



DOI: <http://dx.doi.org/10.23857/dc.v7i6.2334>

Ciencias Técnicas y Aplicadas  
Artículo de investigación

*Análisis del Folklore Montuvio, Referente a las Bebidas Artesanales de Manabí*

*Analysis of the Folklore Montuvio, Regarding the Handmade Drinks of Manabí*

*Análise do Folclore Montuvio, Quanto à Bebida Artesanal de Manabí*

Leyla Vanezza Jácome-Villacrés <sup>I</sup>

[leyla.jacome@uleam.edu.ec](mailto:leyla.jacome@uleam.edu.ec)

<https://orcid.org/0000-0002-4846-6534>

José Ricardo Macías-Barberan <sup>II</sup>

[jose.macias@uleam.edu.ec](mailto:jose.macias@uleam.edu.ec)

<https://orcid.org/0000-0002-7900-2222>

Jessica Mariela Zambrano-Cedeño <sup>III</sup>

[jessica.zambrano@uleam.edu.ec](mailto:jessica.zambrano@uleam.edu.ec)

<https://orcid.org/0000-0003-1370-5934>

**Correspondencia:** [leyla.jacome@uleam.edu.ec](mailto:leyla.jacome@uleam.edu.ec)

**\*Recibido:** 30 de agosto de 2021 **\*Aceptado:** 15 de septiembre de 2021 **\* Publicado:** 12 de octubre de 2021

- I. Magister en Planificación y Gestión de Proyectos Agroturisticos y Ecológicos, Licenciada en Administración de Empresas Hoteleras, Universidad Laica Eloy Alfaro De Manabí-Extensión Sucre. Ecuador.
- II. Magister en Educación y Desarrollo Social, Licenciado en Ciencias de la Educación Especialidad Física Y Matemáticas, Profesor de Segunda Enseñanza Especialidad Físico Matemático, Ingeniero Civil, Tecnólogo en Promoción Social, Universidad Laica Eloy Alfaro De Manabí-Extensión Sucre. Ecuador.
- III. Magister en Gerencia Turística y Hotelera, Doctora en Ciencias Pedagógicas, Licenciada en Turismo con Mención en Turismo Ecológico, Universidad Laica Eloy Alfaro De Manabí-Extensión Sucre. Ecuador.

## Resumen

El Ecuador ha sido considerado como un país mega diverso, y para ello han sido tomados en cuenta distintos elementos como las etnias, la flora, la fauna, los paisajes, su gastronomía y por ende las bebidas que se preparan.

En la actualidad el país, pequeño en su extensión, con poco más de 17 millones de habitantes, posee una amplia variedad de tragos o bebidas típicas, que pueden o no tener alcohol, y que además son consumidas en sus cuatro regiones.

La mayoría de estas bebidas tienen un profundo significado cultural, el cual representa su razón de ser.

El presente trabajo de investigación tuvo como objetivo él, analizar las bebidas tradicionales y aquellas preparaciones que forman parte de las expresiones culturales de un pueblo, que ha logrado construir una identidad con la conquista española, se inició un proceso de intercambio cultural donde las tierras americanas acogieron a nuevos cultivos y nuevos habitantes, por lo que las bebidas se constituyeron en toda América como un elemento de difusión cultural con diversos canales como por ejemplo: las alianzas políticas, la ritualidad, el comercio, el intercambio ilegal de productos, entre otros. Los nuevos productos que llegaron, se mezclaron con los locales, creando así preparaciones que se adaptaban al entorno. Las nuevas preparaciones que desplazaron en algunos casos a lo tradicional han generado una desvalorización inminente hacia las bebidas tradicionales ecuatorianas. En el Ecuador se conciben a estas bebidas como una preparación que no es únicamente líquida, sino puede ser más densas, elaboradas a base de frutas, harinas, granos con o sin fermento, savia o hierbas y flores aromáticas como la tisana o el agua de pítimas, entre otras. La metodología utilizada fue exploratoria no probabilística aplicando una encuesta. Se conoció como resultados los gustos, conocimientos y preferencias. Se concluyó que el análisis de estas bebidas parte de la necesidad humana de ingerir líquidos junto con la creatividad de los pueblos que la complementan con otros ingredientes, que por lo general han sido parte de una evolución gastronómica, en la que después consta incluso el valor alcohólico debido a la fermentación, determinando a estas como bebidas festivas o para rituales por su efecto de embriaguez.

**Palabras clave:** Artesanal; cultura; tradicional folklor; bebidas.

## Abstract

Ecuador has been considered as a mega diverse country, and for this different elements such as ethnic groups, flora, fauna, landscapes, its gastronomy and therefore the drinks that are prepared have been taken into account.

At present, the country, small in size, with just over 17 million inhabitants, has a wide variety of drinks or typical beverages, which may or may not contain alcohol, and which are also consumed in its four regions.

Most of these drinks have a deep cultural meaning, which represents their reason for being.

The present research work had the objective of analyzing traditional drinks and those preparations that are part of the cultural expressions of a people, which has managed to build an identity with the Spanish conquest, a process of cultural exchange began where the American lands welcomed to new crops and new inhabitants, which is why beverages were established throughout America as an element of cultural diffusion through various channels such as: political alliances, ritualism, trade, the illegal exchange of products, among others. The new products that arrived were mixed with the local ones, thus creating preparations that adapted to the environment. The new preparations that in some cases displaced the traditional have generated an imminent devaluation towards traditional Ecuadorian drinks. In Ecuador these beverages are conceived as a preparation that is not only liquid, but can be more dense, made from fruits, flours, grains with or without ferment, sap or herbs and aromatic flowers such as tisane or water of pítimas, among others. The methodology used was exploratory, not probabilistic, applying a survey. Tastes, knowledge and preferences were known as results. It was concluded that the analysis of these drinks is based on the human need to ingest liquids together with the creativity of the peoples who complement it with other ingredients, which in general have been part of a gastronomic evolution, in which later even the value alcoholic due to fermentation, determining these as festive drinks or for rituals due to their intoxication effect.

**Keywords:** Artisan; culture; traditional folklore; drinks.

## Resumo

O Equador tem sido considerado um país megadiverso, e para isso foram levados em consideração diferentes elementos como etnias, flora, fauna, paisagens, sua gastronomia e, portanto, as bebidas que se preparam.

Atualmente, o país, de pequeno porte, com pouco mais de 17 milhões de habitantes, possui uma grande variedade de bebidas ou bebidas típicas, que podem ou não conter álcool, e que também são consumidas em suas quatro regiões.

A maioria dessas bebidas tem um profundo significado cultural, que representa sua razão de ser. O objetivo deste trabalho de pesquisa foi analisar as bebidas tradicionais e as preparações que fazem parte das expressões culturais de um povo, que conseguiu construir uma identidade com a conquista espanhola, um processo de intercâmbio cultural teve início onde as terras americanas acolheram novos. colheitas e novos habitantes, razão pela qual as bebidas se estabeleceram em toda a América como elemento de difusão cultural por meio de diversos canais como: alianças políticas, ritualismo, comércio e troca ilegal de produtos, entre outros. Os novos produtos que chegaram foram misturados com os locais, criando assim preparações que se adaptaram ao ambiente. As novas preparações, que em alguns casos substituíram as tradicionais, geraram uma desvalorização iminente em relação às bebidas tradicionais equatorianas. No Equador essas bebidas são concebidas como um preparado que não é apenas líquido, mas pode ser mais denso, feito de frutas, farinhas, grãos com ou sem fermento, seiva ou ervas e flores aromáticas como tisana ou água de pítimas, entre outras. A metodologia utilizada foi exploratória, não probabilística, com aplicação de inquérito. Gostos, conhecimentos e preferências eram conhecidos como resultados. Concluiu-se que a análise destas bebidas se baseia na necessidade humana de ingerir líquidos aliada à criatividade dos povos que a complementam com outros ingredientes, que em geral fizeram parte de uma evolução gastronômica, na qual posteriormente até o valor alcoólico devido à fermentação, determinando-as como bebidas festivas ou para rituais devido ao seu efeito intoxicante.

**Palavras-chave:** Artisan; cultura; folclore tradicional; bebidas.

## Introducción

La función fundamental de la cultura es posibilitar la adaptación del hombre a su entorno y por ello puede ser considerada como una estrategia adaptativa de la especie humana a un hábitat determinado; por tanto, toda manifestación cultural será un reflejo de la interacción hombre-ambiente.

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.

En el texto medular, se realiza una abstracción inteligente en torno a la problemática del factor alimentario en la provincia de Manabí.

Este trasmite a las fortalezas y debilidades de las indagaciones realizadas hasta el momento y abre vías para la discusión y el debate a propósito de la cocina o culinaria pensada como patrimonio intangible.

Se agradece a los investigadores, autores de los textos que componen información valiosa que ha servido para realizar este trabajo con el que se invita a la reflexión sobre la importancia de la recuperación de tradiciones culinarias ancestrales y sobre las formas en las que vivimos, en la actualidad, nuestra cultura alimentaria.

El problema de la presente investigación encarado en este trabajo tiene que ver con la avasallante acción de la globalización, misma que provoca, como respuesta, el fortalecimiento de las identidades nacionales, regionales y locales a través de la búsqueda y reflexión de raíces y temas culturales e identitarios como una forma de mantenerla personalidad social de los colectivos humanos y de sobrevivir a los intentos de homogenización cultural; es la vía, antropológica y la sociología actuales han revalorización la cultura y el saber popular, rompiendo el paradigma de la cultura única y universal.

#### **Antecedentes de la cultura montubia:**

El patrimonio cultural inmaterial es tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo, integrador, representativo y basado en la comunidad, el patrimonio cultural inmaterial no solo incluye tradiciones heredadas del pasado, sino también usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos culturales. El patrimonio cultural inmaterial no se valora simplemente como un bien cultural, a título comparativo, por su exclusividad o valor excepcional. (UNESCO, s.f.)

Según este contexto la riqueza tradicional de los pueblos en este caso “montubios” y su vigencia actual, se basa no solo en las enseñanzas adquiridas a través de sus antepasados sino en la aplicación de sus costumbres en la actualidad, razón por la cual en esta ocasión se hace un análisis de sus orígenes y sus costumbres direccionadas a la importancia de promulgarlas para no ser olvidada.

Los montubios ecuatorianos son un pueblo mestizo de origen campesino que habita en las zonas rurales de las provincias costeras del país. Son un pueblo laborioso, profundamente regionalista y amante del campo. Posee costumbres y características culturales propias.

Manabí, ha sido considerado como una provincia mega diversa, y para ello han sido tomados en cuenta distintos elementos como las etnias, la flora, la fauna, los paisajes, su gastronomía y por ende las bebidas que se preparan.

Éste constante olvido de reconocer al pueblo montubio como una etnia ha hecho que con el pasar de los años esta cultura se vea inmersa en un proceso de aculturamiento y pérdida de identidad, en los actuales momentos se puede verificar que la ciudad se ha olvidado del campo y que pasa en esas tierras, muchas de ellas se encuentran abandonadas debido a la migración del campo a la ciudad o hacia otros países buscando el anhelado sueño americano. Hay que hacer viajes para poder encontrarlos en su hábitat natural, anteriormente era muy común en observarlos transitando por senderos montados sobre el lomo de un caballo o de un burro, con sus coloridas prendas con su sombrero característico y su natural forma de tratar a los extraños o turistas que pasaban por ahí (Cuadra, 1933)

### **Costumbres**

El folklor costeño ha sido tramitado por generaciones convirtiéndose en riqueza patrimonial de la cultural montubia, la música tradicionalmente se la escucha en las fiestas campestres ya sean bodas o eventos religiosos; la música montubia está representada por amorfinos escritos en rima, en las fiestas el montubio entra en contacto con el público haciendo contrapunto y desafíos imprevistos derrochando la gala poética (ALFONSO, 2020).

Son aficionados al rodeo y las peleas de gallo. Su habilidad como domadores de caballos es reconocida en todo Ecuador.

Son tradicionales entre su cultura y costumbres las canciones llamadas amorfinos, unos versos originarios de la provincia de Manabí. Con estas canciones cortas se canta al amor y al trabajo cotidiano en el campo.

El presente artículo, es símbolo de orgullo y al observar que personas de otros grupos étnicos adquieren este producto típico de los montubios manabitas. “Es el sello de la tradición de nuestros ancestros”. (Steven, 2012)

De acuerdo a (Fusté-Forné, 2016)

La gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar. La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan nuestras, pero a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños simplemente por no ser propias o no estar habituadas a ellos.

Dentro de las costumbres manabitas se incluyen las gastronómicas que son muy diversas por ende las bebidas artesanales, su valor histórico e intangible es invaluable.

### **Bebidas típicas manabitas.**

Posee una amplia variedad de tragos o bebidas típicas, que pueden o no tener alcohol, y que además son consumidas en otras regiones. La mayoría de estas bebidas tienen un profundo significado cultural, el cual representa su razón de ser.

#### **Bebidas fermentadas**

Entre las bebidas fermentadas se puede mencionar al macerado de pulpa de carne, macerado de esencia de café, agua de piña.

#### **Vinos**





Los vinos en Manabí se los produce caseramente a partir de un sinnúmero de frutas utilizando el mismo procedimiento de maceración como ejemplo los vinos o licores de pechiche, grosella, ovo, naranja, mandarina.

En Manabí es una de las bebidas más tradicionales cuya elaboración se la ha practicado por cientos de años, hasta la actualidad es el vino de grosellas, para poder obtener este vino, solo se utiliza grosella madura y miel, esta combinación se la pone en un recipiente, tapado herméticamente y se deja fermentar de tres a cuatro meses, de acuerdo al tiempo de reposo se dará su grado alcohólico que va de 5 grados a 60 grados pudiendo embriagar a quien lo consuma.

### **Elaboración de diferentes clases de bebidas con el ingrediente aguardiente.**

El aguardiente puro de caña de azúcar es consumido popularmente en Manabí como el resto del Ecuador; a nivel popular se lo conoce con el nombre de “currincho”. Además de consumirse puro sirve para la preparación de otras bebidas menos fuertes.

### **Rompopo**



Sería la bebida con bajo grado de alcohol más representativa en las provincias. De preparación intensiva en Chone y muy apetecida en todo el país. Es típica en los velorios, bautizos o matrimonios; tiene también sus “secretos” como el que los huevos sean batidos por una sola persona para que no se corten.

Esta preparación aporta con carbohidratos, proteína, grasa y vitaminas.

Se compone de los siguientes ingredientes:

Huevos, azúcar, nuez moscada o canela, aguardiente.

### **Mistelas**





La mistela se la puede hacer de toda variedad de zumos y esencias de frutas. Se elabora el almíbar de la fruta escogida con canela y clavo de olor, se deja que se enfríe y una vez bien frío se le agrega aguardiente al gusto dependiendo del grado de alcohol que se desea, los más comunes son: mistela de grosella, mistela de cacao, mistela de naranja, mistela de leche, mistela de pechiche.

#### **El compuesto o quemado**

Generalmente se lo prepara cuando la familia espera un nuevo niño y se brinda a la salud del recién nacido; se lo llama también quemado porque en varias zonas de Manabí (antes más que ahora) se acostumbraba a quemar el licor en un recipiente metálico con la finalidad que se consuma el alcohol; además como fruto de este proceso adquiere un olor y sabor muy especial.

#### **Caña con coco o agua loca**

Esta es una bebida de uso muy popular en la actualidad, especialmente en las zonas costeras. Se mezcla el aguardiente de caña con el agua de coco en una proporción de tres cuartas partes de agua de coco y una cuarta parte de aguardiente.

### **Bebidas sin alcohol**

#### **Chicha de maíz**



Según (Castilla, 2019) dice que “la chicha es una bebida ancestral que goza de cierto reconocimiento en los países andinos, ha logrado vencer decenas de obstáculos gracias al fuerte arraigo producido entre sus consumidores, sus característicos sabores y ritualidades”. Así también se puede manifestar que con un valor cultural muy grande en la actualidad se encuentra diferentes lugares del Ecuador este tipo de preparación de contenido denso a base de maíz.

La chica de maíz se la consume en varias regiones del país y en la sierra se acostumbra a fermentarla. En Manabí, la base de la preparación de la chicha es la raíz criolla híbrido amarillo. En Chone, como en el resto de la provincia la “chicha de la santa” que era de maíz se la consumía sin fermentar y se la constituida simplemente en una bebida refrescante.

### **Borroque**



Este es una bebida campesina que utiliza el fruto de una palma al que se le llama chontilla; su consumo, es igual que la palma, está en vías de desaparición. Es probable que su denominación tenga origen aborigen.

### **Prensados o granizados**



Análisis del Folklore Montuvio, Referente a las Bebidas Artesanales de Manabí

---

No contiene alcohol, son bebidas frías, agradables, se preparan utilizando un raspador de hielo. Se raspa el hielo y se coloca en un vaso, en medio se coloca un sostenedor, se presiona y se saca del mismo, luego se lo baña con esencias al gusto.

### Batidos



Se utilizan una licuadora, hielo, leche, azúcar y frutas y esencias para mejorar el sabor, entre los más destacados están el de mamey, guineo, aguacate y mango.

### Café de olla



La preparación de este café tradicional Manabita se inicia con el molido del grano, siguiendo el siguiente proceso: se coloca en el recipiente de barro (comal) 2 libras de café en grano y media libra de azúcar, y una vez en el fuego se remueve constantemente hasta que el café este en su punto: luego se extiende sobre un papel de despacho, para que se enfríe y luego se procede a molerlo; el polvo resultante se lo guarda en un recipiente con tapa para que se conserve el aroma.

Análisis del Folklore Montuvio, Referente a las Bebidas Artesanales de Manabí

---

Para preparar la bebida de café se pone a hervir el agua junto con café al gusto; una vez que se ha hervido se lo retira del fuego y se le añade un pequeño chorrito de agua fría para que el concho se asiente.

Esta preparación es típica de Manabí está casi desaparecida, e incluso el uso de la esencia del café, fundamentalmente por el avance del café soluble.

### Los gloriados



Son la versión tradicional de los que hoy se llaman aguas aromáticas o te de hierbas; en hogares campesinos pobres es muy común para acompañar las meriendas, se lo realiza con hojas de hierba luisa o de algún cítrico como la naranja; la bebida adquiere consistencia y sabor especial si es preparada con panela o raspadura y se bebe caliente.

### Coladas



Según (Pepin A., 2019) en su artículo incide que el consumo excesivo de azúcares libres se asocia con una mayor prevalencia de factores de riesgo de enfermedades metabólicas como la alteración de los niveles de lípidos en sangre. Los jugos de frutas naturales tienen una composición de azúcar libre bastante similar a la de las bebidas endulzadas con azúcar.

Sin embargo, aunque los habitantes ponen en primer lugar las costumbres de ingesta de productos derivados del azúcar, o productos con el azúcar adherido, para la elaboración de las coladas es necesario la utilización de azúcar para elevar el sabor del producto.

### **Coladas de maduro o chucula**



Se trata de una bebida, dulce, no fermentada hecha a base de plátano maduro cocinado. Es una bebida destinada sobre todo para los niños, que por lo general se sirve a la hora del desayuno o antes de salir de la casa. De consumo cotidiano y también en las fiestas. Dentro de las tradicionales existen las siguientes que son autóctonas de Manabí, arroz con leche, colada de guineo, colada de harina de plátano, colada de zapallo, colada de maní, colada de chonta. Tal como expresa (MONTESDEOCA, 2015) es una de las bebidas que es infaltable en las fiestas de los manabitas principalmente de las partes rurales.

### **Aguardiente de caña de azúcar- guarapo**





Se obtiene de la caña de azúcar, producto nativo de Nueva Guinea, introducido en el continente americano durante la Colonia. Es una bebida alcohólica artesanal, elaborada por fermentación del jugo de la caña de azúcar. Según el tiempo de la fermentación puede ser una bebida de mayor o menor contenido alcohólico. Al tratarse de una bebida alcohólica su consumo está ligado a espacios no cotidianos, tiempos de celebración, fiestas populares y familiares, mingas.

### **Macerados de aguardiente con frutas**



El objetivo de hacer un macerado (Cabrera, 2018) es “transferir” sabor de algún agente, generalmente frutos blandos (fresas, uvas, ciruelas pasas y la piel de cítricos) con el aguardiente. Existen, métodos que podemos utilizar para darle sabor a un líquido con algo que nos interese usar:

**Infusionar:** para esto necesitamos que el líquido esté caliente. El ejemplo más claro es el té: un medio líquido a alta temperatura y hierbas de las que extraemos sabor.

**Macerar:** acá trabajamos con líquido (aguardiente) a temperatura ambiente y agente saborizante: necesitamos buena graduación alcohólica y tiempo

### **Metodología**

El presente artículo pretende aportar una mejor información que nos ayudara a rescatar las tradicionales bebidas en Manabí, la metodología utilizada fue analítica, exploratoria no probabilística aplicando una encuesta a 100 personas que habían estado en diferentes lugares, además se realizó búsqueda bibliográfica. Para obtener la información durante el trabajo de campo se utilizó varias herramientas como: observaciones, entrevistas, historias de vida que

permitieron recoger los testimonios de las personas, así como de sus familiares sobre el tema en estudio como lo es, el de las bebidas tradicionales en Manabí.

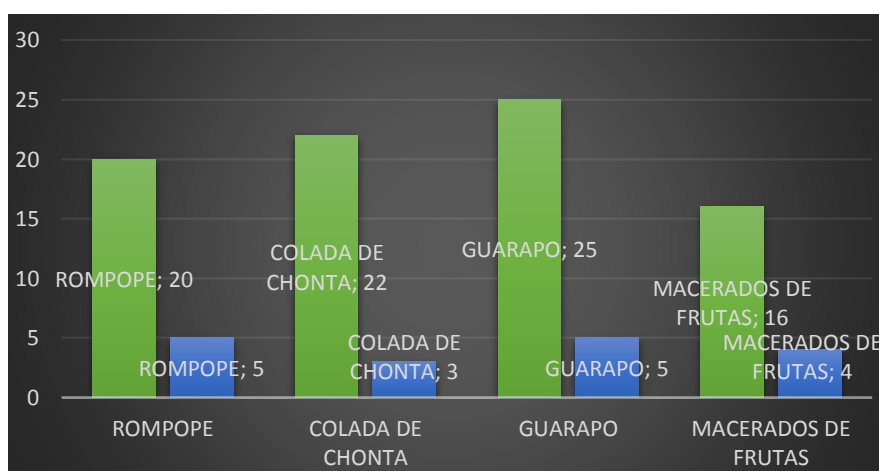
## Resultados

Los resultados de las preguntas contenidas en la encuesta programadas permitieron diseñar y desarrollar tablas y gráficos que representan las opiniones vertidas de cada uno de los encuestados. Para el cumplimiento de este objetivo se realizó el procedimiento siguiente: Revisión de la información recopilada, tabulación de la información, elaboración de cuadros y gráficos estadísticos.

**Tabla 1** ¿Qué bebidas típicas de Manabí conoce?

Preguntas	SI	NO	%
Rompoppe	20	5	24%
Colada de chonta	22	3	27%
Guarapo	25	5	30%
Macerados de frutas	16	4	19%
TOTAL	83	17	100%

**Gráfico 1**



En esta pregunta se presenta una clara división de Conocimiento, ya que la mayoría de los encuestados saben de estas bebidas y su preparación. Y sobre todo reconocen que son tradicionales en Manabí en días festivos como autóctonos de gastronomía única e inigualable.

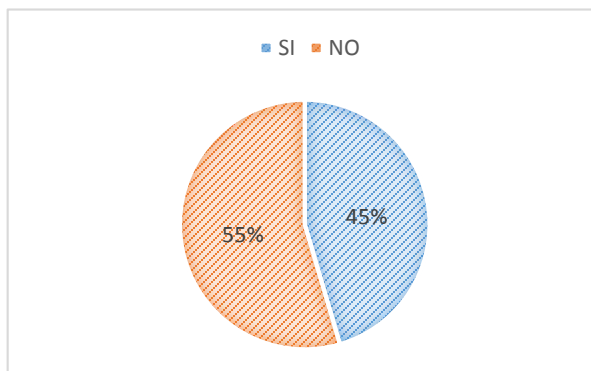


Análisis del Folklore Montuvio, Referente a las Bebidas Artesanales de Manabí

**Tabla 2** ¿Sabe cómo se hace el guarapo?

SI	NO	TOTAL
45	55	100
<b>TOTAL %</b>		<b>100%</b>

**Grafico 2**

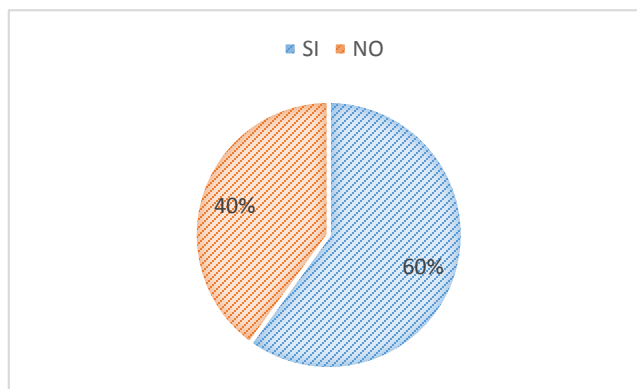


Luego de analizar las respuestas de las personas, determinamos que 45% de ellas certifican que, si tienen conocimiento sobre cómo se hace el guarapo, mientras que el otro 55% dicen que no.

**Tabla 3** ¿Conoce o ha probado la colada de chonta?

SI	NO	TOTAL
60	40	100
<b>TOTAL %</b>		<b>100%</b>

**Grafico 3**



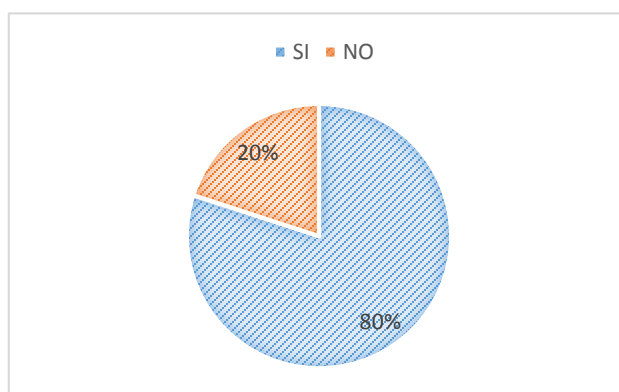
Análisis del Folklore Montuvio, Referente a las Bebidas Artesanales de Manabí

Luego de analizar las respuestas de las personas, determinamos que 60% de ellas certifican que, si tienen conocimiento de cómo se prepara la colada de chonta, mientras que el otro 40% dicen que no.

**Tabla 4** ¿Conoce ha Probado El Rompopo?

SI	NO	TOTAL
80	20	100
TOTAL %		100%

**Grafico 4**

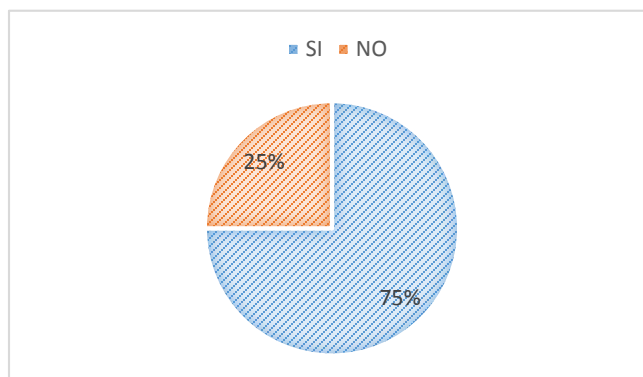


Luego de analizar las respuestas de las personas, determinamos que 80% de ellas certifican que, si tienen conocimiento sobre el rompopo, mientras que el otro 20% dicen que no.

**Tabla 5** ¿Ha probado los macerados a base de frutas?

SI	NO	TOTAL
75	25	100
TOTAL %		100%

**Grafico 5**



Luego de analizar las respuestas de las personas, determinamos que 75% de ellas certifican que, si tienen conocimiento de se preparan los macerados a base de frutas, mientras que el otro 25% dicen que no.

## Conclusiones

La cultura manabita constituye un saber popular que incluye aspectos técnicos de supervivencia; saber que hasta ahora se ha conservado y transmitido fundamentalmente a través de la tradición oral, en forma directa de madres a hijas.

En general la variación gastronómica de Manabí se cumple con el principio de que la cultura es una respuesta o adecuación al medio ambiente pues las composiciones de las bebidas típicas predominan en cada sector comprenden elementos propios y disponibles en cada región.

Aunque hay que resurgir en el interés y gusto por las bebidas tradicionales o típicas de Manabí, está claro que hay ciertas bebidas cuyo consumo va en disminución y que estarían en camino hacia el olvido.

Es importante promulgar el folclor manabita para generar el interés en el aspecto turístico hacia la provincia.

## Referencias

1. Arias. (2006). *Metodo de encuesta* . Obtenido de [http://virtual.urbe.edu/tesispub/0092813/cap03.pdf](http://virtual.urbe.edu/http://virtual.urbe.edu/tesispub/0092813/cap03.pdf)

2. BASANTES. (2017). *BEBIDAS TIPICAS DE MANABI*.
3. Bebidas Tradicionales del Ecuador 2014. (s.f.). <https://brenp.com/bebidas-tradicionales-del-ecuador-resumen/>.
4. Bunge, M. (2013). *La ciencia. Su método y su filosofía*. Obtenido de users.dcc.uchile.cl: [https://users.dcc.uchile.cl/~cguierr/cursos/INV/bunge\\_ciencia.pdf](https://users.dcc.uchile.cl/~cguierr/cursos/INV/bunge_ciencia.pdf)
5. Cabrera, D. (2018). *degustacion de cocteleria iboamericana*. FITUR.
6. Castilla, F. B. (2019). LA CHICHA, PRODUCTO GASTRONÓMICO Y RITUAL: CASO CHORRO DE QUEVEDO (COLOMBIA) Y OTAVALO (ECUADOR). *Turismo y sociedad*. doi:10.18601/01207555.N26.09
7. Cuadra, J. d. (2000). *los sangurimas*.
8. Diario, E. (22 de Julio de 2015). *Chicha con sabor Manabita*. Obtenido de www.eldiario.ec: <https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/362195-chicha-con-sabor-manabita/>
9. Goraymi. (2015). *Receta de la Chicha de chonta y maduro*. Obtenido de www.goraymi.com: <https://www.goraymi.com/es-ec/santo-domingo-de-los-tsachilas/recetas/receta-chicha-chonta-maduro-avfnh34mq>
10. Goraymi. (2015). *Receta de la Chicha Huevona*. Obtenido de www.goraymi.com: <https://www.goraymi.com/es-ec/chimborazo/recetas/receta-chicha-huevona-amojtwqr9>
11. Matiz, L. (2006). *Metodología del aprendizaje: una experiencia analítica en el aula*. Medellín-Colombia : Universidad EAFIT .
12. MONTESDEOCA. (2015). *BEBIDAS ALCOHOLIVCAS Y TRADICIONALES DEL ECUADOR*.
13. Pepin, A., Stanhope, KL y Imbeault, P. (2019). ¿Son los jugos de frutas más saludables que las bebidas endulzadas con azúcar? Una revisión. *Nutrientes* , 11 (5), 1006. <https://doi.org/10.3390/nu11051006>
14. Ramirez, D. (07 de Febrero de 2018). *Chicha, bebida ancestral ecuatoriana*. Obtenido de ecuador.gastronomia.com: <https://ecuador.gastronomia.com/noticia/7794/chicha-bebida-ancestral-ecuatoriana>
15. Saborcitoperdido. (12 de Junio de 2012). *Chicha de caña de azucar* . Obtenido de saborcitoperdido.wordpress.com: <https://saborcitoperdido.wordpress.com/2012/06/14/chicha-de-cana-9/>

16. Serrano, P. (1994). *Investigación cualitativa. Retos, interrogantes y métodos*. Obtenido de file:///C:/Users: file:///C:/Users/DESTRUCTOR/Downloads/Dialnet-LosEstudiosDeCasosComoEnfoqueMetodologico-5757749.pdf
17. Silva, J. A. (2014). *Metodología de la Investigación. Elementos Básicos*. Caracas Venezuela : Universidad Central de Venezuela .
18. steven, w. B. (2012). *narracion historica del montubio*.
19. UNESCO. (s.f.). *Unesco.org*. Recuperado el 10 de agosto de 2021, de <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
20. <https://www.behindthebar.com/blog/infusing-alcohol-how-to-flavor-spirits-with-fresh-fruit/>
21. <https://chicasbarra.com/2017/09/13/guia-para-hacer-macerados/>
22. Cultura Gastronómica Manabita-Manta 2005-Proyecto De investigación –(Anónimo)
23. <https://es.slideshare.net/MARIASEBAS2002/manabi-34826601>
24. <http://www.manabi.gob.ec/turismo-manabi/comida-tipica-de-la-provincia-de-manabi>
25. <https://www.google.com/search?client=avast-a-1&q=cultura+montubia+del+ecuador&oq=cultura+mont&aqs=avast.2.69i57j0l8.6931j0j15&ie=UTF-8>

©2021 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0)

[\(https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/\)](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).