



La melcocha como identidad tradicional del cantón Baños de Agua Santa

Melcocha as a traditional identity of the Baños de Agua Santa Cantón

Melcocha como identidade tradicional do cantão de Baños de Agua Santa

Hermógenes Andrés Paredes-Barrera ^I
hparedes@institutos.gob.ec
<https://orcid.org/0009-0000-6748-2348>

José Alfonso Taipe-Silva ^{II}
ataipe@institutos.gob.ec
<https://orcid.org/0009-0008-4691-8841>

Gladys Carmita Salguero-Águila ^{III}
gsalguero@institutos.gob.ec
<https://orcid.org/0009-0006-5726-8712>

Manuel Patricio Jácome-Cruz ^{IV}
mpjacome@institutos.gob.ec
<https://orcid.org/0000-0002-1668-3219>

Ruben Gabino Vaca-Flores ^V
grvaca@institutos.gob.ec
<https://orcid.org/0009-0002-3167-9020>

Correspondencia: hparedes@institutos.gob.ec

Ciencias Técnicas y Aplicadas
Artículo de Investigación

***Recibido:** 01 de enero de 2024 ***Aceptado:** 19 de febrero de 2024 * **Publicado:** 16 de abril de 2024

- I. Magíster en Gastronomía Mención Gestión e Innovación, Universidad Internacional del Ecuador (UIDE) Licenciado en Gestión Gastronómica, Docente de Planta del Instituto Superior Tecnológico Pelileo Campus Oscar Efrén Reyes, Carrera: Tecnología Superior en Gastronomía, Impartiendo Materias como: Pastelería y Repostería, Panadería, Cocina Creativa, Ética Profesional, Baños de Agua Santa, Tungurahua, Ecuador.
- II. Licenciado en Gastronomía, Universidad de Especialidades Turísticas, Tecnólogo en Gastronomía, Instituto Tecnológico Superior Óscar Efrén Reyes, Docente de Planta del Instituto Superior Tecnológico Pelileo Campus Óscar Efrén Reyes Carrera de Gastronomía, Carrera: Tecnología Superior en Gastronomía, Impartiendo Materias como: Cocina Creativa, Cocina de Alto Volumen, Cocina Internacional, Técnicas de Cocina Básica, Baños, Tungurahua, Ecuador.
- III. Tecnóloga en Gastronomía, Docente de Planta del Instituto Superior Tecnológico Pelileo Campus Oscar Efrén Reyes, Carrera: Tecnología Superior en Gastronomía, Impartiendo Materias como: Cocina Fría, Cocina Caliente, Cocina Ecuatoriana, Etiqueta y Protocolo, Higiene y Seguridad de los Alimentos, Baños de Agua Santa, Tungurahua, Ecuador.
- IV. Manuel Patricio Jácome Cruz. Lic. Nutrición y Dietética, Chef., C.E.C. Certificado, Empresario y Consultor Gastronómico, 18 años de Docencia en Gastronomía y Nutrición, Actualmente Chef Ejecutivo en Casa Real Portofino Servicio de Catering, Docente Coordinador de Campus en el Instituto Superior Tecnológico Pelileo, Carrera de Gastronomía, Baños de Agua Santa, Tungurahua, Ecuador.
- V. Magíster en Tecnología de la Información y Multimedia Educativa, Licenciado en Administración y Supervisión Educativa, Técnico Superior en Programación y Sistemas, Docente de Planta del Instituto Superior Tecnológico Pelileo Campus Oscar Efrén Reyes, Carrera: Tecnología Superior en Gastronomía, Impartiendo Materias como: Marketing Gastronómico, Técnicas de Estudio y Comunicación, y Proceso de Titulación, Baños de Agua Santa, Tungurahua, Ecuador.

Resumen

El propósito de la investigación fue la identificación de técnicas y métodos artesanales empleados en la producción de la melcocha, reconocida como una manifestación tradicional distintiva del Cantón Baños de Agua Santa. Se buscaba, además, estimular el consumo de este dulce como componente integral del patrimonio inmaterial de la localidad. La presente revisión, consideró, además; como objetivo compartir las historias y tradiciones del Cantón, centrándose en la melcocha de panela. Este proceso implicó la aplicación de técnicas, métodos y procedimientos respaldados por la teoría profesional, con la finalidad de potenciar su atractivo turístico.

El enfoque de la investigación se basó en características exploratorias, prospectivas y de campo, adoptando un diseño no experimental de corte transversal. La recopilación de datos se llevó a cabo a través de encuestas dirigidas a asociaciones e instituciones involucradas en la comercialización de melcochas de panela, considerando que estas actividades generan empleo. También se realizaron entrevistas a individuos con conocimientos en antropología culinaria baneña.

A la luz de estos hallazgos, la propuesta de este trabajo de investigación buscó impulsar el turismo gastronómico en Baños, integrando el dulce artesanal tradicional en cuestión como parte del patrimonio inmaterial de Ecuador. El objetivo era difundir esta información a la comunidad, promoviendo la conciencia y el respeto hacia las creaciones humanísticas de los habitantes locales. De esta manera, se pretendía establecer una plataforma que fomente servicios artesanales y promocióne la exportación de estas tradiciones de dulces artesanales originarios del Cantón Baños.

Palabras clave: Melcocha; Tradición; Artesanal; Identidad; Patrimonio.

Abstract

The purpose of the research was to identify the techniques and craft methods used in the production of melcocha, recognized as a distinctive traditional manifestation of Baños de Agua Santa Canton. It also sought to stimulate the consumption of this sweet as an integral component of the intangible heritage of the locality. The study also aimed to share the stories and traditions of the Canton, focusing on melcocha de panela. This process involved the application of techniques, methods and procedures supported by professional theory, with the aim of enhancing its tourist attractiveness. The research approach was based on exploratory, prospective and field characteristics, adopting a non-experimental, cross-sectional design. Data collection was carried out through surveys directed

to associations and institutions involved in the commercialization of panela melcochas, considering that these activities generate employment. Interviews were also conducted with individuals knowledgeable in panela culinary anthropology.

In light of these findings, the proposal of this research work sought to promote gastronomic tourism in Baños, integrating the traditional artisanal sweet in question as part of Ecuador's intangible heritage. The objective was to disseminate this information to the community, promoting awareness and respect for the humanistic creations of the local inhabitants. In this way, it was intended to establish a platform that would encourage artisan services and promote the export of these traditions of handmade sweets originating in the Canton Baños.

Key words: Melcocha; Tradition; Handicraft; Identity; Heritage.

Resumo

O objetivo da pesquisa foi identificar as técnicas e métodos artesanais utilizados na produção da melcocha, reconhecida como manifestação tradicional distintiva do Cantão de Baños de Agua Santa. Pretendeu-se também estimular o consumo deste doce como componente integrante do património imaterial da vila. O estudo também teve como objetivo compartilhar as histórias e tradições do Cantão, com foco na panela marshmallow. Este processo envolveu a aplicação de técnicas, métodos e procedimentos apoiados na teoria profissional, com o objectivo de potenciar a sua atracção turística.

A abordagem da pesquisa baseou-se em características exploratórias, prospectivas e de campo, adotando um desenho transversal não experimental. A coleta de dados foi realizada por meio de pesquisas direcionadas a associações e instituições envolvidas na comercialização de marshmallow de panela, considerando que essas atividades geram empregos. Também foram realizadas entrevistas com indivíduos com conhecimento da antropologia culinária Baneña.

Diante destas constatações, a proposta deste trabalho de pesquisa buscou promover o turismo gastronômico em Baños, integrando o tradicional doce artesanal em questão como parte do património imaterial do Equador. O objetivo foi divulgar esta informação à comunidade, promovendo a consciência e o respeito pelas criações humanísticas dos habitantes locais. Desta forma, pretendeu-se estabelecer uma plataforma que incentive os serviços artesanais e promova a exportação destas tradições de doces artesanais originários do Cantão de Baños.

Palavras-chave: Marshmallow; Tradição; Artesão; Identidade; Herança.

Introducción

Esta investigación se fundamentó en el análisis de la melcocha como un alimento esencial, reconocido como patrimonio intangible del Cantón Baños de Agua Santa. Este ancestral manjar, derivado del jugo de la caña de azúcar, ha perdurado a lo largo del tiempo gracias a las trascendencias familiares, la honestidad y humildad de los productores, quienes han mantenido viva esta tradición de elaboración artesanal.

Las melcochas, elaboradas principalmente con panela, se comercializan tanto dentro como fuera del cantón debido a su reconocimiento ancestral y a la preservación de las prácticas tradicionales en su elaboración. Consideradas como el referente gastronómico de Baños de Agua Santa, estas golosinas han sido definidas por el Ministerio de Turismo como un dulce artesanal tipo confitura, presente en varios países latinoamericanos, elaborado principalmente con melado o miel espesa, generalmente de panela, y moldeado en diversas formas.

La problemática abordada en esta investigación radica en la falta de historia y conocimiento por parte de los vendedores de melcochas, quienes no cuentan con la información necesaria para socializar eficazmente esta tradición con la población y los consumidores. Las causas identificadas incluyen la limitada utilización de maquinaria avanzada para la tecnificación del proceso gastronómico, el desconocimiento de las propiedades nutricionales y la subutilización de la melcocha en diversas preparaciones de la cocina dulce, como panadería, pastelería y repostería, tanto para el consumo local como para la venta. Las consecuencias de esta situación incluyen la escasa innovación en la creación de nuevas recetas gastronómicas basadas en la melcocha, la pérdida de identidad en las preparaciones y un limitado interés de consumo por parte de la población. Las variables independientes identificadas son la identidad gastronómica, mientras que la melcocha se presenta como la variable dependiente en este contexto de estudio.

Marco teórico

Según lo señalado por Navarro, la cultura, entendida como las formas de vida materiales, sociales e imaginario popular, sociedades y grupos humanos, posee una naturaleza simultáneamente cosmopolita e individual, con una gran variedad de posibilidades a experimentar. Desde la

perspectiva del autor, la tradición inicialmente se equipará al principio de costumbrismos, de manera antropológica. No obstante, en la actualidad, se está llevando a cabo una revisión profunda o, en su defecto; reiterando sus tradiciones, considerando un enfoque tradicional con expectativas novedosas y promisorias. En este sentido, se infiere que las costumbres repetitivas de las acciones humanas, sin embargo; podrían tener ligeras variaciones o modificaciones generacionales, tanto en tiempo, cuanto en espacio. En otras palabras, la tradición exhibe variaciones al interior del ADN social, con repercusiones en una línea de tiempo, considerando los actores humanos.

Según Arévalo, la tradición no puede mantenerse sin experimentar ajustes, particularmente dentro del ámbito de adaptación social y cultural, consideradas oportunas para su replicación y preservación. Arévalo destaca que tradición y evolución no son ideas opuestas, sino que están vinculadas en un entorno de ejercicio dialéctico de contraposiciones entre los actores que, terminarán complementándose. La experiencia del pasado se materializa, a medida que el ahora, y la tradición, sujeta a ciertas modificaciones, surge de la relación dialéctica entre el pasado y el presente, entre la continuidad y el cambio. En este contexto, la tradición a menudo sirve como base para el cambio, así como alguna de sus partes se engrane en la maquinaria que derribe en un cambio, asegurando la continuidad. Arévalo sostiene que tradición e innovación están mecánicamente conectadas, ya que seguir sin renovar equivale a simplemente repetir, mientras que innovar sin el respaldo del pasado y la experiencia vivencial podría ser como construir castillos en la arena. En última instancia, cualquier cambio se desarrolla sobre un trasfondo de continuidad, y cualquier permanencia incorpora variaciones.

Arévalo (2001) agrega que la tradición, para perdurar, requiere tasas de transformación en términos de adaptación sociocultural. La tradición y el cambio no son categorías opuestas, sino que se vinculan en un sistema dialéctico de oposiciones binarias complementarias. La experiencia del pasado se manifiesta en el presente, siendo la tradición una construcción dialéctica entre la continuidad y el cambio. Tradición e innovación están intrínsecamente conectadas, ya que continuar sin renovar equivale a repetir, mientras que innovar sin el respaldo de la experiencia pasada puede ser efímero.

En cuanto al patrimonio, Navarro (1991) lo distingue de la cultura, indicando que los bienes patrimoniales constituyen una selección de los bienes culturales más relevantes y significativos. El patrimonio se refiere a símbolos, representaciones y "lugares de la memoria", que configuran

la identidad de un pueblo. La identidad, según Arévalo (1988), se construye a partir de la interiorización de formas de vida específicas por parte de un grupo, y se desarrolla en contraste cultural con la alteridad. Ambos conceptos, patrimonio e identidad, son construcciones históricas, sociales y culturales que se revisan en cada momento histórico.

Galarza (2015) destaca la importancia de la promoción de productos tradicionales para mostrar la identidad real de las comunidades. El estudio actual representa la necesidad de los habitantes de Baños de Agua Santa de difundir su historia y producción artesanal de melcochas, no solo como un producto, sino como una representación de sus costumbres y tradiciones. La melcocha, iniciada por productores locales, se presenta como una alternativa de calidad con el valor agregado del trabajo en familia y comunidad.

Fahon (2011), al referirse a las técnicas y métodos artesanales, destaca las maestrías empíricas transmitidas por generaciones, caracterizadas por su calidad material y rasgos artísticos. La UNESCO (2003) reconoce que la artesanía tradicional es una manifestación tangible del patrimonio cultural inmaterial y subraya la importancia de preservar los conocimientos y técnicas artesanales.

En términos históricos, los primeros habitantes de Baños, probablemente pertenecientes al tipo de hombres del Lagoa Santa (Brasil), se establecieron en la región, como evidencian restos arqueológicos encontrados en varias cuevas. El cantón, sin un fundador o fecha específica de fundación registrada, recibió la llegada de pequeños grupos de indígenas, españoles y mestizos que se dedicaban al comercio desde el oriente hacia la serranía y viceversa (GADB, 2005).

Baños, con su slogan que lo califica como un milagro de la naturaleza, es un cantón de pequeñas dimensiones, pero con un atractivo natural vasto, acogiendo visitantes nacionales e internacionales. La población, compuesta por más de 20,000 habitantes, se encuentra en un entorno de alrededor de 45 kilómetros de la ciudad de Ambato. La producción artesanal de dulces tradicionales en Baños, elaborados a base de frutas frescas como guayaba, mora y caña de azúcar, se ha mantenido gracias a la tradición, la trascendencia familiar y la honestidad de los productores. Estos dulces, reconocidos ancestralmente, se distribuyen tanto dentro como fuera del cantón.

Metodología de estudio:

Enfoque:

- Cualitativo porque mediremos características como: origen u historia y tradición.
- Se mide vivencias, creencias y técnicas de elaboración de la melcocha.

Tipo de Investigación:

- **Campo:** se realiza desde la producción hasta el expendio.
- **Exploratoria:** historia u origen de la antropología de la melcocha tradicional.
- **No experimental:** se recopilará información existente.

Variables

- **Independiente:** la melcocha
- **Dependiente:** identidad tradicional

Para ampliar el conocimiento obtenido en los grupos focales, se llevaron a cabo inspecciones en el terreno, fundamentadas en entrevistas destinadas a recopilar información sobre antropología culinaria relativa a la melcocha tradicional. Además, se administraron encuestas a individuos que son propietarios de asociaciones involucradas en la recolección, producción y distribución de dulces tradicionales en el Cantón Baños de Agua Santa. Dichas encuestas se dirigieron principalmente a personas con edades comprendidas entre 30 y 45 años. En la Tabla 1 se presentan las características generales de los encuestados, y se realiza un análisis detallado de las preguntas más relevantes, las cuales representan una fuente de importancia sustancial para el desarrollo de la investigación. Se desarrollará tomando en cuenta las características de una investigación de tipo exploratoria, prospectiva, de campo, no experimental de corte transversal. Se receptará la información aplicando una encuesta a las asociaciones e instituciones que comercializan melcochas de panela y de lo mismo generan una fuente de empleo, así como entrevistas a personas con más experiencia en el tema de la antropología u origen de la melcocha. Luego se tabulará y se realizará el correspondiente análisis, e interpretación de datos.

El presente estudio tiene como objetivo fundamental la determinación y aplicación de técnicas, métodos y procedimientos en la elaboración artesanal de la melcocha, con la consiguiente documentación detallada en una memoria técnica. Este artículo científico se propone ofrecer pautas claras y específicas respecto a las mencionadas técnicas, métodos y procedimientos, con el fin de asegurar la eficiencia en la elaboración profesional de la melcocha tradicional. Estas

directrices pretenden desempeñar un papel fundamental como instrumento de apoyo y mejora institucional en el ámbito de la producción artesanal.

El documento profesional, enfocado en técnicas, métodos y procedimientos, tiene la intención de transformar las rutinas diarias de elaboración artesanal, identificando y delineando los procesos profesionales. Este enfoque se llevará a cabo mediante la utilización de fichas de entrevistas y encuestas desarrolladas específicamente en el área de producción de las fábricas dedicadas a la elaboración de melcochas tradicionales.

La información recopilada a través de este artículo científico-técnico no solo buscará mejorar las prácticas de producción, sino que también se utilizará para dar a conocer la antropología e identidad gastronómica asociada a la melcocha tradicional. Este conocimiento se dirigirá tanto a profesionales como a aquellos no especializados que se interesen por nuestra rica tradición culinaria, contribuyendo así a la difusión y apreciación de esta especialidad gastronómica.

Población y muestra de estudio

Población:

Con base en el registro legal de patentes de individuos debidamente inscritos en la Ilustre Municipalidad del Cantón Baños de Agua Santa, se identificaron aproximadamente 200 personas dedicadas a la producción y venta de dulces artesanales, incluyendo la melcocha tradicional. Este grupo se encuentra distribuido entre diversas asociaciones dentro del cantón. Para llevar a cabo la investigación propuesta, se ha seleccionado aquellas asociaciones con el mayor número de miembros representativos como fuente de población de estudio, con el respaldo de la documentación proporcionada por el GADB en 2005.

Muestra

De acuerdo con Sampier (1991), las muestras no probabilísticas, también conocidas como muestras dirigidas, se caracterizan por ser un método de selección informal y, en cierta medida, arbitrario. Aunque se emplean en numerosas investigaciones, se fundamentan en una elección de individuos independientes de la influencia probable de ser elegidos, por el contrario, el tema se define por la elección del investigador, en función de la respuesta del grupo evaluado mediante encuesta.

En este estudio, se llevó a cabo una entrevista con cinco preguntas claras y concisas, así como una encuesta que comprendió ocho preguntas. Se seleccionaron seis preguntas consideradas como las más representativas, importantes y relevantes para la investigación. Estas se realizaron mediante un muestreo no probabilístico, condicionado por el mayor volumen de participantes. Las asociaciones seleccionadas fueron "Primero de Mayo" con 25 personas, "13 de abril" con 30 participantes y "15 de agosto" con 50 miembros propietarios de locales y emprendimientos que contaban con más años de experiencia dentro del mercado de expendio, siendo representativos en función de la venta, trascendencia laboral y años de trabajo. Este enfoque resultó en una muestra o universo de investigación conformado por 105 personas encuestadas.

Resultados y discusión

En este estudio se persiguieron tres objetivos fundamentales. En primer lugar, se buscó identificar el origen, las formas de preparación y la producción de la melcocha tradicional en el cantón Baños de Agua Santa. Se documentaron exhaustivamente las técnicas, métodos y procedimientos empleados en la elaboración artesanal de este producto, considerándolo como un componente integral de la identidad gastronómica del mencionado cantón.

Además, se evaluó el grado de identidad gastronómica de la melcocha tradicional en la población. Esta evaluación se basó en criterios tales como la percepción del producto, su origen y la conexión con la identidad cultural del cantón Baños de Agua Santa. De esta manera, se estableció un enfoque integral para comprender la relevancia y la arraigada identidad que la melcocha tradicional posee en la población local.

Ficha de entrevista

A través de la entrevista, se consigue recopilar datos esenciales que abarcan el tema histórico y el origen de la producción de melcocha artesanal. Este proceso contribuye de manera significativa a un estudio de identidad de gran relevancia para el Cantón Baños de Agua Santa. En este contexto, se ha reconocido la importancia de implementar una ficha de entrevista dirigida al líder o fundador, permitiendo así la exploración de aspectos antropológicos y culinarios relacionados con la melcocha tradicional.

FICHA DE ENTREVISTA		
Nombre del entrevistado: Dr. Julio Pazos	Edad: 85	FOTO:
Nombre del establecimiento: Escritor gastronómico	Cód.: JP001	
Años de experiencia: (conocimiento del tema) 25 años		
Objetivo: Recaudar información sobre la antropología culinaria de la melcocha tradicional del Cantón Baños.		
¿Conoce Ud. la historia u origen de la melcocha? Pazos, afirma que; conoció a un sr, Carillo que fue el pionero en identificase el punto de la melcocha, puesto que baños y sus alrededores era lleno de cañaverales, esto permitía la consecución del caramelo de panela con la cual se elaboraba la melcocha artesanal en sus inicios.		
¿Qué cambios se han observado en el proceso de en el presente? Evidenciamos muchos cambios en cuanto a su elaboración ya que han ido tecnificando y utilizando otros insumos tales como; colorantes, azúcar común blanca y panela como tal.		
¿Cree Ud. que la melcocha ha dado identidad al cantón Baños de Agua Santa? Si, por las primeras muestras de melcocha se ha presentado en baños de agua santa como un sub producto del destilado de caña, proceso de la miel de caña y la panela. Incluso a los habitantes de baños se les catalogaba los melcochitas o alfeñiques.		
¿Cuál es su forma original de la melcocha? Con relación a la apariencia de la melcocha, eran de estilo similares a monedas pequeñas que eras usadas para endulzar los diferentes tipos de bebidas.		
¿Conoce Ud. quienes fueron los pioneros en la fabricación de la llamada melcocha? Los pioneros representantes de la fabricación de las melcochas artesanales fueron los Srs. Carrillo, Pérez (Ayora), Caicedo (cachazas) y la familia Barrera. Para lo cual en sus tiempos pasados se lo reconocían e identificaban por familias a dichas personas que elaboraban este producto.		

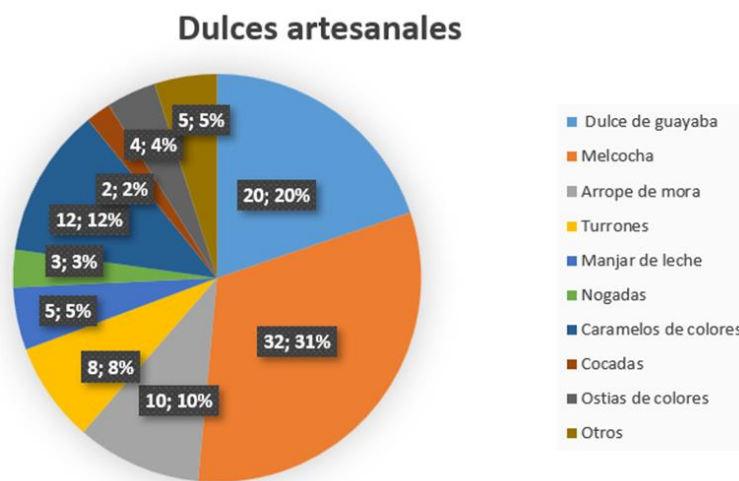
En el trabajo de campo se realizó una encuesta a una muestra de la ciudadanía Baneña, localizada en la provincia de Tungurahua, donde se puede evaluar mediante las preguntas: el origen, consumo y expendio de la melcocha, por tanto; pasemos a revisar los resultados alcanzados.

¿De los siguientes productos artesanales, seleccione los que considere que se identifican con las tradiciones baneñas?

Tabla 1: Tipos de dulces artesanales.

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Dulce de guayaba	21	20
Melcocha	32	32
Arrope de mora	10	10
Turrone	8	8
Manjar de leche	5	5
Nogadas	3	3
Caramelos de colores	1	12
Cocadas	2	2
Ostias de colores	4	4
Otros	6	5
Total	105	100

Nota. Tipos de dulces artesanales de Baños. Fuente: Autoría propia (2023)



Análisis de Resultados

Según los resultados obtenidos de la encuesta realizada a la población de Baños de Agua Santa, se destaca que un 32% de los participantes identifica plenamente a la melcocha tradicional,

posicionándola como el producto estrella e identitario del cantón. Por otro lado, un 20% la reconoce como un dulce artesanal, situándose como el segundo dulce más conocido en la localidad. Un 10% menciona que se trata de un dulce que se expende y que contribuye a la identificación de la gastronomía dulce del cantón, mientras que un 3% y menos indica que hay dulces que no identifican a Baños de Agua Santa.

Estos resultados reflejan una arraigada conexión de alrededor de un siglo, según datos del GADB, en el trabajo y la comercialización de la melcocha en Baños de Agua Santa, generando empleo para los habitantes locales. Cabe destacar que las personas encuestadas reconocen la melcocha como un elemento emblemático que caracteriza la identidad tradicional del cantón Baños de Agua Santa.

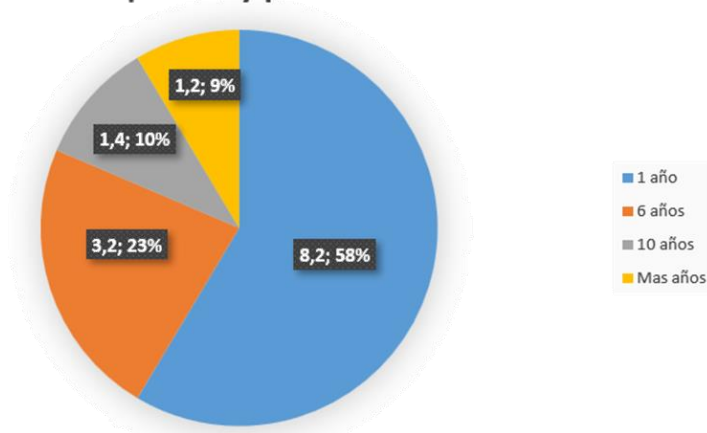
1. ¿indique cuantos años lleva realizando la producción de la melcocha artesanal tradicional?

Tiempo de expendio y producción de melcocha tradicional.

Variable	Frecuencia	Porcentaje
1 año	26	25
6 años	31	30
10 años	16	15
Mas años	32	30
Total	105	100

Nota. Durabilidad de expendio y producción de melcocha tradicional. Fuente: Autoría propia (2023)

Años de expendio y producción de melcocha



Análisis de Resultados

La tabla de registro oficial en el Gobierno Descentralizado del Cantón Baños de Agua Santa (GDBAS) confirma que las asociaciones previamente mencionadas están debidamente registradas legalmente. En este contexto, se llevó a cabo una encuesta que reveló resultados significativos, como el hecho de que una gran proporción de los individuos dedicados a esta labor acumulan años de experiencia en la práctica de esta artesanía, desempeñando un papel crucial en la generación de empleo para las futuras generaciones, con un destacado porcentaje del 30%. Estos hallazgos proporcionan una valiosa fuente de información, ofrecida por los propios artesanos, que contribuye a enriquecer la narrativa histórica de la melcocha tradicional y su identidad, como se registra en las fuentes documentales del GADB en 2005.

2. ¿Cuál de los siguientes lugares considera usted que fue el origen de la melcocha?

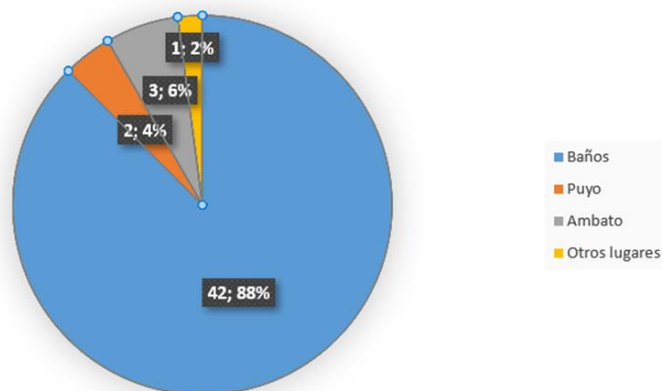
Tabla 2

Lugares considerados como origen de la melcocha.

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Baños	42	88
Puyo	2	4
Ambato	3	6
Otros lugares	1	2
Total	48	100

Nota. Sectores como origen de la melcocha. Fuente: Autoría propia (2023)

Lugares de origen de la melcocha



Análisis de Resultados

A través de la encuesta realizada a la población de Baños de Agua Santa, se observa que un significativo 88% de los participantes sostiene que la melcocha tiene su origen en este cantón, mientras que el porcentaje restante corresponde a individuos que, basados en posibles experiencias, sugieren que su origen puede estar vinculado a diferentes áreas geográficas.

Estos resultados reflejan que la mayoría de los encuestados identifican claramente el origen baneño de la melcocha, y además muestran un entendimiento parcial de su historia a través de la elaboración y producción de este dulce artesanal. Estos datos revelan que la tradición asociada a la melcocha incluye la práctica de llevar estos dulces como regalo para familiares al visitar Baños de Agua Santa.

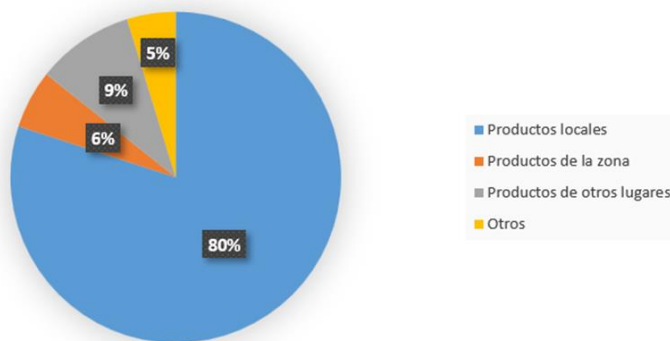
- ¿De dónde considera que provienen los productos con los que se elaboraba antiguamente la melcocha?

Origen de la materia prima

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Productos locales	84	88
Productos de la zona	6	4
Productos de otros lugares	10	6
Otros	5	2
Total	105	100

Nota. Productos originarios para la fabricación de melcocha. Fuente: Autoría propia (2023)

Origen de los productos para elaborar melcocha



Análisis de Resultados

Considerando los resultados representados en el gráfico de pastel, se evidencia que, en el contexto histórico del Cantón Baños de Agua Santa, la zona estaba circundada por campos de caña de azúcar. En este entorno, la cocción del mosto de caña que deriva en la miel denominada panela, se elaboraba localmente, y muchos de los encuestados indicaron que sus antepasados producían la melcocha exclusivamente con miel pura de caña. De manera específica, el 80% de los participantes señala que los insumos utilizados por sus ancestros para elaborar este producto artesanal se encontraban en la localidad de origen, que es Baños de Agua Santa.

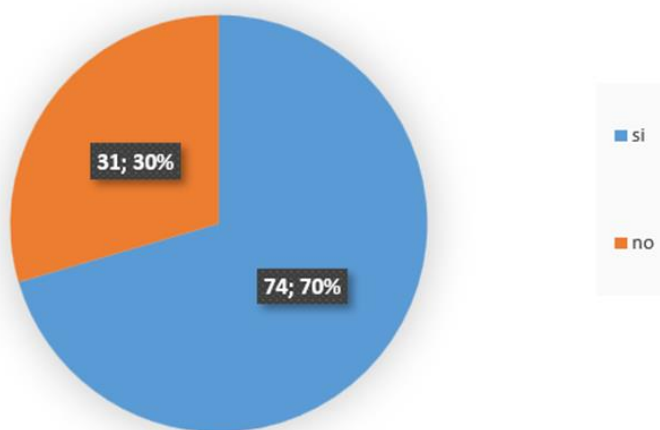
4. ¿Considera usted que se debe decretar la melcocha tradicional del cantón Baños de Agua Santa como parte de patrimonio inmaterial?

Decreto de la melcocha como identidad tradicional

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	74	70
No	31	30
Total	105	100

Nota. Decreto la melcocha como identidad. Fuente: Autoría propia (2023)

Decretar a la melcocha como identidad Baneña



Análisis de Resultados

Conforme a la UNESCO (2021), el patrimonio cultural inmaterial, también conocido como "patrimonio vivo", abarca prácticas, respuestas, conocimientos ancestrales llevados de padres a hijos por generaciones dentro de los habitantes de este sector de la provincia de Tungurahua.

La promoción de los productos tradicionales y empíricos de la población baneña no solo refleja la identidad cultural y la historia arraigada en ella, sino que también contribuye a la preservación de costumbres transmitidas a lo largo de las generaciones, enriqueciendo la riqueza cultural de Ecuador. El reconocimiento y aprecio que las personas tienen por ciertos productos locales representan una oportunidad para impulsar el turismo a nivel regional, nacional e internacional, especialmente en el caso del centro y sus alrededores del Cantón Baños de Agua Santa.

En este contexto, la melcocha emerge como un dulce nostálgico que evoca sentimientos. Considerando la posibilidad de posicionarla como un ícono representativo y convertirla en un atractivo turístico, se vislumbra como una estrategia para impulsar el desarrollo económico de la región. La melcocha, con sus atributos distintivos, podría convertirse en un símbolo de la cultura ecuatoriana, presentando una oportunidad para los comerciantes de este producto tradicional.

Al explorar la melcocha tradicional, se profundiza en leyendas, tradiciones, costumbres y el patrimonio vivo de la región. El 70% de los encuestados respalda la idea de considerar la trazabilidad del producto, en este caso, la melcocha, como patrimonio inmaterial de las costumbres gastronómicas dulces del "pedacito de cielo", consolidando así su importancia cultural y contribuyendo a su preservación.

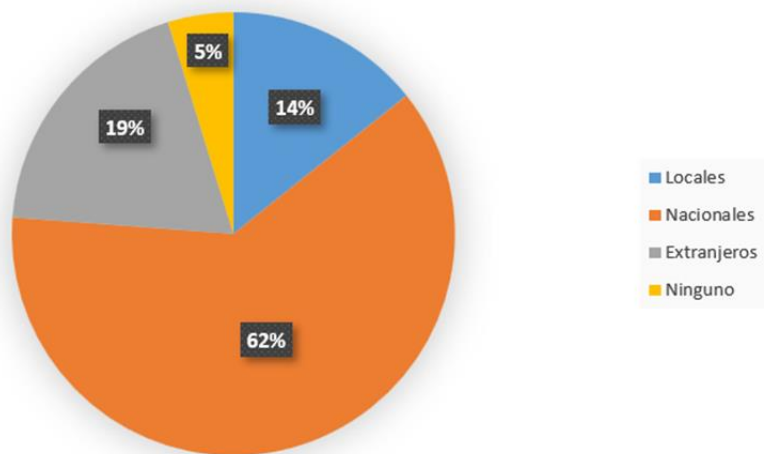
5. ¿Qué tipos de clientes consumen en mayor porcentaje las melcochas artesanales?

Porcentaje de consumo de melcochas artesanales

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Locales	15	15
Nacionales	65	60
Extranjeros	20	20
Ninguno	5	5
Total	105	100

Nota. Nivel de consumo de melcochas. Fuente: Autoría propia (2023)

Nivel de consumo de melcochas



Análisis de Resultados

En concordancia con los resultados representados en el gráfico de pastel, se evidencia de manera clara que una significativa proporción de visitantes al Cantón Baños de Agua Santa son nacionales pertenecientes a una cultura indígena. Estos visitantes, como parte de su tradición, tienen la costumbre de llevar consigo este manjar tradicional y autóctono de nuestro cantón a sus hogares. En contraste, los extranjeros y los residentes locales consumen este producto de manera esporádica, buscando experimentar ocasionalmente la identidad y la cultura gastronómica de Baños, contribuyendo así a potenciar el turismo comunitario y atractivo para visitantes extranjeros.

Conclusiones

Concluyendo, la investigación dedicada a identificar el origen, las formas de preparación y producción de la melcocha tradicional en el Cantón Baños de Agua Santa se revela como un paso esencial para posicionar este manjar como una destacada identidad gastronómica local. Este esfuerzo no solo enriquece la experiencia de quienes visitan el cantón, sino que también contribuye a que la melcocha sea reconocida como una deliciosa golosina típica de la zona. Las técnicas, métodos y procedimientos que emergen en la elaboración de la melcocha a base de panela representan prácticas ancestrales que han resistido el paso del tiempo. Estas acciones, llevadas a cabo por personas arraigadas en la producción tradicional, reflejan una continuidad de

más de 30 años en la dulce tradición de la melcocha, justificando plenamente su designación como una identidad tradicional distintiva del Cantón Baños de Agua Santa.

Recomendaciones

Establecer el origen de la elaboración tradicional de la melcocha artesanal y desempeñar un papel fundamental como comunicadores hacia los consumidores, contribuye a fortalecer la identidad arraigada de este manjar confeccionado en el Cantón Baños de Agua Santa.

La tarea de documentar y difundir la historia y origen de la melcocha artesanal tradicional, que se produce, consume y comercializa en el mencionado cantón, busca que dicho registro se convierta en una fuente de información valiosa para futuros profesionales y turistas interesados en sumergirse en la dulce tradición de este rincón celestial.

Referencias

1. Alba, C. A. (2008). Tecnología de las frutas. En Ciencia, tecnología e industria de los alimentos (p. 1054). Bogotá: Grupo Latino Editores.
2. Albert, S. (2013, miércoles de enero). ¿Qué es la panela? España.
3. Asociación de Academias de la Lengua Española. (2007). Cantón. En Diccionario práctico del estudiante (p. 110). Madrid: Santillana Ediciones Generales, S.L.
4. Cuéllar, N. A. (2008). Tecnología de dulces y chocolates. En Ciencia, tecnología e industria de alimentos (pp. 706-707). Bogotá: Grupo Latino Editores.
5. Gómez, I. A. (2014). Plan de manejo de la marca colectiva para los productores y comercializadores de melcochas y afines. Baños.
6. Sampier. (1991). Definición de muestra no probabilística. En Metodología de la investigación (p. 231).
7. Toro Jaramillo, I. D., & Parra Ramírez, R. D. (2006). Diseños no experimentales de investigación. En Método y Conocimiento Metodología de la Investigación (p. 158). Medellín-Colombia: Fondo Editorial Universidad EART.
8. Torres, C. A. (2010). Proceso de la investigación científica. En Metodología de la investigación (pp. 160-161). Colombia: Tercera edición.
9. UNESCO. (2003). Convención para la salvaguardia del patrimonio inmaterial. París.

10. VelSid. (2008, 21 de agosto). Métodos de cocción. España.
11. Ministerio de Turismo. (2021). Melcochas: la dulce tradición de Baños de Agua Santa. Recuperado de <https://www.turismo.gob.ec/melcochas-la-dulce-tradicion-de-banos-de-aguasanta/#:~:text=MELCOCHAS%3A%20LA%20DULCE%20TRADICI%C3%93N%20DE%20BA%C3%91OS%20DE%20AGUA%20SANTA,Viernes%2C%2025%20de&text=De%20hecho%2C%20la%20t%C3%A9cnica%20para,a%20partir%20de%20la%20panela>.
12. GAD Baños de Agua Santa. (2005). Plan Estratégico Cantonal de Ecoturismo y Ambiente. Recuperado de <https://www.flascoandes.edu.ec/libros?query=ba%C3%B1os+de+agua+santa&title=&tema=&pais=&autor=&annosel=mayor&anno=&coleccion=&editorial=&isbn=&serie=>
13. Armijos E, & Medina I. (2019). La casa del Volcán. Baños de Agua Santa – Tungurahua. Ecuador.
14. Marcos Arévalo, J. (1998). La identidad extremeña. (Reflexiones desde la Antropología Social). Universidad de Extremadura y Diputación de Badajoz. Tecnigraf. Badajoz.
15. Marcos Arévalo, J. (2001). La tradición, el pasado vivo en el presente. En Tradición. Cien respuestas a una pregunta. Centro de Cultura Tradicional de la Diputación de Salamanca e Instituto de Investigaciones Antropológicas de Castilla y León. Gráficas Lope. Salamanca.
16. Moreno Navarro, I. (1981). Cultura tradicional y cultura popular en la sociedad moderna. En Cultura y Folklore. Editora Regional de Murcia. Murcia.
17. Moreno Navarro, I. (1991). Patrimonio etnográfico, estudios etnológicos y antropología en Andalucía: problemas y perspectivas. Anuario Etnológico de Andalucía.
18. Reino Garcés, A., & León Vieira, V. (2021). Guía comercial agrícola e industrial Baños Antiguo. Cronista oficial de San Juan de Ambato.
19. Pazos Barrera, J. (2022). La cocina del Ecuador, recetas y lectura. Cuarta Edición – Agencia Interactiva.
20. Galarza, H., Ríos Chagñay, D. (2015). Difusión y posicionamiento de la melcocha como ícono significativo en la gastronomía de la Ciudad de Baños de Agua Santa en la Provincia de Tungurahua. Universidad Técnica de Ambato. Recuperado de <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/13199>

21. Coral Hinojosa, R., & Caicedo Salazar, S. (2017). Propuesta interiorista de una fábrica de dulces evidenciando la identidad cultural de Baños de Agua Santa. Editorial; Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Diseño, Arquitectura y Artes. Carrera de Espacios Arquitectónicos.
22. Viteri Toro, M., & Soria Torres, A. (2022). La melcocha y la gastronomía del cantón Baños. Editorial, Universidad Técnica de Ambato-Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación-Carrera de Turismo y Hotelería. Recuperado de <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/34659>
23. Soria Torres, A. E., Viteri Toro, M. F., Sánchez Guerrero, D. O., & Torres Oñate, C. F. (2023). La melcocha y el turismo vivencial, caso de estudio Baños de Agua Santa. *Conciencia Digital*, 6

© 2024 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/>).