

**UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA**

**SEDE QUITO**

**CARRERA:**

**COMUNICACIÓN SOCIAL**

**Trabajo de titulación previo a la obtención del título de:**

**LICENCIADOS EN COMUNICACIÓN SOCIAL**

**TEMA:**

**FOTOREPORTAJE DE LAS BEBIDAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO**

**ECUATORIANO EN LA CIUDAD DE QUITO**

**AUTORES:**

**KEVIN ALEXANDER GALLEGOS TORRES**

**GÉNESIS MONSERRATE SANTANA RIVERA**

**TUTOR:**


**DAVID GUSTAVO LASSO ALVEAR**

**Quito, agosto de 2018**

## Cesión de derechos de autor

Nosotros, **Kevin Alexander Gallegos Torres** con documento de identificación N° **172151840-3** y **Génesis Monserrate Santana Rivera** con documento de identificación N° **172412385-4** manifestamos nuestra voluntad y cedemos a la Universidad Politécnica Salesiana la titularidad sobre los derechos patrimoniales en virtud de que somos autores del trabajo de titulación titulado: **“Fotoreportaje de las bebidas del patrimonio alimentario ecuatoriano en la ciudad de Quito”**, mismo que ha sido desarrollado para optar por el título de: Licenciados en comunicación social, en la Universidad Politécnica Salesiana, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente.

En aplicación a lo determinado en la Ley de Propiedad Intelectual, en condición de autores nos reservamos los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia, suscribo este documento en el momento que hago entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Politécnica Salesiana.



**Kevin Gallegos**

**172151840-3**



**Génesis Santana**

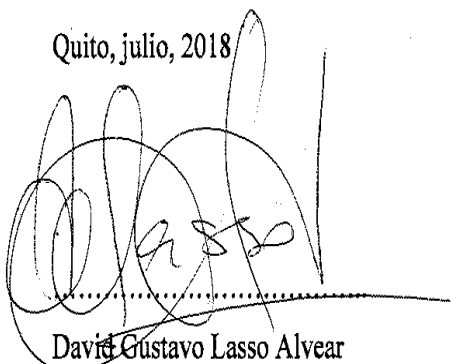
**172412385-4**

**Quito, julio, 2018**

### Declaratoria de coautoría del docente tutor/a

Yo declaro que bajo mi dirección y asesoría fue desarrollado el trabajo de titulación: **“Fotoreportaje de las bebidas del patrimonio alimentario ecuatoriano en la ciudad de Quito”**, realizado por Kevin Alexander Gallegos Torres, con CI: 172151840-3 y Génesis Monserrate Santana Rivera, con CI: 172412385-4, obteniendo un producto que cumple con todos los requisitos estipulados por la Universidad Politécnica Salesiana para ser considerado como trabajo final de titulación.

Quito, julio, 2018

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'D. Lasso', written over a horizontal dotted line. The signature is stylized and somewhat cursive.

David Gustavo Lasso Alvear

CI: 171331186-6

## **Dedicatoria**

A mi padre Germán Gallegos, por sus ganas de verme salir adelante como un profesional.

A mi madre Rocío Torres, por su esfuerzo y apoyo constante a lo largo de mi existencia.

A mi hermano Darío Gallegos, por los momentos vividos y compartidos junto a él.

A mi hija Darla, por ser mi fortaleza e inspiración para enfrentar la vida día a día.

A mi novia Génesis Santana, por ser mi confidente y apoyarme en cada decisión tomada.

**Kevin Alexander Gallegos Torres**

A mi padre Víctor Santana, por confiar en mí a cada momento e impulsarme a salir adelante.

A mi madre Aida Rivera, por su ayuda y apoyo incondicional a lo largo de toda mi vida.

A mi hermano Israel Santana, por sus ocurrencias y todo el tiempo compartido.

A mi hija Darla, inspiración y pilar fundamental de mi vida para enfrentar los obstáculos.

A mi novio Kevin Gallegos, por confiar y apoyarme en todos mis aciertos y errores.

**Génesis Monserrate Santana Rivera**

## **Agradecimiento**

Es esencial para nosotros agradecer a la distinguida Universidad Politécnica Salesiana por brindarnos una educación académica y humana de calidad, transmitiéndonos principios y valores salesianos que nos aportaran a lo largo de nuestras vidas en el ámbito profesional y familiar.

A la Carrera de Comunicación Social sede Quito, por formar profesionales eficaces y comprometidos con la comunicación y la sociedad actual, generando de esta manera un bienestar social de calidad inmerso en un modelo sociocomunicacional.

A nuestros docentes, que han acompañado a lo largo de nuestra vida estudiantil, brindándonos sus experiencias y conocimientos para poder afrontar cada obstáculo presente. De manera especial agradecemos a nuestro tutor, David Lasso, que con su conocimiento ha confiado en nosotros en todo el proceso de titulación.

**Kevin Gallegos - Génesis Santana**

## Resumen

El presente producto comunicativo es un fotoreportaje enfocado en la cultura andina y el Patrimonio Alimentario de las bebidas tradicionales que se comercializan dentro de la ciudad de Quito. Las bebidas tienen un esquema cultural de identidad y simbólico dentro de un país o localidad, por tal motivo, las bebidas se clasifican a lo largo de la historia en: frías, calientes, hidratantes, medicinales y alcohólicas con el fin de satisfacer los placeres y gustos de cada persona. El Patrimonio Alimentario engloba al conjunto de prácticas de producción, obtención de alimentos, prácticas culturales y culinarias, es decir, enlaza al sistema alimentario en su extensión con: productos vegetales y animales, diferentes formas de proceso (siembra, recolección de frutos, caza y pesca de animales), formas de preparación contemplando los espacios, tiempos de consumo y saberes ancestrales. En el Patrimonio Alimentario existen manifestaciones dentro de los contextos culturales de consumo y transformaciones de productos, hibridando a la cultura e identidad en un espacio o territorio determinado por la sociedad. Las comidas y bebidas patrimoniales tienen cierta dependencia con los ingredientes y proceso de elaboración de cada uno de los alimentos. La cultura andina reflexiona sobre el agua al considerarse un ser viviente, elemento estimulante para la madre tierra y base de las bebidas que se usan para purificar rituales y ceremonias de las comunidades indígenas que son civilizaciones andinas que surgieron de la zona occidental de América del Sur.

**Palabras clave:** fotoreportaje, cultura andina, Patrimonio Alimentario, bebidas, identidad.

## **Abstract**

The present communicative product is a photoreporting focused in the Andean culture and the Food Heritage of the traditional drinks that are commercialized inside the city of Quito. The drinks have a cultural scheme of identity and symbolically inside a country or city, for such a motive, the drinks qualify along the history in: cold, warm, moisturizing, medicinal and alcoholic in order to satisfy the pleasures and tastes of every person. The Food Heritage encompasses the whole of production practices, obtaining food, cultural and culinary practices, that is, bound to the food system in their extension with: plant and animal products, different forms of process (planting, harvesting of fruits, hunting and fishing of animals), forms of preparation contemplating the spaces, time consuming and ancestral knowledge. In the Food Heritage, manifestations exist inside the cultural contexts of consumption and transformations of products; hybridize to the culture and identity in a space or territory determined by the company. Meals and drinks are patrimonial dependence with the ingredients and the form of food preparation. The Andean culture reflects on the water to be regarded as a living being, stimulating element for mother earth and the base of the drinks that are used for purifying rituals and ceremonies of the indigenous communities that are Andean civilizations that emerged from the western region of South America.

**Keywords:** photoreporting, Andean culture, Food Heritage, drinks, identity.

## Índice de Contenidos

1. Introducción .....	1
1.1. Justificación: .....	2
1.2. Objetivos: .....	3
1.3. Marco Teórico Referencial: .....	4
2. Metodología .....	7
3. Resultados .....	9
3.1. La trascendencia del agua en las bebidas .....	9
3.2. Patrimonio Cultural Alimentario .....	11
3.3. Historia de las bebidas en Quito .....	13
3.4. Bebidas ancestrales en América.....	13
3.4.1. Chicha de Jora.....	14
3.4.2. Guarapo.....	15
3.5. Bebidas de antaño en Quito .....	15
3.5.1. Canelazo y Naranjillazo.....	16
3.5.2. Chaguarmíshquí.....	17
3.5.3. Morocho.....	18
3.5.4. Ponche.....	19



3.5.5. Rosero .....	20
3.5.6. Vino hervido .....	20
4. Conclusiones .....	22
5. Referencias Bibliográficas .....	23

## Índice de Anexos

6. Anexos .....	26
6.1. Anexo1: Cronograma de Actividades .....	26
6.2. Anexo2: Presupuesto.....	28

## **1. Introducción**

El Patrimonio Alimentario expresa los conocimientos, prácticas y significaciones asociadas a la preparación y consumo de alimento, que ha pasado por generaciones, es continuamente manifestado por la sociedad manteniendo interacción con la naturaleza y la historia, aportando conocimientos y significaciones dentro del área cultural y la interacción humana.

La ciudad de Quito fue declarada por la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura) como Patrimonio Cultural de la Humanidad. La capital de los ecuatorianos es un escenario dinámico que se encuentra en constante transformación, evolución de las costumbres y tradiciones de cada uno de sus habitantes obteniendo una hibridación cultural, es decir, es un proceso de cruce e intercambio de prácticas culturales. El autor García Canclini (2001) caracteriza a la hibridación como los “procesos socioculturales en los que algunas estructuras o prácticas discretas, que existían de forma separada, se combina para generar nuevas estructuras, objetos y prácticas” (pág.14).

La ciudad de Quito se caracteriza por poseer variedad gastronómica, donde se expresa una gama de productos, saberes y tradiciones que se mantienen a lo largo de la historia formando parte así del Patrimonio Cultural Alimentario ecuatoriano. Las bebidas forman parte de este Patrimonio, el mismo que ayuda a la economía, sociedad, cultura, y el turismo haciéndose reconocer a nivel internacional como una ciudad llena de sabores y placeres únicos.

## **1.1. Justificación:**

El producto comunicativo tiene un registro de imágenes fotográficas de las bebidas tradicionales que se comercializan en la capital de los ecuatorianos, marcando una trascendencia histórica, desde la preparación tradicional que forma parte de la expresión cultural de la ciudad de Quito que a lo largo de la historia se ha construido una identidad en sus habitantes.

Las bebidas tradicionales están presentes a lo largo de la historia, en celebraciones de toda índole como: ritualidades y festividades que son parte fundamental de la cultura andina. Se clasifican en bebidas ancestrales en América como, por ejemplo: la chicha y el guarapo, bebidas tradicionales americanas en la colonia tomando en cuenta en su máxima expresión al aguardiente y las bebidas más conocidas en la época antigua de Quito como son: canelazo, *chaguarmíshquí*, morocho, naranjillazo, ponche, rosero y vino hervido.

En la actualidad las bebidas de consumo cotidiano se encuentran avaladas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, el cual tiene como misión:

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

humano y la naturaleza, contribuyendo a la materialización del Buen Vivir.  
(Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2007, pár.3)

Esta investigación tiene un aporte cultural y social para poder entender de qué manera las bebidas en la ciudad de Quito se transformaron a lo largo de la historia por la hibridación. Existen variedades de sustancias que se han configurado en momentos de cotidianidad, ceremonias, procesos de socialización y compromiso, estos hábitos se practican desde el viejo Continente y América, gracias a que sus habitantes conservan las costumbres y tradiciones de recolectar, elaborar y consumir los diferentes extractos de la vida.

## **1.2. Objetivos:**

### **Objetivo General:**

Crear un registro fotográfico de las bebidas tradicionales que circulan en la ciudad de Quito.

### **Objetivos Específicos:**

- Visibilizar las bebidas tradicionales que circulan en la ciudad de Quito como una expresión cultural.
- Evidenciar mediante un fotoreportaje la trascendencia histórica, elaboración y lugar de comercialización de las bebidas.
- Recolectar información para dar a conocer a los ciudadanos de Quito la importancia de nuestras raíces e historia.

### **1.3. Marco Teórico Referencial:**

Para comprender las características del Patrimonio Alimentario del Ecuador, resulta necesario precisar que es el Patrimonio Alimentario, según la Revista N. °34 del Ministerio Coordinador de Patrimonio lo considera como:

...todo aquel alimento con importancia simbólica, cultural e identitaria respecto de un país o un territorio. No obstante, el alimento patrimonial no sólo hace relación a la preparación de platos o bebidas tradicionales, sino también a los productos que se utilizan como ingredientes. Por ello, se puede hablar tanto de Patrimonio Cultural Alimentario y de Patrimonio Natural Alimentario. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012, pág.24)

El objetivo primordial del Patrimonio Alimentario está basado en brindar a los habitantes la información necesaria de los alimentos, iniciando con el proceso de producción, preparación y consumo de nuestros sabores y saberes ancestrales. En el Ecuador todas las personas tienen derecho a tener una alimentación saludable, por tal razón, constitucionalmente del Ecuador, se promueve la Soberanía Alimentaria: “Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales” (art.13, 2008).

La cultura se desarrolla en todas las sociedades, por tal motivo, el Organismo Internacional de la UNESCO dentro de la “Conferencia Mundial sobre las Políticas Culturales” ha logrado definir la cultura.

La cultura puede considerarse actualmente como el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias. (UNESCO, 1982, pár.4)

Patricio Guerrero Arias, es un antropólogo ecuatoriano y académico que ha definido la cultura como:

Referencia a la totalidad de prácticas, a toda la producción simbólica o materia, resultante de la praxis que el ser humano realiza en la sociedad, dentro de un proceso histórico concreto. Hay que ver entonces, si la cultura es una construcción social presente en toda la sociedad humana, esta no puede entenderse al margen de la misma sociedad, de los sujetos sociales que la contribuyen, ni de los procesos históricos que llevan adelante en sus luchas de sentido. (Guerrero, 2002, pág.35)

El tiempo es dinámico porque trascienden las costumbres y tradiciones de generación en generación, en la cultura popular se construye la identidad por la manera de pensar y actuar, es decir, la identidad se fundamenta como:

Un sistema cultural (tradicición y patrimonio) de referencia y apunta a un sentimiento de pertenencia. Es decir, la identidad se fundamenta en una construcción real y en una construcción ideológica, que jerarquiza y fetichiza unos símbolos supuestamente propios, mediante los que se canalizan, cíclicamente, las energías y los sentimientos colectivos. (Arévalo, 2004, pág.934)

La tradición tiene relación con la cultura y el patrimonio, por tal razón, la tradición se define como acciones que trascienden por varias generaciones como, por ejemplo: ritos, normas de conducta, ideas, valores, vestuarios y gastronomía, es decir, son legados socioculturales que durante la historia se conservan en la sociedad.

La tradición es una construcción social que cambia temporalmente, de una generación a otra; y espacialmente, de un lugar a otro. Es decir, la tradición varía dentro de cada cultura, en el tiempo y según los grupos sociales; y entre las diferentes culturas. (Arévalo, 2004, pág.926)

Esta investigación se encuentra interrelacionada con la línea de investigación comunicación e interculturalidad, recopilando información de las bebidas que forman parte de la cotidianidad y comercialización en la capital de los ecuatorianos. Los resultados de la investigación se configuran a través de un fotoreportaje que se define como:

El intento de reflejar y concentrar la visión de un acontecimiento de cierta complejidad, desarrollado en un lugar y durante un tiempo mediante un conjunto de fotografías que ofrecen una fragmentación y selección de espacios y datos significativos en imágenes instantáneas. A su vez, indica que el reportaje fotográfico encierra diversas modalidades y funciones, según el enfoque y tratamiento que cada uno presente. (Herrerros, 2007, pág.269)



## 2. Metodología

Esta investigación se registra dentro de la línea de investigación comunicación e interculturalidad de la Carrera de Comunicación Social en la Universidad Politécnica Salesiana, planteando los estudios de la comunicación con un énfasis sobre los marcos culturales e identitarios. En general recoge bases teóricas de los estudios culturales e investigaciones antropológicas aplicadas a la comunicación. No observa a la cultura como propuestas de arte elitista, sino que observa los procesos de mediación y comunicación como procesos culturales en constante negociación que generan identidades híbridas (García Canclini, 1997). Sin embargo, el hecho de la permanente rearticulación identitaria no implica soslayar los ejercicios de reafirmación étnica.

El tipo de investigación es cualitativo la misma que Pérez Serrano (1994) afirma: "La investigación cualitativa se considera como un proceso activo, sistemático y rigurosos de indagación dirigida en el cual se toman decisiones sobre lo investigable en tanto esta en el campo de estudio" (p.46).

Para el levantamiento de la información del problema planteado se aplicó la técnica de observación de campo, según el autor Bunge (s.f.) "La observación es la técnica de investigación básica, sobre las que se sustentan todas las demás, establece la relación básica entre el sujeto que observa y el objeto observado, que es el inicio de toda comprensión de la realidad" (p.727). Esta actividad constó de tres observaciones de campo, las cuales se realizaran en el siguiente orden: la primera observación destaca el acercamiento a los actores sociales en este caso los lugares estratégicos donde comercializan las sustancias bebibles de la ciudad de Quito, la segunda observación es la

estrategia que se utilizó para recolectar la información sobre la memoria histórica y elaboración de estas bebidas y para finalizar con la tercera observación se registró la investigación de las bebidas mediante la aplicación del fotoreportaje.

Se aplicó una ficha técnica que permite tener dentro de la investigación un registro detallado de datos informativos como son: fecha, hora, personas responsables, objetivos planteados y los recursos humanos, económicos y logísticos. Para registrar las imágenes es necesario el contacto y la observación de campo, la ficha técnica sigue un registro de historia quiteña, identificación de los procesos de elaboración y consumo de la gente que adquiere los diferentes productos. A más de esto se aplicó una entrevista que sirve de guía para tener un acercamiento al contexto de la época histórica y sus diferentes clases de bebidas que consumen hasta el día en la ciudad de Quito.

La estructura narrativa de este fotoreportaje consta de 90 fotos, enfocadas en un recorrido histórico de la ciudad de Quito y sus respectivas bebidas que se comercializan dentro de ella. Mediante la fotografía se registró los lugares estratégicos donde comercializan estas bebidas, su preparación con sus respectivos ingredientes y el producto final.

### **3. Resultados**

Para la realización del fotoreportaje fue fundamental conocer las principales definiciones que se fueron útiles en el desarrollo de la investigación y elaboración del producto, entre las que destacan:

#### **3.1. La trascendencia del agua en las bebidas**

La investigación parte del concepto bebida, que es todo tipo de líquido que una persona consume y, por ende, la primera sustancia fundamental y necesaria para todo ser vivo es el agua. El cuerpo de cada persona está conformado aproximadamente de un 70 % de agua a lo largo y ancho de todo su sistema corporal, por tal motivo, necesita ingerir diariamente 2 litros. El ser humano al no consumir este líquido vital podría producir enfermedades e incluso la muerte.

En la cultura andina su visión acerca del agua va más allá de ser un recurso hídrico, el agua ayuda a mantener un equilibrio entre seres vivos, medio ambiente y la humanidad. En la cosmovisión andina este líquido representa la armonía y sangre de la *pachamama* que fluye por todo el planeta tierra y en sus diferentes formas de manifestación como son: mares, ríos, lagos, lagunas, cascadas, montañas y todos los principios de agua que puedan hallarse.

Para las comunidades andinas el agua tiene una representación viva, haciéndose visible como un elemento sagrado que ayuda a la siembra, cosecha, flora y fauna del ecosistema.

Patricio Guerrero Arias, tiene una mirada acerca de la identidad e insurgencia de la cultura andina:

Es importante señalar que la unidad de lo andino no es una unidad homogenizadora, sino que reconoce la existencia de una multiplicidad de diversidades. Lo andino muestra un claro sentido de unidad en la pluralidad y la diferencia y nos permite además repensar nuestras sociedades desde esa perspectiva. Lo andino no se agota en "lo indio". La misma configuración espacial y geográfica hizo posible también una en el ámbito social y étnico; es por ello que a partir de lo andino podemos entender también lo mestizo, lo criollo, lo cholo, lo negro y ver las complejidades simbólicas que se reflejan en las distintas relaciones interétnicas. Lo andino nos permite en consecuencia, entender la diversidad y riqueza de nuestra configuración multiétnica, en cuyo reconocimiento podemos constatar la existencia de pueblos distintos, portadores de una cultura con rasgos diversos y cargados de identidades propias. (Guerrero, 1993, pág.7)

Dentro del Ecuador el agua es reconocido como un derecho para todos los seres vivos avalado por la Asamblea Nacional dentro de la "Ley Orgánica de Recursos Hídricos, Usos y Aprovechamiento del Agua" donde expresa: "El agua es patrimonio nacional y estratégico al servicio de las necesidades de las y los ciudadanos y elemento esencial para la soberanía alimentaria; En consecuencia, está prohibido cualquier tipo de propiedad privada sobre el agua" (art.4, 2014).

La principal importancia del agua es proporcionar los nutrientes necesarios a las células y de esta manera beneficiar a la digestión estomacal, depurando los residuos que se almacenan en el organismo, protegiendo los órganos que conforman nuestro cuerpo como: riñones, hígado, estómago entre otros, y a más de esto, el agua ayuda a regular la temperatura corporal y el metabolismo. Evita enfermedades como: la sequedad cutánea, diabetes, artritis, hipoglucemia, y obesidad. La Fundación para la Investigación Nutricional, encontró que la falta del 2% de agua en el cuerpo causa disfunciones como: pérdida de la memoria, bajo rendimiento físico, dolor de cabeza y cansancio corporal.

El término bebida no solamente se enfoca en el agua, con el pasar del tiempo este término ha trascendido y se ha producido variaciones incorporando varias frutas, esencias, destilados y fermentados, por lo cual, se puede clasificar en bebidas alcohólicas, hidratantes, medicinales, calientes, frías, todo varía según las necesidades y gustos de cada persona.

### **3.2. Patrimonio Cultural Alimentario**

Es necesario comprender el Patrimonio Cultural Alimentario el mismo que hace referencia a todos los alimentos y bebidas que son considerados típicos, detrás de ellos abarcan una historia y un significado acerca de las raíces culturales de una comunidad, pueblo o país, convirtiéndolas en costumbres y tradiciones, por tal razón, ha trascendido de generación en generación.

El concepto de Patrimonio Cultural Alimentario hace referencia al “complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué,

cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad” (Espeitx, 2004, p.195).

Las bebidas y los alimentos son apreciados como un bien material para conservar las tradiciones, costumbres y memorias históricas de los diferentes pueblos que conforman el Ecuador. El patrimonio inmaterial gastronómico se proyecta desde la perspectiva del Proyecto Patrimonio Alimentario, “El cual busca revalorizar la gastronomía ecuatoriana a nivel local y promocionarlo a escala internacional. De esta manera, garantizará la salvaguarda de la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas que constituyen parte fundamental del patrimonio cultural de los ecuatorianos” (Ministerio de Cultura y Patrimonio, pág.2).

El mestizaje ecuatoriano es la consecuencia de las diferentes mezclas culturales y biológicas que ocurrieron desde la invasión española en el año de 1463. Este proceso de mezcla ha generado el surgimiento de un procedimiento de idealización, que contiene elementos derivados de la cultural europea y de la indígena andina. Este proceso de representaciones crea matrices diferentes dentro de un país, sin que estos lleguen a establecer diferencias significativas en la comida y bebida, que en la época antigua dentro de la cultura andina eran vistas como valores llenos de generosidad con personas que formaban parte de la comunidad o ritualidad específica.

El patrimonio cultural alimentario tiene como objetivo fortalecer y potenciar la riqueza de todo lo que consumen las personas, por tal motivo, dentro de esta investigación se aborda las bebidas tradicionales que se comercializan en Quito, con la meta de fortalecer la identidad cultural para que no vaya desapareciendo con el pasar de los años y de esta manera se pueda transmitir a las futuras generaciones estas bebidas históricas.

### **3.3. Historia de las bebidas en Quito**

En la antigüedad nuestros antepasados tenían un sin número de conocimientos acerca de los beneficios de las plantas, frutas y esencias, las cuales fueron incorporadas dentro de las bebidas según las necesidades que requerían como, por ejemplo: ritos ceremoniales, festividades, beneficios medicinales y de uso cotidiano.

En la época colonial y republicana fue el eje central para el comercio y producción de algunos alimentos, las cuales sirvieron para establecer las costumbres y tradiciones dentro del Patrimonio Alimentario de la ciudad de Quito, teniendo en cuenta que las bebidas son hibridaciones culturales de todo el mundo.

En la época prehispánica las bebidas eran muy utilizadas para manifestar generosidad y solidaridad en alguna festividad importante, es decir, crea una identidad propia de cada comunidad o pueblo. Estos líquidos han trascendido a lo largo de la historia, sufriendo modificaciones y comercializándose de una u otra manera. En la actualidad han ayudado a familias enteras a tener un sustento económico debido a que se comercializan a cada momento en algunos rincones de la ciudad de Quito.

### **3.4. Bebidas ancestrales en América**

Las bebidas ancestrales son propias de los indígenas, las que fueron fruto de las haciendas cañeras coloniales y republicanas y las traídas por los peninsulares. También se exhiben las ritualidades y los espacios de consumo de aquellos zumos, las redes de producción y contrabando de las bebidas espirituosas en tiempos coloniales. (Gomezjurado, 2014, p.287)

### **3.4.1. Chicha de Jora**

Históricamente la chicha se la consume alrededor del siglo XVII, existe una gran variedad de tipos de chicha como son: Chicha de yuca, chicha de huevona, chicha de arroz, chicha de frutas en otras. Dentro de nuestra investigación hemos recurrido a la chicha más conocida dentro de las comunidades quiteñas, como es la chicha de jora, la cual es una bebida de fermentación que se deja reposar en los baldes.

La chicha de Jora es encontrada dentro de las comunidades como sinónimo de generosidad y agradecimiento en las múltiples festividades que se realizan a lo largo del año. Antiguamente se la vinculó como una bebida netamente alcohólica y en la actualidad es una sustancia refrescante que se la puede servir con diferentes platos típicos en cualquier momento.

“Al ser la bebida diaria de una población indígena en los Andes, la chicha fue un elemento importante de entramado social y ceremonial. Se trataba de una bebida ritual, a menudo obligatoria” (Gomezjurado, 2014, p.71).

La chicha de Jora se la puede encontrar dentro de la comunidad de Oyacoto, ubicada en la parroquia de Calderón al norte de Quito. Esta comunidad indígena se caracteriza por preparar actualmente la chicha en grandes cantidades para diferentes celebraciones indígenas, éste líquido es preparado a base del maíz seco, donde se lo desgrana y se lo muele obteniendo harina de maíz o más conocida como jora. Una vez preparada se acostumbra a servirla en un pilche, el cual, es una vasija hecha de madera o de la corteza de un fruto seco.



En la comunidad de Oyacoto no se encuentra a la chicha en un lugar de comercialización, por motivo económico, debido a que se necesita ciertos factores necesarios para la creación de pequeñas tiendas llamadas chicherías entre los que más destacan: moledores de piedra o madera, ollas para fermentar y cocinar, filtros de algodón y recipientes gigantes de almacenamiento.

### **3.4.2. Guarapo**

El guarapo proviene de las islas Canarias aproximadamente desde hace 500 años, llegando al Ecuador en la época de la colonia, comercializándose en lugares clandestinos esta bebida fermentada. En la actualidad se la puede encontrar en mercados y locales comerciales en donde se la prepara artesanalmente con el trapiche, dejando a su elección ser tomada como sustancia refrescante o alcohólica.

En la Mitad del Mundo esta bebida se la realiza artesanalmente conservando las costumbres antiguas de elaboración, la cual, consiste en cortar y pelar con un machete la caña de azúcar, exprimir con el trapiche de acero su totalidad hasta obtener la esencia de jugo de caña, se sirve en un vaso con hielo, limón y aguardiente al gusto del cliente.

El guarapo es energético e hidratante que beneficia al ser humano con varias propiedades como: fósforo, hierro, zinc, potasio, sodio y magnesio. Contribuye además al mejoramiento de la salud en personas diabéticas, debido a que la caña posee un endulzante natural que equilibra el nivel azúcar en el cuerpo humano.

### **3.5. Bebidas de antaño en Quito**

El término de bebidas antaños hace referencia a todo líquido antiguo que consumían las poblaciones, comunidades, sociedades con el fin de incorporar en un sin número de

celebraciones, festividades, por costumbre o necesidad de cada individuo y que hasta el día de hoy perduran en el tiempo siendo comercializadas en cualquier período del año.

### **3.5.1. Canelazo y Naranjillazo**

El canelazo se origina en las zonas montañosas de los Andes, aproximadamente hace dos siglos con el sobrenombre de “agua gloriada” o “agüita de azúcar” usada para combatir el frío intenso del páramo andino y a más de esto era utilizado para aguantar las largas noches de velación de un muerto. El historiador Javier Gomezjurado Zevallos cuenta que es una antigua bebida de la sierra ecuatoriana, que más o menos debió surgir en la época colonial, entre los estratos socioeconómicos bajos y medios; principalmente por su forma sencilla de elaborar.

Esta bebida empieza a visibilizarse en las fiestas de Quito en los años 60 y 70, no solamente con el pretexto de aguantar el frío, sino de convertirse en un trago que mantenga a los quiteños en ambiente de diversión y fiesta. Actualmente se encuentra comercializada los 365 días del año en el barrio emblemático La Ronda, en donde se prepara de la siguiente manera con: canela, clavo de olor, pimienta dulce y aguardiente.

El naranjillazo se desprende del canelazo por lo que toma todos los ingredientes y la forma de preparación es exactamente la misma, con la excepción que se adiciona naranjillas, las cuales se las cocina y se la cierne en la base de canela, es decir, estamos hablando de dos bebidas diferentes con una mínima variación que contienen diferentes propiedades y sabores al momento de consumir. Actualmente el naranjillazo también se comercializa en el barrio La Ronda como una bebida de consumo permanente.

### 3.5.2. Chaguarmishquí

Esta bebida se originó en las comunidades indígenas donde se encontró un sustento medicinal y fuente de alimento, lo denominaron “planta vital” o “planta de las mil maravillas”.

El término *chaguarmishquí* es un término quichua que significa “sangre dulce”, actualmente esta bebida ha perdido protagonismo, debido a que se desconoce los beneficios que contiene este extracto de penco y la mezcla de la cebada. En su gran mayoría se la comercializa de manera informal por las diferentes calles y parques de la ciudad Quito.

El penco crece en todos los filos de los caminos de la serranía, la misma que florece solo al final de su vida sirviendo como límite y defensa de las huertas más cercanas. La tradición del *chaguarmishquí* se está perdiendo paulatinamente, debido a que su elaboración tiene una gran complejidad y dificultades como: el crecimiento del penco que aproximadamente es de 9 a 10 años y solamente da 3 meses de producción de su líquido vital, condiciones climáticas por lo que si hace mucho sol será más dulce y si hace mucho frío es insípido, el tiempo de elaboración es de aproximadamente un día por lo que se realiza dos extracciones al día y la cebada tiene que ser remojada un día entero para en la noche proceder con su preparación.

De la extracción del penco se obtiene derivados como: la miel para personas diabéticas, la colada que se lo consume de forma medicinal por personas que realizan actividad física, sufren dolor de huesos y el vino *chaguarmishquí* que se lo hace fermentar por su nivel de azúcar natural para ser considerada una bebida alcohólica.

### **3.5.3. Morocho**

El morocho es oriundo del Ecuador hecho a base de maíz blando, que en la época prehispánica se la consumía sin especias, comenzó a comercializarse en la sierra donde se lo cultivaba, creando una migración interna para después desplazarse a la costa ecuatoriana.

Esta mazamorra es tradicional de los quiteños, se ha transformado y perfeccionado su sabor con el pasar del tiempo implementado especias que acompañan a este líquido espeso como: el clavo de olor, pimienta dulce y canela. Esta bebida representa una tradición quiteña como sustento económico, dando como resultado el gran esfuerzo de trabajo, haciendo prevalecer este sabor de generación en generación y se la pueda disfrutar a lo largo de todo el año de manera caliente tanto en calles, mercados y huecas de todo el país.

El morocho forma parte de la cocina de los ecuatorianos, popularizada de generación en generación, por lo que se fabrica en grandes cantidades para ser consumida. Desde el año 1952 el Mercado Central de Quito se caracteriza por tener variedad gastronómica y el morocho acompaña con su gran sabor a este lugar. Existe un local con más de medio siglo de servicio endulzando paladares quiteños, actualmente se vende 100 vasos al día, donde en horas de la madrugada empieza su labor ardua de preparación moliendo el maíz blando, cocinando el morocho con leche y agregando las diferentes especias que dan sabor y vida a esta bebida. Su reputación lo ha llevado a comercializarse en ferias, huecas, restaurantes, locales comerciales y en sitios informales de negocio de comida.

Esta mazamorra caliente a más de ser rica cuenta con varios beneficios para salud como: proteínas, fibra y carbohidratos. Es un producto muy recomendado para personas que realizan actividad física por sus componentes elevados de fibra comparado al resto de cereales que podemos encontrar en el mercado ecuatoriano.

#### **3.5.4. Ponche**

El ponche es una bebida de origen inglés que toma el nombre de “Eggnog” que significa “huevos dentro de una pequeña taza” esta bebida tomaba solamente gente de clase alta en épocas especiales específicamente en Navidad, Año nuevo y en Día de acción de gracias. Dentro del Ecuador, al sur de país era popularmente conocida como “coscorolillo”, donde a la mitad del siglo XIX tuvo variaciones no solamente en su sabor sino también en su nombre conociéndola como caspiroleta en la costa y ponche en la sierra.

En el Centro de Histórico de Quito el ponche tomó fuerza en varias cafeterías, antiguamente lo producían de manera artesanal para que el contenido quede espumoso y lleno de sabor. En la actualidad el ponche ha brindado sabor de generación en generación con una forma más moderna de producción a través de una máquina de vapor, donde se compactan los ingredientes de primera calidad, seleccionados uno a uno como son: leche, huevo y canela.

Hoy en día, en la ciudad de Quito se comercializa dos clases de ponche, el más conocido es el que se vende de forma informal recorriendo todo el perímetro quiteño. Existen alrededor de 18 poncheros que se hacen visibles por su vestimenta nada común como es: un sombrero blanco rodeado por una cinta negra, un mandil, pantalón de casimir,

zapatos de lona y empujan una pequeña carretilla de madera. Este dulce brebaje tiene como ingredientes: maicena, azúcar, cerveza y frutas, preparado por hombres de alrededor de 50 años de edad, por lo que cuando uno de ellos muere es imposible ocupar su lugar, porque cada vez que se pierde un ponchero con él se va muriendo la tradición.

### **3.5.5. Rosero**

La bebida el rosero no se sabe a ciencia cierta donde se originó, pero se especula que se inventó en el austro del Ecuador con el producto tradicional de esta zona como es el maíz ingrediente principal en este refresco. Por otra parte, se cree que su origen nace alrededor de la época de la colonia con los indígenas que combinaban cada uno de los desechos que los españoles rechazaban.

El rosero quiteño es un refresco frío que tiene como característica poseer varias frutas tropicales picadas como: el babaco, piña y frutillas. Además de las frutas, este líquido recibe su sabor único por la mezcla de varias especias como son: anís, canela, pimienta dulce, clavo de olor y hierbas aromáticas, hojas de naranja y esencia de azahar dándole un toque floral a este comeibebé. Esta bebida no es tan conocida por los quiteños, debido a que se la comercializa en restaurantes de alta categoría y su precio es elevado, priorizando este refresco como algo único a personas extranjeras. Los lugares que ofertan el rosero están ubicados en el centro de Quito.

### **3.5.6. Vino hervido**

El vino hervido es una bebida alcohólica creada en la edad media en Europa con el objetivo de combatir las bajas temperaturas y mantener al cuerpo caliente. Esta bebida emigró al Ecuador alrededor del año de 1950, para ser implementada en la época de

invierno en Quito porque esta ciudad se caracteriza por tener temperaturas bajas. Esta bebida es a base de vino tinto y mezcla de especias como: canela, pimienta dulce, clavo de olor y con toque ácido de limón.

Actualmente se la puede encontrar en el centro histórico, donde se ha implementado una innovadora máquina, creando la sustancia de manera más rápida y sencilla de tal manera que se concentre el sabor, temperatura y medida exacta de un vino hervido. Es muy solicitado en horas de la tarde por personas que salen de sus trabajos y adultos mayores que suelen reunirse para conversar y combatir el frío de la capital ecuatoriana.

#### **4. Conclusiones**

Para concluir esta investigación acerca de las bebidas que se comercializan en la ciudad de Quito, es fundamental entender que están presentes en todo extracto social ya sea alto, medio y bajo, creando diferentes usos dependiendo el gusto y necesidad que tenga cada consumidor, de esta manera se incorpora en varios ámbitos como: fiestas, medicina, hidratación y uso cotidiano. Las bebidas están presentes en todas las sociedades debido a que son hibridaciones y con la inmigración han tenido modificaciones en su elaboración y comercialización.

Las bebidas han marcado la historia de Quito y con el pasar del tiempo se ha perdido la importancia y los beneficios de estos líquidos a causa de la globalización creando de esta manera una cultura de consumismo extranjero, invisibilizando las costumbres y tradiciones propias de nuestras raíces y antepasados.

El análisis de esta investigación permite conocer que no hay suficiente información y conocimiento de las bebidas tradicionales que se comercializan dentro de Quito, por lo que la gente desconoce ciertas bebidas e incluso jamás las han probado alguna vez porque su comercialización y publicidad es casi nula apartándose de la gastronomía de la ciudad.

Finalmente, concluimos que hay bebidas tradicionales eminentemente vistas como un sustento económico familiar y otras que se las realizan por costumbre y tradición con el fin de pasar a futuras generaciones conservando la elaboración, beneficios y propiedades de estos líquidos.



## 5. Referencias Bibliográficas

- Almada, E. (25 de Octubre de 2015). *Comunidad y Sociedad*. Recuperado el 18 de junio de 2018, de <http://comunicaciondigitalpy.blogspot.com/2015/10/que-es-la-comunicacion-i.html>
- Arévalo, J. (2004). *La tradicion, el patrimonio y la identidad*. Recuperado el 30 de junio de 2018, de <http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTUR A2E.pdf>
- Barrera, R. (2013). El concepto de la Cultura: definiciones, debates y usos sociales. *Revista de Claseshistoria*, 3.
- Calmenares, A. M. (2008). Una herramienta metodológica heurística para la comprensión y. *Laurus*, 98.
- Campos, G. (2012). *La observación, un método para el estudio de la realidad*. Recuperado el 22 de mayo de 2018, de Xihmai: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3979972.pdf>
- Castellanos, U. (2003). *Manual de Fotoperiodismo*. México: Universidad Iberoamericana.
- Ecuador, A. N. (06 de agosto de 2014). *Registro Oficial* . Recuperado el 02 de julio de 2018, de <https://www.agua.gob.ec/wp-content/uploads/2012/10/LEYD-E-RECURSOS-HIDRICOS-II-SUPLEMENTO-RO-305-6-08-204.pdf>
- Espeitx, E. (2004). *Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular*. Recuperado el 28 de junio de 2018, de <http://pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>

- García Canclini, N. (1997). *Culturas híbridas y estrategias comunicacionales*. Obtenido de [http://culturascontemporaneas.com/contenidos/culturas\\_hibridas.pdf](http://culturascontemporaneas.com/contenidos/culturas_hibridas.pdf)
- GomezJurado, J. (2014). *Las bebidas de antaño en Quito*. Quito: Instituto Metropolitano de Patrimonio.
- Gonzales, E. (2015). *Espacio Ciencia*. Recuperado el 24 de mayo de 2018, de <https://espaciociencia.com/la-importancia-del-agua-para-los-seres-vivos/>
- Grimson, A. (2008). *Diversidad y cultura. Reificación y Situacionalidad*. Argentina: Instituto de Altos Estudios Sociales.
- Guerrero, P. (10 de abril de 1993). *El saber del mundo de los condores: Identidad e insurgencia de la cultura andina*. Quito: Abya Yala. Recuperado el 02 de julio de 2018, de <http://www.redalyc.org/pdf/2790/279021514007.pdf>
- Guerrero, P. (2002). *La cultura estrategias conceptuales para entender la identidad, la diversidad, la alteridad y la diferencia*. Quito: Abya Yala.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (26 de Octubre de 2013). *Patrimonio Alimentario*. Recuperado el 15 de Mayo de 2018, de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (s.f.). *Ministerio de Cultura y Patrimonio*. Recuperado el 02 de julio de 2018, de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/valores-mision-vision/>
- Salazar, D. (30 de julio de 2012). *Variables intrínsecas del Patrimonio Cultural Alimentario*. Recuperado el 29 de junio de 2018, de [https://www.unibe.edu.ec/wp-content/uploads/2017/08/4.3variables\\_intrinsecas.pdf](https://www.unibe.edu.ec/wp-content/uploads/2017/08/4.3variables_intrinsecas.pdf)

- Secretaría de Educación. (2013). *Expresiones Culturales*. México: SEP.
- Social, I. (03 de Mayo de 2013). *24-7social*. Recuperado el 02 de mayo de 2018, de <http://24-7social.blogspot.com/2013/05/autores-de-la-investigacion-cualitativa.html>
- Tylor, E. (2014). *La ciencia de la cultura*. Brasil: Expresso Zahar.
- UNESCO. (04 de septiembre de 2002). *Declaración Universal sobre la Diversidad Cultural*. Recuperado el 29 de junio de 2018, de <http://unesdoc.unesco.org/images/0012/001271/127162s.pdf>
- Verónica, H. (s.f.). *Cultura, Multiculturalidad, Interculturalidad y Transculturalidad: Evolución de un Término*. Recuperado el 28 de mayo de 2018, de <https://es.scribd.com/document/342527411/Cultura-y-Pers-Lectura-Cultura-Multiculturalidad-Interculturalidad-y-Transculturalidad>
- Ximena, V. (2012). *Investigación de las Bebidas Tradicionales de Quito*. Recuperado el 20 de mayo de 2018, de UdlA Universidad de las Américas: <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/3668/1/UDLA-EC-TTAB-2012-08%28S%29.pdf>

## 6. Anexos

### 6.1. Anexo1: Cronograma de Actividades

ACTIVIDADES	CRONOGRAMA MENSUAL																							
	Febrero				Marzo				Abril				Mayo				Junio				Julio			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Aprobación del plan				X																				
Contacto con el tutor	X																							
<b>Pre Producción</b>																								
Análisis bibliográfico de conceptos y categorías de la problemática planteada de las bebidas tradicionales.			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X							
Registro de actividades (Bitácora)					X																			
Recolección de información de las bebidas tradicionales						X																		
Contacto con los propietarios de las bebidas						X																		

Entrevista con los propietarios								X														
<b>Producción</b>																						
Elaboración de borrador del producto comunicativo fotoreportaje								X														
Organización del fotoreportaje								X														
Toma de fotografías de cada bebida									X	X	X	X										
Diseño del fotoreportaje													X									
Elaboración del fotoreportaje														X	X							
<b>Post- Producción</b>																						
Redacción de informe final															X	X						
Entrega final en Unidad de Titulación																	X					
Lectura de informe final en Unidad de Titulación																		X	X			

## 6.2. Anexo2: Presupuesto

<b>PRESUPUESTO</b>			
<b>INVESTIGACIÓN</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL</b>
Movilización	60.00	2 (personas)	60.00
Alimentación	50.00	2 (personas)	600.00
Computadora HP Intel Core i7	700	1 computador	700.00
Papelería	0.50	100 (hojas)	50.00
Servicios Básicos	20.00	4 (servicios)	480.00
<b>PRODUCTO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Pre producción</b>			
Programas ADOBE	800.00	4 (programas)	3.200.00
Grabadora Sony ICD-PX440	100.00	1 grabadora	100.00
<b>Producción</b>			
Cámara Nikon 3.200	600.00	1 cámara	600.00
<b>Post producción</b>			
Impresión de fotografías	3.00	50 (fotos)	150.00
Digitalización de fotografías	2.00	50 (fotos)	100.00
<b>TOTAL</b>			<b>2,320.00</b>