. Al integrar ambos enfoques, se logró contrastar la información y enriquecer el análisis, ofreciendo una comprensión más profunda del tema.

5.3 Alcance de la investigación

El estudio tuvo un alcance exploratorio y descriptivo. Fue exploratorio porque permitió descubrir información poco documentada sobre las variantes tradicionales en la elaboración del tardón mireño y los emprendimientos que lo producen, lo cual es fundamental, dado que existen pocos registros formales sobre el tema. También fue descriptivo, ya que se detallaron características específicas de la bebida, como los ingredientes, las técnicas de preparación, los contextos de consumo, las formas de comercialización y los elementos identitarios de los productores. Este enfoque facilitó la organización y sistematización de la información recopilada.

5.4 Diseño de la investigación

La investigación fue diseñada como un estudio de caso, centrado en el cantón Mira como el contexto específico donde se lleva a cabo la producción del tardón mireño. Este enfoque permitió realizar un análisis profundo de una realidad concreta, teniendo en cuenta factores culturales, sociales y económicos. Además, facilitó un examen detallado de los

emprendimientos locales, lo que ayudó a comprender sus características únicas, sus métodos de elaboración y su conexión con la identidad cultural de la región.

5.5 Métodos de investigación

Se aplicaron los métodos inductivo-deductivo, analítico-sintético y etnográfico. El método inductivo permitió partir de la observación de casos particulares de productores para identificar patrones en las variantes tradicionales de elaboración. Por su parte, el método deductivo facilitó la interpretación de estos hallazgos a través de conceptos teóricos relacionados con la gastronomía, la identidad cultural y el patrimonio. El método analítico-sintético permitió descomponer la información en partes (ingredientes, técnicas, historia, marca) y luego integrarla en un análisis global. Finalmente, el método etnográfico permitió comprender la elaboración del tardón mireño como una práctica cultural viva, basada en la experiencia y transmisión de conocimientos entre generaciones.

5.6 Técnicas de investigación

Se aplicaron las técnicas como encuesta, entrevista y observación indirecta. La encuesta se utilizó para recopilar información de manera masiva sobre el nivel de conocimiento, consumo y valoración del tardón mireño en la población. Por otro lado, la entrevista permitió obtener información detallada y profunda directamente de los emprendedores y productores, centrándose en aspectos relacionados con la elaboración, la tradición, la historia familiar y la identidad del producto. La observación indirecta se utilizó para analizar documentos, registros y descripciones existentes, lo que complementó la información obtenida en el trabajo de campo.

5.7 Instrumentos de investigación

- Encuesta
- Guion de entrevista
- Ficha de observación
- Laptop
- Diario de campo
- Teléfono celular

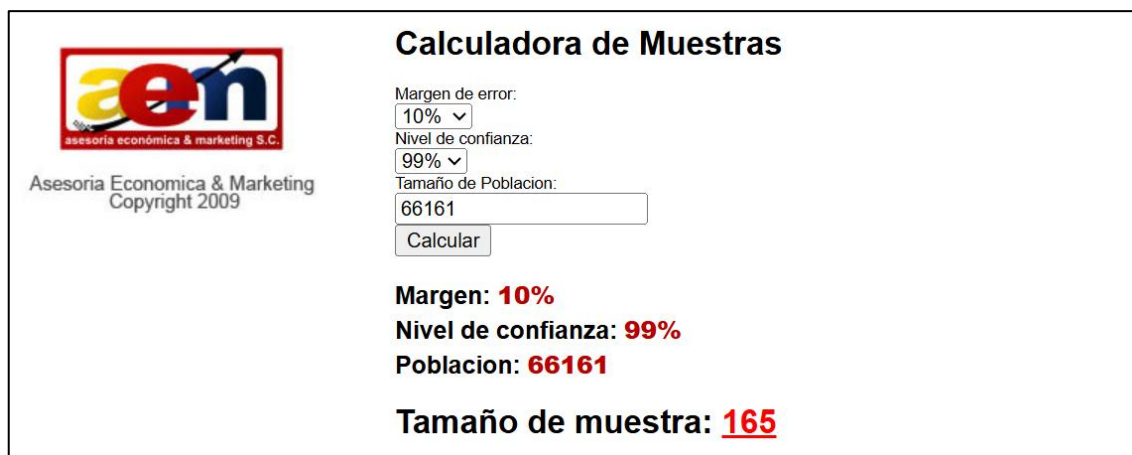
5.8 Población y muestra

La población objeto de estudio estuvo compuesta por la “Población Económicamente Activa (PEA) de la provincia del Carchi, que asciende a un total de 66,161” (Instituto Nacional de

Estadística y Censos [INEC], 2010, p. 4). Para determinar el tamaño de la muestra, se utilizó la fórmula para poblaciones finitas, resultando en una muestra de 165 personas a las que se les aplicaron encuestas. Se aplicó un margen de error del 1% y un nivel de confianza del 99%, lo que permitió obtener un análisis más preciso y representativo de la población estudiada.

Figura 1

Cálculo de la muestra



Calculadora de Muestras

Margen de error: 10% ▼
 Nivel de confianza: 99% ▼
 Tamaño de Poblacion: 66161
 Calcular

Margen: 10%
Nivel de confianza: 99%
Poblacion: 66161

Tamaño de muestra: 165

Asesoría Económica y Marketing [AEM] (2026). Cálculo de muestra.
https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php

Fórmula:

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

Valores:

n: tamaño de la muestra

Z: nivel de confianza

p: probabilidad de éxito

q: probabilidad de fracaso

e: margen de error permitido

N: tamaño total de la población

Donde:

$$N = 66.161$$

$$Z = 1,96$$

$$p = 0,5$$

$$q = 0,5$$

$$e = 0,075$$

Fórmula

$$n = \frac{66161 \cdot (1,96)^2 \cdot 0,5 \cdot 0,5}{0,076^2(66161 - 1) + (1,96)^2 \cdot 0,5 \cdot 0,5}$$

$$n \approx 165$$

5.9 Procedimiento

El procedimiento de la investigación se llevó a cabo en tres fases clave que permitieron recopilar, organizar y analizar la información necesaria para estudiar las variantes tradicionales en la elaboración del tardón mireño. Estas fases comprendieron el diseño de los instrumentos de recolección de datos, su aplicación en el trabajo de campo y la posterior sistematización de la información obtenida.

5.9.1. Diseño de instrumentos

En la primera fase se crearon los instrumentos de investigación en función a los objetivos establecidos y las variables de estudio. Para la recolección de información cuantitativa se diseñó una encuesta estructurada con preguntas cerradas orientadas a identificar el nivel de conocimiento, consumo, valoración cultural y percepción de la población sobre el tardón mireño. De igual manera, se elaboró un guion de entrevista semiestructurada dirigido a productores y emprendedores, con preguntas relacionadas con la historia del emprendimiento, ingredientes, técnicas de elaboración, variantes tradicionales, identidad cultural y procesos de comercialización. Adicionalmente, se utilizó una ficha de observación para registrar información complementaria obtenida a través de documentos, registros y fuentes bibliográficas relacionadas con el tema de estudio.

5.9.2. Aplicación de los instrumentos

Una vez que se diseñaron los instrumentos de investigación, se procedió a ponerlos en práctica. Se realizó una encuesta dirigida a 165 personas de la población económicamente activa en la provincia del Carchi, con el objetivo de comprender su percepción sobre el tardón mireño y su importancia cultural. Para participar, se establecieron ciertos criterios: los encuestados debían ser mayores de 18 años, residir en la provincia del Carchi y aceptar participar de forma voluntaria en el estudio. Se excluyeron a aquellos menores de edad, a quienes no vivían en la provincia y a quienes presentaron encuestas incompletas o con respuestas inconsistentes.

Al mismo tiempo, se realizaron entrevistas semiestructuradas a productores y emprendedores del cantón Mira, seleccionados por su experiencia y conocimiento en la elaboración del tardón mireño. Los criterios de inclusión para esta técnica eran: ser productor, emprendedor o representante de un proyecto relacionado con la elaboración o venta del tardón, tener experiencia en esta actividad y dar su consentimiento verbal para participar en el estudio. Se excluyó a aquellas personas que no tuvieran una relación directa con el proceso de elaboración de la bebida, así como a quienes no proporcionaron información suficiente para el análisis.

5.9.3. Sistematización de los datos

La información recopilada a través de las encuestas fue organizada en matrices de datos y procesada utilizando herramientas digitales como *Google Forms* y *Microsoft Excel*, facilitando la generación de tablas y gráficos estadísticos para su posterior interpretación. En el caso de las entrevistas, las respuestas fueron transcritas, codificadas y clasificadas mediante un sistema de categorías y subcategorías relacionadas con el origen y trayectoria de los emprendimientos, identidad y tradición, ingredientes y características, procesos de elaboración y estrategias de visibilización.

Finalmente, se integraron los resultados cuantitativos y cualitativos facilitando el análisis y la interpretación de los datos, dando paso a la triangulación de información con el estado del arte y el marco teórico, enriqueciendo tanto el análisis como la discusión de los hallazgos obtenidos en la investigación.

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN. _

En este apartado se presentan y analizan los resultados obtenidos a partir de la aplicación de las encuestas y entrevistas realizadas durante el proceso de investigación. La información recopilada permitió identificar y analizar las variantes tradicionales del tardón mireño, así como conocer la percepción de la población y los aportes de los productores y emprendedores vinculados a esta bebida. Los resultados cuantitativos se muestran mediante tablas y gráficos estadísticos, mientras que los resultados cualitativos se organizan en categorías y subcategorías de análisis, con el objetivo de comprender su significado cultural y su aporte al reconocimiento patrimonial del tardón mireño en el cantón Mira.

6.1 Tabulación de las encuestas

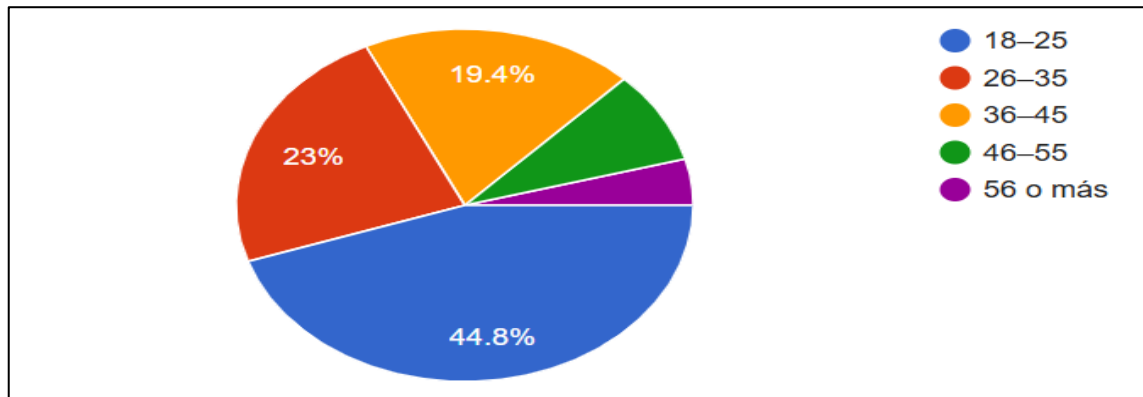
En esta sección se presentan los resultados obtenidos a través de encuestas realizadas a la población de la provincia del Carchi, con el objetivo de recopilar información sobre el conocimiento, consumo, valor cultural y percepción social del tardón mireño. La encuesta se aplicó a una muestra de 165 personas y estuvo diseñada con preguntas cerradas de tipo dicotómico, de opción múltiple y de escala. Los resultados se muestran mediante gráficos estadísticos generados en *Google Forms*, acompañados de una breve interpretación descriptiva que ayuda a comprender las tendencias observadas, aunque aún no se han alcanzado conclusiones definitivas.

Datos generales

a) Edad

Figura 2

Edad

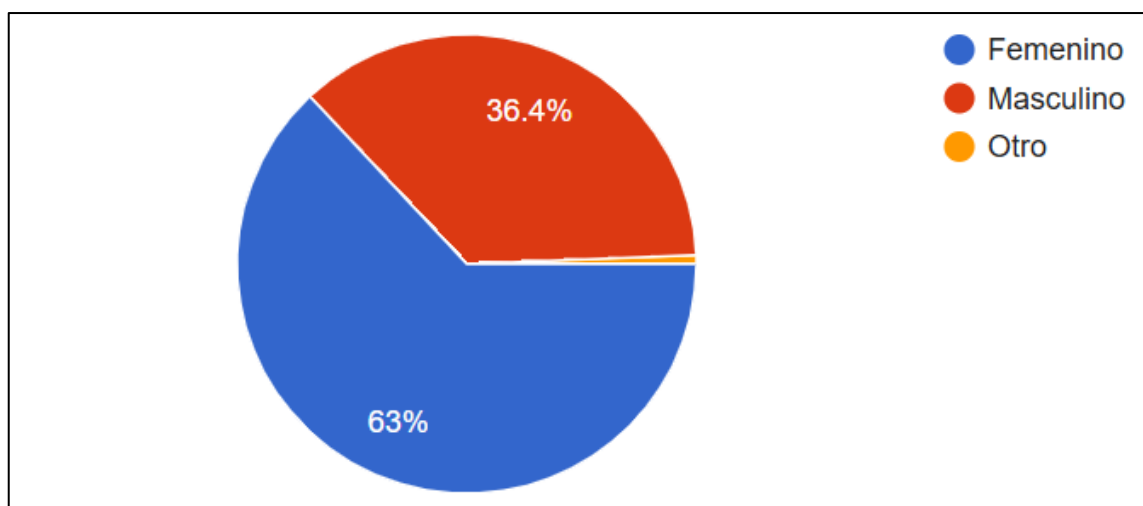


La mayoría de los participantes se ubicó entre los 18 y 35 años, evidenciando una mayor participación de población joven y adulta joven en la encuesta. También se registró participación de personas mayores de 36 años, lo que permitió obtener opiniones de diferentes grupos etarios.

b) Género

Figura 3

Género

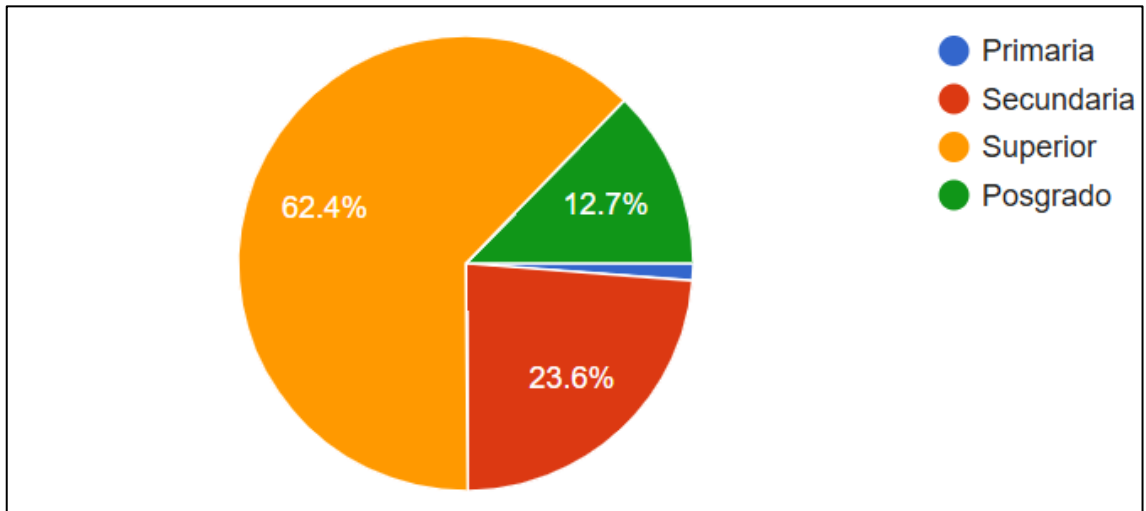


Los resultados muestran una mayor participación del género masculino, seguido por el femenino. Además, se registró un porcentaje mínimo correspondiente a otras identidades de género.

c) Nivel de educación

Figura 4

Nivel de educación

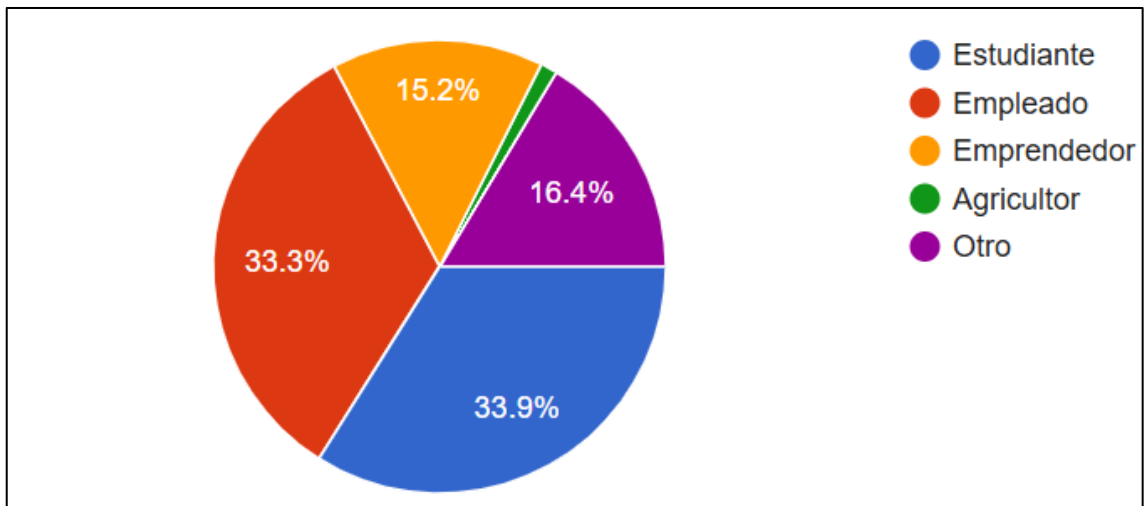


La mayor parte de los encuestados indicó contar con estudios superiores, mientras que otros participantes señalaron haber culminado la secundaria o la educación primaria. Esto refleja una población con distintos niveles de formación académica.

d) Ocupación

Figura 5

Ocupación

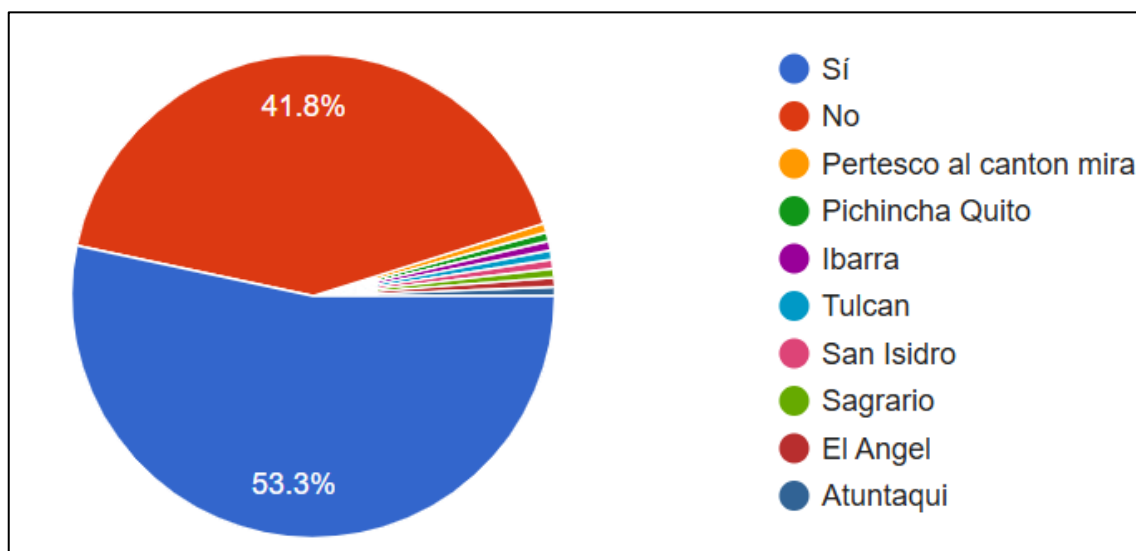


Entre las principales ocupaciones registradas se encontraron empleados, emprendedores y estudiantes. También participaron agricultores y personas dedicadas a otras actividades, lo cual permitió recopilar percepciones diversas.

e) ¿Reside en el cantón Mira?

Figura 6

Lugar de residencia



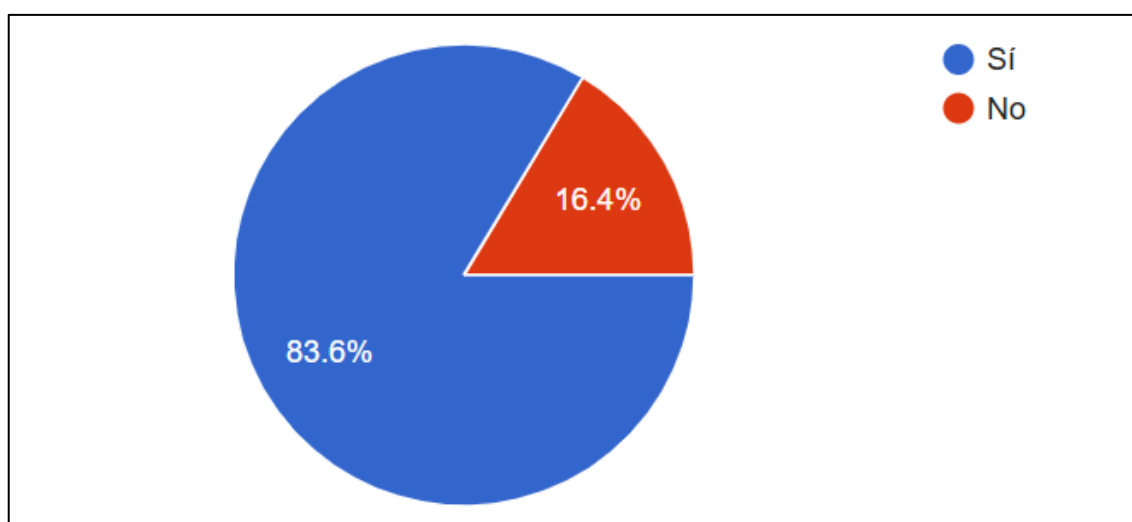
La mayoría de los participantes indicó residir en el cantón Mira, mientras que otro grupo señaló pertenecer a diferentes ciudades y sectores de la provincia del Carchi. Esto permitió considerar opiniones tanto locales como externas.

Conocimiento y consumo del tardón mireño

1. ¿Conoce usted el tardón mireño?

Figura 7

Conocimiento del tardón mireño

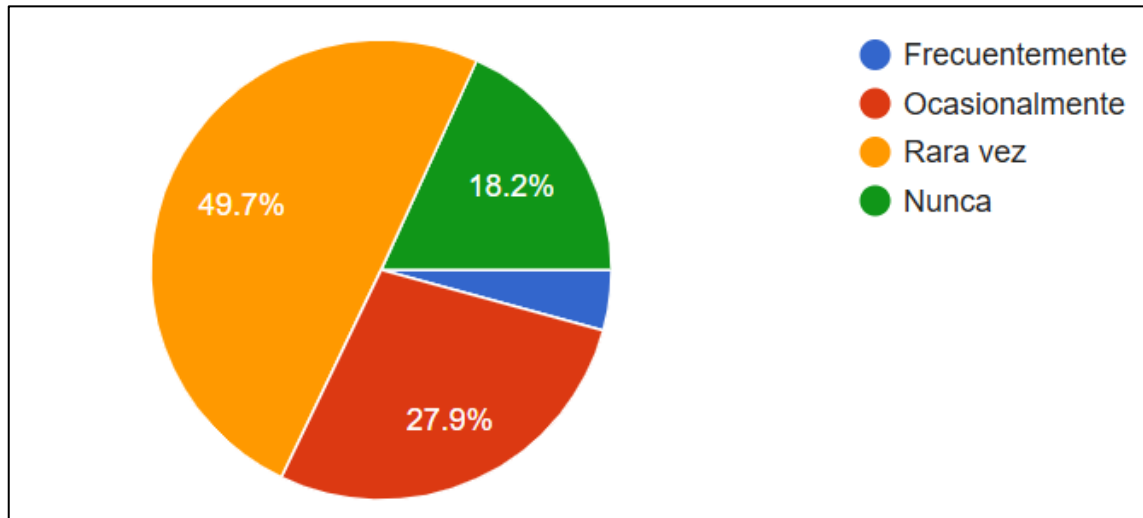


Los resultados evidencian que la mayoría de los encuestados conoce el tardón mireño, mientras que un porcentaje menor manifestó no conocer esta bebida tradicional.

2. ¿Con qué frecuencia consume tardón mireño?

Figura 8

Frecuencia de consumo

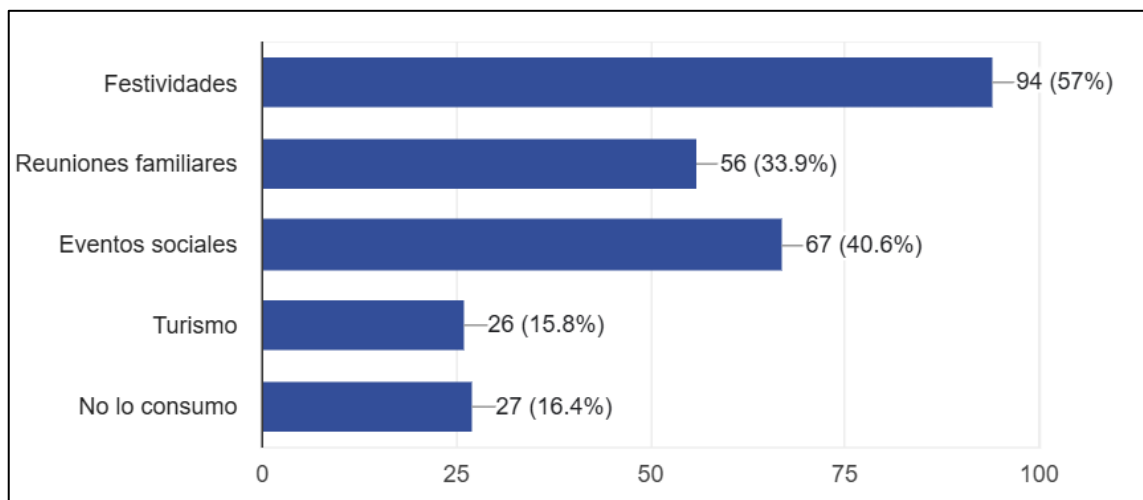


La mayor parte de los participantes señaló consumir tardón mireño ocasionalmente. También se registraron personas que lo consumen frecuentemente, rara vez o nunca.

3. ¿En qué contextos ha consumido tardón mireño?

Figura 9

Contextos de consumo



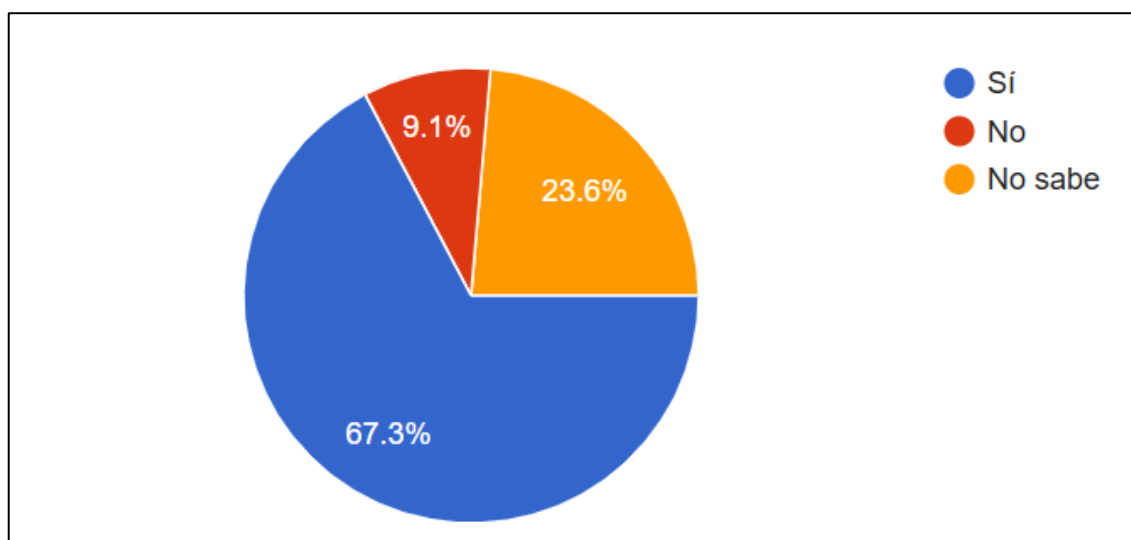
Las festividades y reuniones familiares fueron los principales espacios de consumo mencionados por los encuestados. Asimismo, se registraron respuestas relacionadas con eventos sociales y actividades turísticas.

Conocimiento y consumo del tardón mireño

4. ¿Considera que existen diferentes formas de preparar el tardón mireño?

Figura 10

Conocimiento de variantes

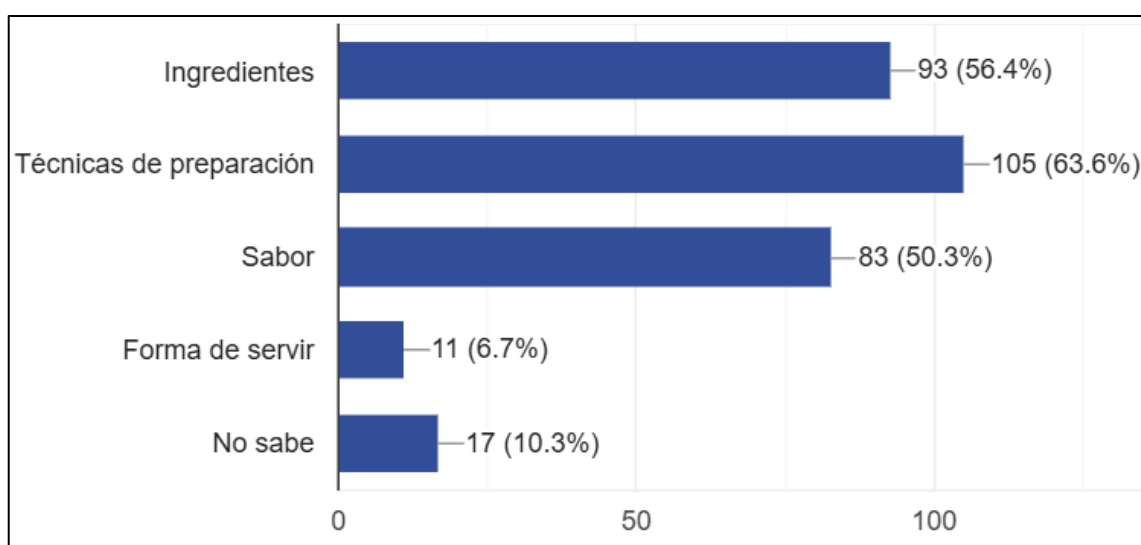


La mayoría de los participantes considera que existen diferentes formas de preparación del tardón mireño. Sin embargo, un grupo menor indicó no conocer sobre estas variantes.

5. ¿Qué aspectos cree que varían en su preparación?

Figura 11

Aspectos que varían en la preparación

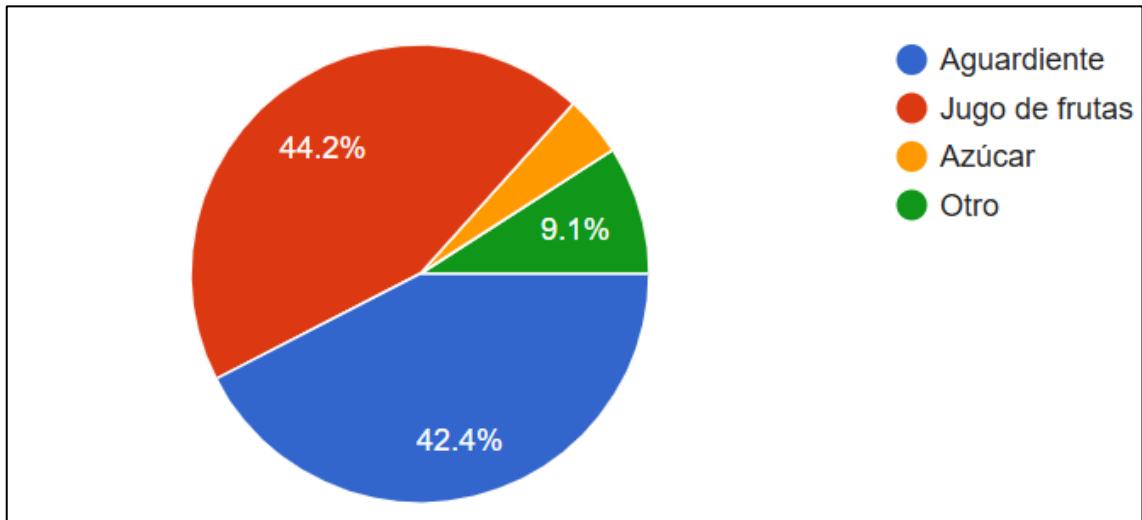


Los encuestados señalaron principalmente las técnicas de preparación, los ingredientes y el sabor como los elementos que más cambian entre las distintas variantes del tardón mireño.

6. ¿Qué ingrediente considera más importante en el tardón mireño?

Figura 12

Ingrediente más importante

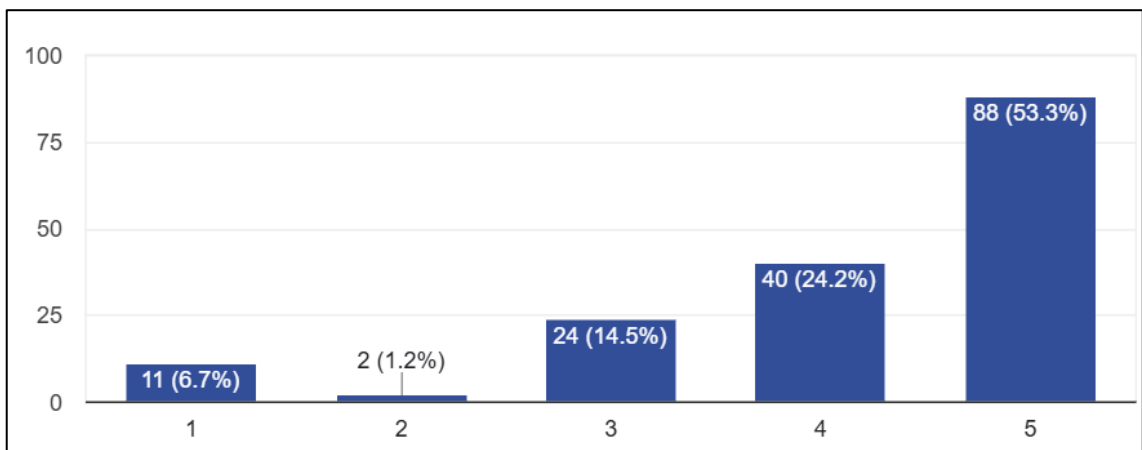


El aguardiente y el azúcar fueron identificados como los ingredientes más importantes dentro de la preparación del tardón mireño. También se mencionó el jugo de frutas y otros ingredientes.

7. En una escala del 1 al 5, ¿qué tan importante considera preservar las diferentes formas de preparación del tardón mireño?

Figura 13

Importancia de preservar las variantes



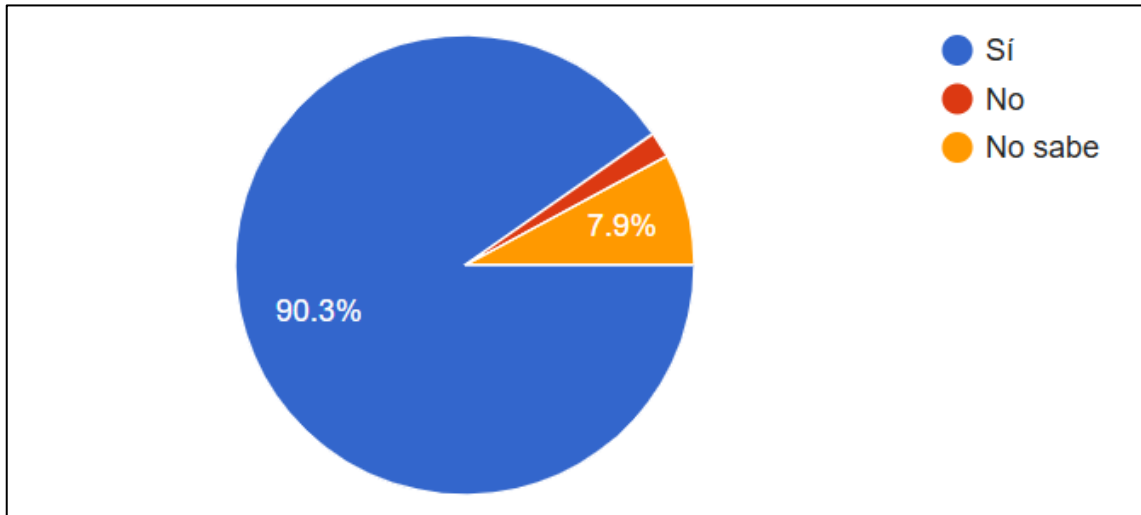
La mayoría de los participantes calificó con valores altos la importancia de preservar las distintas formas de preparación del tardón mireño, reflejando interés por la conservación de esta tradición.

Valor cultural

8. ¿Considera que el tardón mireño forma parte de la identidad cultural del cantón Mira?

Figura 14

Tardón e identidad cultural

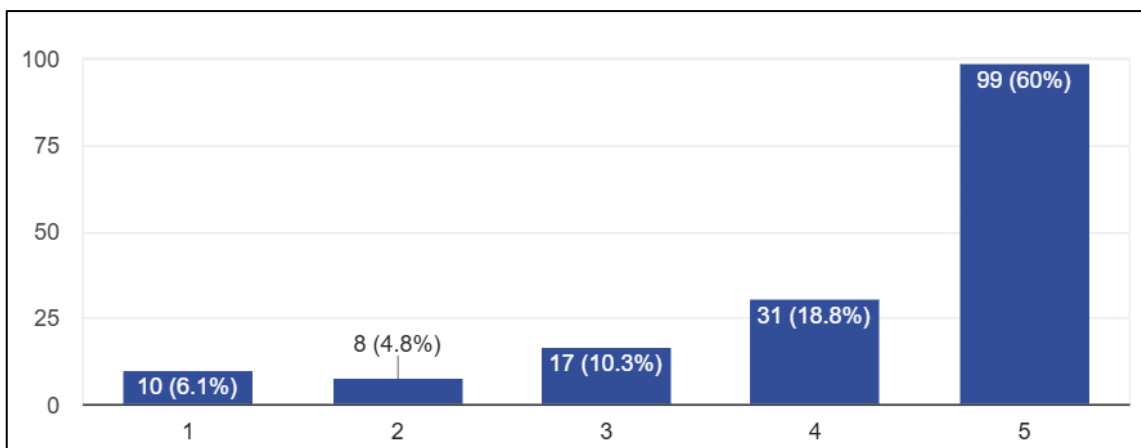


Los resultados muestran que la mayoría de los encuestados considera que el tardón mireño sí forma parte de la identidad cultural del cantón Mira.

9. En una escala del 1 al 5, ¿qué tan importante es el tardón mireño para la cultura local?

Figura 15

Importancia cultural del tardón

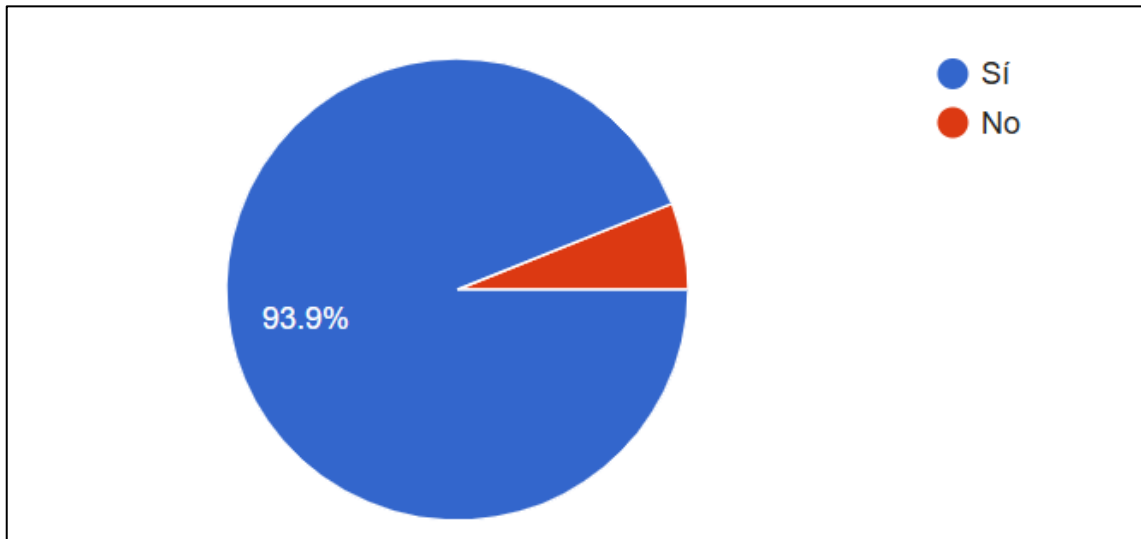


La mayor parte de los participantes otorgó una valoración alta a la importancia cultural del tardón mireño, evidenciando el reconocimiento social de esta bebida dentro de la comunidad.

10. ¿Cree que esta bebida debería ser más promovida a nivel turístico?

Figura 16

Promoción turística del tardón



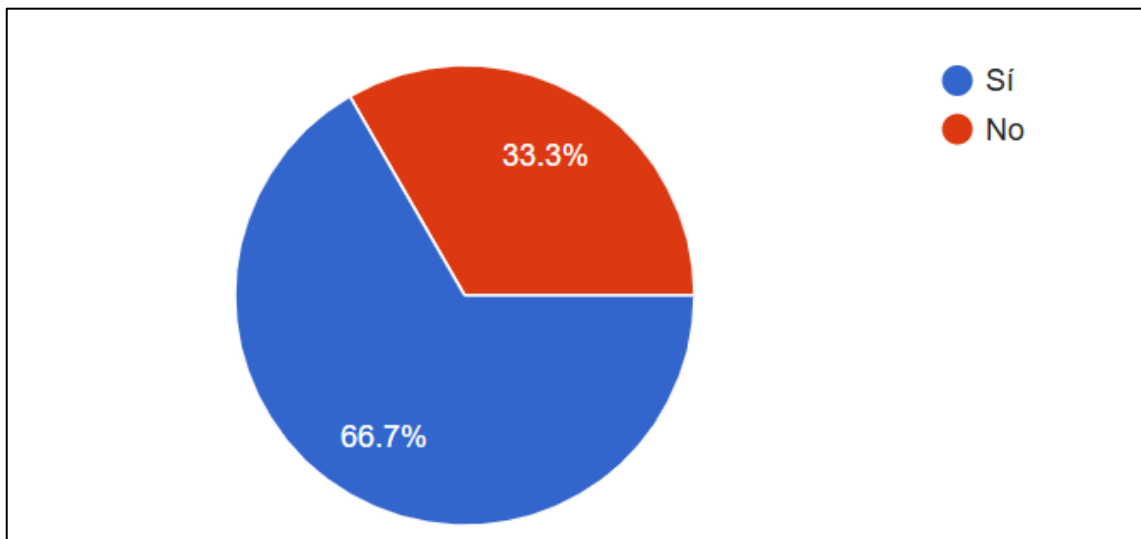
La mayoría de los encuestados considera que el tardón mireño debería recibir una mayor promoción turística, mostrando interés por fortalecer su difusión y reconocimiento.

Emprendimientos y marca

11. ¿Conoce emprendimientos o personas que elaboren tardón mireño?

Figura 17

Conocimiento de emprendimientos

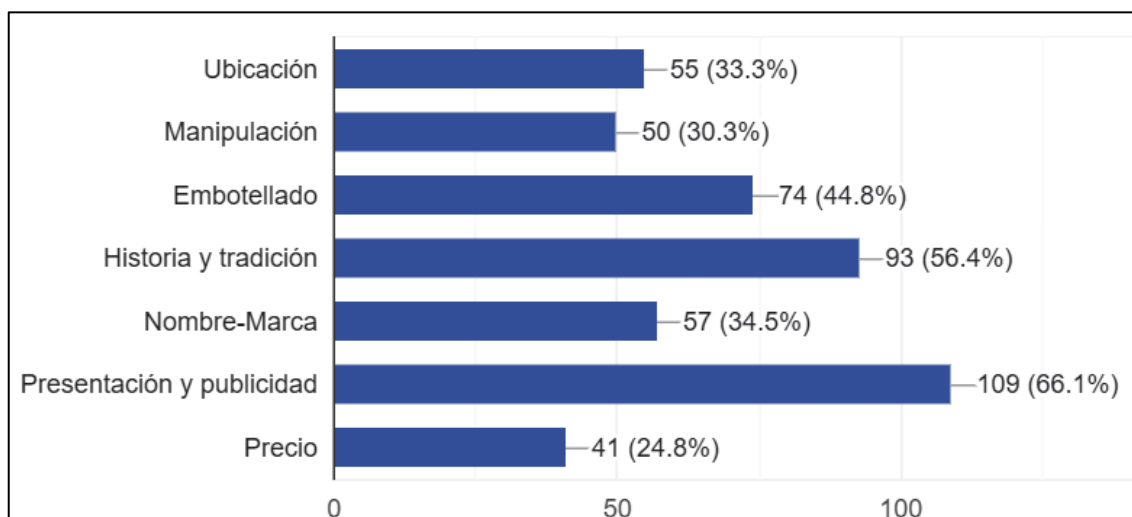


Una parte importante de los participantes manifestó conocer emprendimientos o productores relacionados con la elaboración del tardón mireño.

12. ¿Qué aspecto considera más importante en un emprendimiento de tardón mireño?

Figura 18

Aspectos valorados en los emprendimientos



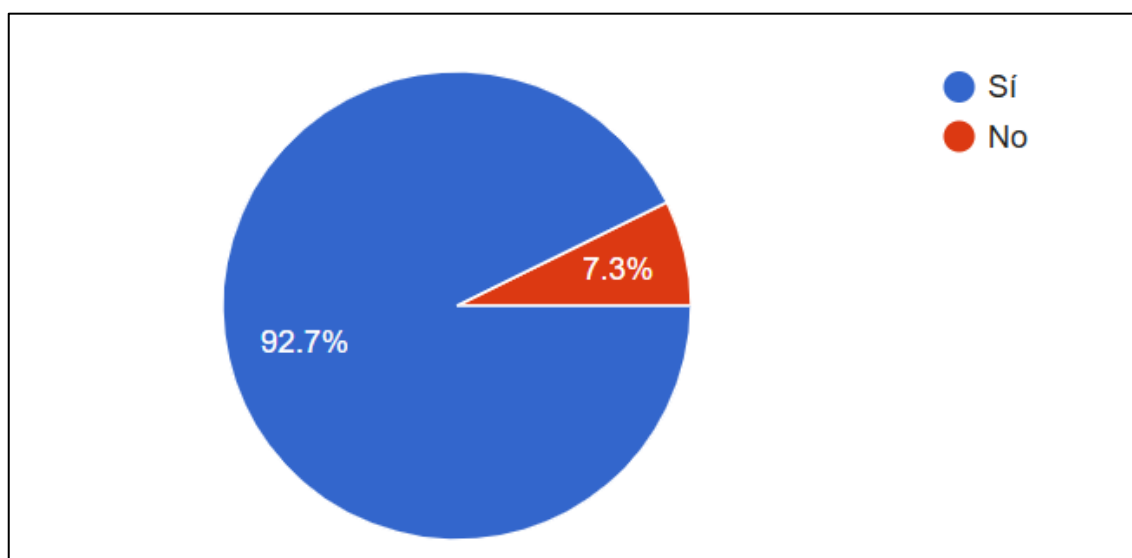
La historia y tradición fueron los aspectos más valorados por los encuestados, seguidos por la presentación, la publicidad y el nombre o marca del producto.

Revista etnogastrómica

13. ¿Le gustaría conocer más sobre el tardón mireño a través de una revista?

Figura 19

Interés en una revista etnogastrómica

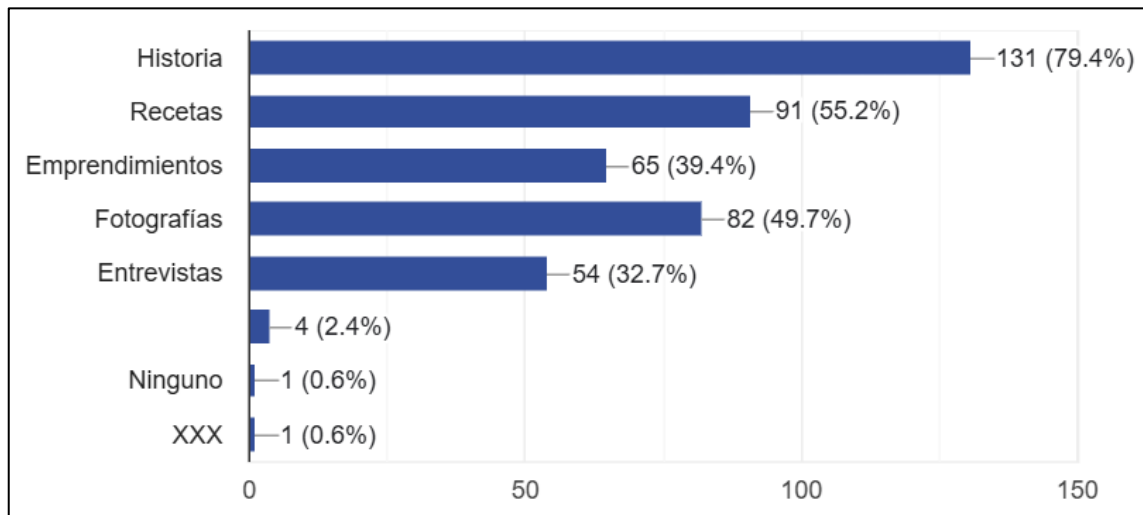


La mayoría de los participantes manifestó interés en conocer más sobre el tardón mireño mediante una revista etnogastrómica.

14. ¿Qué contenido le gustaría encontrar en una revista sobre el tardón mireño?

Figura 20

Contenido de interés para la revista

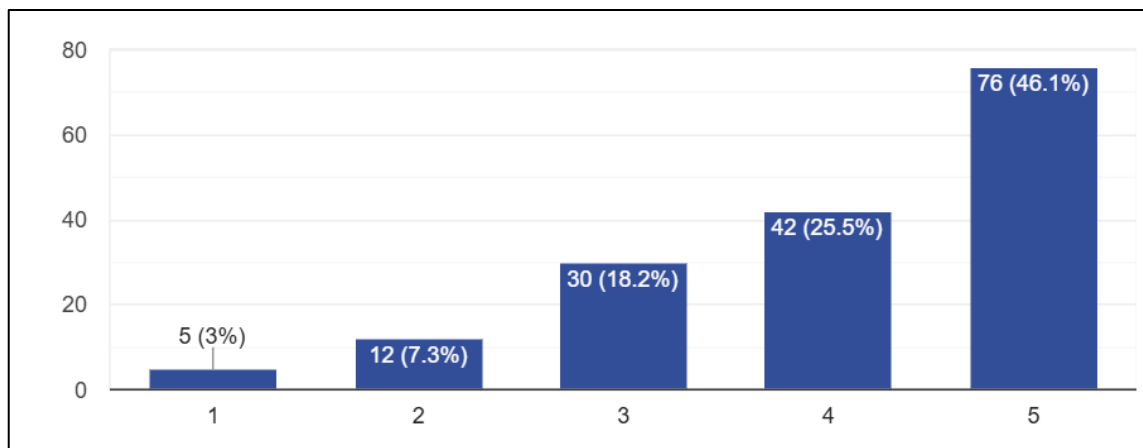


Los encuestados mostraron mayor interés en contenidos relacionados con historia, recetas, emprendimientos, tradición y formas de preparación del tardón mireño.

15. En una escala del 1 al 5, ¿qué tan útil considera una revista para difundir esta bebida?

Figura 21

Utilidad de la revista para la difusión



La mayoría de los participantes consideró que una revista etnogastronómica sería una herramienta útil para difundir el tardón mireño y fortalecer su reconocimiento cultural.

6.1.1 Resumen general de las encuestas

Los resultados de las 165 encuestas evidencian que el tardón mireño es una bebida ampliamente reconocida dentro de la provincia del Carchi, ya que el 83,6 % de los participantes afirmó conocerla. Además, el 81,8 % manifestó haberla consumido al menos una vez, principalmente durante festividades (57 %), eventos sociales (40,6 %) y reuniones familiares (33,9 %). Asimismo, el 67,3 % considera que existen diferentes variantes en su elaboración, identificando como principales diferencias las técnicas de preparación (63,6 %), los ingredientes (56,4 %) y el sabor (50,3 %). Estos resultados reflejan que el tardón mireño mantiene una fuerte presencia en las prácticas culturales y sociales de la población.

Por otra parte, el 90,3 % de los encuestados considera que el tardón mireño forma parte de la identidad cultural del cantón Mira y el 93,9 % cree que debería recibir una mayor promoción turística. También se evidenció que el 66,7 % conoce emprendimientos relacionados con esta bebida, valorando especialmente aspectos como la presentación, la historia y la tradición de los productores. Finalmente, el 92,7 % mostró interés en conocer más sobre el tardón mireño mediante una revista etnogastronómica, destacando la historia de la bebida (79,4 %) y las recetas tradicionales (55,2 %) como los contenidos de mayor interés. Estos resultados respaldan la importancia de documentar las variantes tradicionales y visibilizar los emprendimientos locales como parte del patrimonio cultural de Mira.

6.2 Resultados de las entrevistas

Con el propósito de identificar las variantes tradicionales en la elaboración del tardón mireño, se realizó un análisis cualitativo de las entrevistas realizadas a seis productores y emprendedores del cantón Mira. La información se organizó utilizando un sistema de categorías y subcategorías, lo que permitió reconocer similitudes, diferencias y elementos culturales presentes en los relatos de los participantes. El análisis se estructuró en cinco categorías: origen y trayectoria, identidad y tradición, ingredientes y características, proceso de elaboración, y emprendimiento y visibilización.

6.2.1 Datos de los entrevistados

Tabla 2

Datos de los entrevistados

Código	Nombre del entrevistado	Nombre del emprendimiento	Fecha de la entrevista
E1	Ángel Ruiz Mena	TARDÓN MIREÑO	11/05/2026
E2	Renato Bastidas	SEÑOR TARDÓN	10/05/2026
E3	Dustin Onofre	TARDÓN “LA VOLADORA”	11/05/2026
E4	Berónica [sic] Méndez	TARDÓN DE MANDARINA “EL ENCANTO MIREÑO”	11/05/2026
E5	Job Mafla	TARDONCITO	11/05/2026
E6	Cristian Quiña	“MIREÑO FRUTAL” LICOR DULCE DE MANDARINA	11/05/2026

Nota. Elaborado por el autor en base a las entrevistas aplicadas a emprendedores y productores de Tardón Mireño (2026).

6.2.2 Guion de la entrevista

1. Datos generales del emprendimiento

- Nombre del emprendimiento / marca:
- Nombre del entrevistado/a:
- Edad (opcional):
- Comunidad / sector:
- Años de experiencia elaborando tardón:

Tipo de aprendizaje:

☐ Heredado → ¿De quién?: _____

☐ Autónomo

2. Origen y trayectoria

- ¿Cómo nació su emprendimiento?
- ¿Qué significado tiene para su familia la elaboración del tardón mireño?

3. Producción y comercialización

- ¿Con qué frecuencia elaboran el tardón?

- ¿Cómo cambia la producción o venta en fiestas o feriados?
- ¿Dónde comercializan su producto? (Lugar de producción y lugar de expendio)

4. Identidad y tradición

- ¿Conoce el origen del nombre “tardón mireño”?
- ¿Su tardón tiene un nombre o marca? ¿Cuál es y qué representa?
- ¿Qué hace especial o diferente a su tardón?
- ¿Qué percepción tiene su bebida dentro de su comunidad?
- ¿En qué momentos se acostumbra preparar o consumir?

5. Ingredientes y características (visión general)

- ¿Qué ingredientes utiliza?
- ¿De dónde obtiene ingredientes como el aguardiente, frutas o especias?
- ¿La combinación de especias es una tradición familiar o varía?
- ¿Añaden algún ingrediente que los diferencie?
- ¿Qué aspectos considera importantes para lograr un buen tardón?

6. Proceso general (sin detalles, si no los considera necesarios)

- De manera general, ¿cómo describiría la preparación del tardón?
- ¿Qué tipo de utensilios utilizan (hierro, barro, acero inoxidable)? ¿Por qué?
- ¿Se deja reposar antes de consumir o vender?

7. Presentación y conservación

- ¿En qué tipo de envase lo comercializan?
- ¿El envase forma parte de la identidad de su producto? ¿Por qué?
- ¿Cómo recomiendan conservar el tardón?
- ¿Cuál es su tiempo aproximado de duración?

8. Variantes del tardón mireño

- ¿Qué diferencias ha observado entre su tardón y otros?
- ¿Qué aspectos se mantienen en todas las variantes?

9. Emprendimiento y visibilización

- ¿Cómo da a conocer su producto?

- ¿Qué dificultades ha tenido para difundirlo?
- ¿Qué le gustaría que las personas conozcan sobre su tardón?
- ¿Qué le gustaría que se destaque en una revista sobre su producto?

10. Cierre (contenido para la revista)

- Si tuviera que describir su tardón en una frase, ¿qué diría?
- ¿Qué mensaje le gustaría compartir con quienes leerán la revista?

6.2.3 Transcripción de las entrevistas

(Ver anexo 3)

6.2.4 Sistema de categorización

Mediante entrevistas semiestructuradas aplicadas a seis productores y emprendedores del tardón mireño, se recopiló información cualitativa que fue analizada utilizando un sistema de categorización de datos. Este enfoque tuvo como objetivo organizar, interpretar y comprender las percepciones, experiencias y conocimientos sobre la elaboración de esta bebida tradicional. Gracias a este proceso, se lograron identificar temas comunes en las narrativas de los entrevistados y establecer conexiones entre los diversos factores que influyen en la producción, comercialización y valoración cultural del tardón mireño.

El análisis se llevó a cabo codificando las respuestas de los entrevistados y agrupando la información en categorías y subcategorías, basadas en los objetivos de la investigación y en los elementos que surgieron durante la revisión de las entrevistas. Así, se creó un sistema de categorías que abarca aspectos como el origen y desarrollo de los emprendimientos, la identidad y tradición cultural vinculada a la bebida, los ingredientes y procesos de elaboración, las estrategias de comercialización y promoción, así como las acciones dirigidas a la conservación y difusión del tardón mireño.

Este proceso de categorización facilitó la sistematización de la información recolectada, permitiendo un análisis comparativo entre los diferentes entrevistados y ayudando a identificar similitudes y particularidades en sus relatos. Además, esta metodología destacó la importancia del tardón mireño como una expresión gastronómica identitaria del cantón Mira, resaltando su valor cultural, histórico y económico dentro de la comunidad. Los hallazgos obtenidos son un aporte valioso para entender las variantes tradicionales de esta bebida y para desarrollar estrategias que promuevan su difusión, preservación y fortalecimiento como parte del patrimonio gastronómico local.

Tabla 3*Categorización de los datos cualitativos*

Categoría	Subcategoría	Código	Unidad de análisis	Interpretación
Origen y trayectoria	Motivación del emprendimiento	E1, E2, E3, E4, E6	Conservación de la tradición, oportunidad económica e innovación mediante nuevos sabores y presentaciones.	Los emprendimientos surgen por la combinación de intereses culturales, familiares y comerciales, manteniendo como eje principal la preservación del tardón mireño.
Origen y trayectoria	Transmisión del conocimiento	E2, E3, E4, E5	Aprendizaje heredado de padres, familiares y experiencias acumuladas a lo largo del tiempo.	La elaboración del tardón constituye un conocimiento tradicional transmitido principalmente de generación en generación.
Identidad cultural	Origen del nombre	E1, E2, E3, E4, E6	Relatos asociados a la palabra “tardón”, vinculados a tardanzas, festividades y narraciones históricas locales.	La tradición oral conserva diversas versiones sobre el origen del nombre, fortaleciendo la memoria colectiva de la comunidad.
Identidad cultural	Valor simbólico	E1, E3, E4, E6	Símbolo de identidad, orgullo, historia y pertenencia cultural.	El tardón es reconocido como un patrimonio gastronómico representativo del cantón Mira.
Producción y elaboración	Ingredientes tradicionales	E2, E3, E5	Aguardiente de caña, jugo de naranja y azúcar.	Existe una fórmula base común que define la identidad tradicional de la bebida.
Producción y elaboración	Variantes del producto	E4, E6	Incorporación de mandarina, guanábana y otros sabores locales.	La innovación productiva permite diversificar la oferta sin alterar la esencia tradicional del tardón.
Producción y elaboración	Técnicas de preparación	E1, E3, E4, E6	Selección de fruta, higiene, mezcla adecuada de ingredientes, elaboración artesanal y control sanitario.	La calidad del producto depende de la materia prima, la experiencia del productor y el cumplimiento de normas de inocuidad.
Producción y elaboración	Utensilios utilizados	E1, E3, E4, E6	Uso predominante de acero inoxidable.	Los productores incorporan materiales adecuados para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.

Categoría	Subcategoría	Código	Unidad de análisis	Interpretación
Comercialización y emprendimiento	Producción y ventas	E1, E2, E3, E4, E5, E6	Incremento de ventas durante las fiestas de la Virgen de la Caridad y cantonización de Mira.	Las festividades locales constituyen el principal escenario de consumo y comercialización.
Comercialización y emprendimiento	Estrategias de difusión	E1, E3, E4, E5, E6	Redes sociales, páginas web, ferias, licorerías y puntos de venta directos.	Los medios digitales complementan las estrategias tradicionales de promoción del producto.
Comercialización y emprendimiento	Dificultades	E1, E3, E6	Escaso apoyo institucional, impuestos elevados y limitaciones para la difusión cultural.	Los emprendimientos enfrentan barreras externas que limitan su crecimiento y posicionamiento.
Conservación y proyección cultural	Preservación de la tradición	E3, E4, E6	Mantener vivas las costumbres y transmitir conocimientos a nuevas generaciones.	Existe preocupación por garantizar la continuidad del patrimonio gastronómico local.
Conservación y proyección cultural	Promoción cultural y turística	E1, E4, E6	Difusión mediante revistas, turismo y promoción nacional e internacional.	Los entrevistados consideran que la visibilización del tardón contribuirá al fortalecimiento cultural y económico del cantón Mira.

Nota. Elaborado por el autor

El sistema de categorización empleado permitió organizar y analizar de manera estructurada la información obtenida a través de las entrevistas semiestructuradas realizadas a los productores y emprendedores del tardón mireño. Al definir categorías y subcategorías, se lograron identificar las principales versiones e historias relacionadas con el origen de dichos emprendimientos, la identidad cultural vinculada a la bebida, los procesos de elaboración, las estrategias de comercialización y las acciones dirigidas a su conservación y promoción. Esta organización facilitó la codificación e interpretación de los relatos de los participantes, permitiendo reconocer tanto las similitudes como las particularidades en sus experiencias y conocimientos. Además, el sistema de categorías sirvió como base para el análisis de los resultados cualitativos y su posterior triangulación con los hallazgos cuantitativos, el estado del arte y los fundamentos teóricos desarrollados en la investigación.

6.2.5 Resumen de las entrevistas

Las entrevistas revelaron que el tardón mireño es un elemento representativo de la identidad cultural del cantón Mira. Los códigos E1, E2, E3, E4, E5 y E6 coincidieron en afirmar que esta bebida forma parte de las tradiciones familiares y comunitarias, siendo transmitida principalmente de generación en generación. Además, los participantes reconocieron que el origen del nombre “tardón” se mantiene vigente gracias a la tradición oral y a los relatos históricos que ha conservado la población.

En cuanto a la elaboración, se identificó una base tradicional compuesta por aguardiente de caña, jugo de naranja y azúcar; sin embargo, algunos productores han incorporado nuevas variantes elaboradas con frutas de la localidad, diversificando la oferta sin perder la esencia de la bebida.

Los entrevistados destacaron la importancia de utilizar materias primas de calidad, mantener procesos artesanales y aplicar medidas de higiene e inocuidad durante la producción. Esta información fue obtenida gracias a capacitaciones dadas por organizaciones que apoyan su producción, contribuyendo a la confianza en los clientes al garantizar la inocuidad de la bebida.

En cuanto a la comercialización, señalaron que las festividades religiosas y cívicas del cantón son los principales espacios de consumo y venta. Para promocionar sus productos, utilizan redes sociales, ferias y puntos de venta directos, aunque algunos mencionaron dificultades relacionadas con el limitado apoyo institucional y la escasa promoción cultural.

Finalmente, los códigos coincidieron en la necesidad de fortalecer las acciones de difusión y conservación del tardón mireño, considerándolo un patrimonio gastronómico con potencial turístico, cultural y económico para el cantón Mira.

6.3. Discusión

Los resultados obtenidos evidencian que el tardón mireño constituye una manifestación gastronómica profundamente vinculada con la identidad cultural del cantón Mira. Los datos cuantitativos muestran que el 90,3 % de los encuestados considera que esta bebida forma parte de la identidad cultural local, mientras que el 93,9 % cree que debería recibir una mayor promoción turística. Asimismo, el 83,6 % manifestó conocer el tardón mireño y el 81,8 % afirmó haberlo consumido al menos una vez, principalmente durante festividades, eventos sociales y reuniones familiares. Estos resultados demuestran el arraigo que posee esta bebida dentro de las prácticas culturales de la población.

Los hallazgos cuantitativos coinciden con los testimonios obtenidos en las entrevistas. Los códigos E1, E3, E4 y E6 describieron al tardón como un símbolo de identidad, historia, tradición y orgullo local, mientras que E2 y E5 destacaron su importancia dentro de las celebraciones familiares y comunitarias. Esta percepción se relaciona con lo planteado por Navas (2022), quien argumenta que las bebidas alcohólicas artesanales son manifestaciones culturales que refuerzan el sentido de pertenencia y la identidad colectiva. Del mismo modo, Jácome, Vásquez y Torres (2021) señalan que las bebidas tradicionales forman parte del folklore y representan elementos de cohesión cultural dentro de las comunidades. Desde el marco conceptual, estos resultados confirman que el tardón mireño puede ser entendido como parte del patrimonio gastronómico local, ya que integra conocimientos, prácticas y significados transmitidos a través de generaciones.

Otro aspecto relevante identificado durante la triangulación corresponde a la transmisión de conocimientos relacionados con la elaboración del tardón. Los entrevistados E2, E3 y E4 señalaron que aprendieron la preparación mediante conocimientos heredados de familiares, mientras que E6 indicó haber desarrollado su aprendizaje de forma autónoma. Estos resultados evidencian que la preservación de esta bebida depende principalmente de mecanismos de transmisión intergeneracional. Esta situación coincide con lo señalado por Egea et al. (2016), quienes afirman que las bebidas tradicionales representan conocimientos heredados que forman parte del patrimonio cultural inmaterial. Asimismo, Muñoz (2010) sostiene que las bebidas tradicionales cumplen funciones sociales y culturales que favorecen la continuidad de las prácticas comunitarias. En consecuencia, la permanencia del tardón

mireño no solo depende de su consumo, sino también de la conservación de los saberes asociados a su elaboración.

Respecto a los ingredientes y variantes tradicionales, los resultados de las encuestas muestran que el 67,3 % de los participantes considera que existen diferentes formas de preparar el tardón mireño. Además, el 63,6 % identificó las técnicas de preparación como el principal elemento de diferenciación, seguido de los ingredientes (56,4 %) y el sabor (50,3 %). Estos datos coinciden con los testimonios de E2, E3, E4, E5 y E6, quienes señalaron que, aunque la receta tradicional se basa en aguardiente de caña, azúcar y jugo de naranja, actualmente existen variantes elaboradas con mandarina, guanábana, mora, maracuyá y otras frutas locales.

La existencia de estas variantes demuestra que la tradición gastronómica es dinámica y no estática. En este sentido, E4 menciona que creó una versión del tardón utilizando mandarina, aprovechando los recursos y disponibilidad de esta fruta en la localidad, mientras que E6 introdujo nuevos sabores mediante un proceso de innovación orientado a diversificar la oferta del producto. Estos hallazgos coinciden con Arellano-Plaza, Pérez y Gómez (2022), quienes señalan que los productos tradicionales pueden adaptarse a nuevas dinámicas productivas y comerciales sin perder los elementos que les otorgan identidad cultural. Desde la perspectiva teórica de la innovación gastronómica tradicional, estas adaptaciones representan mecanismos que favorecen la permanencia y valorización de los productos patrimoniales en contextos contemporáneos.

En cuanto a los procesos de elaboración, los entrevistados coincidieron en destacar la importancia de la calidad de la materia prima, la higiene y la utilización de equipos adecuados para garantizar la inocuidad del producto. Los testimonios de E1, E3, E4 y E6 evidencian que actualmente se emplean recipientes y utensilios de acero inoxidable, además de prácticas relacionadas con el control sanitario y el cumplimiento de normas técnicas.

Estos resultados se relacionan con lo expuesto por Sánchez (2022), quien destaca que la documentación y estandarización de los procesos de elaboración artesanal contribuyen a preservar la autenticidad de las bebidas tradicionales y garantizar su calidad para los consumidores. La incorporación de estas prácticas demuestra que la tradición puede coexistir con procesos de mejora e innovación sin comprometer la esencia cultural del producto.

En relación con la comercialización, los resultados de las encuestas muestran que el tardón mireño se consume principalmente durante festividades (57 %), eventos sociales (40,6 %) y reuniones familiares (33,9 %). De manera similar, los entrevistados E1, E2, E3, E4 y E6

señalaron que las ventas aumentan considerablemente durante las fiestas de la Virgen de la Caridad y la cantonización de Mira, debido a la llegada de turistas y residentes que retornan al cantón durante estas fechas. Estos hallazgos confirman la estrecha relación existente entre las prácticas gastronómicas tradicionales y las celebraciones comunitarias.

Los resultados también evidenciaron que la comercialización actual incorpora estrategias de difusión mediante redes sociales, páginas web, ferias y puntos de venta directos. Sin embargo, E3 y E6 manifestaron dificultades relacionadas con el limitado apoyo institucional, la promoción turística insuficiente y las restricciones económicas para fortalecer sus emprendimientos. Estos resultados coinciden con Tapia, Zambrano y Granda (2026), quienes señalan que la consolidación de productos tradicionales depende no solo de su calidad, sino también de la construcción de una identidad de marca y de estrategias efectivas de posicionamiento. De igual forma, Toapanta et al. (2025) destacan que los productos con fuerte contenido cultural generan vínculos emocionales con los consumidores, aspecto que puede ser aprovechado para fortalecer la comercialización del tardón mireño.

Finalmente, la investigación demuestra que existe un interés significativo por preservar y difundir esta bebida tradicional. El 92,7 % de los encuestados manifestó interés en conocer más sobre el tardón mireño mediante una revista etnogastronómica, mientras que el 79,4 % expresó interés en contenidos relacionados con la historia de la bebida y el 55,2 % en recetas tradicionales. Estos resultados coinciden con las opiniones de E1, E3, E4 y E6, quienes señalaron la necesidad de fortalecer la difusión cultural, promover el turismo gastronómico y transmitir estos conocimientos a las nuevas generaciones.

En resumen, la triangulación entre los resultados cuantitativos, los testimonios de los entrevistados, los antecedentes científicos y los fundamentos teóricos permite concluir que el tardón mireño es una expresión del patrimonio gastronómico del cantón Mira que fusiona tradición, identidad cultural e innovación. Su permanencia ha sido posible gracias a la transmisión de conocimientos familiares, su presencia en las festividades locales y la valoración social que tiene dentro de la comunidad. Sin embargo, para fortalecer su futuro, será necesario implementar estrategias de difusión, promoción turística y apoyo a los emprendimientos locales que ayuden a preservar y visibilizar esta importante manifestación cultural.

6.4 Propuesta

6.4.1 Título de la propuesta

Diseño de una revista etnogastronómica para la difusión de las variantes tradicionales del tardón mireño como patrimonio gastronómico del cantón Mira

6.4.2 Fundamentación de la propuesta

La presente propuesta se dio como respuesta a los hallazgos obtenidos durante la investigación sobre las variantes tradicionales del tardón mireño, donde se destacó la importancia cultural, histórica y gastronómica de esta bebida en la identidad del cantón Mira. Los resultados de las encuestas y entrevistas permitieron identificar que el tardón es un elemento representativo de las tradiciones locales y es reconocido por la comunidad como parte de su patrimonio gastronómico.

A pesar de su relevancia cultural, se observó una limitada disponibilidad de material documental y divulgativo que compile de manera organizada la historia, los procesos de elaboración, las variantes tradicionales y los testimonios de los productores relacionados con esta bebida. En este contexto, se consideró pertinente diseñar una revista etnogastronómica como estrategia para registrar, preservar y difundir los conocimientos asociados al tardón mireño, fortaleciendo su reconocimiento en el ámbito cultural y turístico.

6.4.3 Objetivo de la propuesta

Objetivo general

Diseñar una revista etnogastronómica que contribuya a la difusión, valorización y preservación de las variantes tradicionales del tardón mireño como parte del patrimonio gastronómico del cantón Mira.

Objetivos específicos

- Compilar información histórica, cultural y gastronómica relacionada con el tardón mireño.
- Documentar las variantes tradicionales identificadas durante la investigación.
- Difundir los procesos de elaboración, ingredientes y características de la bebida.
- Visibilizar el trabajo de los productores y emprendedores locales.
- Promover el reconocimiento del tardón mireño como un elemento de identidad cultural y atractivo turístico del cantón Mira.

6.4.4 Descripción de la propuesta

La propuesta consistió en el diseño de una revista etnogastronómica de carácter informativo y cultural, destinada a difundir los resultados obtenidos durante la investigación. La revista fue concebida como un medio de divulgación accesible para la comunidad, estudiantes, investigadores, turistas y cualquier persona interesada en conocer las tradiciones gastronómicas del territorio.

Su contenido se estructuró a partir de la información recopilada mediante la revisión bibliográfica, la aplicación de encuestas y las entrevistas realizadas a productores y emprendedores del tardón mireño. La publicación incluye textos descriptivos, fotografías, testimonios, recursos gráficos e información histórica que ayudan a comprender la relevancia cultural de esta bebida tradicional.

La revista fue diseñada con un enfoque etnogastronómico, combinando elementos de la gastronomía, la cultura y la identidad local. Para ello, se utilizaron colores, imágenes y recursos visuales que reflejan el entorno geográfico y cultural del cantón Mira, buscando generar una experiencia de lectura atractiva y educativa.

6.4.5 Estructura de la revista

La revista se organizó en las siguientes secciones:

La revista etnogastronómica fue estructurada en quince páginas, organizadas de manera secuencial para presentar al lector información histórica, cultural, gastronómica y productiva relacionada con el tardón mireño. Su contenido fue diseñado con un enfoque informativo y divulgativo, integrando textos descriptivos, fotografías, elementos gráficos, mapas y testimonios obtenidos durante la investigación.

Portada

La portada presenta el título “**Tardón Mireño: el sabor que identifica a Mira**”, acompañado de una imagen representativa de la bebida y una frase alusiva a la tradición y al trabajo de los emprendimientos que actualmente mantienen viva esta manifestación gastronómica.

Figura 22

Portada de la revista



Mira: el territorio donde nació el tardón

Esta sección introduce al lector en el contexto geográfico, histórico y productivo del cantón Mira, destacando las características agrícolas y culturales que favorecieron el surgimiento y permanencia del tardón como bebida tradicional.

Figura 23

Página 1 Mira: el territorio donde nació el tardón



Historia del tardón mireño

Se recopilan los principales relatos sobre el origen de la bebida y de su denominación, resaltando la tradición oral como mecanismo de transmisión de conocimientos. Además, se explica qué es el tardón mireño y su evolución dentro de las celebraciones y prácticas sociales de la comunidad.

Figura 24

Página 2 Historia del tardón mireño

MÁS DE TRES SIGLOS DE TRADICIÓN

La historia del Tardón Mireño se ha transmitido principalmente mediante la tradición oral. Aunque no existen registros históricos precisos sobre su origen, los relatos compartidos por los habitantes de Mira coinciden en señalar que esta bebida ha estado presente durante más de tres siglos en la vida cotidiana y festiva del cantón.

Existen varias versiones sobre el origen de su nombre. Una de las más difundidas cuenta que un funcionario o emisario que visitó Mira permaneció más tiempo del previsto debido a la hospitalidad de sus habitantes y a las festividades locales. Al regresar justificó su demora mencionando que había sufrido un “tardón”, término que posteriormente quedó asociado a la bebida.

Otra versión señala que el nombre surgió porque la preparación requería varias horas de trabajo, provocando comentarios relacionados con el tiempo que tardaban quienes elaboraban la bebida.



Más allá de las diferentes interpretaciones, todas las historias reflejan la estrecha relación existente entre el tardón y las costumbres sociales de la comunidad.

¿QUÉ ES EL TARDÓN MIREÑO?

El Tardón Mireño es una bebida alcohólica artesanal elaborada tradicionalmente a partir de jugo natural de naranja, aguardiente de caña y azúcar. Su sabor dulce, aroma cítrico y carácter festivo lo han convertido en uno de los productos gastronómicos más representativos de Mira.

Durante décadas fue preparado únicamente para matrimonios, bautizos, fiestas patronales y reuniones familiares. Las recetas eran conservadas por las familias y transmitidas de generación en generación.



Importancia cultural, ingredientes y preparación

Se describe el valor cultural del tardón como símbolo de identidad local y patrimonio gastronómico del cantón Mira. Asimismo, se presentan los ingredientes tradicionales utilizados en su elaboración y las principales etapas del proceso de preparación identificadas durante la investigación.

Figura 25

Página 3 Importancia cultural, ingredientes y preparación





INGREDIENTES TRADICIONALES

La preparación tradicional del tardón utiliza:

- Jugo natural de naranja.
- Aguardiente de caña.
- Azúcar.

Dependiendo del productor, algunas recetas pueden incorporar pequeñas variaciones o nuevas frutas sin alterar la esencia de la bebida.

PREPARACIÓN

Aunque cada productor posee sus propias técnicas, el proceso general comprende:

1. Selección de frutas maduras.
2. Lavado y desinfección.
3. Extracción del jugo.
4. Mezcla con azúcar.
5. Incorporación del aguardiente.
6. Homogeneización de la mezcla.
7. Filtrado.
8. Envasado.
9. Etiquetado y comercialización.

La calidad final depende de la frescura de la fruta, la pureza del aguardiente y el equilibrio entre los ingredientes.

Los guardianes del tardón mireño

Esta sección está dedicada a los productores y emprendedores que actualmente elaboran y comercializan la bebida. Se presenta una introducción general sobre su papel en la conservación de esta tradición y su contribución al fortalecimiento de la identidad gastronómica local.

Figura 26

Página 4 Los guardianes del tardón mireño



LOS GUARDIANES DEL TARDÓN MIREÑO

Los emprendimientos que mantienen viva una tradición centenaria La historia del Tardón Mireño no podría entenderse sin las personas que han dedicado años de trabajo a conservar esta bebida tradicional. Gracias a su esfuerzo, conocimientos y compromiso con la cultura local, el tardón continúa formando parte de la identidad gastronómica del cantón Mira.

Aunque todos comparten la misma herencia cultural, cada emprendimiento ha desarrollado características propias que le permiten diferenciarse y aportar nuevas perspectivas a la tradición. A continuación, presentamos a los productores que actualmente mantienen vivo el legado del tardón:

Tardón Mireño Ángel Ruíz Mena - Asociación Manos Productivas	El Encanto Mireño Berónica Méndez
Señor Tardón Renato Bastidas	Mireño Frutal Cristian Quiña
La Voladora Dustin Onofre	Tardoncito Job Mafla

Cada uno de estos emprendimientos aporta una visión particular sobre el tardón. Algunos han optado por mantener las recetas tradicionales, mientras otros han incorporado nuevos sabores, presentaciones y estrategias de comercialización. Sin embargo, todos comparten un objetivo común: preservar una de las expresiones gastronómicas más importantes del cantón Mira y proyectarla hacia las futuras generaciones.



Perfiles de los emprendimientos

La revista incorpora una sección individual para cada uno de los emprendimientos participantes en la investigación:

Tardón Mireño - Asociación Manos Productivas

Figura 27

Página 5 Tardón Mireño - Asociación Manos Productivas



TARDÓN MIREÑO

La Asociación Manos Productivas representa uno de los emprendimientos más consolidados relacionados con la elaboración de tardón en el cantón Mira.

Con aproximadamente veinte años de trayectoria, la organización nació con el propósito de fortalecer la comercialización de la bebida y convertirla en un producto representativo para residentes y visitantes.

La asociación está integrada por diez socios, hombres y mujeres que trabajan de manera conjunta en las distintas etapas de producción y comercialización. Su experiencia demuestra cómo el trabajo comunitario puede convertirse en una herramienta para preservar el patrimonio gastronómico y generar oportunidades económicas.

El producto principal es el tardón tradicional elaborado con naranja, aguardiente de caña, azúcar y agua de calidad. Sin embargo, la organización también ha desarrollado propuestas innovadoras que amplían la oferta del mercado.

Entre sus variantes destacan:

- Coco.
- Mora.
- Maracuyá.
- Naranja y mandarina.

Además, han creado productos derivados como Chocotardón y bombones rellenos con sabor a tardón.

Su principal fortaleza radica en la capacidad de combinar tradición e innovación, manteniendo la esencia de una bebida ancestral mientras desarrollan nuevas alternativas para atraer diferentes tipos de consumidores.

Para sus integrantes, el tardón representa identidad, historia, tradición y orgullo para el cantón Mira.



Señor Tardón

Figura 28

Página 6 Señor Tardón



SEÑOR TARDÓN

Con más de veintiséis años de experiencia, Señor Tardón constituye uno de los emprendimientos familiares más reconocidos del cantón.

Su origen se relaciona con la creciente demanda de turistas que visitaban Mira y buscaban degustar la bebida fuera de las festividades tradicionales. Esta necesidad impulsó a Renato Bastidas y su familia a producir tardón durante todo el año.

La receta mantiene los ingredientes tradicionales:

- Naranja.
- Azúcar.
- Aguardiente puro de caña.

Según su propietario, el secreto del producto se encuentra en el equilibrio adecuado entre sus ingredientes, lo que permite conservar un sabor constante y característico.

Actualmente comercializan presentaciones de 375 ml, 750 ml, 4 litros y 20 litros.

La trayectoria de Señor Tardón demuestra cómo una tradición familiar puede transformarse en un emprendimiento sostenible sin perder su autenticidad.



La Voladora

Figura 29

Página 7 La Voladora



LA VOLADORA

Fundado el 23 de diciembre de 2015, La Voladora es uno de los emprendimientos más innovadores vinculados a la elaboración del Tardón Mireño.

Su nombre no fue elegido al azar. Surge de una de las leyendas más representativas y conocidas del cantón Mira, una historia que ha sido transmitida oralmente de generación en generación y que forma parte del imaginario cultural de la comunidad.

Según la tradición popular, las voladoras eran mujeres que poseían poderes sobrenaturales. Se decía que durante las noches abandonaban sus hogares y emprendían vuelos por los cielos utilizando ungüentos y prácticas misteriosas. Los relatos cuentan que recorrían grandes distancias en poco tiempo, visitando diferentes lugares y reuniéndose en parajes apartados para compartir conocimientos, realizar rituales o intercambiar noticias.

En Mira, estas historias han permanecido vivas a través de la memoria colectiva, convirtiéndose en parte importante del patrimonio oral del cantón. Inspirado en esta figura legendaria, se decidió bautizar su emprendimiento como **La Voladora**, buscando establecer una conexión entre la bebida tradicional y las narraciones que identifican culturalmente al territorio.

Figura 30*Página 8 La Voladora*

Más allá del nombre, la marca procura reflejar el valor de las tradiciones locales y rescatar elementos que forman parte de la identidad mireña.

La bebida se elabora utilizando ingredientes naturales cuidadosamente seleccionados:

- Jugo natural de naranja.
- Aguardiente rectificado de caña.
- Azúcar.

Uno de los aspectos que distingue a La Voladora es su compromiso con la pureza del producto. Según su productor, la receta no incorpora agua, colorantes, preservantes ni saborizantes artificiales, permitiendo conservar el sabor auténtico de los ingredientes originales.

Además de la calidad de la bebida, el emprendimiento ha trabajado en el desarrollo de una identidad visual propia, utilizando presentaciones y empaques que resaltan la historia y cultura de Mira.

Para su productor, cada botella representa mucho más que un producto comercial. Constituye una forma de mantener vivas las tradiciones, las leyendas y la memoria cultural de una comunidad que encuentra en sus relatos una parte fundamental de su identidad.

**"En cada gota encontrarás un legado
histórico de más de 350 años."**



El Encanto Mireño

Figura 31

Página 9 El Encanto Mireño



EL ENCANTO MIREÑO

El Encanto Mireño surge como una propuesta innovadora impulsada por Berónica Méndez, quien identificó en la mandarina una oportunidad para diversificar la producción tradicional del tardón.

La idea nació al observar la calidad y abundancia de esta fruta en diversas zonas del cantón Mira.

A diferencia de otras marcas, esta propuesta utiliza jugo natural de mandarina como ingrediente principal, generando un perfil aromático y sensorial diferente al tardón elaborado con naranja.

Su receta conserva los elementos fundamentales de la bebida tradicional:

- Mandarina.
- Aguardiente de caña.
- Azúcar.

La iniciativa busca aprovechar los recursos agrícolas locales y ofrecer una alternativa capaz de ampliar las posibilidades de consumo del tardón.



Mireño Frutal

Figura 32

Página 10 Mireño Frutal

MIREÑO FRUTAL

Representado por Cristian Quiña, Mireño Frutal constituye una de las propuestas más innovadoras dentro del sector.

Su principal objetivo ha sido diversificar la oferta tradicional mediante la incorporación de frutas producidas en el territorio.

Entre las variantes desarrolladas destacan:

- Guanábana.
- Mandarina.
- Mora.
- Naranjilla.
- Maracuyá.

El emprendimiento busca demostrar que la esencia del tardón puede mantenerse mientras se exploran nuevas experiencias de sabor.

Mireño Frutal refleja la capacidad de adaptación e innovación de los productores mireños frente a las nuevas tendencias de consumo.

Tardoncito

Figura 33

Página 11 Tardoncito

TARDONCITO

La historia del emprendimiento se remonta a la década de 1980, cuando José Félix Mafla inició la elaboración de esta bebida siguiendo las recetas y métodos tradicionales transmitidos en el cantón Mira.

En aquella época, el tardón era preparado principalmente para celebraciones familiares, festividades religiosas y encuentros comunitarios, convirtiéndose en una bebida indispensable dentro de la vida social de la localidad.

Con el paso de los años, el conocimiento acumulado fue transmitido a nuevas generaciones, permitiendo que la tradición continuara vigente. Actualmente, Job Mafla mantiene este legado familiar, asumiendo la responsabilidad de conservar una práctica que forma parte de la memoria cultural de Mira. Para la familia Mafla, elaborar tardón no significa únicamente producir una bebida; representa preservar una herencia construida a lo largo de décadas.

Cada etapa del proceso refleja conocimientos aprendidos mediante la experiencia, la observación y la enseñanza familiar, elementos que han permitido mantener la autenticidad de la receta tradicional.

La producción de Tardoncito se basa en los ingredientes que históricamente han caracterizado al tardón mireño:

- Jugo natural de naranja.
- Aguardiente de caña.
- Azúcar.

La selección cuidadosa de las materias primas y el respeto por las proporciones tradicionales permiten conservar un sabor que evoca los recuerdos de las antiguas celebraciones familiares y comunitarias.

Se constituye como un ejemplo de cómo la transmisión de conocimientos entre generaciones permite fortalecer la identidad local y mantener vivas expresiones culturales profundamente arraigadas en la comunidad.



Comparativo de productores

Se presenta una tabla comparativa que permite identificar las principales características de cada emprendimiento, considerando aspectos como experiencia, fruta principal utilizada y elementos diferenciadores de cada propuesta productiva.

Figura 34

Página 12 Comparativo de productores



El futuro del tardón mireño

Esta sección analiza los principales desafíos y oportunidades que enfrenta la bebida en la actualidad, abordando temas relacionados con el turismo gastronómico, la innovación, la comercialización digital, la participación en ferias y el reconocimiento patrimonial.

Figura 35

Página 13 *El futuro del tardón mireño*



EL FUTURO DEL TARDÓN MIREÑO

El tardón enfrenta importantes desafíos relacionados con la comercialización, el posicionamiento nacional y la necesidad de atraer nuevas generaciones de productores y consumidores. Sin embargo, también existen oportunidades significativas:

- Turismo gastronómico.
- Participación en ferias nacionales.
- Comercialización digital.
- Innovación de productos.
- Reconocimiento patrimonial.

La experiencia de los productores demuestra que tradición e innovación no son conceptos opuestos. Por el contrario, pueden complementarse para garantizar la permanencia de una manifestación cultural que forma parte de la identidad del cantón Mira.

“

El futuro del tardón dependerá de la capacidad de sus productores para continuar preservando sus raíces mientras responden a las exigencias de mercados cada vez más dinámicos.

”

El apoyo de instituciones, la capacitación continua y la asociatividad serán clave para fortalecer la cadena productiva y ampliar la presencia del tardón mireño dentro y fuera del país.

El reto es grande, pero la historia del tardón ha demostrado que, con esfuerzo y compromiso colectivo, es posible mirar hacia el futuro sin perder la esencia que lo hace único.





Contraportada

La revista concluye con un mensaje orientado a la preservación del tardón mireño como parte de la identidad cultural del cantón Mira. Además, se incorpora un directorio de productores con el propósito de visibilizar los emprendimientos participantes y facilitar el contacto con potenciales consumidores y visitantes interesados en conocer esta tradición gastronómica.

Figura 36

Contraportada de la revista



6.4.6 Beneficiarios

Beneficiarios directos

- Productores y emprendedores del tardón mireño.
- Habitantes del cantón Mira.
- Instituciones culturales y turísticas del territorio.

Beneficiarios indirectos

- Turistas nacionales y extranjeros.
- Investigadores y estudiantes.
- Público interesado en la gastronomía tradicional ecuatoriana.

6.4.7 Aporte de la propuesta

La revista etnogastronómica representa un valioso aporte para la preservación y difusión del patrimonio gastronómico local, al documentar conocimientos que tradicionalmente se han transmitido de forma oral. Además, contribuye al fortalecimiento de la identidad cultural del cantón Mira, promueve el reconocimiento de las variantes tradicionales del tardón mireño y genera un recurso de consulta que puede ser utilizado con fines educativos, culturales y turísticos.

Asimismo, la propuesta favorece la visibilización del trabajo de los productores locales y apoya el desarrollo de estrategias de promoción que permitan posicionar al tardón mireño como un elemento representativo de la gastronomía tradicional de la provincia del Carchi.

7. CONCLUSIONES. _

- Se identificó que las variantes tradicionales del tardón mireño comparten ingredientes básicos como aguardiente, jugo de naranja, azúcar y especias; sin embargo, presentan diferencias en las proporciones, ingredientes complementarios y técnicas de preparación utilizadas por cada productor, lo que evidencia la diversidad de saberes gastronómicos en el cantón Mira.
- La comparación de las variantes permitió establecer que, a pesar de sus diferencias en elaboración y sabor, todas mantienen un significado cultural común relacionado con la identidad local, la tradición familiar y las celebraciones comunitarias, aspectos que han favorecido su permanencia a lo largo del tiempo.
- Los emprendimientos vinculados al tardón mireño son portadores de conocimientos tradicionales y desempeñan un papel crucial en la conservación de esta bebida, ya que preservan prácticas heredadas, historias familiares y elementos identitarios que fortalecen el patrimonio gastronómico del cantón Mira.
- La creación de una revista etnogastronómica se presenta como una estrategia adecuada para documentar y visibilizar las variantes tradicionales del tardón mireño y los emprendimientos asociados, facilitando la difusión de conocimientos, la valoración cultural y el fortalecimiento de la identidad local.
- La investigación permitió concluir que el tardón mireño tiene un significativo valor cultural y patrimonial para la comunidad mireña, por lo que su documentación, promoción y preservación contribuyen al reconocimiento de esta bebida como una expresión representativa del patrimonio gastronómico del cantón Mira.

8. RECOMENDACIONES

- Fortalecer los procesos de documentación de las variantes tradicionales del tardón mireño mediante registros escritos, fotográficos y audiovisuales que permitan conservar los conocimientos relacionados con sus ingredientes, técnicas y contextos de preparación.
- Promover espacios comunitarios, culturales y educativos que contribuyan a la transmisión de los saberes asociados al tardón mireño, incentivando la participación de las nuevas generaciones en la preservación de esta tradición gastronómica.
- Impulsar acciones de difusión que resalten la historia, la identidad y el valor cultural de los emprendimientos locales, favoreciendo el reconocimiento de los productores como portadores de conocimientos tradicionales del cantón Mira.
- Utilizar la revista etnogastronómica como una herramienta de promoción cultural y turística, integrándola en actividades académicas, ferias, eventos gastronómicos y estrategias de difusión del patrimonio local.
- Fomentar la colaboración entre instituciones educativas, entidades culturales, organismos de turismo y emprendimientos locales para desarrollar iniciativas orientadas a la conservación, promoción y valorización del tardón mireño como patrimonio gastronómico del cantón Mira.

Línea futura de investigación

Desarrollar investigaciones enfocadas en el análisis del potencial turístico y económico del tardón mireño, considerando su contribución al turismo gastronómico, la identidad territorial y el fortalecimiento de los emprendimientos locales relacionados con su producción y comercialización.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. _

- Arellano-Plaza, J., Pérez, L., & Gómez, M. (2022). Producción de mezcal en México: Entre la tradición y la explotación comercial. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 6, 832532. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2022.832532>
- Asamblea Nacional de la República del Ecuador. (2016, 30 de diciembre). Ley Orgánica de Cultura. Registro Oficial Suplemento No. 913. <https://derechoecuador.com/ley-organica-de-cultura/#gsc.tab=0>
- Asamblea Nacional de la República del Ecuador. (2016, 9 de diciembre). Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación. Registro Oficial Suplemento No. 899. <https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec075es.pdf>
- Calculadora de Muestras. (s. f.). *Corporación de Asesoría Ecuatoriana de Marketing y Comunicación*. Recuperado el 16 de abril de 2026, de https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php
- Castillo Menéndez, C. A. (2023). *Diseño de un plan maestro de producción del tardón mireño para la Asociación Manos Productivas Cía. Ltda. de la ciudad de Mira* [Trabajo de titulación, Universidad Técnica del Norte]. Repositorio UTN. <https://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/13787>
- Castillo, L., Pérez, R., & Morales, S. (2025, agosto). *Tardón mireño: Tradición que perdura. MIRA nos informa*.
- De la Torre, N., & Hidalgo, G. (2025). *El simbolismo cultural de las marcas de lácteos y su relación con la conexión marca–yo en la provincia del Carchi*. <https://repositorio.upec.edu.ec/items/3679ff0f-0c40-408e-a5da-08c86dee9647/full>
- Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2010). Fascículo provincial Carchi: Población y vivienda. Censo 2010. INEC. <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>
- Jácome, F., Vásquez, M., & Torres, G. (2021). Análisis del folklore montuvio referente a las bebidas artesanales de Manabí. *Dominio de las Ciencias*, 7(6), 2334–2351. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8383722>
- Mafla, J. (2022). *El famoso Tardón-Mira*. MIRA, Balcón de los Andes. <https://mira.ec/leyendas-y-tradiciones/el-famoso-tardon/>

- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2016). *Tardón mireño*.
https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Tard%C3%B3n_mire%C3%B1o
- Navas, A. (2022). *Las bebidas alcohólicas artesanales y la identidad cultural del cantón Ambato* [Trabajo de titulación, Universidad Técnica de Ambato]. Repositorio UTA.
<https://repositorio.uta.edu.ec/items/03d96889-db46-4d1c-9b8f-6e49ef2c71d2>
- Onofre Arboleda, J. A. (2019). *Plan de negocios para la producción y comercialización del licor “Tardón” en la ciudad de Mira, provincia del Carchi* [Tesis de maestría, Universidad de las Américas]. Repositorio UDLA.
<http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/11021>
- Quinde, F. (2022). Valor de marca café: Complejidad de la marca desde la imagen y el posicionamiento a la experiencia del consumidor. *Sathiri*, 17(2), 47–66.
<https://doi.org/10.32645/13906925.1130>
- Ramírez, R. (2025). *Costumbres y tradiciones: El tardón mireño* (3.^a ed., pp. 67–68). Editorial Pegasus.
- Sánchez, A. (2022). *Documentación del proceso de elaboración artesanal de una bebida zoque denominada curadito*. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
<https://repositorio.unicach.mx/handle/20.500.12753/4655>
- Tanaka, H. (2023). Village sake brewing traditions in rural Japan. *Asian Journal of Ethnogastronomy*, 8, 40–55.
https://www.jef.or.jp/journal/pdf/top%20drawer_9901.pdf
- Tapia, D. S., Zambrano, R. I., & Granda, A. A. (2026). Visibilidad y conexiones: Diseño de identidad de marca para microemprendimientos. *URU: Revista de Comunicación y Cultura*, 13, 158–172.
<https://revistas.uasb.edu.ec/index.php/uru/article/view/5592>
- Tigse, E. (2022). *Rescate de las bebidas ancestrales y tradicionales mediante la elaboración de un catálogo: Caso de estudio parroquia rural La Esperanza* [Tesis de licenciatura, Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra]. Repositorio PUCE Ibarra. <https://repositorio.puce.edu.ec/handle/123456789/44395>
- Toapanta, J. F., Escobar, K. J. R., & Chávez, F. W. P. (2025). El simbolismo cultural de las marcas de textiles y su relación con la conexión marca-yo en la provincia de

Imbabura. *Axioma*, 1(32), 108–119.

<https://axioma.pucesi.edu.ec/index.php/axioma/article/view/1014>

Trepat, E. (2025). Del relato al algoritmo: Cómo las empresas, emprendedores y marcas usan el branding narrativo y el storytelling digital para fomentar la autenticidad, cultivar conexiones emocionales con sus clientes y generar valor a largo plazo. *Palermo Business Review*, 32.

<https://www.palermo.edu/negocios/cbrs/pdf/pbr32/pbr-32-02.pdf>

Velázquez, J. (2021). *Estrategias de comercialización y valorización de bebidas tradicionales en Calimaya, Estado de México*.

<https://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/112590>

Vera Valdivieso, V. E. (2025). *Catálogo de variedades de rompopo de la provincia de Manabí: Origen, elaboración y propuesta de un producto con valor agregado para su comercialización*. <https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/8922>

Zambrano, K., & Stacey, C. (2025). *Catálogo de variedades del canelazo: Su origen y elaboración en la provincia de Manabí, 2024*.

<https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/10483>

Declaración de uso de inteligencia artificial generativa

La autora declara que, durante el desarrollo del presente trabajo de titulación, utilizó herramientas de inteligencia artificial generativa como apoyo para tareas de revisión gramatical, corrección de estilo, organización de la información y mejora de la redacción académica, especialmente en la estructuración y desarrollo del marco teórico.

El uso de estas herramientas fue complementario y en ningún momento sustituyó el proceso de investigación, el análisis crítico, la interpretación de los resultados, la elaboración de la discusión ni la formulación de las conclusiones, actividades que fueron realizadas íntegramente por la autora.

Además, toda la información incluida en este trabajo fue revisada, contrastada y validada mediante fuentes académicas, científicas y normativas pertinentes. La autora asume la responsabilidad total sobre el contenido final de la investigación y garantiza el cumplimiento de los principios de ética, integridad y honestidad académica.

10. ANEXOS. _

ANEXO 1 Cuestionario

Estimado/a participante:

El objetivo de este cuestionario es recopilar información para el desarrollo de un trabajo de titulación de la carrera de Gastronomía (PUCE Ibarra), con el fin de identificar las variantes tradicionales del tardón mireño, su reconocimiento cultural y la percepción sobre los emprendimientos asociados, como base para el diseño de una revista.

Los datos obtenidos serán utilizados únicamente con fines académicos y tendrán un manejo confidencial y anónimo, garantizando la privacidad de los participantes.

DATOS GENERALES

a) Edad

- ☐ 18–25
- ☐ 26–35
- ☐ 36–45
- ☐ 46–55
- ☐ 56 o más

b) Género

- ☐ Femenino
- ☐ Masculino
- ☐ Otro

c) Nivel de educación

- ☐ Primaria
- ☐ Secundaria
- ☐ Superior
- ☐ Posgrado

d) Ocupación

- ☐ Estudiante
- ☐ Empleado
- ☐ Emprendedor
- ☐ Agricultor
- ☐ Otro

e) ¿Reside en el cantón Mira?

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ Otros:

CONOCIMIENTO Y CONSUMO DEL TARDÓN MIREÑO**1. ¿Conoce usted el tardón mireño?**

- ☐ Sí
- ☐ No

2. ¿Con qué frecuencia consume tardón mireño?

- ☐ Frecuentemente
- ☐ Ocasionalmente
- ☐ Rara vez
- ☐ Nunca

3. ¿En qué contextos ha consumido tardón mireño? (puede elegir más de una)

- ☐ Festividades
- ☐ Reuniones familiares
- ☐ Eventos sociales
- ☐ Turismo
- ☐ No lo consumo

CONOCIMIENTO Y CONSUMO DEL TARDÓN MIREÑO**4. ¿Considera que existen diferentes formas de preparar el tardón mireño?**

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ No sabe

5. ¿Qué aspectos cree que varían en su preparación? (puede elegir más de una)

- ☐ Ingredientes
- ☐ Técnicas de preparación
- ☐ Sabor
- ☐ Forma de servir
- ☐ No sabe

6. ¿Qué ingrediente considera más importante en el tardón mireño?

- ☐ Aguardiente
- ☐ Jugo de frutas
- ☐ Azúcar
- ☐ Otro

7. En una escala del 1 al 5, ¿qué tan importante considera preservar las diferentes formas de preparación del tardón mireño? (Siendo 1 Nada importante y 5 muy importante)

VALOR CULTURAL

8. ¿Considera que el tardón mireño forma parte de la identidad cultural del cantón Mira?

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ No sabe

9. En una escala del 1 al 5, ¿qué tan importante es el tardón mireño para la cultura local? (Siendo 1 Nada importante y 5 muy importante)

10. ¿Cree que esta bebida debería ser más promovida a nivel turístico?

- ☐ Sí
- ☐ No

EMPREDIMIENTOS Y MARCA

11. ¿Conoce emprendimientos o personas que elaboren tardón mireño? *

- ☐ Sí
- ☐ No

12. ¿Qué aspecto considera más importante en un emprendimiento de tardón * mireño? (puede elegir más de una)

- ☐ Ubicación
- ☐ Manipulación
- ☐ Embotellado
- ☐ Historia y tradición

- ☐ Nombre-Marca
- ☐ Presentación y publicidad
- ☐ Precio

REVISTA ETNOGASTRONÓMICA

13. ¿Le gustaría conocer más sobre el tardón mireño a través de una revista?

- ☐ Sí
- ☐ No

14. ¿Qué contenido le gustaría encontrar en una revista sobre el tardón mireño? (puede elegir más de una)

- ☐ Historia
- ☐ Recetas
- ☐ Emprendimientos
- ☐ Fotografías
- ☐ Entrevistas
- ☐ Otros:

15. En una escala del 1 al 5, ¿qué tan útil considera una revista para difundir esta bebida? (Siendo 1 Nada útil y 5 Muy útil)

ANEXO 2 Guion de Entrevista

Objetivo:

Recopilar información sobre los ingredientes, técnicas de preparación, variantes tradicionales, historia y elementos culturales del tardón mireño, mediante entrevistas a productores y emprendedores del cantón Mira, para aportar al desarrollo del trabajo de titulación y a la elaboración de una revista etnogastronómica.

1. Datos generales del emprendimiento

- Nombre del emprendimiento / marca:
- Nombre del entrevistado/a:
- Edad (opcional):
- Comunidad / sector:
- Años de experiencia elaborando tardón:

Tipo de aprendizaje:

☐ Heredado → ¿De quién?: _____

☐ Autónomo

2. Origen y trayectoria

- ¿Cómo nació su emprendimiento?
- ¿Qué significado tiene para su familia la elaboración del tardón mireño?

3. Producción y comercialización

- ¿Con qué frecuencia elaboran el tardón?
- ¿Cómo cambia la producción o venta en fiestas o feriados?
- ¿Dónde comercializan su producto? (Lugar de producción y lugar de expendio)

4. Identidad y tradición

- ¿Conoce el origen del nombre “tardón mireño”?
- ¿Su tardón tiene un nombre o marca? ¿Cuál es y qué representa?
- ¿Qué hace especial o diferente a su tardón?
- ¿Qué percepción tiene su bebida dentro de su comunidad?
- ¿En qué momentos se acostumbra preparar o consumir?
-

5. Ingredientes y características (visión general)

- ¿Qué ingredientes utiliza?
- ¿De dónde obtiene ingredientes como el aguardiente, frutas o especias?
- ¿La combinación de especias es una tradición familiar o varía?
- ¿Añaden algún ingrediente que los diferencie?
- ¿Qué aspectos considera importantes para lograr un buen tardón?

6. Proceso general (sin detalles, si no los considera necesarios)

- De manera general, ¿cómo describiría la preparación del tardón?
- ¿Qué tipo de utensilios utilizan (hierro, barro, acero inoxidable)? ¿Por qué?
- ¿Se deja reposar antes de consumir o vender?

7. Presentación y conservación

- ¿En qué tipo de envase lo comercializan?
- ¿El envase forma parte de la identidad de su producto? ¿Por qué?
- ¿Cómo recomiendan conservar el tardón?
- ¿Cuál es su tiempo aproximado de duración?

8. Variantes del tardón mireño

- ¿Qué diferencias ha observado entre su tardón y otros?
- ¿Qué aspectos se mantienen en todas las variantes?

9. Emprendimiento y visibilización

- ¿Cómo da a conocer su producto?
- ¿Qué dificultades ha tenido para difundirlo?
- ¿Qué le gustaría que las personas conozcan sobre su tardón?
- ¿Qué le gustaría que se destaque en una revista sobre su producto?

10. Cierre (contenido para la revista)

- Si tuviera que describir su tardón en una frase, ¿qué diría?
- ¿Qué mensaje le gustaría compartir con quienes leerán la revista?

ANEXO 3 Transcripción de las entrevistas

Entrevista Nro. 1

E1 Sr. Ángel Ruiz Mena

1. Datos generales del emprendimiento

- Nombre del emprendimiento / marca:

TARDÓN MIREÑO

- Nombre del entrevistado/a:

E1 Ángel Ruiz Mena

- Edad (opcional):

82 años

- Comunidad / sector:

Mira

- Años de experiencia elaborando tardón:

20 años

Tipo de aprendizaje:

Autónomo

2. Origen y trayectoria

- ¿Cómo nació su emprendimiento?

“Tardón Mireño” nace hace 20 años con la iniciativa de los integrantes de la asociación “Manos Productivas”, con su objetivo de que el turista que nos visita en las fiestas de nuestro cantón a su regreso vaya llevando esta bebida tradicional de nuestro cantón.

Este grupo mireño hace la gestión con las autoridades de Mira.

- ¿Qué significado tiene para su familia la elaboración del tardón mireño?

El haber logrado el objetivo planteado, hoy en día, ha sido una satisfacción muy grande tener en el mercado este producto que la ciudadanía del norte del país se facilite conseguirlo.

Para llegar donde se encuentra hoy, ha sido un esfuerzo sacrificio, la tenacidad de sus integrantes hizo que estemos donde estamos.

3. Producción y comercialización

- ¿Con qué frecuencia elaboran el tardón?

La idea creada en el grupo fue siempre se agota en bodega es hora de volver a prepararlo, más o menos en tiempo sería de unos 30 a 40 días.

- ¿Cómo cambia la producción o venta en fiestas o feriados?

Para preparar nuestro producto estamos atentos a las fiestas de nuestro cantón, la suerte en Mira tenemos en el año 2 ocasiones muy importantes: las fiestas de la santísima Virgen de la Caridad-inicios de febrero, y la del 18 de agosto por aniversario de cantonización, han sido para fortalecer el trabajo de elaborar.

- ¿Dónde comercializan su producto? (Lugar de producción y lugar de expendio)

Su preparación la hacemos aquí en Mira. En nuestra ciudad tenemos un lugar especial ya que las autoridades de control exigen utilizar buenas prácticas de manufactura.

Su comercialización la hacemos en nuestra provincia: Tulcán, San Gabriel, Julio Andrade, El Ángel y Mira.

En Ibarra, Pimampiro, y para el resto del país se lo hace por medio de: la página, las redes sociales y la facilidad de envío.

4. Identidad y tradición

- ¿Conoce el origen del nombre “tardón mireño”?

Nace el nombre con el inicio del proyecto de embotellar esta bebida que es un símbolo de identidad, historia y orgullo para el cantón Mira.

Hace muchos años atrás llega a Mira un delegado de gobierno a cumplir funciones, luego de realizar trabajo regresa y a sus autoridades pide disculpas por llegar atrasado, llegar “Tardón”, y la asociación utiliza nombre y marca “Tardón Mireño”.

- ¿Su tardón tiene un nombre o marca? ¿Cuál es y qué representa?

“Tardón Mireño” es un nombre, es MARCA; es un símbolo de identidad, historia y orgullo para el cantón Mira. Nacido de antiguas recetas que combinaban jugo de naranja, aguardiente de caña y un ingrediente secreto, esta mezcla dulce y única ha estado presente en celebraciones religiosas y de cantonización.

- ¿Qué hace especial o diferente a su tardón?

A lo largo de su trayectoria, Tardón Mireño ha contado con el respaldo de instituciones locales y nacionales, apoyo clave para el fortalecimiento de la producción, la modernización de su imagen y posicionamiento de la marca como producto artesanal de alta calidad.

- ¿Qué percepción tiene su bebida dentro de su comunidad?

Con el paso del tiempo, Tardón Mireño ha renovado su presentación y diversificado su oferta, incorporando sabores como: coco, mora, maracuyá y naranja-mandarina. A demás diferentes presentaciones, ha dado paso a propuestas innovadoras como el chocotardón, bombones de chocolate con sabor a esta bebida.

- ¿En qué momentos se acostumbra preparar o consumir?

Nosotros preparamos cuando nuestro producto en bodega nos da la señal apoyándonos en esta programación se prepara cada 30 a 40 días.

5. Ingredientes y características (visión general)

- ¿Qué ingredientes utiliza?

Para la preparación de esta bebida Tardón Mireño es muy importante tomar en cuenta la naranja de buena calidad.

El aguardiente se obtiene con recomendaciones como: el MIPRO, el IEPS y especialmente del ARCSA.

El agua de buena calidad, no de la llave.

- ¿De dónde obtiene ingredientes como el aguardiente, frutas o especias?

El aguardiente con la experiencia y el tiempo nos ha enseñado, nos valimos de las instituciones de control

La naranja según las épocas de cosecha, Cuenca del río Mira, la Costa Ecuatoriana, en especial la de Manabí.

- ¿La combinación de especias es una tradición familiar o varía?

La preparación: nos respaldamos de varias personas importantes de nuestra ciudad, que fueron importantes en las fiestas de la Santísima Virgen de la Caridad. Y para obtener un producto de calidad, ha sido muy importante las capacitaciones.

- ¿Añaden algún ingrediente que los diferencie?

Para elaborar Tardón Mireño no se utiliza ningún ingrediente ajeno, siempre sus ingredientes mencionados anteriormente.

- ¿Qué aspectos considera importantes para lograr un buen tardón?

Es muy importante que todos sus integrantes que trabajan en la elaboración tengamos presente algo que nos olvidamos cumplir con las recomendaciones que nos brindan en las capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura obtendremos un producto de calidad.

6. Proceso general (sin detalles, si no los considera necesarios)

- De manera general, ¿cómo describiría la preparación del tardón?

Para sacar al mercado un producto como el Tardón Mireño, hay muchas obligaciones y responsabilidades que cumplir con el cliente. Los turistas son como los catadores de sabores, ellos son los que califican y eso hay que mantener día a día.

- ¿Qué tipo de utensilios utilizan (hierro, barro, acero inoxidable)? ¿Por qué?

Nosotros somos responsables de que nuestro producto se mantenga en los primeros puestos, para eso hay que seguir las recomendaciones de los organismos de control.

Para su preparación utilizamos equipos de acero inoxidable 90%.

- ¿Se deja reposar antes de consumir o vender?

No es necesario reposar, más bien es importante tenerlo en refrigeración, si no es posible, es bueno cuidarle de la luz solar. Nosotros en bodega cuidamos de la luz solar y si es posible, en un lugar de poca luz.

7. Presentación y conservación

- ¿En qué tipo de envase lo comercializan?

El envase de Tardón Mireño lo hacemos en botellas de vidrio y por recomendaciones de catadores de sabores, en envase de color café, para protección del producto.

- ¿El envase forma parte de la identidad de su producto? ¿Por qué?

Si, como indico en el párrafo anterior, el cliente que va a la tienda tiene en la botella café, el cliente sabe que degusta un buen producto.

- ¿Cómo recomiendan conservar el tardón?

Nosotros siempre recomendamos que al Tardón Mireño debe mantener refrigerado, si no es posible bajo sombra y cuidando de la luz solar.

Y al querer brindar hay que batir para recuperar el color y sabor.

- ¿Cuál es su tiempo aproximado de duración?

Nosotros siempre seguimos las recomendaciones del laboratorio de análisis del producto, tiene vida útil de 365 días.

8. Variantes del tardón mireño

- ¿Qué diferencias ha observado entre su tardón y otros?

Nosotros no somos quienes recomiendan como deben hacer, más bien nos valemos del cliente, del turista porque llega a nuestras tiendas.

- ¿Qué aspectos se mantienen en todas las variantes?

La degustación junto con el cliente la buena atención, especialmente cuando llega a mi tienda, el esmero en atender de una manera especial. Le cuento tengo clientes especiales de Cayambe y otro de Riobamba. Ellos llegan y solicitan información. Es algo que nos agrada mucho.

9. Emprendimiento y visibilización

- ¿Cómo da a conocer su producto?

Nuestro progreso en ventas ha sido las ferias de los emprendimientos a las invitaciones. Nunca decimos que no la buena ATENCIÓN en casa y las redes sociales y la página del Tardón Mireño.

- ¿Qué dificultades ha tenido para difundirlo?

Cuando se inicia el emprendimiento, que difícil comercializar, buscar quien le den vendiendo.

- ¿Qué le gustaría que las personas conozcan sobre su tardón?

Me gustaría que el turista llegue a Mira y hacerle conocer el proceso de elaboración ya que ellos salen en grupos eso sería bajo un cronograma de salidas, a recorrer la provincia, por ejemplo.

- ¿Qué le gustaría que se destaque en una revista sobre su producto?

La revista es una más importante donde encontrará información y son ellas los turistas que buscan información de los emprendimientos artesanales.

10. Cierre (contenido para la revista)

- Si tuviera que describir su tardón en una frase, ¿qué diría?

Tardón Mireño, es mucho más que una bebida es un símbolo de identidad, historia, tradición y orgullo para el cantón Mira.

- ¿Qué mensaje le gustaría compartir con quienes leerán la revista?

Nos gustaría hacer la invitación de la revista. Será un gusto poder compartir unos momentos y poder entregar información de los 20 años de trabajo fecundo de este grupo de personas, mujeres y hombres. Somos 10 los integrantes, cinco mujeres y cinco hombres, los cuales han pasado las dificultades que impedían el crecimiento de este grupo, de la misma manera, los logros adquiridos, quienes participaron en el impulso que recibió la asociación con su emprendimiento. Gracias a este medio esperamos que sirva para los estudiantes. Es muy bueno que los jóvenes estudiosos se enteren del trabajo de la asociación “MANOS PRODUCTIVAS”.

Entrevista Nro. 2

E2 Sr. Renato Bastidas

1. Datos generales del emprendimiento

- Nombre del emprendimiento / marca:

SEÑOR TARDÓN

- Nombre del entrevistado/a:

E2 Renato Bastidas

- Edad (opcional):

48 años

- Comunidad / sector:

Mira

- Años de experiencia elaborando tardón:

26 años

Tipo de aprendizaje:

Heredado de familiares

2. Origen y trayectoria

- ¿Cómo nació su emprendimiento?

Cuando unos visitantes quiteños pasaron por mi local y preguntaron: “Qué hay de bueno aquí?” y explicamos que hay el novillo, chamiza, el tardón, pero solo en fiestas se los encuentra. A lo que mi esposa dice: “Tú sabes hacer tardón, hagamos y vendamos...”

- ¿Qué significado tiene para su familia la elaboración del tardón mireño?

Una buena actividad económica.

3. Producción y comercialización

- ¿Con qué frecuencia elaboran el tardón?

Cada 15 días.

- ¿Cómo cambia la producción o venta en fiestas o feriados?

Fiestas: se vende bastante

Feriados: En algunos es mejor que otros

- ¿Dónde comercializan su producto? (Lugar de producción y lugar de expendio)

Mi local. En la esquina inferior izquierda del parque central de la ciudad de Mira.

4. Identidad y tradición

- ¿Conoce el origen del nombre “tardón mireño”?

Si. Viene de la época de los jesuitas, cuando un emisario vino a llevar una razón y los locales en fiestas le brindaron la bebida y se quedó varios días... su justificación fue que sufrió un tardón (TARDE).

- ¿Su tardón tiene un nombre o marca? ¿Cuál es y qué representa?

“Señor Tardón”, nombre serio para un producto muy bueno.

- ¿Qué hace especial o diferente a su tardón?

Siempre mantenemos un equilibrio entre sus ingredientes, lo que hace que cada copa se saboree de mejor manera.

- ¿Qué percepción tiene su bebida dentro de su comunidad?

Muy apreciada.

- ¿En qué momentos se acostumbra preparar o consumir?

Preparar: cada 15 días o antes de fiestas y feriados.

Consumir: en compañía de amigos y familiares.

5. Ingredientes y características (visión general)

- ¿Qué ingredientes utiliza?

Naranjas

Azúcar

Aguardiente puro de caña

- ¿De dónde obtiene ingredientes como el aguardiente, frutas o especias?

Aguardiente en Intag

Azúcar en la tienda local

Naranjas en Juan Montalvo-Chinambí, Mercado local

- ¿La combinación de especias es una tradición familiar o varía?

No varía.

- ¿Añaden algún ingrediente que los diferencie?

No

- ¿Qué aspectos considera importantes para lograr un buen tardón?

Equilibrio en sus ingredientes.

6. Proceso general (sin detalles, si no los considera necesarios)

- De manera general, ¿cómo describiría la preparación del tardón?

De todo el proceso, para mí la parte más laboriosa es lavar las naranjas, lo demás solo es cuestión de paciencia.

- ¿Qué tipo de utensilios utilizan (hierro, barro, acero inoxidable)? ¿Por qué?

Acero inoxidable es lo recomendable.

- ¿Se deja reposar antes de consumir o vender?

Se debe agitar bien antes de consumir.

7. Presentación y conservación

- ¿En qué tipo de envase lo comercializan?

Botellas de vidrio de 375 o 750 ml. Bajo pedido tenemos por galones de 4 y 20 lt.

- ¿El envase forma parte de la identidad de su producto? ¿Por qué?

Es una botella transparente para que se vea el producto.

- ¿Cómo recomiendan conservar el tardón?

Al ambiente.

- ¿Cuál es su tiempo aproximado de duración?

Recomendamos hasta 6 meses.

8. Variantes del tardón mireño

- ¿Qué diferencias ha observado entre su tardón y otros?

No he probado los otros.

- ¿Qué aspectos se mantienen en todas las variantes?

Sabor.

9. Emprendimiento y visibilización

- ¿Cómo da a conocer su producto?

A través de Facebook y en mi local.

- ¿Qué dificultades ha tenido para difundirlo?

Creación de contenido.

- ¿Qué le gustaría que las personas conozcan sobre su tardón?

Calidad, comercialización y presentaciones.

- ¿Qué le gustaría que se destaque en una revista sobre su producto?

Calidad, comercialización y presentaciones.

10. Cierre (contenido para la revista)

- Si tuviera que describir su tardón en una frase, ¿qué diría?

Es un buen producto, para disfrutar el sabor del tardón.

- ¿Qué mensaje le gustaría compartir con quienes leerán la revista?

El tardón es una bebida centenaria ya con 328 años de historia, se ha mantenido de generación en generación, además es reconocida y apreciada en el norte del país.

Ojalá podamos ubicarle como la bebida típica del Carchi y así nos podamos visibilizar a nivel nacional.

Entrevista Nro. 3

E3 Sr. Dustin Onofre

1. Datos generales del emprendimiento

- Nombre del emprendimiento / marca:

TARDÓN “LA VOLADORA”

- Nombre del entrevistado/a:

E3 Dustin Onofre

- Edad (opcional):

37 años

- Comunidad / sector:

Mira

- Años de experiencia elaborando tardón:

10 años

Tipo de aprendizaje:

Autónomo

2. Origen y trayectoria

- ¿Cómo nació su emprendimiento?

Este emprendimiento familiar nace con la finalidad de mantener a través del tiempo las costumbres y tradiciones de Mira. La microempresa fue fundada exactamente el 23 de diciembre de 2015.

- ¿Qué significado tiene para su familia la elaboración del tardón mireño?

Tiene mucho significado. El tardón al ser la bebida alcohólica típica por excelencia, se vuelve algo emblemático de nuestra tierra. Amamos nuestras raíces, y el tardón al tener una historia de más de 350 años, con mucha más razón.

3. Producción y comercialización

- ¿Con qué frecuencia elaboran el tardón?

Dependiendo de la temporada del año, en promedio una vez al mes.

- ¿Cómo cambia la producción o venta en fiestas o feriados?

Principalmente en fiestas, el tardón tiene mayor acogida y por ende una mayor rotación, tanto en nuestra fábrica, como en los diferentes puntos de venta. En estas temporadas se aumenta la producción.

- ¿Dónde comercializan su producto? (Lugar de producción y lugar de expendio)

Lugar de fabricación: Gonzales Suárez y García Moreno. Cantón Mira.

Lugares de expendio: Mira (fábrica y 2 puntos de venta adicionales)

Mascarilla, Ibarra, El Ángel, Bolívar, San Gabriel, Tulcán, envíos a nivel nacional por encomienda/Courier.

4. Identidad y tradición

- ¿Conoce el origen del nombre “tardón mireño”?

Sí. La historia cuenta que una persona de Quito vino a Mira a realizar alguna diligencia. Justamente fue en temporada de fiestas, por lo que esta persona se

Quedó más días de lo previsto. Cuando regresó a la capital había mencionas que sufrió un tardón, refiriéndose a “tardanza”.

- ¿Su tardón tiene un nombre o marca? ¿Cuál es y qué representa?

Nuestra marca es "La Voladora", hace alusión a una de las leyendas míticas más populares del cantón Mira, que se remonta a tiempos de la colonia. Esta historia representa a bellas hechiceras de magia blanca, portadoras de noticias entre poblaciones; mujeres alegres que inventaron un vuelo sobre montañas y valles; sin escoba ni bastón, sino con su alma, cuerpo y corazón.

- ¿Qué hace especial o diferente a su tardón?

Es especial porque mantiene el sabor original ancestral del tardón mireño, utilizando materia prima 100% nacional. No contiene agua, tampoco aditivos como preservantes, colorantes o saborizantes artificiales.

- ¿Qué percepción tiene su bebida dentro de su comunidad?

En estos 10 años hemos sentido una buena acogida por parte de locales, como también de turistas. La gente nos recomienda y tenemos buenas reseñas en *Google Maps* y redes sociales.

- ¿En qué momentos se acostumbra preparar o consumir?

Tenemos stock siempre disponible en todo el año, pero las festividades de aniversario de la Virgen de la Caridad y también de cantonización de Mira, son eventos de mayor expendio por tradición.

5. Ingredientes y características (visión general)

- ¿Qué ingredientes utiliza?

Básicamente se utiliza zumo natural de naranja, aguardiente de caña de azúcar rectificado y azúcar.

- ¿De dónde obtiene ingredientes como el aguardiente, frutas o especias?

El aguardiente proviene de la zona de Intag en Imbabura. La naranja principalmente en la zona de Santiaguillo (Juan Montalvo, parroquia rural de Mira).

- ¿La combinación de especias es una tradición familiar o varía?

En nuestra fórmula de fabricación no utilizamos especias; la preparación se basa únicamente en la mezcla tradicional del zumo de naranja y el aguardiente de caña.

La fórmula es de mi mamá, que por motivos laborales aprendió a elaborar artesanalmente en el GAD Municipal de Mira.

- ¿Añaden algún ingrediente que los diferencie?

No añadimos otros ingredientes aparte de los tradicionales.

- ¿Qué aspectos considera importantes para lograr un buen tardón?

Que la naranja sea dulce, suave, amarilla y jugosa.

La combinación de ingredientes en un orden específico y proporciones adecuadas.

Cumplimiento de las normas sanitarias que aplican en nuestro caso.

6. Proceso general (sin detalles, si no los considera necesarios)

- De manera general, ¿cómo describiría la preparación del tardón?

Selección de naranja, esterilización de envases, como tareas previas. Lavado de naranjas, desinfección y extracción del zumo. Mezcla con azúcar y aguardiente en proporciones establecidas. Tamizaje y posterior envasado en botellas de cristal.

Tapado y etiquetado de acuerdo a las normativas vigentes.

- ¿Qué tipo de utensilios utilizan (hierro, barro, acero inoxidable)? ¿Por qué?

Todo el proceso se lo realiza utilizando utensilios y maquinaria de acero inoxidable (grado alimenticio), con el objetivo de mantener las propiedades organolépticas del producto y garantizar las buenas condiciones de salubridad.

- ¿Se deja reposar antes de consumir o vender?

En el proceso de elaboración no es necesario. Se procede al envasado inmediato.

Posterior a esto, para el consumo, si se recomienda agitar el producto antes de consumir.

7. Presentación y conservación

- ¿En qué tipo de envase lo comercializan?

Botellas de cristal o vidrio con tapas de polietileno de alta densidad.

- ¿El envase forma parte de la identidad de su producto? ¿Por qué?

Sí. Tenemos varias presentaciones, empaques que atraen al consumidor directo o turistas que desean obsequiar algo tradicional o típico de Mira.

Tenemos varias opciones de empaque secundario, como caja de cartón y de madera, con identificativos de Mira.

- ¿Cómo recomiendan conservar el tardón?

La forma de conservación es ambiente fresco y seco. Una vez abierto el envase se recomienda conservar en refrigeración.

- ¿Cuál es su tiempo aproximado de duración?

El periodo de vida útil es de 120 días.

8. Variantes del tardón mireño

- ¿Qué diferencias ha observado entre su tardón y otros?

Básicamente en el grado alcohólico es la principal diferencia, respecto al licor como tal. En referencia a presentación visual, el etiquetado y empaques variados creo que marcamos la diferencia.

- ¿Qué aspectos se mantienen en todas las variantes?

Me parece que los ingredientes tradicionales, pero cada marca con su respectiva fórmula de composición en lo referente a proporciones.

9. Emprendimiento y visibilización

- ¿Cómo da a conocer su producto?

A través de medios digitales como página web (www.tardonlavoladora.com) y redes sociales (Facebook, Instagram, TikTok).

- ¿Qué dificultades ha tenido para difundirlo?

Bajo apoyo estatal respecto a difusión, acompañamiento técnico, financiamiento o créditos productivos. Al ser una bebida alcohólica, hay limitantes, a pesar de que sea una bebida tradicional.

Impuestos muy elevados, que no están sujetos a la realidad del productor.

- ¿Qué le gustaría que las personas conozcan sobre su tardón?

Que es un Licor emblemático de Mira, elaborado con materia prima 100% nacional, que no contiene aditivos, y que representa una receta tradicional que ha acompañado a muchas generaciones.

- ¿Qué le gustaría que se destaque en una revista sobre su producto?

Aparte de mencionar las particularidades antes mencionadas, que el tardón La Voladora se debe disfrutar como un producto de calidad, hecho artesanalmente con mucho cariño, en una tierra bendecida que lo tiene todo: MIRA - CARCHI – ECUADOR

10. Cierre (contenido para la revista)

- Si tuviera que describir su tardón en una frase, ¿qué diría?

En cada gota de tardón La Voladora, encontrarás un sabor auténtico y un legado mireño histórico de más de 350 años.

- ¿Qué mensaje le gustaría compartir con quienes leerán la revista?

Debemos mantener vivas nuestras costumbres, tradiciones, cultura e identidad. Con esto preservamos la historia a través del tiempo y valoramos nuestras raíces.

Entrevista Nro. 4

E4 Sra. Berónica Méndez

1. Datos generales del emprendimiento

- Nombre del emprendimiento / marca:

TARDÓN DE MANDARINA “EL ENCANTO MIREÑO”

- Nombre del entrevistado/a:

E4 Berónica Méndez

- Edad (opcional):

45 años

- Comunidad / sector:

Mira

- Años de experiencia elaborando tardón:

10 años

Tipo de aprendizaje:

Heredado de su padre

2. Origen y trayectoria

- ¿Cómo nació su emprendimiento?

Yo hace años atrás siempre hacía tardón de naranja para fiestas o reuniones hasta que un día observe en mi terreno y en algunos de la localidad había muchos cultivos de mandarina y de muy buena calidad y empecé hacer tardón de mandarina y a las personas que los hacía degustar les agrado mucho y todos decían que saque una marca y así nació mi emprendimiento.

- ¿Qué significado tiene para su familia la elaboración del tardón mireño?

La elaboración del tardón para mi familia tiene algunos significados conservar la tradición de nuestros ancestros transmitir a nuevas generaciones que sigan en la elaboración de esta bebida que tiene historia en nuestro cantón y también con la elaboración nuestra familia tiene un rédito económico.

3. Producción y comercialización

- ¿Con qué frecuencia elaboran el tardón?

Dos veces al mes.

- ¿Cómo cambia la producción o venta en fiestas o feriados?

Cambia notablemente, las ventas suben bastante.

- ¿Dónde comercializan su producto? (Lugar de producción y lugar de expendio)

En festividades de nuestro cantón

En tiendas.

En licorería

En mi domicilio

La producción lo realizo en mi domicilio ya que es el lugar donde tengo mi pequeña planta de producción.

4. Identidad y tradición

- ¿Conoce el origen del nombre “tardón mireño”?

¿Según la historia esta bebida se la realizaba más o menos hace unos trescientos años atrás donde un señor se encerraba en un cuarto a realizar la bebida y las personas decían “qué tanto se tardará?” Y de ahí nace el nombre del tardón.

- ¿Su tardón tiene un nombre o marca? ¿Cuál es y qué representa?

Tardón de mandarina

El Encanto Mireño

El nombre se debe a que las personas que degusten mi tardón queden encantadas con el sabor.

- ¿Qué hace especial o diferente a su tardón?

Mi tardón lo hace especial que es de mandarina y a la gente le gustó mucho porque el tradicional es de naranja.

- ¿Qué percepción tiene su bebida dentro de su comunidad?

Desde que saque mi marca y desde mucho antes tuvo mucha aceptación.

- ¿En qué momentos se acostumbra preparar o consumir?

Antes se lo realizaba solo en fiestas, hoy en día se lo hace y se lo consume siempre.

5. Ingredientes y características (visión general)

- ¿Qué ingredientes utiliza?

Mandarinas

Agua ardiente de caña de azúcar

Azúcar

- ¿De dónde obtiene ingredientes como el aguardiente, frutas o especias?

El agua ardiente viene de Intag

Las frutas son de la zona misma. (MIRA)

- ¿La combinación de especias es una tradición familiar o varía?

Es una tradición.

- ¿Añaden algún ingrediente que los diferencie?

No.

- ¿Qué aspectos considera importantes para lograr un buen tardón?

La fruta debe ser fresca.

El agua ardiente de buena calidad y tener mucha higiene en realizar la preparación.

6. Proceso general (sin detalles, si no los considera necesarios)

- De manera general, ¿cómo describiría la preparación del tardón?

Primero la selección de la fruta, el agua ardiente, después en la elaboración el cuidado de tener todo limpio y las personas que lo realizar tener cuidado que todo vaya de calidad y saber las dosis correctas para la mezcla.

- ¿Qué tipo de utensilios utilizan (hierro, barro, acero inoxidable)? ¿Por qué?

Acero inoxidable, porque en ese material no se propaga ni bacterias ni hongos.

- ¿Se deja reposar antes de consumir o vender?

No se deja reposar.

7. Presentación y conservación

- ¿En qué tipo de envase lo comercializan?

En botellas de vidrio de 750 ml y 375 ml.

- ¿El envase forma parte de la identidad de su producto? ¿Por qué?

Si en el envase va la marca en la etiqueta que eso lo diferencia del resto.

- ¿Cómo recomiendan conservar el tardón?

Preferentemente en refrigeración.

- ¿Cuál es su tiempo aproximado de duración?

En los estudios del laboratorio arroja 1 año.

8. Variantes del tardón mireño

- ¿Qué diferencias ha observado entre su tardón y otros?

Que mi tardón es de puro jugo de fruta otros ya lo hacen con jarabe.

- ¿Qué aspectos se mantienen en todas las variantes?

El jugo de fruta y el aguardiente de caña.

9. Emprendimiento y visibilización

- ¿Cómo da a conocer su producto?

En las redes sociales.

- ¿Qué dificultades ha tenido para difundirlo?

No, ninguna.

- ¿Qué le gustaría que las personas conozcan sobre su tardón?

Qué es un producto de calidad, con frutas de la zona.

- ¿Qué le gustaría que se destaque en una revista sobre su producto?

La calidad.

10. Cierre (contenido para la revista)

- Si tuviera que describir su tardón en una frase, ¿qué diría?

Como su nombre lo dice, EL ENCANTO.

- ¿Qué mensaje le gustaría compartir con quienes leerán la revista?

Mi mensaje sería que las costumbres y tradiciones como en comidas y bebidas típicas de nuestro cantón Mira, estas y las nuevas generaciones debemos conservarlos e impulsar en hacerlas conocer a nivel de todo el Ecuador y porque no, a todo el mundo. Ya que eso también es como nos identifica y nos hacer tener un desarrollo cultural, económico y social.

Entrevista Nro. 5

E5 Sr. Job Mafla

1. Datos generales del emprendimiento

- Nombre del emprendimiento / marca:

TARDONCITO

- Nombre del entrevistado/a:

E5 Job Mafla

- Edad (opcional):

45 años

- Comunidad / sector:

Mira

- Años de experiencia elaborando tardón:

En 1980 inicio con su padre: José Félix Mafla

Tipo de aprendizaje:

Heredado su padre

2. Origen y trayectoria

- ¿Cómo nació su emprendimiento?

En 1980 inicio con su padre: José Félix Mafla

- ¿Qué significado tiene para su familia la elaboración del tardón mireño?

En 1980 inicio con su padre: José Félix Mafla

3. Producción y comercialización

- ¿Con qué frecuencia elaboran el tardón?

-

- ¿Cómo cambia la producción o venta en fiestas o feriados?

-

- ¿Dónde comercializan su producto? (Lugar de producción y lugar de expendio)

-

4. Identidad y tradición

- ¿Conoce el origen del nombre “tardón mireño”?

Si.

- ¿Su tardón tiene un nombre o marca? ¿Cuál es y qué representa?

TARDONCITO, diminutivo del nombre de la bebida, nombre popular.

- ¿Qué hace especial o diferente a su tardón?

Tradición y experiencia.

- ¿Qué percepción tiene su bebida dentro de su comunidad?

Mucha acogida.

- ¿En qué momentos se acostumbra preparar o consumir?

Principalmente en festividades de febrero y agosto.

5. Ingredientes y características (visión general)

- ¿Qué ingredientes utiliza?

Aguardiente rectificado, zumo de naranja y azúcar.

- ¿De dónde obtiene ingredientes como el aguardiente, frutas o especias?

Principalmente de la zona. (MIRA)

- ¿La combinación de especias es una tradición familiar o varía?

Tradición familiar.

- ¿Añaden algún ingrediente que los diferencie?

Solo lo mencionado.

- ¿Qué aspectos considera importantes para lograr un buen tardón?

Forma de preparación.

6. Proceso general (sin detalles, si no los considera necesarios)

- De manera general, ¿cómo describiría la preparación del tardón?

Artesanal.

- ¿Qué tipo de utensilios utilizan (hierro, barro, acero inoxidable)? ¿Por qué?

Varios (acero inoxidable y plástico).

- ¿Se deja reposar antes de consumir o vender?

Se prepara y se consume.

7. Presentación y conservación

- ¿En qué tipo de envase lo comercializan?

Botella de vidrio de 750ml.

- ¿El envase forma parte de la identidad de su producto? ¿Por qué?

El envase aprobado por el ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria).

- ¿Cómo recomiendan conservar el tardón?

Temperatura ambiente.

- ¿Cuál es su tiempo aproximado de duración?

1 año, como indica la norma.

8. Variantes del tardón mireño

- ¿Qué diferencias ha observado entre su tardón y otros?

Años de preparación.

Reconocimiento al emprendedor inicial (José Félix Mafla).

Sabor, preparación.

- ¿Qué aspectos se mantienen en todas las variantes?

No sabe.

9. Emprendimiento y visibilización

- ¿Cómo da a conocer su producto?

Punto de venta y redes sociales.

- ¿Qué dificultades ha tenido para difundirlo?

Ninguna.

- ¿Qué le gustaría que las personas conozcan sobre su tardón?

No sabe.

- ¿Qué le gustaría que se destaque en una revista sobre su producto?

La tradición.

10. Cierre (contenido para la revista)

- Si tuviera que describir su tardón en una frase, ¿qué diría?

El sabor del genio mireño.

- ¿Qué mensaje le gustaría compartir con quienes leerán la revista?

-

Entrevista Nro. 6

E6 Sr. Cristian Quiña

1. Datos generales del emprendimiento

- Nombre del emprendimiento / marca:

“MIREÑO FRUTAL” LICOR DULCE DE MANDARINA

- Nombre del entrevistado/a:

E6 Cristian Quiña

- Edad (opcional):

37 años

- Comunidad / sector:

Mira

- Años de experiencia elaborando tardón:

2 años

Tipo de aprendizaje:

Autónomo

2. Origen y trayectoria

- ¿Cómo nació su emprendimiento?

Mireño Frutal nace con el objetivo de unirnos a la cadena del tradicional tardón mireño con una nueva presentación, nueva marca y nuevos sabores con frutas propias producidas en nuestro cantón como son la mandarina, guanábana, mora, naranjilla y maracuyá.

Una vez que teníamos identificado las frutas procedimos a la elaboración de la bebida para posteriormente realizar un estudio de mercado con el fin de poder conocer la aceptación que tenía cada una de las bebidas en sus diferentes sabores.

Esto se lo realizo en actividades culturales de nuestra ciudad dando como resultado que el licor dulce de mandarina y de guanábana fueron los más aceptados por la ciudadanía.

Una vez que obtuvimos los resultados iniciamos con los tramites de registro de marca como también los trámites para la obtención de la notificación sanitaria.

- ¿Qué significado tiene para su familia la elaboración del tardón mireño?

Para nuestra familia es una bebida muy especial ya que se la viene elaborando desde más de un siglo para compartir entre familiares y amigos en ocasiones especiales

3. Producción y comercialización

- ¿Con qué frecuencia elaboran el tardón?

Nuestro tardón lo elaboramos mensualmente.

- ¿Cómo cambia la producción o venta en fiestas o feriados?

Nuestro Cantón Mira es muy valioso por su cultura, tradición y por la calidez de su gente y es por eso que nuestra bebida es apetecida por los propios mireños que viven aquí como los residentes en otras ciudades del país que en tiempo de festividades de la virgencita de la caridad como las fiestas de cantonización se reúnen entre familia y amigos para disfrutar del delicioso tardón que para nosotros como emprendedores es de gran importancia ya que nuestro producto es muy vendido.

En feriados se podría decir que la venta no es muy buena ya que no existe un apoyo por parte de las autoridades para poder hacer actividades culturales y de esta manera invitar a propios y extraños a que visiten nuestro cantón y puedan conocer más de nuestros productos.

- ¿Dónde comercializan su producto? (Lugar de producción y lugar de expendio)

Mireño frutal es elaborado en nuestro domicilio bajo un estricto control de calidad e inocuidad para luego ser envasado, etiquetado, sellado y empacado para poder ser puesto a la venta tanto aquí en nuestro domicilio como también en las diferentes tiendas y licorerías de la ciudad y de las ciudades vecinas.

4. Identidad y tradición

- ¿Conoce el origen del nombre “tardón mireño”?

Según la historia contada por parte de nuestros abuelos y bis abuelos el origen en sí de nuestra bebida viene desde el tiempo de haciendas donde existía el patrón y los trabajadores o peones donde los trabajadores con el fin de agradar a su patrón en fechas especiales como cumpleaños o días de su santo, elaboraban la bebida con el apoyo de las otras haciendas como la de Cabuyal que apoyaba con el aguardiente y la de Tulquizan con la naranja y de esta manera elaboraban la mezcla de la bebida para ser brindada entre todos.

- ¿Su tardón tiene un nombre o marca? ¿Cuál es y qué representa?

La marca de nuestro tardón es “MIREÑO FRUTAL” el nombre lo hemos puesto por que MIREÑO significa propio de nuestra tierra mientras que FRUTAL habla de varias frutas no solamente una y como y nosotros elaboramos de dos sabores mandarina y guanábana por el momento.

- ¿Qué hace especial o diferente a su tardón?

Nuestro tardón es elaborado con frutas propias de la zona y de esta manera dinamizamos la economía de nuestros productores que tiempo atrás la fruta la regalaban o en el peor de los casos se caían al suelo hoy con la industrialización ayudamos a mejorar la calidad de vida de nuestros productores y eso es lo que hace que sea especial y diferente.

- ¿Qué percepción tiene su bebida dentro de su comunidad?

En nuestra ciudad existen nueve emprendedores dedicados a la elaboración del tardón, cada uno tiene su forma y sabor y es muy respetado mi percepción es que mi producto llegue a ser conocido por más lugares tanto nacionales como internacionales y de esta manera poder vender la imagen de nuestro cantón como un cantón lleno de tradiciones, cultura y producción.

- ¿En qué momentos se acostumbra preparar o consumir?

Nosotros acostumbramos a preparar y consumir en momentos especiales con amigos o familiares para momentos agradables y en unión.

5. Ingredientes y características (visión general)

- ¿Qué ingredientes utiliza?

En el licor dulce de mandarina se utiliza como materia prima la fruta mandarina, aguardiente de caña y azúcar.

En el licor dulce de guanábana como materia prima la pulpa de guanábana, aguardiente de caña y azúcar.

- ¿De dónde obtiene ingredientes como el aguardiente, frutas o especias?

El aguardiente lo adquiero en la planta procesadora de Imantag y la fruta de los productores de la zona.

- ¿La combinación de especias es una tradición familiar o varía?

Es una tradición familiar

- ¿Añaden algún ingrediente que los diferencie?

No.

- ¿Qué aspectos considera importantes para lograr un buen tardón?

La elaboración del tardón debe ser manual no industrial como lo hacían nuestros ancestros esa es la importancia de garantizar el sabor y la tradición.

6. Proceso general (sin detalles, si no los considera necesarios)

- De manera general, ¿cómo describiría la preparación del tardón?

En el caso del licor dulce de la mandarina, la extracción del zumo es manual.

En el caso del licor de guanábana de la misma forma la pulpa es sacada manualmente para luego ser licuada con aguardiente de caña.

- ¿Qué tipo de utensilios utilizan (hierro, barro, acero inoxidable)? ¿Por qué?

Utilizamos acero inoxidable porque es un material regido por los entes de control por su estándar en la industrialización de alimentos y además su material no altera el sabor ni el color de nuestra bebida.

- ¿Se deja reposar antes de consumir o vender?

No.

7. Presentación y conservación

- ¿En qué tipo de envase lo comercializan?

Botellas de vidrio de 750 ml y botellas de vidrio de 375 ml

- ¿El envase forma parte de la identidad de su producto? ¿Por qué?

SI el envase que nosotros utilizamos es de vidrio color amarillo semejante al color de la mandarina y en el caso del licor de guanábana es transparente para que resalte el color blanco propio de la guanábana.

- ¿Cómo recomiendan conservar el tardón?

Mantener en un lugar fresco y limpio si el fin es de embodegar y si es para el consumo en refrigeración por que tomarlo frio es más rico.

- ¿Cuál es su tiempo aproximado de duración?

1 año.

8. Variantes del tardón mireño

- ¿Qué diferencias ha observado entre su tardón y otros?

El sabor los demás elaboran tardón de naranja y nosotros de mandarina y guanábana.

- ¿Qué aspectos se mantienen en todas las variantes?

No sabe.

9. Emprendimiento y visibilización

- ¿Cómo da a conocer su producto?

Mi producto siempre lo hemos venido promocionando en ferias y en redes sociales.

- ¿Qué dificultades ha tenido para difundirlo?

No hemos tenido ninguna dificultad.

- ¿Qué le gustaría que las personas conozcan sobre su tardón?

Nuestro tardón es una nueva presentación con un nuevo sabor que cumple con todas las características del tradicional y original tardón de naranja por lo que estaría siendo un valor agregado a esta importante bebida tradicional de Mira.

- ¿Qué le gustaría que se destaque en una revista sobre su producto?

La importancia de mantener nuestra tradición cultural con esta nueva marca y nuevo sabor sin perder el origen de la bebida para lo cual fue creada, con el fin de unir amigos y familias en momentos especiales.

10. Cierre (contenido para la revista)

- Si tuviera que describir su tardón en una frase, ¿qué diría?

“MIREÑO FRUTAL la bebida tradicional de Mira es la combinación y el sabor perfecto de la naturaleza para tu paladar”.

- ¿Qué mensaje le gustaría compartir con quienes leerán la revista?

A todas las personas que lean la revista decirles que de una u otra forma son un pilar fundamental para nosotros ya que gracias a ellos seremos más conocidos y estamos seguros que llegaremos más lejos dando a conocer nuestro producto.

ANEXO 4

Participación en feria de emprendimientos del cantón Mira.

Registro fotográfico de la feria de emprendimientos realizada en el cantón Mira, donde participaron varios productores de tardón mireño. Esta actividad permitió realizar un primer acercamiento a los emprendimientos, conocer sus productos y establecer contacto con los productores participantes.



Visita al punto de venta del emprendimiento La Voladora.

Descripción: Evidencia de la visita efectuada al emprendimiento La Voladora, donde se observaron las presentaciones comerciales del tardon y se recopiló información sobre la identidad del emprendimiento.





Visita al punto de venta del emprendimiento Tardón Mireño.

Evidencia de la visita realizada al establecimiento del emprendimiento Tardón Mireño como parte del trabajo de campo, con el propósito de conocer sus productos, observar su presentación comercial y recopilar información relacionada con la elaboración de la bebida.





Entrevista realizada al representante del emprendimiento Tardón Mireño, Sr. Ángel Ruiz (E1).

Evidencia de la entrevista semiestructurada realizada durante el trabajo de campo para recopilar información sobre la historia del emprendimiento, las características del proceso de elaboración y las variantes tradicionales del tardón mireño.



Visita al punto de venta del emprendimiento Tardoncito.

Registro de la visita al emprendimiento Tardoncito para conocer la trayectoria familiar, las características de sus productos y su aporte a la conservación del tardón mireño.



Visita al punto de venta del emprendimiento Señor Tardón.

Registro de la visita al emprendimiento Señor Tardón, realizada para identificar las características de sus productos y conocer el contexto en el que se comercializa esta bebida tradicional.



Visita al punto de venta del emprendimiento Mireño Frutal.

Evidencia de la visita al emprendimiento Mireño Frutal, durante la cual se observaron las diferentes variantes de la bebida y su proceso de comercialización.

