

RESCATE ANCESTRAL DE LA MAPANAHUA Y SU APLICACIÓN EN LA COCTELERÍA

ANCESTRAL RESCUE OF THE MAPANAHUA AND IT'S APPLICATION IN COCKTAILS

Jorge Patricio Freire Robalino¹, Manuel Patricio Jácome Cruz², Rubén Gabino Vaca Flores³, Gladys Carmita Salguero Águila⁴, Lenin Alexander Aroca Quispilema⁵, Mayra Carolina Barriga Flores⁶

{jfire@institutos.gob.ec¹, mpjacome@institutos.gob.ec², vaca@institutos.gob.ec³, gsalguero@institutos.gob.ec⁴,

laroca@instituto.gob.ec⁵, barrigamayra30@gmail.com⁶}

Fecha de recepción: 22/08/2024

/Fecha de aceptación: 1/10/2024

/Fecha de publicación: 1/10/2024

RESUMEN: La bebida ancestral denominada "Mapanahua" es un patrimonio gastronómico y cultural de Ecuador, representando las formas de vida, costumbres y tradiciones que han dejado los ancestros, abarcando una variedad de conocimientos y técnicas que perduran a través de las generaciones presentes. Sin embargo, en la actualidad, este patrimonio se encuentra en riesgo de desaparecer debido a la falta de información y documentación sobre su elaboración y consumo. Este proyecto tiene como propósito rescatar de manera eficaz y eficiente, la bebida denominada "Mapanahua" siendo un patrimonio gastronómico y cultural del Ecuador. La investigación es de carácter descriptivo, experimental y exploratorio, con un enfoque cuantitativo, permitiendo contribuir al rescate y preservación de la Mapanahua como parte del patrimonio gastronómico y cultural del Ecuador, para ello se ocuparon productos locales como es el jugo de caña, siendo este el ingrediente principal. De acuerdo con los resultados obtenidos los cocteles dan base de Mapanahua mostrando un gran interés y apreciación por parte de los consumidores, pero así mismo la falta de conocimiento hacia este producto se presenta un gran reto para poder ingresar a los mercados. En conclusión, los cocteles de "Mapanahua" tuvieron un nivel de aceptación entre el 80% y 98%, haciendo entender el potencial de esta bebida ancestral para ser reintroducida y valorizada en el contexto gastronómico y cultural del país.

¹Docente, Instituto Superior Tecnológico Pelileo, Tungurahua – Ecuador, <https://orcid.org/0000-0002-2970-0233>, +593984801250

²Docente, Instituto Superior Tecnológico Pelileo, Tungurahua – Ecuador, <https://orcid.org/0000-0002-1668-3219>, +593998381993

³Docente, Instituto Superior Tecnológico Pelileo, Tungurahua – Ecuador, <https://orcid.org/0009-0002-3167-9020>, +593993613636

⁴Docente, Instituto Superior Tecnológico Pelileo, Tungurahua – Ecuador, <https://orcid.org/0009-0006-5726-8712>, +593998156691

⁵Docente, Instituto Superior Tecnológico Pelileo, Tungurahua – Ecuador, <https://orcid.org/0009-0006-6889-0216>, +593995056263

⁶Estudiante, Instituto Superior Tecnológico Pelileo, Tungurahua – Ecuador, <https://orcid.org/0009-0009-1097-6318>, +593996112508

Palabras clave: Mapanahua, gastronomía, coctelería, caña, patrimonio

ABSTRACT: The ancestral drink called "Mapanahua" is a gastronomic and cultural heritage of Ecuador, representing the ways of life, customs and traditions left by the ancestors, covering a variety of knowledge and techniques that endure through the present generations. However, at present, this heritage is at risk of disappearing due to the lack of information and documentation about its preparation and consumption. This project aims to rescue in an effective and efficient way, the drink called "Mapanahua" being a gastronomic and cultural heritage of Ecuador. The research is descriptive, experimental and exploratory, with a quantitative approach, allowing to contribute to the rescue and preservation of Mapanahua as part of the gastronomic and cultural heritage of Ecuador, for this purpose local products such as sugarcane juice were used, this being the main ingredient. According to the results obtained, cocktails based on Mapanahua showing great interest and appreciation by consumers, but at the same time the lack of knowledge towards this product presents a great challenge to enter the markets. In conclusion, the "Mapanahua" cocktails had an acceptance level between 80% and 98%, making it clear the potential of this ancestral drink to be reintroduced and valued in the gastronomic and cultural context of the country.

Keywords: Mapanahua, gastronomy, cocktails, cane, heritage

INTRODUCCIÓN

En los últimos años, el interés por los hábitos alimentarios tradicionales ha cobrado cada vez mayor importancia en todo el mundo (1). Este recurso se reconoce no sólo como un recurso valioso, sino también como un motor de la sostenibilidad de una comunidad local (2). Los recursos alimentarios son esenciales para la existencia humana y su preservación se convierte en un problema crítico que amenaza la sostenibilidad global (3). Este objetivo se manifiesta de diversas maneras, en el campo de la investigación educativa y en la promoción de la creatividad y el desarrollo de proyectos que buscan ser protegidos. Las tradiciones culinarias, la historia de un país, la geografía como reflejo de una cultura, ofrecen una ventana única a la diversidad y riqueza de las sociedades humanas (4).

En este contexto, el "Mapanahua" surge como una bebida ancestral que representa un rico patrimonio culinario y cultural (5), (6), (7). Beberlo es una parte importante de una cultura y tradición andina durante generaciones. Mapanahua, rico en vitaminas y minerales (8), (9), era consumido por nuestros antepasados a diario para proporcionar la energía necesaria para las actividades agrícolas. Las comunidades indígenas nos dirán que no puede existir la violencia (10), (11).

El Mapanahua se elabora principalmente con agua azucarada, que se convierte en un postre tradicional (12). En el proceso, tenemos un testimonio del cultivo de semillas de sésamo, la recuperación de generaciones, la sabiduría de los antepasados y las herramientas que se

encuentran en su interior. Nicolás Fiallos, no estoy seguro de si es cierto o no. Luego, la infusión se mezcla con varios aceites esenciales (13), (14). Esta receta no solo demuestra habilidades culinarias, sino que también muestra una profunda conexión entre la región y su entorno.

Sin embargo, a pesar de su importancia cultural como fuente de alimentos, el Mapanahua está en riesgo de extinción debido a la falta de información y la erosión. Desde el pueblo de Ecuador, los tratamos con respeto (15). La globalización está inundando los alimentos convencionales, desplazando muchos alimentos y bebidas tradicionales, erosionando las relaciones y las tradiciones culturales entre las generaciones más jóvenes. Este proceso es particularmente evidente en las áreas rurales, donde los métodos tradicionales de producción de alimentos han sido reemplazados por métodos más industrializados y más sostenibles (12).

Sin embargo, estamos comprometidos a devolver a Mapanahua a la era moderna, especialmente en el campo de los cócteles clásicos, un sector en el que hemos crecido muy bien en Ecuador, que ha experimentado un crecimiento en el turismo y un renovado interés por la escena gastronómica (13). Los cócteles ecuatorianos, que combinamos con ingredientes contemporáneos, son una combinación de frescura e innovación y tradiciones culinarias. Los bartenders ecuatorianos crean deliciosos cócteles que reflejan la cultura y el paisaje únicos del país, al mismo tiempo que presentan ingredientes locales como Mapanahua (13), (14), (7). Esta iniciativa no solo protege la bebida, sino que también fortalece la ciudadanía local y la identidad nacional (1), (2).

Mapanahua no solo representa una conexión con el pasado antiguo, sino que también tiene el potencial de ser un vehículo para el progreso social contemporáneo. Incluir la bebida en los cócteles puede abrir nuevas vías para los productores de bebidas locales, así como fomentar la creación de productos nuevos y originales. Al mismo tiempo, el turismo de Mapanahua tiene el potencial de apoyar una comunidad próspera, productiva y próspera que atrae a personas que desean aprender sobre la cultura y las tradiciones ecuatorianas. Este enfoque respeta los recursos naturales, construye un sistema sostenible y preserva la cultura local (8), (9).

Según investigaciones recientes, el Mapanahua no solo ofrece un perfil nutricional excepcional, sino que ahora también se presenta como una opción viable para combatir problemas como la desnutrición infantil (8). Las propiedades de la caña de azúcar, incluido su alto contenido de calorías y carbohidratos, así como otros nutrientes importantes, hacen de esta bebida un recurso importante para las comunidades alimentarias (12). La caña de azúcar es rica en vitaminas y minerales, lo que la convierte en una fuente de energía rápida y asequible. En un contexto en el que la desnutrición infantil sigue siendo un problema en muchas regiones de Ecuador, el Mapanahua puede ser una alternativa nutritiva para mejorar la dieta de los jóvenes (11), (13).

Adicionalmente, el proceso tradicional de producción del Mapanahua, que implica el uso de ingredientes frescos y locales, refleja prácticas sostenibles que pueden fomentarse en un contexto moderno (15). Volver a métodos de producción más tradicionales no solo preserva el patrimonio cultural, sino que también promueve la sostenibilidad ambiental. La producción de Mapanahua puede llevarse a cabo de una manera que minimice el impacto ambiental, utilizando

prácticas agrícolas responsables que respeten los ciclos naturales y promuevan la biodiversidad. Esto es particularmente relevante en un momento en el que la agricultura industrial es cada vez más criticada por su impacto en el medio ambiente y la salud pública (16).

Los cócteles, como elemento importante de la gastronomía ecuatoriana, no solo buscan preservar las tradiciones, sino también la innovación al combinar ingredientes locales con nuevas creaciones. Bebidas como el canelazo, que utiliza licor de caña, y el coco loco, elaborado con ron y crema de coco, son ejemplos de cómo los cócteles ecuatorianos han evolucionado manteniendo sus raíces. Este enfoque no solo enriquece la oferta gastronómica, sino que también atrae a un público diverso, confirmando el valor de Mapanahua como parte importante de la identidad ecuatoriana (17).

La evolución de los cócteles modernos en Ecuador ha sido impulsada por una nueva generación de bartenders que quieren reinventar y mejorar la experiencia de beber. Estos profesionales exploran el rico patrimonio cultural del país y experimentan con sabores, texturas y presentaciones que resaltan las cualidades únicas de los productos locales. Mapanahua, con su perfil de sabor único y su conexión cultural, se presenta como un ingrediente ideal para crear cócteles innovadores que no solo saben bien, sino que también cuentan una historia. La historia detrás de cada bebida puede ser una herramienta poderosa para educar a los consumidores sobre la importancia de las tradiciones culinarias y su relevancia para el mundo moderno (18).

Este estudio tiene como objetivo explorar el uso de Mapanahua en cocteles e intenta resaltar su potencial como una bebida que no solo es parte de la historia culinaria de Ecuador, sino que también puede ser un vehículo para el desarrollo sostenible y la promoción de la identidad cultural. A través de una revisión completa de la literatura existente y un análisis de las prácticas actuales en materia de coctelería ecuatoriana, esperamos contribuir a la revitalización de esta bebida ancestral y asegurar su lugar en el futuro gastronómico del país.

MATERIALES Y MÉTODOS

Dentro del desarrollo de la presente investigación, se llevó de manera exhaustiva aplicando los métodos de investigación planteados como fueron fuentes bibliográficas y de páginas confiables las cuales fueron el motor principal de la aplicación de la investigación; dentro de los espacios de investigación se encontró poca información bibliográfica, sin embargo en la entrevista se pudo recopilar mucha información misma que sirvió para poder obtener datos estadísticos que fueron de vital importancia. En la información primaria, no se logró recopilar información relevante porque menciona cosas que no aportan de manera positiva a la investigación, por otro lado, en la entrevista que es información secundaria se ha logrado recopilar información importante y que aporta de manera positiva a la investigación.

De esta manera la búsqueda de información se orientó de manera canalizada a la recuperación de una bebida ancestral misma que está basada en el consumo de los antepasados de este producto y se describe en detalle los recursos utilizados y los procedimientos empleados para

realizar el estudio. Incluye la descripción de los materiales, equipos y herramientas, así como el diseño experimental, los métodos de recolección de datos, el análisis y las técnicas empleadas. Su objetivo es proporcionar suficiente información para que otros investigadores puedan reproducir el estudio y validar sus resultados.

El enfoque cualitativo en la investigación es un método que se centra en entender y describir los fenómenos en profundidad y en su contexto natural. Se caracteriza por la recolección y el análisis de datos no numéricos, como textos, entrevistas, observaciones y documentos, con el fin de obtener una comprensión detallada y rica de las experiencias humanas, las percepciones y los comportamientos.

El enfoque que se utilizó fue una herramienta necesaria para obtener la comprensión profunda y contextualizada de fenómenos complejos de la misma manera la calidad del significado de la información y los datos fueron en tiempo real para los estudios en el ámbito gastronómico pues los entrevistados compartieron sus experiencias Y a pesar de las limitaciones por su avanzada edad la flexibilidad y riqueza del conocimiento se convirtieron en un aporte invaluable dentro del ámbito de la educación.

Recursos materiales (son los recursos que se utilizaron para la elaboración de la bebida), humanos y tecnológicos (libros digitales para la obtención de información de tipo bibliográfica). Todos, los recursos que se han utilizado para la investigación para la investigación fueron físicos y tecnológicos mismos que fueron necesarios para obtener resultados positivos.

Equipos y Aparatos:

- Computadoras y software especializados
Se utilizó específicamente para tabular los resultados a partir de la obtención de resultados de la encuesta y para redactar el texto escrito.
- Equipos de laboratorio
Fueron necesarios para la elaboración del producto (ollas, tamizadores, coctelera, oncera, cuchara mezcladora de coctel, colador de coctel, macerador, cocina, ollas, tabla, pinzas).
- Cámaras, grabadoras de voz y otros dispositivos de recolección de datos
Para la obtención de información se utilizó la tecnología para obtener imágenes y grabaciones de audio y video.

Materiales de Consumo:

- Papelería (papel, bolígrafos, cuadernos)
Para la documentación es necesario usar papel y medios tecnológicos para la obtención de resultados de encuestas.

Instalaciones y Espacios:

- Laboratorio de cocina

Se uso el laboratorio de cocina del campus Óscar Efrén Reyes para la obtención de la Mapanahua y posterior aplicarlo en la coctelería.

Documentación y Fuentes de Información:

- Libros, revistas científicas y artículos
- Bases de datos y recursos en línea

Tecnología de la Información y Comunicación:

- Internet y redes de comunicación
- Servicios de impresión y copiado

Vehículos y Transporte:

- Vehículos para desplazamientos y recolección de datos en campo

Los recursos de materia prima fueron de vital importancia porque se encontraron sin ningún inconveniente pues, todos ellos son de la zona y se encuentra en cualquier época del año entre uno de ellos podemos destacar el jugo de caña, la naranjilla, las especies dulces entre otros productos que fueron necesarios para su preparación.

Estos recursos fueron esenciales para asegurar la correcta ejecución de la investigación y garantizar la precisión y validez de los resultados obtenidos. Finalmente, la evidencia recopilada del producto final resaltó el momento de su preparación aportó de manera positiva para la elaboración de cocteles mismos que se están replicando y se obtiene la aceptabilidad de los consumidores de estos productos.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La utilización de la Mapanahua en la coctelería tradicional fue trascendental para obtener resultados positivos.

Para analizar el nivel de consumo del jugo de caña específicamente en el cantón Baños de Agua Santa se parte de una base por ser una ciudad turística, en la antigüedad fue una zona cañaveral y en la actualidad es consumista no solamente el ciudadano local, sino también las personas de paso esto ha ayudado a la investigación para poder adquirir la materia prima de manera fácil y no se trunque la investigación

En cuanto a las propiedades nutricionales el jugo de caña es una bebida natural rica en nutrientes, contiene carbohidratos, principalmente en forma de sacarosa, lo que lo convierte en una fuente rápida de energía. Es una buena fuente de antioxidantes, como los polifenoles, que ayudan a combatir el daño celular. También contiene minerales como potasio, calcio, magnesio y hierro, que favorecen la salud ósea y muscular. El jugo de caña tiene propiedades hidratantes y puede

ayudar a regular los niveles de azúcar en sangre cuando se consume con moderación. Además, es diurético y puede ayudar a desintoxicar el cuerpo naturalmente.

En las propiedades nutricionales del producto principal como es el jugo de la caña se obtienen los siguientes parámetros que se observa en la Tabla 1, siendo estos los siguiente:

Tabla 1. Características organolépticas del jugo de caña.

NUTRIENTES	CANTIDAD POR 10G
Calorías	269
Grasas totales	0g
Ácidos grasos saturados	0 g
Colesterol	0 g
sodio	58 mg
Potasio	63 mg
Carbohidratos	73 g
Fibra alimentaria	0 g
Azucares	73 g
Proteínas	0 g
Vitamina C	0 mg
Calcio	13 mg
Hierro	3.6 mg
Vitamina D	0 UI
Vitamina B6	0 mg
Vitamina B12	0 µg
Magnesio	10 mg

Fuente: (19).

En cuanto a las características que se pueden mencionar acerca de los productos elaborados se puede decir que en características son las siguientes que se observa en la Tabla 2:

Tabla 2. Características organolépticas de los productos elaborados a partir de la Mapanahua.

	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE PRODUCTOS ELABORADOS			
	Visual	Sabor	Olor	Textura
Mapanahua	Muy agradable	Muy Agradable	Muy Agradable	Agradable
Mojinahua	muy agradable	Agradable	Muy Agradable	Muy Agradable
Caipinahua	Muy Agradable	Muy Agradable	Agradable	Agradable
Volcanahua	Muy Agradable	Agradable	Muy Agradable	Muy Agradable
Shot Mapahueño	Agradable	Muy Agradable	Muy Agradable	Agradable

Lleno de fuente energía para los consumidores que de manera directa se puede reemplazar el azúcar industrializado y libre de químicos para el consumo, rico en antioxidantes mismo que ayuda a reducir enfermedades crónicas y de la misma manera ayuda a regular la digestión por ser un alimento diurético natural por la eliminación de toxinas a través de la orina, como se observa en la Tabla 3.

Tabla 3. Características organolépticas de los productos aplicados la Mapanahua.

CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS	
Mapanahua	<p>No necesita añadir azúcar. Materia prima fácil de conseguir y los 365 días del año. Características organolépticas llamativas a la vista del cliente. Sabor agradable que pueden consumir personas de todas las edades. Se puede consumir fría o caliente.</p>
Mojinahua	<p>De sabor suave por la bebida alcohólica que contiene (licor de caña). Se puede hacer con o sin alcohol. Es un coctel refrescante. Se puede realizar con cualquier fruta aparte del clásico. Materia prima de fácil acceso y económico para elaborar.</p>
Caipinahua	<p>De sabor fuerte por la bebida alcohólica que contiene (licor de caña). Se puede hacer con o sin alcohol. Es un coctel fuerte Se adiciona la Mapanahua como sustituto del azúcar. Materia prima de fácil acceso y económico para elaborar.</p>
Volcanahua	<p>De sabor fuerte por la bebida alcohólica que contiene (licor de caña). Se puede hacer con o sin alcohol. Es un coctel fuerte especialmente para personas que gustan de licores fuertes. Materia prima de fácil acceso y económico para elaborar.</p>
Shot Mapahueño	<p>De sabor fuerte por la bebida alcohólica que contiene (licor de caña). Es elaborado exclusivamente con jarabe de Mapanahua y con licor de caña. Es un coctel fuerte. Materia prima de fácil acceso y económico para elaborar. No se puede realizar sin alcohol.</p>

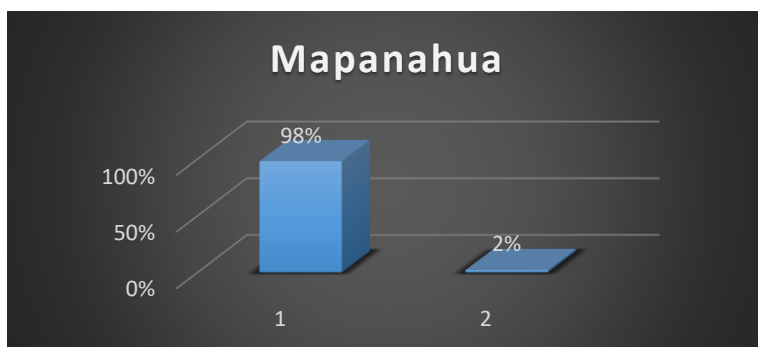


Figura 1. Nivel de aceptación de la bebida ancestral Mapanahua.

De acuerdo a los datos obtenidos en la presente investigación el nivel de aceptación de la bebida ancestral Mapanahua tiene una aceptación del 98%, lo cual es un indicador sobresaliente en aceptación, por precio, sabor, adquisición de materia prima, y demás componentes en la elaboración del producto final, como se observa en la Figura 1.

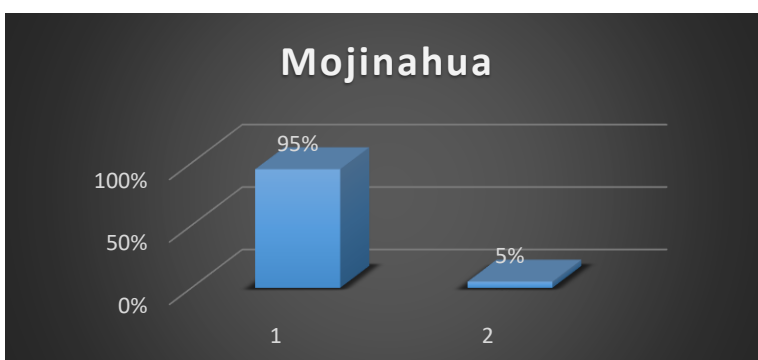


Figura 2. Nivel de aceptación del coctel Mojinahua.

En la Figura 2 del primer coctel Mojinahua, es una derivación del coctel conocido el Mojito de origen cubano, reemplazando algunos ingredientes se tiene la aceptación de los degustadores y la aceptación que se tiene es del 95% por ende es un resultado positivo para la elaboración del producto.

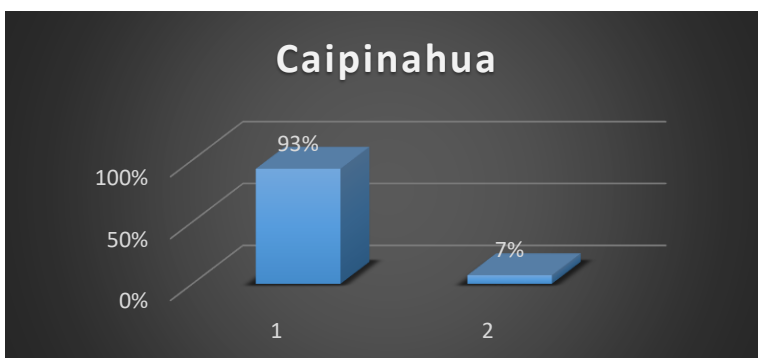


Figura 3: Nivel de aceptación del coctel Caipinaha.

En la Figura 3 del siguiente coctel Caipinahua, es una derivación del coctel conocido como Caipirinha de origen brasileño, la aceptación de los degustadores, baja en relación al anterior el motivo principal es porque es un coctel más fuerte, sin embargo, la aceptación es del 93% el cuál, es un resultado positivo para la elaboración del producto.

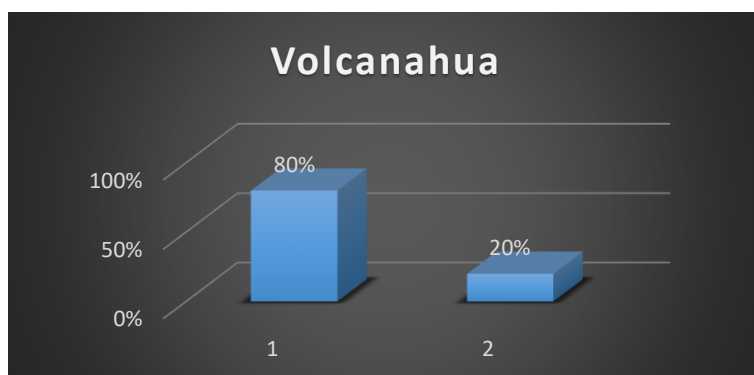


Figura 4: Nivel de aceptación del coctel Volcanahua.

En la Figura 4 del siguiente coctel Volcanahua, es una invención propia cuyos ingredientes son básicos a partir de licor de Caña, y jarabe de Mapanahua, el nombre proviene del nombre del volcán, la provincia y Mapanahua de ahí la invención del nombre Volcanahua, la aceptación de los degustadores, baja en relación al anterior el motivo principal es porque es un coctel fuerte, sin embargo, la aceptación es del 80% el cuál, es un resultado positivo para la elaboración del producto.

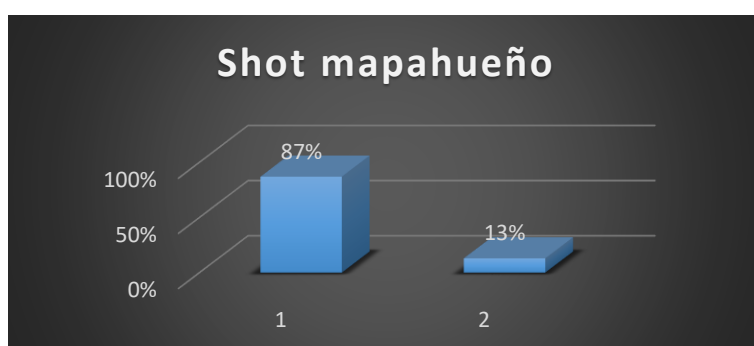


Figura 5: Nivel de aceptación del coctel Shot Mapahueño.

En la Figura 5 del siguiente coctel Shot Mapahueño, es una invención propia cuyos ingredientes son básico a partir de jarabe de Mapanahua y hielo, o su vez puede ser caliente el nombre proviene del nombre del volcán, la provincia y Mapanahua de ahí la invención del nombre Volcanahua, la aceptación de los degustadores, baja en relación al anterior el motivo principal es porque es un coctel fuerte, sin embargo, la aceptación es del 87% el cuál, es un resultado positivo para la elaboración del producto.

DISCUSIÓN: El uso de la bebida ancestral llamada “mapanahua” en cocteles tradicionales ha demostrado ser una forma eficaz de preservar y preservar este patrimonio culinario y cultural ecuatoriano. Estos resultados concuerdan con los presentados por diversos autores que han abordado el tema de conservar bebidas tradicionales e introducirlas en la coctelería.

En primer lugar, un estudio realizado por (8) en el valle de Onguilla, provincia de Azaway, destaca la importancia de los productos de la caña de azúcar, como la piñala, la miel y el vino, que se comercializan en la región y forman parte de la cultura. Descubra los visitantes. Además, este estudio resalta la importancia de la Mapanahua como una bebida ancestral elaborada a partir de jugo de caña de azúcar que formaba parte de las tradiciones de las comunidades ecuatorianas. Como lo menciona (8), en estas zonas continúa la práctica de la molienda de la caña de azúcar, lo que facilita la distribución de materias primas para la elaboración de la Mapanahua.

Por otro lado, el artículo de (15) resalta la importancia de la coctelería en la cocina ecuatoriana ya que se utiliza desde la antigüedad y la cultura, las fiestas y el país del país están estrechamente vinculados a este lugar. En este sentido, la inclusión del Mapanahua en la coctelería tradicional ecuatoriana es consistente con esta visión, preservar y poner en valor una bebida que forma parte del patrimonio cultural del país. Como explica Díaz, los cócteles en Ecuador han experimentado un enorme crecimiento en los últimos años, gracias al auge del turismo y al creciente interés en la cultura culinaria del país, recuperando la experiencia Mapanahua y creando el ambiente perfecto para traerlos y ponerlos en el corazón del mundo. mercado.

Asimismo, el estudio de (20) sobre la evolución de las bebidas a lo largo de la historia reveló que el consumo de vino vino y productos cerveceros existe desde más de 7.000 a.C. Los autores señalan que ya en el siglo XVI existen pruebas de la producción de bebidas fermentadas a base de azúcar. Mientras tanto, el mapanahua, bebida ancestral elaborada a base de jugo de caña de azúcar, forma parte de esta antigua tradición de elaborar y beber bebidas fermentadas y fermentadas. Este estudio contribuye a la preservación y promoción de esta bebida tradicional que forma parte del patrimonio culinario y cultural del Ecuador.

Los resultados del presente estudio respecto a las propiedades sensoriales de los productos Mapanahua concuerdan con los reportados por diferentes autores respecto a las propiedades nutricionales y hormonales del jugo de caña de azúcar. Según (12), el jugo de sésamo contiene calorías, carbohidratos, vitaminas y minerales, lo que le confiere un alto valor nutricional. Estas características son evidentes en los productos Mapanahua, como se muestra en la Tabla 1 en la sección resultados, donde se indican características como sabor, aroma y textura agradables.

Además, el nivel de aceptación de los cócteles elaborados con Mapanahua, que oscila entre 80 y 98% (Figuras 1-5), apoya la posibilidad de reintroducir esta bebida ancestral a la comida y al contexto cultural ecuatoriano a través del análisis. Estos resultados son consistentes con las observaciones de (14) y (15), quienes mostraron que la coctelería ecuatoriana ha experimentado un crecimiento significativo en los últimos años, debido al interés de los consumidores locales por la cultura alimentaria y la tendencia mundial hasta 2004. de la cultura alimentaria.

Por otro lado, la capacidad de Mapanahua para elaborar cócteles, como lo demostraron los resultados, concuerda con lo que diversos autores han dicho sobre las propiedades del jugo de cannabis en cócteles (20) y (21). Según (22) y (23), el jugo de sésamo es un ingrediente único que puede combinarse con vino y frutas exóticas para elaborar cócteles refrescantes y tropicales. Asimismo, su baja volatilidad lo convierte en una excelente opción para mezclar con jugos secos, hierbas y especias, como en la preparación de cócteles Mujinahua, Cabinahua, Volcanahu y Mapahueno identificados en investigaciones recientes (24).

CONCLUSIONES

Desde el surgimiento de esta investigación, la bebida ancestral conocida como “Mapanahua” ha sido efectivamente preservada y utilizada como parte del patrimonio gastronómico y cultural del Ecuador. A través de un método descriptivo, empírico y exploratorio, con métodos cuantitativos, se recopiló información relevante entrevistando a personas mayores que habían consumido esta bebida en el pasado, lo que permitió el desarrollo del proceso y el cambio de las propiedades organolépticas de la bebida, recibiendo una aceptación entre el 80% y el 98% de los consumidores mostrando un gran potencial que esta bebida ancestral tiene para ser revivida y valorada en la gastronomía y cultura del país

Como ingrediente principal del Mapanahua, la versatilidad del jugo de caña de azúcar ha demostrado ser un factor importante en su uso en cócteles tradicionales. Su sabor dulce y ligeramente terroso combina bien con una variedad de licores como ron, tequila y vodka, creando cócteles refrescantes y tropicales. Además, su neutralidad lo convierte en la base perfecta para mezclar jugos ácidos, hierbas y especias, por lo que los cócteles elaborados en Mapanahua tienen una gran complejidad de diferentes características y sabores.

A diferencia del azúcar o almíbar refinado, el Mapanahua aporta a los cócteles una fuente natural de energía y nutrición, gracias a su contenido en antioxidantes y vitaminas, minerales como hierro, calcio y potasio. Esto lo convierte en una alternativa saludable y saludable a las bebidas azucaradas en comparación con otros edulcorantes procesados. Asimismo, el perfil de sabor auténtico y único de Mapanahua, con sus matices dulces, terrosos y herbáceos, añade una dimensión única a los cócteles, realzando su complejidad sin abrumar el paladar. Esta característica, combinada con la tendencia actual de bebidas más naturales y menos procesadas, ha incrementado el uso del jugo de caña en la coctelería, convirtiéndolo en el ingrediente ideal para cócteles artesanales en bares y eventos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Álvarez-Bañuelos M, Pérez-Cirera J, Avila-Foucat J. Rescate de tradiciones gastronómicas: un enfoque hacia el desarrollo sostenible. *Rev Culinaria*. 2019;15(2):45-60.
2. Ávila-Foucat J, Pérez-Cirera J. El papel de las bebidas tradicionales en la identidad cultural. *Gastronomía y Cultura*. 2018;12(1):23-34.

3. Boza M, Martínez F, Salazar R. La importancia de la gastronomía local en el desarrollo turístico. *Rev Turismo y Gastronomía*. 2020;8(3):112-125.
4. Gómez J, Ramírez L, Villegas M. Impacto del resurgimiento de las tradiciones culinarias en las comunidades locales. *Rev Antropología y Gastronomía*. 2021;10(1):67-78.
5. Arroyo-Acevedo J, Espinosa-Garcés C, Chávez-Servia J. Mapanahua: bebida ancestral ecuatoriana y su relevancia cultural. *Rev Culinaria Andina*. 2019;11(4):30-42.
6. Chávez-Servia J, Flores-Gutiérrez M, Cárdenas-Quintana V. Tradiciones y modernidad en la gastronomía ecuatoriana. *Rev Estudios Culinarios*. 2016;9(2):76-85.
7. Espinosa-Garcés C, Ambrosi J, Fiallos N. La Mapanahua y su proceso de elaboración: un legado cultural. *Gastronomía Tradicional*. 2020;14(5):55-70.
8. Ambrosi P. El desarrollo del turismo alternativo provincia del Azuay: El Valle de Yunguilla. Cuenca: [editorial]; 2010.
9. Fiallos N. Historia de la Mapanahua: un legado de los pueblos andinos. *Rev Literatura y Cultura Andina*. 2015;3(1):102-113.
10. Albán C, Camacho-Sandoval P, Cárdenas-Quintana V. La caña de azúcar en la gastronomía ecuatoriana: historia y actualidad. *Rev Ciencias Sociales*. 2012;5(3):90-105.
11. Camacho-Sandoval P, Cárdenas-Quintana V. La importancia del consumo de productos locales en la alimentación. *Rev Salud y Nutrición*. 2020;6(2):45-58.
12. El Poder del Consumidor. Informe sobre el impacto de la industrialización de la caña de azúcar en la gastronomía. 2019. [citado 2023 Oct 15]. Disponible en: [URL que corresponda].
13. Cárdenas-Quintana V, Ambrosi J, Arroyo-Acevedo J. Mapanahua: entre la tradición y la modernidad. *Rev Patrimonio y Cultura*. 2021;4(1):12-24.
14. Díaz R. Tendencias actuales en la coctelería ecuatoriana: fusión de lo tradicional y lo moderno. *Rev Coctelería y Gastronomía*. 2017;7(2):15-29.
15. Villavicencio Solórzano L, Ledesma Villamarín J, Anchundia Cajas J, Salvatierra B. Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana [Internet]. *Puerta de investigación*; 2020 [consultado el 30 de septiembre del 2024]. Disponible en: https://www.investigacióngate.neto/publicación//347817841_Aporte_a_la_innovacion_de_la_cocteleria_tradicional_conservando_la_identidad_cultural_ecuatoriana
16. Angulo-Meza A, Espinosa-Garcés C, Díaz R. La influencia del turismo en la gastronomía local: un estudio de caso en Ecuador. *Rev Turismo y Cultura*. 2021;13(4):88-100.
17. Gómez M. La coctelería como expresión cultural: un análisis en el contexto ecuatoriano. *Rev Estudios Culturales*. 2018;11(2):50-66.
18. Jiménez-Miranda J. Características organolépticas del jugo de caña [Internet]. La Habana: Editorial Universitaria; 2022 [consultado 30 septiembre 2024]. Disponible en: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/26717/4/Proyecto%20de%20intervenci%C3%B3n.pdf>
19. Angelini G, Guerrero L. La evolución de las bebidas a través de la historia. *Scielo*. 2014;3.
20. Barros C. Uso de caña de azúcar en la coctelería. *Revista de Gastronomía*. 2015;12(3):45-52.
21. Díaz ME. Rescate de Tradiciones Gastronómicas y la actividad Turística. [fecha no disponible].

22. El Poder del Consumidor. Azúcar y salud: el impacto de los azúcares añadidos en la dieta. 2019; [citado el 17 de diciembre de 2019].
23. Fernández-Armesto F. Historia de la comida: Alimentos, cocina y civilización. Barcelona: Tusquets Editores; 2004.
24. Sánchez-Castillo CP, Pizarro AN, Pérez-Rodrigo C, Serra-Majem L. Azúcares añadidos en la dieta: Efectos en la salud de la población. *Nutrición Hospitalaria*. 2018;35(4):11-23.