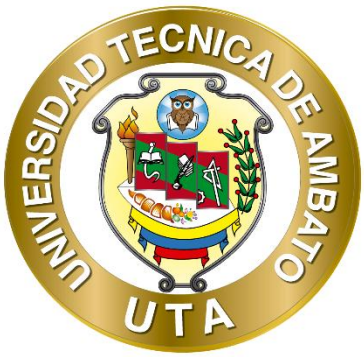


UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO

Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de Licenciada en Turismo

La técnica artesanal y la identidad ambateña, caso de estudio: Chocolate en la parroquia Huachi Chico del cantón Ambato

Autora: Nathaly Solange Narváez Farfán
Tutor: Mg. Daniel Oswaldo Sánchez Guerrero

Ambato – Ecuador

Junio, 2026

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema: *La técnica artesanal y la identidad ambateña, caso de estudio: Chocolate en la parroquia Huachi Chico del cantón Ambato* de la alumna, Nathaly Solange Narváez Farfán, estudiante de la carrera de Turismo, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, junio de 2026

EL TUTOR

Validar únicamente en FirmaEC.
Firmado electrónicamente por:
DANIEL OSWALDO SANCHEZ GUERRERO

.....

Lcdo. Daniel Oswaldo Sánchez Guerrero, Mg.

C.C.: 1803236270

AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de *Investigación La técnica artesanal y la identidad ambateña, caso de estudio: Chocolate en la parroquia Huachi Chico del cantón Ambato*, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este trabajo de grado.

Ambato, junio de 2026

LA AUTORA



.....

Nathaly Solange Narváez Farfán

C.C.: 1805805296

DERECHOS DE AUTOR

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de este Proyecto de Investigación o parte de él un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación, según las normas de la Institución.

Cedo los derechos patrimoniales de mi Proyecto de Investigación, con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de esta tesis, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica y se realice respetando mis derechos de autora

Ambato, junio de 2026

LA AUTORA



.....

Nathaly Solange Narváez Farfán

C.C.: 1805805296

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema *La técnica artesanal y la identidad ambateña, caso de estudio: Chocolate en la parroquia Huachi Chico del cantón Ambato* de Nathaly Solange Narváez Farfán, estudiante de la carrera de Turismo, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, junio de 2026

Para constancia firman



Ing. Angélica María González Sánchez
MIEMBRO CALIFICADOR
C.C.: 1713482352



Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg
MIEMBRO CALIFICADOR
C.C.: 1803318169

DEDICATORIA

Dedico esta investigación a mis amados padres, Francisco y Yolanda, quienes me apoyaron sin dudar de mí en todo este proceso. Gracias por confiar en mí. Los amo con todo mi corazón.

A mis hermanos. A Andy, quien muchas veces hizo sacrificios por levantarse en la madrugada para llevarme a la puerta de la universidad para mis giras. A July, quien me llevó de la mano por primera vez a conocer la Universidad por el miedo a perderme.

A mi querida Pochi. No importa que a veces me des con tu pata cuando no te presto atención.

A mi madrina, Bilma Sandoval, y mis hermanitos de otra madre, Teffy y Jorgito, quienes han estado conmigo desde que tengo memoria.

A mis queridos amigos de carrera, Danny, Javi, Abby, Emi y Aracelly. Por estar siempre allí para mí. Espero tenerlos en mi vida siempre.

A mis amigos del activismo y del voluntariado (creo que son muchos para nombrarlos). Gracias por enseñarme cosas que nunca esperé descubrir. Gracias por enseñarme a perder el miedo al hablar.

A Nathy, esa pequeñita con tantas dudas en su cabeza, quien pensó en rendirse muchas veces, por ser valiente y culminar esta fase con éxito

Nathaly Narváez

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Técnica de Ambato, especialmente a la carrera de turismo. Gracias por dejarme ser parte de esta institución. Por ofrecerme conocimiento y hacerme tener las mejores experiencias que pude tener.

A la asociación La Chokolatera ambateña, por ayudarme con toda la información y las historias detrás del chocolate ambateño. Sin su ayuda nada de esto hubiera sido posible.

A mi tutor de tesis, el Mg. Daniel Sánchez, por ayudarme con todo su conocimiento y guiarme en este camino. Gracias por su infinita paciencia y por el tiempo invertido en esta investigación.

Al Ing. Mario Romo, por ser un profesor tan dedicado, me enseñó a amar mucho más lo que hay a mi alrededor. Gracias por ser uno de los mejores profesores que alguna vez llegaré a tener.

A la Dra. Jessica Torres, por recordarme lo mucho que podía llegar a amar la historia. Gracias por hacerme llegar a entender que puedo llegar muy lejos amando lo que amé desde que era una niña.

A la Ing. María Fernanda Viteri, gracias por impartir todo el conocimiento a su disposición y ser una parte importante para que mi investigación diera frutos. Gracias por hacerme ver que defender mis creencias no tiene nada de malo.

Al Mg. Francisco Torres, por guiarme y enseñarme en mi mayor pasión. Siempre recordaré su enseñanza y hacerme ver que la cocina es otra forma de querer.

A la Ing. Angélica González, por toda su paciencia al enseñarme de la mejor manera posible.

Nathaly Narváez

ÍNDICE GENERAL

Página

PORTADA……

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR ii

AUTORÍA DEL TRABAJO iii

DERECHOS DE AUTOR iv

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO v

DEDICATORIA vi

AGRADECIMIENTO vii

ÍNDICE GENERAL 1

ÍNDICE DE FIGURAS 3

ÍNDICE DE TABLAS 4

RESUMEN EJECUTIVO 5

ABSTRACT 6

CAPÍTULO I 7

MARCO TEÓRICO 7

1.1. Antecedentes investigativos 7

1.2. Objetivos 37

METODOLOGÍA 39

2.1 Materiales 39

CAPÍTULO III 55

RESULTADOS Y DISCUSIÓN 55

3.1. Análisis y discusión de los resultados 55

3.2. Verificación de hipótesis 125

CAPITULO IV 127

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 127

4.1. Conclusiones 127

4.2. Recomendaciones 128

Propuesta 129

REFERENCIAS 135

ANEXOS 143

ÍNDICE DE FIGURAS

Página

Figura 1 – *Mapa mental de la variable independiente* 23

Figura 2 – *Mapa mental variable dependiente* 31

Figura 3 - *Mapa del cantón Ambato* 46

Figura 4 - *Mapa de la parroquia Huachi Chico* 47

Figura 5 - *Mapa mental de la entrevista* 74

Figura 6 - *Mapa mental de la ficha de memoria visual* 106

Figura 7 - *Pregunta 1* 112

Figura 8 - *Pregunta 2* 113

Figura 9 - *Pregunta 3* 115

Figura 10 - *Pregunta 4* 116

Figura 11 - *Pregunta 5* 118

Figura 12 - *Pregunta 6* 119

Figura 13 - *Pregunta 7* 121

Figura 14 - *Pregunta 8* 122

Figura 15 - *Pregunta 9* 124

ÍNDICE DE TABLAS

Página

Tabla 1 - *Recursos para la investigación* 39

Tabla 2 - *Análisis de fiabilidad* 53

Tabla 3 - *Análisis de fichas y entrevistas con las teorías de la variable independiente.* 107

Tabla 4 - *Chi – cuadrado de Pearson* 126

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación analizó la relación entre la técnica artesanal y la identidad ambateña en el caso de estudio del chocolate elaborado en la parroquia Huachi Chico del cantón Ambato. El objetivo principal fue determinar de qué manera los saberes tradicionales, los procesos manuales y la continuidad del oficio artesanal contribuyen a la construcción y preservación de la identidad cultural local. La investigación se desarrolló bajo un enfoque mixto, con alcance descriptivo correlacional y diseño no experimental, utilizando entrevistas semiestructuradas, encuestas, observación y fichas de memoria visual como instrumentos de recolección de datos. Los resultados evidenciaron que la técnica artesanal del chocolate constituye un habitus productivo de carácter doméstico y vivencial, construido a partir de conocimientos empíricos transmitidos entre generaciones mediante la práctica cotidiana y la participación familiar. Asimismo, se identificó que las herramientas tradicionales y los procesos manuales fortalecen la preservación de conocimientos asociados al patrimonio cultural local. En relación con la identidad ambateña, se determinó que el chocolate de Huachi Chico posee una importante valoración sociocultural, siendo reconocido como un producto representativo de la parroquia y un referente del patrimonio gastronómico de Ambato. Su dimensión simbólica se manifestó en la memoria familiar, el sentido de pertenencia y su asociación con festividades tradicionales. Finalmente, se propuso el diseño de un Guía de Procesos Técnicos-Artesanales como estrategia de salvaguardia cultural orientada a fortalecer la transmisión de conocimientos y preservar la memoria colectiva vinculada al chocolate artesanal.

PALABRAS CLAVE: ARTESANOS, CHOCOLATE, IDENTIDAD AMBATEÑA, HUACHI CHICO, TÉCNICA ARTESANAL

ABSTRACT

This research analyzed the relationship between artisanal technique and Ambateño identity in the case study of chocolate produced in the parish of Huachi Chico in the canton of Ambato. The main objective was to determine how traditional knowledge, Guíaprocesses, and the continuity of the artisanal trade contribute to the construction and preservation of local cultural identity. The research was developed under a mixed-methods approach, with a descriptive-correlational scope and a non-experimental design, using semi-structured interviews, surveys, observation, and visual memory records as data collection instruments. The results showed that the artisanal chocolate-making technique constitutes a domestic and experiential productive habitus, built upon empirical knowledge transmitted across generations through daily practice and family participation. Likewise, it was identified that traditional tools and manual processes strengthen the preservation of knowledge associated with local cultural heritage. Regarding Ambateño identity, it was determined that the chocolate from Huachi Chico has significant sociocultural value, being recognized as a representative product of the parish and a symbol of Ambato's gastronomic heritage. Its symbolic dimension was reflected in family memory, the sense of belonging, and its association with traditional festivities. Finally, the study proposed the design of a Manual of Technical-Artisanal Processes as a cultural safeguarding strategy aimed at strengthening knowledge transmission and preserving the collective memory linked to artisanal chocolate production.

KEYWORDS: ARTISANS, CHOCOLATE, AMBATEÑO IDENTITY, HUACHI CHICO, ARTISANAL TECHNIQUE.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1.Antecedentes investigativos

La técnica artesanal del chocolate en la parroquia Huachi Chico constituye una práctica tradicional sustentada en saberes heredados, procesos manuales y herramientas de trabajo transmitidas entre generaciones; sin embargo, los procesos de modernización y transformación cultural han provocado una disminución en la valoración y continuidad de estos oficios artesanales, poniendo en riesgo la preservación de conocimientos vinculados al patrimonio local. Al mismo tiempo, la identidad ambateña se fortalece a partir de elementos culturales, gastronómicos y simbólicos que permiten a la población reconocer manifestaciones representativas de su territorio, entre las cuales destaca el chocolate artesanal de Huachi Chico por su relación con la memoria colectiva, las tradiciones familiares y las festividades locales. No obstante, existe una limitada investigación que permita comprender cómo la técnica artesanal del chocolate se relaciona con la construcción de la identidad ambateña y de qué manera esta práctica contribuye al fortalecimiento del sentido de pertenencia y a la preservación del patrimonio cultural de Ambato; por ello, surge la necesidad de analizar la relación entre la técnica artesanal y la identidad ambateña en el caso de estudio del chocolate de la parroquia Huachi Chico del cantón Ambato.

Según el estudio realizado por **Ayala Ramirez et al., (2019)** en el artículo *Los conocimientos detrás del oficio tradicional: conceptos y dimensiones para su análisis,* se desarrolló un estudio sobre los oficios tradicionales desde una perspectiva educativa. El estudio usa una metodología orientada a examinar los saberes y cómo estos se transmiten. Se destaca que el oficio tradicional

implica destrezas construidas socialmente y lo define como parte esencial de la identidad de las personas. Uno de los principales aportes sostiene que la transmisión de saberes de generación en generación se trata de persistencia. Además, advierte que las políticas y estrategias no protegen lo suficiente a los conocimientos tradicionales. Por lo cual, esto representa un riesgo al estudiar la elaboración artesanal del chocolate ambateño.

Según **Ossowska et al., (2024)** En su estudio *Tradición, producto y técnica: bases para aportar valor a la cultura gastronómica ecuatoriana en la actualidad* analizaron la técnica culinaria en la gastronomía ecuatoriana, usando entrevistas a habitantes de la zona 6 del Ecuador y encuestas enfocadas a grupos autoseleccionados. Los hallazgos muestran que la técnica tradicional en un producto hace que estos tengan prestigio y que le dan valor cultural a la gastronomía ecuatoriana actual. Los autores presentan resultados que se pueden aplicar en intervenciones culinarias en elaboraciones tradicionales a la cultura contemporánea a través de técnicas actuales. La principal contribución en este estudio demuestra que la elaboración de un producto tradicional puede reforzar la identidad local sin desvincularse de sus raíces.

Según **Cárdenas Campos & Cobos Maldonado, (2022)** En su tesis titulada *Inventario de las técnicas artesanales en los cantones Gualaceo, Chordeleg y Sígsig de la provincia del Azuay, con la metodología del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural para la creación de un directorio de artesanos.* Usaron un enfoque cualitativo mediante entrevistas y trabajo de campo con artesanos y trabajadores locales. Aplicaron la metodología del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) para llevar a cabo un inventario de estas técnicas, para que las personas puedan tener conocimiento de varias ramas artesanales.

Según **Ossowska et al., (2024)** en un artículo titulado *Local Food Production Based on Culinary Heritage—A Way to Local Sustainability* llevaron a cabo un estudio sobre la importancia de los productores de alimentos tradicionales para la

sostenibilidad local en Polonia. Esto se realizó a través de entrevistas semiestructuradas a 70 productores, clasificando posteriormente a los participantes según su vínculo con tradiciones locales, regionales o nacionales. Los hallazgos indican que, en la jerarquía de objetos de estos productores, predominan los propósitos socioculturales, seguidos de los empresariales, mientras que las metas ambientales aparecen en un lugar secundario. El estudio final dice que la producción contribuye de forma importante a la sostenibilidad económica y sociocultural, favorece el uso de materias primas propias y locales, manteniendo el patrimonio cultural y fortaleciendo la identidad local.

Zakharova, et al., (2024) en el estudio titulado *The role of regional cuisine and traditional crafts in the development of tourist and restaurant destinations.* Indagaron sobre la importancia de la gastronomía local y los oficios tradicionales en el crecimiento de destinos turísticos. El enfoque de la metodología no es claro en esta investigación. El contenido ofrece un estudio orientado a entender las formas en que la cocina regional y las artesanías impactan en la atracción de turistas, el crecimiento económico de la comunidad, la conservación del patrimonio y la promoción de la región. Los hallazgos indican que estos elementos generan experiencias genuinas, sirven como "vitrina" del lugar y ayudan a mantener la identidad cultural mediante la transferencia de técnicas y valores de una generación a otra.

Salazar Vélez, (2024) en su estudio *Plan de salvaguardia sobre la preparación artesanal de helados en el cantón Salcedo provincia de Cotopaxi* en su estudio sobre la elaboración artesanal de los helados artesanales de Salcedo utilizó un enfoque cualitativo que combinó revisión de literatura, trabajo de campo, encuestas a visitantes, entrevistas a dueños de negocios y aplicación de criterios del INPC relacionados con transmisión, memoria e identidad .Los resultados muestran una situación de fragilidad del patrimonio cultural inmaterial, ya que únicamente un local mantiene en su totalidad la técnica artesanal, mientras

que otros participantes han optado por procesos más industrializados. Con base en esto, la investigación propone un plan de protección que busca salvaguardar la tradición, revitalizar la identidad cultural local y fortalecer la transmisión de saberes a través de talleres y programas formativos .Este antecedente es especialmente relevante para la tesis, ya que demuestra, con evidencia del Ecuador, que cuando una técnica artesanal se ve amenazada por la industrialización, la identidad que representa también corre peligro; por lo tanto, su protección no solo preserva un producto, sino también una memoria colectiva y un rasgo distintivo del lugar.

Sanmartín et al., (2024) en el estudio *Quantitative Assessment of Volatile Profile and Sensory Perception of Artisan Bread Made in the City of Valencia.* se llevó a cabo un estudio sobre el pan artesanal de Valencia utilizando un enfoque cuantitativo que incluye análisis bioquímicos, análisis de compuestos volátiles y evaluación sensorial .Los hallazgos indican que tanto el tipo de harina como el agente de fermentación influyen considerablemente en la acidez de la masa, en el perfil de aromas y en características sensoriales como la intensidad del sabor, el color de la miga y la textura. La investigación reveló que el pan artesanal posee un perfil volátil mucho más complejo que el pan producido de manera industrial, lo que resalta el impacto de los ingredientes y la duración del proceso de fermentación en la calidad final .A pesar de su enfoque en la panadería, su contribución a la temática de la tesis es importante, ya que evidencia que el método artesanal aporta cualidades sensoriales únicas y evidentes que realzan la autenticidad del producto .Así, esta técnica no solo preserva la tradición, sino que también traduce esa tradición en características específicas de calidad y distinción, algo que puede ser aplicado al chocolate artesanal como un elemento identificador.

(Kashyap, 2025) en su estudio llamado *The Gastronomic Culture of the Deori Community Residing in Assam* examina la gastronomía de la comunidad Deori en Assam desde un enfoque

que, según la información disponible, se describe como un estudio que se centra en los patrones de alimentación, los ingredientes, las técnicas culinarias y los métodos de preparación dentro del contexto del patrimonio cultural. En lo que respecta a los resultados, el análisis indica que los platos tradicionales de este grupo están profundamente conectados con la vida social, cultural, espiritual, ecológica y de salud, y que la elaboración de estos alimentos representa un tipo de conocimiento que se transmite de generación en generación, particularmente a través de las mujeres. Además, se señala que las nuevas generaciones han alterado rápidamente sus hábitos alimenticios a raíz de la modernización y del consumo de productos comerciales, lo que pone en peligro ese legado culinario.

Danko et al., (2025) En el estudio titulado *From Local Crafts to Market Niches: The Marketing Potential of Artisanal Foods in Ukraine,* examinaron el potencial de los alimentos artesanales en Ucrania mediante la exploración de datos estadísticos oficiales y una revisión de los de cada uno de los productos. Los resultados revelan diferencias, dependiendo de la región de origen, destacando la importancia de las materias primas, la agricultura nacional y la infraestructura de turismo cultural para dar visibilidad y diferenciar los productos . La investigación concluye que los alimentos artesanales sirven como elementos simbólicos de identidad local y continuidad social y representan una estrategia viable para el desarrollo regional y la resiliencia rural.

Tobar et al., (2025) en el estudio llamado *Gastronomía ancestral y emprendimiento: estrategias de gestión para la sostenibilidad* , llevaron a cabo un estudio sobre ocho negocios gastronómicos en Chimborazo, utilizando un enfoque cualitativo y descriptivo-exploratorio, diseñado con casos múltiples, entrevistas semiestructuradas, observación activa, revisión documental y análisis temático de datos. Los resultados revelan tres estrategias clave: innovación gastronómica con carácter propio, fortalecimiento de redes comunitarias con

productores locales y utilización del relato cultural como estrategia de venta. Los autores concluyen que una gestión asociativa e intercultural de la cocina tradicional promueve la sostenibilidad económica, ambiental y cultural, a la vez que refuerza la identidad del territorio. Para la presente tesis, este estudio es particularmente relevante porque evidencia, en el contexto andino ecuatoriano, cómo la técnica y el conocimiento ancestral pueden integrarse con innovación y gestión sin perder su riqueza simbólica; en otras palabras, la técnica artesanal puede ser el pilar desde el cual se construye, comunica y proyecta la identidad de una región.

Usinia, (2019) en su tesis titulada *Diseño de una ruta turística del chocolate ambateño, provincia de Tungurahua,* llevó a cabo un estudio con enfoques cualitativos y cuantitativos, para estos enfoques, utilizó encuestas y entrevistas, sin olvidar la observación en fábricas de chocolate. Entre los hallazgos más significativos, el análisis destaca que el chocolate de Ambato tiene un elevado valor cultural y gastronómico en la historia de la región, que su elaboración se centra en Huachi Chico, y que la ciudad necesita productos turísticos que salvaguarden y promuevan la identidad ambateña a través de recorridos que integren sus propios atractivos.

Cabrera, (2020) en su artículo *Entornos escondidos del barrio Altivo Ambateño* exploró la identidad barrial a través de un análisis morfológico de establecimientos comerciales artesanales, apoyado en principios de organización visual, categorías estructurales, cadenas armónicas y formaciones identitarias. El estudio comienza con el mapeo de los actores sociales dentro del barrio y el examen de talleres y tiendas artesanales para comprender sus significados espaciales y sociales. Los resultados revelan que las interacciones entre residentes, trabajadores, eventos histórico-culturales y narrativas externas crean un imaginario urbano único , mientras que los oficios artesanales de la zona como la sastrería, la marroquinería y la lutería ayudan a mantener las características distintivas del barrio.

Zakharova, et al., (2024) en su artículo *ЛОКАЛЬНА ТА РЕГІОНАЛЬНА ІДЕНТИЧНОСТІ В КУЛЬТУРНОМУ ПРОСТОРІ ПОКУТТЯ [Las identidades locales y regionales en el espacio cultural de Pokuttia]* analizó que la identidad local y regional dentro del contexto cultural de Pokuttia se comprende a partir de una relación estrecha entre el territorio, la historia y las dinámicas sociales. Para ello, desarrolla un enfoque interdisciplinario con orientación cultural, considerando aspectos como la toponimia, el idioma local y las características históricas de la comunidad. Los resultados muestran que el espacio cumple un papel esencial en la construcción de la identidad, debido a que concentra elementos simbólicos, históricos e ideológicos que fortalecen el sentido de pertenencia. A su vez, es el individuo quien le atribuye significado al reconocer ese territorio como parte propia o diferenciada de otros espacios.

Ruiz et al., (2023) en su estudio *Cultural Identity: A Case Study in The Celebration of the San Antonio De Padua (Lajas, Perú)* llevaron a cabo un análisis de caso sobre la festividad de San Antonio de Padua en Lajas, Perú, empleando un enfoque cualitativo que incluyó observaciones y entrevistas para investigar la evolución de las tradiciones entre 2003 y 2018. Los resultados indican que hubo cambios en expresiones culturales, como vestimenta, música, comida, involucramiento social y organización de festividades, afectados por el aumento de turistas y nuevas dinámicas de las instituciones. Los autores concluyen que, a pesar de que la comunidad es consciente de las transformaciones en sus tradiciones, se manifiesta una tensión entre la participación de la sociedad, la administración pública y la conservación de la identidad cultural, lo que demanda la implementación de estrategias de gestión sostenibles. Esta investigación es relevante para la tesis ya que ilustra que la identidad cultural no es fija: puede evolucionar frente a nuevas situaciones sin perder su conexión con rituales, prácticas y bienes simbólicos compartidos. En relación al chocolate de Huachi Chico, esto permite explorar cómo

una práctica productiva ancestral puede mantener la identidad incluso en entornos de cambio social y turístico.

Según **Suarez et al., (2024),** en la investigación sobre la interpretación gastronómica de las leyendas del cantón Ambato, las leyendas tradicionales se relacionan con la gastronomía local porque ambas ayudan a conservar la memoria cultural de la población. La investigación se realizó bajo un enfoque mixto, con un diseño no experimental y de corte transversal. Durante el proceso se trabajó con información obtenida del INPC, además de recopilar y analizar relatos tradicionales que posteriormente sirvieron como base para la elaboración de distintas propuestas gastronómicas. Para valorar la aceptación de los platos se aplicaron pruebas sensoriales acompañadas de procedimientos estadísticos que permitieron interpretar los resultados de manera más precisa. Los hallazgos evidenciaron que la incorporación de leyendas y narraciones populares dentro de la gastronomía favorece la permanencia de estas expresiones culturales, especialmente porque facilita su transmisión hacia las nuevas generaciones desde espacios cotidianos y experienciales. A partir de ello, los autores consideran que la cocina tradicional cumple una función alimentaria y es una herramienta vinculada a la conservación del patrimonio cultural inmaterial.

Șchiopu & Folea, (2025) en su estudio *Formarea identității culturale a elevilor prin valorificarea tradițiilor românești* [La formación de la identidad cultural de los estudiantes mediante la valorización de las tradiciones rumanas]Examinaron el desarrollo de la identidad cultural enfocándose en la apreciación de las tradiciones rumanas dentro del sistema educativo mediante un estudio conceptual y pedagógico de las costumbres, su categorización y sus posibilidades para la enseñanza. Los resultados indican que la inclusión de tradiciones, costumbres, textos folclóricos, proyectos educativos, asociaciones con artesanos, museos y actividades prácticas promueve en los alumnos un sentido intenso de identidad y pertenencia

étnica y cultural. Los autores enfatizan que la escuela debe desempeñar un papel proactivo en la conservación de la cultura tanto nacional como local ante los desafíos de la globalización.

Menezes, (2025) en su investigación *Identidades Libanesas: los Desafíos del Sentimiento de Pertenencia y las Diferencias con la Comunidad Libanesa en la Diáspora en Brasil* sobre las identidades de la diáspora libanesa en Brasil, utilizó un enfoque cualitativo centrado en el análisis de contenido de fuentes tanto primarias como secundarias, dentro de una revisión sistemática con un enfoque exploratorio y poscolonial. Los hallazgos revelaron diferencias significativas en el sentido de pertenencia, particularmente en la influencia de la comida y la música, así como la memoria y el lenguaje como elementos que conectan la identidad; además, notó una similitud en las dinámicas identitarias relacionadas con las comunidades religiosas. El trabajo concluye que la identidad de los migrantes se mantiene a través de prácticas culturales diarias y recuerdos colectivos, superando la simple afiliación nacional. Este hallazgo apoya la tesis al evidenciar que la identidad también se construye a partir de objetos y prácticas cotidianas, incluida la alimentación. Por lo tanto, el chocolate artesanal puede ser visto no solo como un bien económico, sino como un vehículo a través del cual una comunidad reafirma su sentido de pertenencia, su memoria y sus conexiones simbólicas.

Sharma, (2025) en *Culture as a Reflection of Heritage and Identity: A Thematic Analysis* investigó cómo la cultura refleja la herencia y el sentido de pertenencia a través de un enfoque cualitativo exploratorio basado en fuentes secundarias, incluyendo libros, artículos y materiales en línea publicados entre 2021 y 2025, los cuales fueron analizados de forma temática. Los resultados indican que elementos como costumbres tradicionales, idioma, expresión artística, ceremonias, arquitectura, historias orales, celebraciones, gastronomía, danza, música y atuendos son representativos del patrimonio; mientras que íconos, memoria colectiva, hábitos y gastronomía simbolizan la identidad de un grupo social. Él autor concluye que la cultura

actúa como un marco activo y en evolución donde el patrimonio y la identidad se reconstruyen constantemente a través de la expresión colectiva. Este análisis proporciona una base conceptual firme para la tesis actual, ya que posiciona el chocolate artesanal en un contexto cultural más amplio, donde los alimentos tradicionales y sus modos de preparación son manifestaciones concretas de la identidad comunitaria y de la continuidad histórica.

Ulloa Aguilar, (2025) En el estudio construction *de l'identité antillaise à travers trois personnages principaux dans le roman La Vie Scélérate de Maryse Condé* Examinó cómo se forma la identidad caribeña en la novela La Vie Scélérate de Maryse Condé mediante un análisis teórico y literario de las características tanto físicas como éticas de tres personajes clave. Los hallazgos permiten identificar elementos fundamentales de la identidad caribeña relacionados con el legado del sistema de plantaciones, la criollización, la movilidad social y la lucha entre dominación, resistencia y deseos de cambio. En particular, el texto ilustra cómo diferentes personajes representan valores culturales y espirituales comunes, así como trayectorias de transformación dentro de la sociedad caribeña. Él estudio concluye que el examen de personajes literarios puede desvelar rasgos identitarios que son propios de una comunidad histórica. Aunque se considera una fuente literaria y no geográfica, su contribución a la tesis es relevante porque valida que la identidad se manifiesta a través de narrativas, símbolos, memorias y formas de representación colectiva. Así, el chocolate artesanal también puede interpretarse como un signo narrativo y cultural que ayuda a reflejar lo ambateño a través de la práctica cotidiana y la memoria social.

De acuerdo con **Arango et al., (2025)** , en el estudio *Local Identity and Urban Perception in an Intermediate City: Implications for Sustainable Urban Development,* se analizó la relación entre la identidad local y la percepción del entorno urbano en Tuluá con la participación de 701 residentes. La investigación utilizó encuestas aplicadas mediante entrevistas y un análisis

estadístico basado en modelación de ecuaciones estructurales por mínimos cuadrados parciales (PLS-SEM). Los resultados muestran una relación positiva entre la percepción del entorno urbano y la identidad local. Además, se identificó que la seguridad pública y los servicios básicos influyen de manera importante en el sentido de pertenencia de la población, mientras que la movilidad presenta una influencia moderada. La investigación sostiene que la identidad local se forma a partir de distintos elementos vinculados con la historia, la cultura, las dinámicas sociales y las características propias del territorio. Entre estos aspectos se encuentran las festividades, la gastronomía, la arquitectura y diversas prácticas cotidianas que forman parte de la vida de la población.

Teoría, modelo o posición

Técnica artesanal: Teoría de la técnica artesanal – Octavio Paz

El presente proyecto de investigación utiliza como referente conceptual los planteamientos de Octavio Paz sobre la artesanía tradicional, debido a que permiten comprender la actividad artesanal como una práctica cultural en la que convergen utilidad, conocimiento, tradición e identidad. En su ensayo *El uso y la contemplación*, Paz sostiene que la artesanía se diferencia tanto de la producción industrial como de la obra artística, ya que constituye una expresión humana donde la utilidad y la belleza coexisten de manera inseparable. Desde esta perspectiva, los objetos artesanales adquieren valor no únicamente por su función práctica, sino también por los significados culturales que contienen y por la relación que mantienen con la comunidad que los produce. La artesanía se caracteriza por ser una actividad realizada manualmente, en la que el conocimiento se transmite mediante la experiencia, la observación y la práctica cotidiana, conservando elementos propios de la tradición local y familiar **(Paz, 1989).**

Interseccionalidad

La interseccionalidad constituye una perspectiva teórica que permite comprender de manera amplia cómo diferentes formas de desigualdad, entre ellas el género, la raza y la clase social, se relacionan y actúan simultáneamente dentro de la sociedad. En este sentido, **Crenshaw, (1997)** explica que las experiencias de las mujeres negras no pueden analizarse únicamente desde el racismo o el sexismo de forma separada, debido a que ambas formas de discriminación se entrecruzan y producen condiciones específicas de exclusión social . A partir de ello, la autora cuestiona las perspectivas tradicionales que estudian las problemáticas sociales desde una sola categoría, ya que este tipo de análisis limita la comprensión de las experiencias vividas por los grupos históricamente marginados. Asimismo, **Espinosa Miñoso, (2023)**, desde el feminismo descolonial, menciona que muchas interpretaciones sobre género y poder han sido construidas desde enfoques eurocéntricos, los cuales han fragmentado las experiencias de los sujetos subalternizados y han invisibilizado otras formas de entender la realidad social . Por esta razón, la autora propone desarrollar una mirada crítica que considere las experiencias históricas, culturales y territoriales de los pueblos excluidos. De igual manera, **Segato, (2012)** sostiene que la colonialidad moderna transformó las relaciones de género y fortaleció estructuras de dominación que continúan afectando principalmente a mujeres racializadas y comunidades históricamente subordinadas. En consecuencia, la interseccionalidad permite comprender que las desigualdades sociales se encuentran conectadas entre s y responden a estructuras históricas de poder, colonialidad y exclusiones presentes en distintos contextos sociales.

Interculturalidad

La interculturalidad constituye una propuesta orientada al diálogo y la relación entre diferentes culturas, reconociendo la existencia de diversas formas de pensar, vivir y comprender la

realidad dentro de una misma sociedad. En este sentido, **Walsh et al., (2010)** menciona que la interculturalidad crítica no debe limitarse únicamente al contacto entre culturas, debido a que muchas veces estas relaciones se desarrollan dentro de contextos marcados por desigualdades históricas, discriminación y colonialidad . A partir de ello, la autora sostiene que la interculturalidad crítica busca transformar las estructuras sociales, políticas y epistémicas que han mantenido relaciones de superioridad e inferioridad entre los grupos culturales, promoviendo condiciones más equitativas de convivencia y reconocimiento . De igual manera, **Dussel, (1996)** explica que gran parte del pensamiento moderno europeo se construyó desde una lógica de dominación que colocó a las culturas periféricas en condiciones de subordinación frente al centro de poder occidental . Además, el autor afirma que las culturas dominadas fueron consideradas inferiores, situación que fortaleció procesos de exclusión cultural y social dentro de los territorios colonizados . Por esta razón, la interculturalidad crítica se comprende como una propuesta orientada a cuestionar las relaciones históricas de poder y a construir formas de convivencia basadas en el respeto, la equidad y el reconocimiento de la diversidad cultural presente en la sociedad.

Diálogo de saberes

El diálogo de saberes plantea un intercambio entre distintas formas de conocimiento, donde los saberes científicos, ancestrales, culturales y comunitarios tienen la misma importancia dentro de una realidad social. En relación con esto, **Boaventura de Sousa Santos (2010)** sostiene que el pensamiento occidental moderno priorizó una sola manera de entender el conocimiento y dejó de lado otros saberes, especialmente los desarrollados por pueblos históricamente excluidos. Frente a ello, propone la *ecología de saberes*, entendida como una alternativa que busca generar relaciones más equilibradas entre diferentes conocimientos, sin establecer jerarquías absolutas entre unos y otros.

De igual forma, **Shiva, (1995)** explica que la ciencia moderna promovió procesos de fragmentación y reducción del conocimiento, favoreciendo modelos de monocultivo y monopolio que desplazaron los saberes tradicionales y comunitarios. La autora también destaca que las comunidades campesinas y los pueblos del Tercer Mundo han mantenido prácticas vinculadas con la diversidad y la armonía con la naturaleza, las cuales representan formas alternativas de producción de conocimiento frente a los modelos dominantes.

Por otro lado, **Fornet, (1998)** señala que el diálogo intercultural debe basarse en el respeto y reconocimiento de las distintas culturas, con el fin de crear espacios de comunicación y aprendizaje entre diferentes formas de entender el mundo. Desde esta perspectiva, el diálogo de saberes permite comprender que el conocimiento no proviene únicamente del ámbito científico, sino también de las experiencias, prácticas y tradiciones desarrolladas por los pueblos y comunidades dentro de la sociedad.

Relaciones de poder

Las relaciones de poder se refieren a las formas en que determinados grupos, instituciones o discursos ejercen control e influencia en la sociedad, estableciendo mecanismos que regulan las conductas, los saberes y las formas de vida de las personas. En este sentido, **Foucault, (2002)** explica que el poder no se manifiesta únicamente mediante la fuerza o el castigo físico, debido a que también actúa a través de mecanismos de vigilancia y control que buscan producir personas obedientes y funcionales dentro del orden social. Desde esta perspectiva, el autor sostiene que las instituciones sociales funcionan como espacios donde se reproducen prácticas de control sobre los individuos. De igual manera, **Bourdieu, (1980)** señala que las relaciones de poder también están presentes en los campos sociales e intelectuales, donde las personas buscan reconocimiento, autoridad simbólica y posiciones de influencia. El autor explica que estas relaciones no ocurren en espacios neutrales, ya que se encuentran condicionadas por

estructuras sociales que favorecen a ciertos grupos frente a otros. De igual manera, **Butler, (2007)** señala que el poder también influye en la construcción de las identidades de género, estableciendo normas sociales que determinan qué expresiones son consideradas válidas o legítimas dentro de la sociedad. En consecuencia, las relaciones de poder permiten comprender cómo las jerarquías influyen negativamente a la sociedad, produciendo así desigualdades

Teoría de la mirada del turista – Urry: identidad ambateña

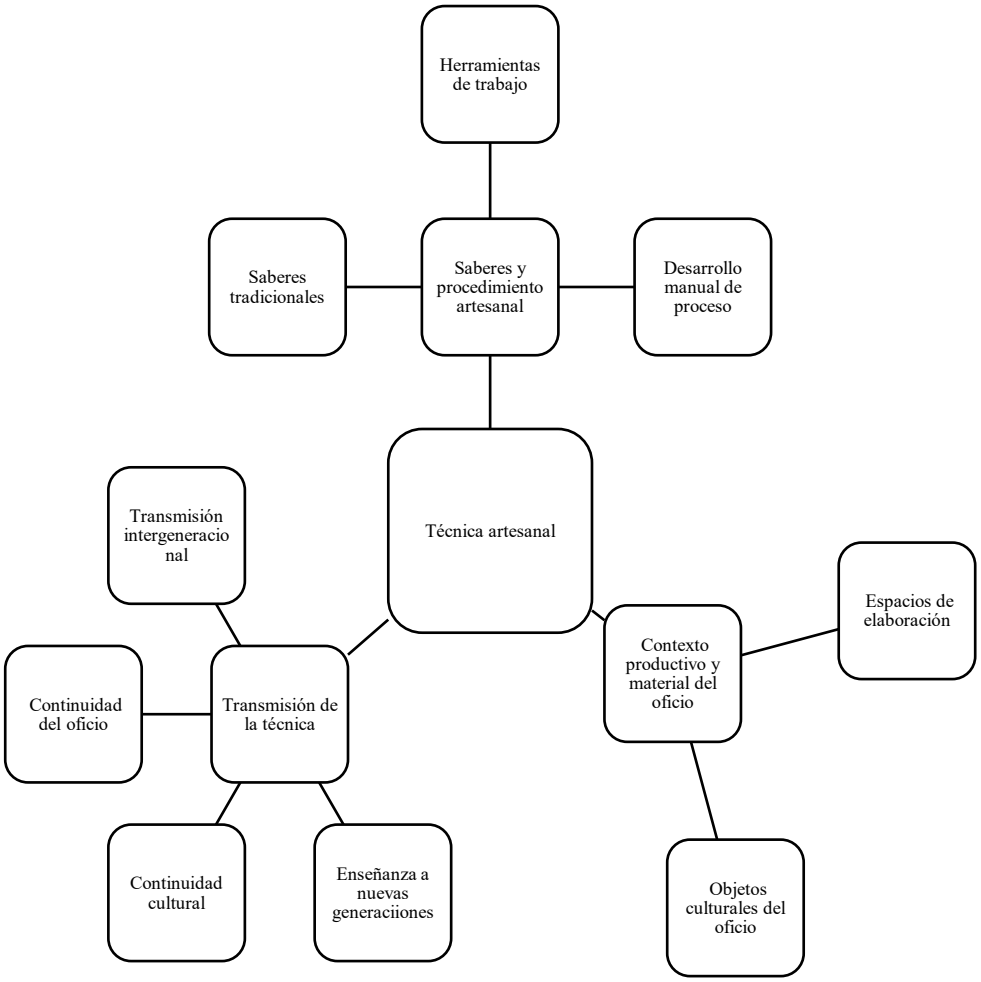
El presente proyecto de investigación, para su desarrollo, utiliza como punto de referencia la teoría de la mirada de la turista propuesta por John Urry y actualizada junto con Jonas Larsen, debido a que esta perspectiva permite comprender que la observación de los lugares no es un acto neutro ni puramente individual, sino una práctica socialmente construida. Desde este enfoque, mirar implica interpretar, seleccionar y atribuir significado a ciertos elementos del entorno a partir de filtros culturales, expectativas, imágenes previas y formas aprendidas de ver. En este sentido, la mirada no refleja simplemente una realidad dada, sino que ordena y clasifica aquello que se considera digno de atención, de valoración y de representación. Urry y Larsen sostienen que los sujetos observan el mundo mediante marcos sociales e históricos que les permiten reconocer determinados paisajes, objetos, prácticas y escenas como singulares, bellos, interesantes o extraordinarios; por ello, la mirada se encuentra organizada socialmente y vinculada a signos, imágenes y discursos que orientan la forma en que un lugar es percibido y significado **Urry & Larsen, 2012).**

La teoría de la mirada del turista mantiene una relación directa con la identidad ambateña, debido a que permite comprender cómo determinados elementos culturales y territoriales llegan a ser reconocidos como representaciones propias de un lugar. Dentro de esta investigación, el chocolate de Huachi Chico se aborda como un elemento que va más allá de lo gastronómico, debido a que también representa parte de las prácticas culturales y de los conocimientos

transmitidos en la comunidad. Su elaboración mantiene relación con costumbres locales, formas tradicionales de preparación y experiencias que todavía forman parte de la identidad del sector. Desde esta visión, la identidad ambateña se construye y mantiene mediante distintos elementos que la población reconoce como representativos de su territorio. Entre ellos destacan los saberes heredados entre generaciones, los espacios tradicionales, los procesos artesanales y las historias vinculadas con la producción del chocolate, aspectos que conservan valor cultural dentro de la comunidad.

Desarrollo teórico de la variable independiente

Figura 1 – *Mapa mental de la variable independiente*



Nota. El mapa mental muestra las dimensiones e indicadores de la variable la técnica artesanal.

Elaborado por Narváez, N (2026)

Técnica artesanal

Según **Bustos, (2009)**, la técnica artesanal hace referencia al conjunto de conocimientos y procedimientos prácticos que permiten transformar materias primas naturales en productos elaborados de manera no industrial. Este tipo de producción se caracteriza principalmente por el uso de herramientas sencillas y por el predominio del trabajo manual e intelectual del artesano durante el proceso de elaboración. Asimismo, se diferencia de la producción en serie debido a su carácter tradicional, la escasa mecanización y la importancia que se otorga a la calidad y particularidad de cada producto. El autor también señala que la técnica artesanal requiere habilidades y conocimientos adquiridos mediante la experiencia, lo que permite adaptar el proceso productivo tanto a las características del material como a las necesidades específicas de cada cliente.

Saberes y procedimiento artesanal

Saberes tradicionales

Los saberes tradicionales pueden comprenderse como el conjunto de conocimientos, destrezas, criterios prácticos y formas de hacer que se construyen históricamente en torno a un oficio y que se preservan mediante la experiencia, la repetición y la transmisión cultural. Dentro de la técnica artesanal, los saberes tradicionales van más allá de seguir una serie de pasos mecánicos, ya que incluyen el conocimiento de las materias primas, el manejo de tiempos, texturas y métodos de elaboración que dependen en gran medida de la experiencia y criterio del artesano. En este contexto, la producción artesanal se distingue por mantener una relación cercana con los procedimientos tradicionales y con formas de trabajo a pequeña escala, donde la intervención del productor resulta fundamental para asegurar la calidad y autenticidad del producto final. De esta manera, el saber tradicional se convierte en un elemento esencial del trabajo artesanal, porque reúne experiencia, memoria técnica y dominio del oficio, permitiendo

que la elaboración conserve un valor cultural además de su función utilitaria. (**Seçuk & Seçim, 2024).**

Herramientas de trabajo

Las herramientas de trabajo comprenden los instrumentos, implementos y recursos materiales que permiten desarrollar las actividades propias de un oficio artesanal y transformar la materia prima mediante técnicas aprendidas a través de la experiencia. Dentro de la producción artesanal, estos elementos no cumplen únicamente una función práctica, sino que también reflejan la relación que existe entre el artesano, el proceso de elaboración y el producto final. Su utilización requiere conocimientos, destrezas y capacidad de adaptación según las condiciones de trabajo y las características del material empleado. Además, la actividad artesanal suele combinar herramientas sencillas, técnicas manuales y algunos equipos de pequeña escala que complementan el trabajo del artesano sin reemplazar su intervención directa en la elaboración. De esta manera, las herramientas de trabajo forman parte del conocimiento técnico del oficio, ya que su uso y selección se relacionan con la calidad del producto, la precisión en el proceso y la continuidad de una forma de producción donde la experiencia humana mantiene un papel importante **(Bustos, 2009b).**

Desarrollo manual del proceso

El proceso manual de elaboración se relaciona con la participación directa del artesano en las distintas fases de producción, donde la experiencia adquirida y la práctica influyen en el manejo de la materia prima. Este tipo de trabajo requiere atención constante, precisión y conocimientos que generalmente han sido aprendidos mediante la práctica y la transmisión tradicional. Dentro de la producción artesanal, la elaboración no se limita únicamente al trabajo manual. También implica reconocer cambios que se presentan durante el proceso, como las variaciones de textura, temperatura, consistencia y tiempo de preparación, aspectos que influyen en las

características finales del producto. Estos elementos permiten mantener determinadas características del producto y conservar formas de elaboración transmitidas de manera tradicional. En este sentido, la elaboración artesanal se diferencia de la industrial porque mantiene una intervención humana continua en cada fase del proceso, desde la selección de la materia prima hasta la transformación final del producto. Esta participación permite conservar características propias del oficio y mantener la autenticidad de la producción artesanal. Así, el desarrollo manual constituye un elemento importante dentro de la técnica artesanal, ya que las decisiones del proceso dependen del conocimiento práctico y la experiencia del artesano (**Gatti et al., 2024).**

Dimensión transmisión de la técnica

Transmisión intergeneracional

La transmisión intergeneracional es el proceso mediante el cual los conocimientos, técnicas, prácticas y significados asociados a un oficio se comunican y preservan entre distintas generaciones, garantizando su permanencia en el tiempo. En el ámbito artesanal, esta transmisión no se limita al aprendizaje mecánico de una receta o de una secuencia de acciones, sino que implica la apropiación de saberes prácticos, criterios de ejecución y sentidos culturales que se adquieren en el entorno familiar y comunitario a través de la observación, la repetición y la experiencia compartida. En este sentido, la continuidad de una técnica tradicional depende de los vínculos entre generaciones, ya que estos permiten conservar la autenticidad, la memoria y el valor cultural del oficio, incluso cuando existen procesos de cambio o adaptación. En este sentido, la transmisión de conocimientos entre generaciones representa un componente importante dentro del trabajo artesanal, ya que permite conservar prácticas y saberes que se han mantenido con el paso del tiempo. Mediante este proceso, las nuevas generaciones aprenden técnicas, formas de elaboración y experiencias vinculadas con la actividad artesanal,

favoreciendo así la continuidad de estas manifestaciones culturales dentro de la comunidad **(Denk, 2024).**

Continuidad del oficio

La continuidad del oficio hace referencia a la permanencia de una actividad artesanal dentro de la comunidad a través del tiempo. Esto implica que las técnicas, los procesos y las formas tradicionales de elaboración se mantengan vigentes y continúen siendo practicadas, lo que contribuye a conservar el valor cultural asociado a este tipo de trabajo artesanal. En el ámbito de la gastronomía tradicional, esta continuidad implica que los métodos de preparación, recetas y saberes asociados no se interrumpan, sino que se transmitan y reproduzcan de manera constante, aun cuando puedan experimentar ciertas adaptaciones en función de cambios sociales o contextuales. En este sentido, los alimentos patrimoniales no son estáticos, sino que evolucionan de forma progresiva sin perder su vínculo con el pasado, reflejando la historia y las transformaciones de una sociedad a lo largo del tiempo **(Almansouri et al., 2022)**. Por ello, la continuidad del oficio constituye un elemento clave de la técnica artesanal, ya que asegura que el conocimiento tradicional no desaparezca, sino que se mantenga activo y significativo dentro de la vida cotidiana, permitiendo que prácticas como la elaboración del chocolate en Huachi Chico se conserven como parte del patrimonio cultural y productivo de la comunidad.

Continuidad cultural

La continuidad cultural hace referencia a la permanencia de conocimientos, prácticas, técnicas y costumbres que forman parte de la identidad de una comunidad. Estos elementos se mantienen y se transmiten con el paso del tiempo, aun cuando existen cambios sociales, económicos o procesos de modernización que pueden transformar las dinámicas culturales del territorio. En la cocina tradicional, esta continuidad se refleja en la conservación de conocimientos relacionados con la siembra, la selección de ingredientes, las formas de

preparación, los utensilios y las maneras de consumo. Estos elementos se transmiten entre generaciones y contribuyen a fortalecer la memoria colectiva y la identidad del territorio. Desde esta perspectiva, la continuidad cultural no implica inmovilidad, sino la capacidad de una comunidad para preservar los rasgos esenciales de su herencia culinaria mientras los recrea en el presente como forma de resistencia frente a la homogeneización cultural. Por ello, en la técnica artesanal del chocolate en Huachi Chico, la continuidad cultural permite explicar cómo esta práctica productiva puede mantenerse viva como expresión de identidad local, al integrar conocimientos heredados, formas tradicionales de elaboración y una relación simbólica con el territorio, elementos que convierten al oficio en parte del patrimonio cultural de la comunidad **(Ortiz et al., 2024).**

Enseñanza para las nuevas generaciones

La enseñanza a nuevas generaciones en los oficios artesanales consiste en transmitir conocimientos, habilidades y prácticas relacionadas con una actividad productiva, con el fin de mantener el saber a través del tiempo. Este aprendizaje no se desarrolla únicamente en espacios formales, ya que suele darse en el hogar, los talleres o la comunidad, donde las personas aprenden mediante la práctica, la observación y la convivencia cotidiana. En actividades tradicionales vinculadas con el cultivo y la transformación del cacao, la participación de nuevas generaciones suele fortalecerse mediante el intercambio de experiencias entre productores, los procesos de capacitación y las actividades desarrolladas dentro de la comunidad. Estas prácticas favorecen la transmisión de conocimientos necesarios para mantener la continuidad del oficio artesanal. De igual manera, este proceso ayuda a conservar técnicas y saberes tradicionales que todavía forman parte de la vida comunitaria. A través de ello también se fortalecen aspectos relacionados con la identidad cultural, el sentido de pertenencia y las

prácticas familiares vinculadas con el territorio y la producción artesanal **(Gutierrez et al., 2024).**

Dimensión contexto productivo y material del oficio

Espacio de elaboración

El espacio de elaboración en la producción artesanal del cacao se entiende como el lugar donde se realizan las actividades de transformación del producto, integrando conocimientos técnicos, prácticas tradicionales y dinámicas familiares que forman parte del proceso productivo. Este espacio no se limita a una infraestructura específica, sino que puede abarcar desde áreas adaptadas dentro del hogar hasta instalaciones como cocinas, patios, talleres o estructuras tradicionales, utilizadas para el secado del cacao, lo que evidencia una estrecha relación entre el entorno doméstico y la producción artesanal **(Lucco et al., 2025).**

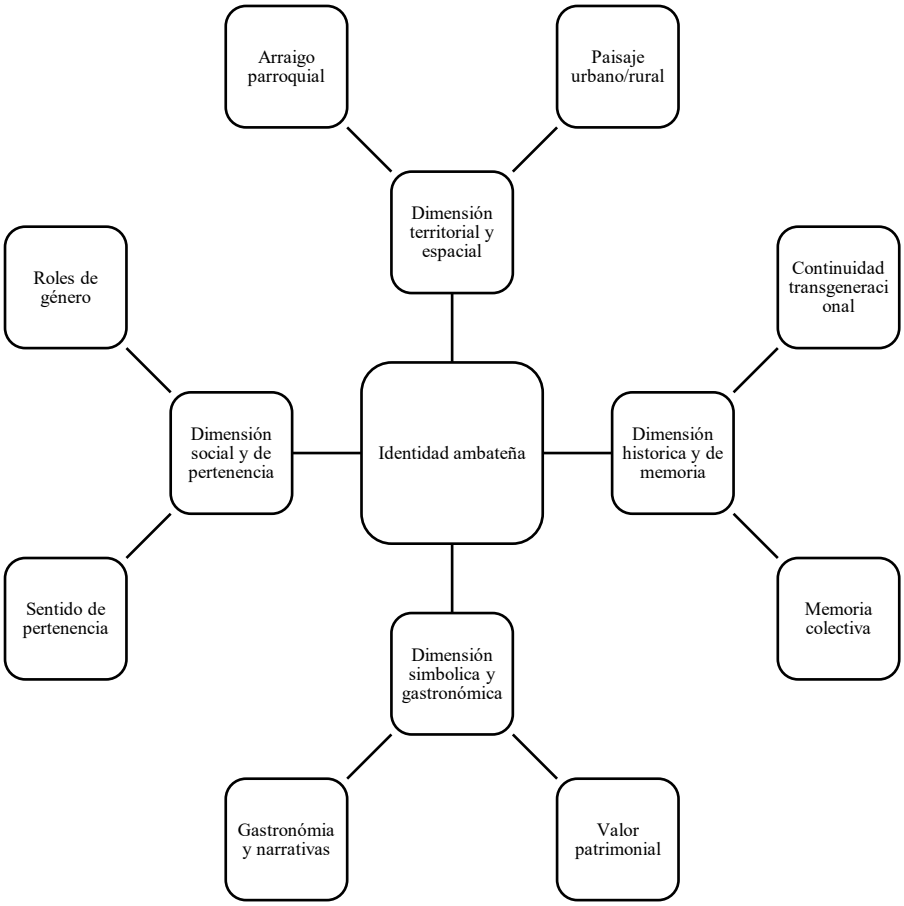
Objetos culturales del oficio

Los objetos culturales son los elementos materiales que cumplen una función técnica dentro del proceso productivo, concentran significados culturales, saberes prácticos y formas de relación con el entorno que caracterizan a una actividad artesanal. Según **Gatti et al., (2024)**, herramientas como las cajas de fermentación, los molinos, los utensilios de corte y otros implementos utilizados durante el procesamiento del cacao no cumplen únicamente una función técnica, ya que también representan una manera particular de producción basada en el trabajo a pequeña escala, el control directo del proceso y la participación constante del productor. Desde esta perspectiva, los objetos empleados en el oficio artesanal forman parte de un sistema cultural donde el conocimiento se materializa, se conserva y se transmite entre generaciones, evidenciando la relación existente entre técnica, tradición y territorio. En contextos como Huachi Chico, estos elementos pueden interpretarse como expresiones de identidad local, debido a que además de facilitar la elaboración del chocolate artesanal, reflejan

saberes heredados, prácticas tradicionales y una estrecha relación con el entorno productivo de la comunidad.

Desarrollo teórico de la variable dependiente

Figura 2 – *Mapa mental variable dependiente*



Nota. El mapa mental muestra las dimensiones e indicadores de la variable identidad ambateña.

Elaborado por Narváez, N (2026)

Identidad ambateña

La identidad ambateña puede entenderse como una construcción sociocultural basada en la apropiación de recuerdos históricos, costumbres, tradiciones, creencias, valores y manifestaciones culturales que otorgan a la población un sentido de pertenencia hacia su territorio; en ese marco, la gastronomía ocupa un lugar central, ya que los saberes ancestrales enseñados de generación en generación mantienen viva la historia local y refuerzan la identidad cultural del cantón, al conservar prácticas, técnicas, productos y significados que distinguen a Ambato y fortalecen la continuidad de su patrimonio cultural. **Congo, (2023)**

Dimensión territorial y espacial

Arraigo parroquial

El arraigo parroquial se entiende como la relación afectiva, cultural y simbólica que las personas construyen con el territorio donde viven y desarrollan sus actividades diarias. Este vínculo se construye a partir de experiencias, prácticas y significados compartidos dentro de la comunidad, los cuales fortalecen el sentido de pertenencia hacia un determinado espacio. El arraigo no solo se relaciona con permanecer físicamente en un lugar, sino también con la conexión emocional que las personas desarrollan con aquellos espacios que forman parte de su memoria colectiva y de su vida cotidiana. Esta relación suele evidenciarse con mayor fuerza en territorios donde todavía se conservan costumbres, tradiciones, formas de convivencia y prácticas alimentarias asociadas a la historia local. Desde esta perspectiva, los espacios relacionados con la alimentación tradicional pueden convertirse en lugares de encuentro e interacción social, donde se mantienen prácticas culturales que refuerzan la relación entre la comunidad, el territorio y la identidad cultural. **(Bleibleh & Balakrishnan, 2025)** Desde esta perspectiva, el arraigo parroquial en Huachi Chico puede entenderse como la relación que une a la población con su entorno inmediato a través de prácticas como la elaboración y consumo

del chocolate artesanal, actividad que no solo forma parte de la cotidianidad local, sino que también contribuye a reafirmar la identidad ambateña al inscribirse en un espacio concreto cargado de memoria, tradición y reconocimiento colectivo

Paisaje Urbano / Rural

El paisaje urbano/rural puede entenderse como el conjunto de elementos físicos, sociales, culturales y simbólicos que configuran la imagen y la experiencia de un territorio, dotándolo de significados que son reconocidos y apropiados por quienes lo habitan. No se trata únicamente de la disposición material de calles, edificaciones, mercados, talleres o áreas productivas, también se trata de las prácticas, interacciones y memorias que se desarrollan en esos espacios y que les otorgan identidad. Desde esta perspectiva, el paisaje se construye socialmente a partir de la relación entre las personas y sus lugares donde nacieron, de modo que los espacios alimentarios, los entornos de producción y los escenarios cotidianos de intercambio forman parte activa de su territorio. En el ámbito turístico y gastronómico, el paisaje alimentario expresa precisamente esa articulación entre comida, espacio y significados, pues vincula los productos y prácticas culinarias con lugares específicos, personas concretas e imaginarios culturales compartidos **(Widyanta & Eerang, 2022).**

En relación con la identidad ambateña, el paisaje urbano y rural es relevante porque permite comprender que el chocolate artesanal no se inserta en un espacio neutro, sino en un paisaje urbano/rural particular como el de Huachi Chico, donde la tradición productiva, los saberes locales y la vida cotidiana se entrelazan con el territorio. Así, el paisaje no solo funciona como escenario físico de elaboración y comercialización del chocolate, sino también como soporte cultural de la memoria local y de la representación de lo ambateño.

Dimensión simbólica y gastronómica

Valor patrimonial

El valor patrimonial se refiere al significado cultural, histórico y simbólico que ciertos productos, prácticas o saberes adquieren cuando una comunidad los reconoce como parte de su herencia colectiva y de su identidad local. Este valor no depende únicamente de la antigüedad de un bien o una costumbre, sino también de su permanencia en la memoria social, su transmisión entre generaciones y su capacidad para representar formas de vida, conocimientos y expresiones propias de una comunidad. En el ámbito gastronómico, un alimento o una preparación alcanza valor patrimonial cuando trasciende su función utilitaria y pasa a ser interpretado como portador de historia, tradición y diferenciación cultural. En ese sentido, estudios recientes muestran que el chocolate puede integrarse al patrimonio gastronómico de un país al formar parte de su cocina histórica, de sus prácticas de consumo y de sus procesos contemporáneos de innovación articulados con la tradición, lo que además refuerza su potencial como recurso de identidad y proyección territorial **(Dias, 2025).**

Gastronomía y narrativas

La gastronomía y las narrativas pueden comprenderse como una relación simbólica mediante la cual los alimentos, las formas de preparación y las prácticas de consumo no solo satisfacen necesidades materiales, sino que también comunican memorias, historias, valores y significados compartidos por una comunidad. Desde esta perspectiva, la comida trasciende su dimensión física para convertirse en un vehículo de patrimonio cultural inmaterial, ya que en torno a ella se articulan relatos familiares, saberes heredados, emociones, rituales cotidianos y experiencias sensoriales que enlazan pasado y presente. En este sentido, la memoria alimentaria adopta una estructura narrativa, pues las personas evocan los alimentos a través de historias vinculadas a quienes los preparaban, a los contextos donde se consumían, a las emociones que

despertaban y a los paisajes o escenas en los que tales experiencias tenían lugar. Así, la gastronomía se convierte en una forma de narrar la cultura y de conservarla mediante prácticas vivas que se actualizan en la cotidianidad **(Lee, 2023)**

Dimensión histórica y de memoria

Continuidad transgeneracional

La continuidad transgeneracional puede entenderse como el proceso mediante el cual los saberes, prácticas, hábitos y significados culturales se transmiten de una generación a otra, permitiendo la permanencia de una herencia colectiva en el tiempo. Dentro del ámbito alimentario, esta continuidad cultural se refleja en la transmisión de ingredientes, técnicas de preparación, formas de consumo y costumbres relacionadas con celebraciones y dinámicas familiares. En este proceso, la familia cumple un papel fundamental, debido a que representa el primer espacio donde niños y jóvenes observan, aprenden y reproducen prácticas vinculadas con la cultura culinaria. Así, la cocina y la mesa familiar adquieren un significado que va más allá de la alimentación, convirtiéndose en espacios donde se fortalecen la memoria, las tradiciones y el aprendizaje cultural mediante experiencias compartidas y conocimientos transmitidos de forma práctica y cotidiana **(Uyanik & Ozer, 2023).**

Memoria Colectiva

La memoria colectiva hace referencia al conjunto de recuerdos, significados y experiencias que una comunidad conserva y comparte sobre su pasado. Estas memorias se mantienen presentes mediante relatos, prácticas culturales, espacios tradicionales y diferentes expresiones que forman parte de la vida social. No se trata solo de recuerdos individuales, sino de una construcción compartida que permite identificar costumbres, símbolos y acontecimientos reconocidos dentro de la comunidad. Dentro de este proceso, el patrimonio y los espacios considerados significativos cumplen un papel importante, debido a que funcionan como

referentes materiales y simbólicos vinculados con la historia local. A través de ellos se fortalece la relación entre las personas, el territorio y las experiencias que han formado parte de la memoria colectiva de la comunidad **(Jácome, 2025).**

Dimensión social y de pertenencia

Sentido de pertenencia

El sentido de pertenencia hace referencia a la forma en que las personas se identifican con una comunidad, un territorio o un grupo social. Esta relación se construye a partir de vínculos, experiencias y elementos compartidos que permiten generar reconocimiento e identificación con el entorno y con quienes forman parte de ese espacio social. No se relaciona únicamente con permanecer en un lugar, sino también con una conexión afectiva y simbólica que se construye mediante experiencias cotidianas y espacios de participación. En este contexto, la comida y las prácticas alimentarias tienen un papel importante, ya que fortalecen las relaciones comunitarias y generan espacios de interacción y convivencia. Desde esta perspectiva, los alimentos no solo cumplen una función de consumo, sino que también permiten compartir experiencias, mantener tradiciones y reforzar la construcción de comunidad a través de lugares de encuentro y reconocimiento social **(Arcadu et al., 2025).**

Roles de género

Los roles de género hacen referencia a las funciones, responsabilidades y comportamientos que la sociedad asigna a hombres y mujeres dentro de un determinado contexto cultural. Estas diferencias suelen influir en la distribución de actividades relacionadas con el trabajo, el hogar y la vida social. En el ámbito gastronómico, estas dinámicas han estado presentes durante muchos años. Tradicionalmente, las mujeres han cumplido un papel importante en la preparación de alimentos y en la transmisión de conocimientos culinarios dentro del entorno familiar y doméstico. Mientras tanto, los espacios vinculados con el reconocimiento

profesional y comercial de la gastronomía han sido ocupados en mayor medida por hombres. Esta configuración evidencia que la gastronomía no solo es una práctica cultural, sino también un espacio donde se reproducen dinámicas sociales vinculadas al género, condicionando la visibilidad, el reconocimiento y las oportunidades de participación dentro del sector **(García et al., 2024)**

1.2.Objetivos

Objetivo general

Analizar la relación entre la técnica artesanal y la identidad ambateña en el caso de estudio del chocolate de la parroquia Huachi Chico, en el cantón Ambato.

Objetivos específicos

1. Identificar la técnica artesanal del chocolate en la parroquia Huachi Chico en el cantón Ambato.
2. Caracterizar la identidad ambateña en el caso de estudio del chocolate en la parroquia de Huachi Chico.
3. Proponer una estrategia donde la técnica artesanal se relacione con la identidad ambateña, en el caso de estudio del chocolate de la parroquia Huachi Chico.

Para el cumplimiento de este objetivo específico, se optó por utilizar la entrevista semiestructurada, la observación y la ficha de memoria visual como técnicas de investigación, las cuales fueron aplicadas a artesanos chocolateros y actores locales vinculados con la elaboración del chocolate artesanal en la parroquia Huachi Chico. Los instrumentos utilizados permitieron recopilar información relacionada con los saberes tradicionales, herramientas de trabajo, procesos manuales y formas de transmisión intergeneracional presentes dentro del

oficio, identificando las características técnicas y culturales que conforman la producción artesanal del chocolate.

Para el cumplimiento de este objetivo específico, se utilizó la encuesta como principal técnica de investigación, aplicada a consumidores, visitantes y habitantes vinculados con la parroquia Huachi Chico y la ciudad de Ambato. El instrumento empleado permitió recopilar información relacionada con la percepción del chocolate artesanal como elemento representativo de la identidad ambateña, considerando aspectos como el sentido de pertenencia, la memoria colectiva, el arraigo territorial y el valor patrimonial asociado al producto. Asimismo, las entrevistas y fichas de memoria visual complementaron la información obtenida, permitiendo identificar narrativas y experiencias culturales vinculadas al chocolate artesanal dentro de la comunidad.

La información recopilada durante el proceso investigativo fue analizada e integrada para el diseño de una propuesta estratégica orientada a fortalecer la relación entre la técnica artesanal y la identidad ambateña. Como resultado, se planteó la elaboración de un Manual de Procesos Técnicos-Artesanales enfocado en la transmisión de conocimientos tradicionales vinculados al chocolate artesanal de Huachi Chico. Esta propuesta está concebida como una herramienta educativa y de salvaguardia cultural que permita preservar la memoria colectiva, fortalecer el sentido de pertenencia y promover la continuidad de los saberes artesanales entre las nuevas generaciones dentro del patrimonio cultural de Ambato.

METODOLOGÍA

2.1 Materiales

Tabla 1 - *Recursos para la investigación*

MATERIAL	OBJETIVO	COSTO USD
INSTITUCIONALES		
Biblioteca Universitaria	Facilitar el acceso a información bibliográfica y científica especializada para sustentar teórica y metodológicamente la investigación sobre la técnica artesanal y la identidad ambateña.	$0
Bases de datos científicas		$0
HUMANOS		
Estudiante	Contribuir al desarrollo, orientación, validación y obtención de información necesaria para el cumplimiento de los objetivos de la investigación.	$0
Tutor		$0
Evaluadores		$0
Encuestados		$0
TÉCNOLOGICOS		
Laptop	Apoyar la búsqueda de información, el registro de evidencias, el procesamiento de datos y la elaboración del informe final de investigación.	$600
Celular		$380
Internet		$100
MATERIALES		
Esferos	Facilitar el registro, organización, sistematización e impresión de la información recopilada durante el desarrollo de la investigación.	$0.80
Cuaderno		$0.60
Post-its		$1.50
Rasma de hojas		$4.00
TOTAL		$1,166.9

Nota. La tabla contiene los recursos necesarios para el desarrollo del proyecto de investigación.

2.2 Métodos

Enfoque mixto

El presente estudio se enmarcó en un enfoque mixto de investigación, que integró de manera complementaria procedimientos cuantitativos y cualitativos con el propósito de lograr una comprensión más amplia y profunda del fenómeno analizado. Este enfoque se sustentó en la combinación de ambos tipos de datos, lo que permitió no solo medir variables, sino también interpretar significados, percepciones y experiencias de los actores involucrados. Según **Cutanda, (2021)**, , el método mixto constituye una tercera vía de indagación que supera la tradicional dicotomía entre lo cuantitativo y lo cualitativo, al articular ambos enfoques en un mismo proceso investigativo, lo que posibilita una visión más flexible, funcional e integral del problema de estudio.

Desde esta perspectiva, el enfoque mixto permitió trabajar de manera más flexible, debido a que la selección de métodos se realizó en función de su utilidad para comprender el problema de investigación y no únicamente desde una postura metodológica estricta. La integración de información cuantitativa y cualitativa facilitó una visión más amplia del fenómeno estudiado, considerando tanto los datos medibles como los aspectos relacionados con las experiencias y los significados presentes en la realidad investigada. Por una parte, el componente cuantitativo permitió identificar y medir determinados elementos mediante datos numéricos. Por otra, el enfoque cualitativo aportó mayor profundidad al interpretar contextos, percepciones y experiencias que no pudieron comprenderse únicamente a través de resultados estadísticos.

Diseño

No experimental transversal

La investigación se basó en un enfoque no experimental de tipo transversal. En este contexto, **Huaire, (2019)** señaló que en los diseños no experimentales, el diseño transversal se distinguió

por la obtención de datos en un solo instante y en un tiempo único, con la finalidad de describir variables y examinar su impacto y relación en un momento específico. Además, el autor clasificó este tipo de diseño dentro de los estudios donde no existió manipulación intencionada de las variables, sino que estas fueron observadas tal como se encontraron en la realidad, lo que proporcionó un enfoque metodológico adecuado cuando se intentó comprender fenómenos sociales en su contexto natural y temporal particular.

De acuerdo con lo expuesto, la presente investigación se desarrolló bajo un enfoque no experimental y transversal, debido a que buscó analizar la relación entre la técnica de elaboración artesanal y la identidad ambateña a partir del caso del chocolate de la parroquia Huachi Chico. En este estudio, las variables no fueron manipuladas, sino observadas dentro de su contexto social, cultural y productivo, considerando un momento específico de análisis. A través de este enfoque, se pretendió comprender de qué manera la producción artesanal del chocolate, junto con los conocimientos, prácticas y técnicas tradicionales asociadas a su elaboración, se relacionó con los elementos simbólicos y culturales que formaron parte de la identidad de Ambato.

Alcance

Descriptivo

La investigación con alcance descriptivo tiene como propósito identificar, caracterizar y organizar las características principales de los fenómenos estudiados, permitiendo al investigador comprender la realidad de manera sistemática y verificable sin establecer relaciones de causa-efecto entre variables. En este tipo de enfoque, se busca describir con detalle elementos, procesos y comportamientos específicos, utilizando criterios organizados que faciliten la comparación y el análisis posterior de los datos obtenidos. La investigación

descriptiva se caracteriza por el empleo de métodos como la observación, la encuesta y el estudio de casos, los cuales proporcionan información tanto cualitativa como cuantitativa que permite clasificar los datos en categorías descriptivas y establecer patrones de comportamiento dentro del fenómeno analizado. Asimismo, la información recolectada se organiza y analiza a la luz de un marco teórico, lo que permite extraer generalizaciones significativas y aportar al conocimiento del objeto de estudio sin asumir causalidad directa **(Albán et al., 2020).**

En ese marco, el carácter descriptivo de la investigación permitió reconocer los rasgos, prácticas, significados y expresiones que configuraron la técnica artesanal del chocolate y su vínculo con la identidad local; mientras que el nivel correlacional hizo posible examinar si existió asociación entre la preservación de dicha técnica y el fortalecimiento de la identidad ambateña. Esta combinación resultó importante porque no se limitó únicamente a presentar las características del fenómeno, sino que también avanzó hacia el análisis de la relación entre las variables de estudio, lo cual fue coherente con el problema de investigación planteado. Así, el alcance descriptivo-correlacional ofreció una base metodológica sólida para comprender el fenómeno tanto en su manifestación concreta como en la interacción entre sus componentes, fortaleciendo la interpretación integral del objeto de estudio.

Alcance territorial

El alcance territorial puede entenderse como la forma en que el concepto de territorio se utilizó para delimitar, analizar e interpretar un espacio geográfico dentro de una investigación, no solo como una referencia física, sino como una construcción social compleja que integró dimensiones económicas, políticas, culturales y simbólicas. En este sentido, el territorio dejó de ser concebido únicamente como un soporte o área de localización, para ser entendido como un producto de las relaciones sociales, donde intervinieron procesos de apropiación, dinámicas de poder, identidades y prácticas que se desarrollaron en diferentes escalas. Así, el territorio

adquirió un carácter multidimensional y dinámico, en el que confluyeron tanto elementos materiales como inmateriales, permitiendo analizar fenómenos desde una perspectiva más integral y relacional. **(Arzeno, Torres, et al., 2022).**

En relación con la parroquia Huachi Chico, este enfoque de alcance territorial permitió comprender que el espacio donde se desarrolló la técnica artesanal del chocolate no debió interpretarse únicamente como un lugar físico de producción, sino como un territorio construido socialmente a partir de prácticas, saberes y relaciones comunitarias. De este modo, Huachi Chico se configuró como un espacio donde se articularon procesos productivos, dinámicas familiares, transmisión de conocimientos y construcción de identidad, evidenciando que el territorio también fue un escenario de significados y experiencias que se generaron desde la interacción cotidiana de sus habitantes. En este contexto, la elaboración artesanal del chocolate no solo ocurrió en un espacio geográfico determinado, sino que formó parte de una territorialidad que integró cultura, tradición y formas de vida propias de la comunidad.

Por otra parte, al ampliar el análisis hacia la ciudad de Ambato, el alcance territorial permite entender cómo las prácticas locales de Huachi Chico se insertan en una escala mayor, donde el territorio se configura como un sistema de relaciones que vincula lo parroquial con lo urbano. En este sentido, Ambato no solo actúa como un espacio administrativo o geográfico, sino como un territorio donde convergen distintas dinámicas sociales, económicas y culturales que contribuyen a la construcción de la identidad ambateña. Así, la técnica artesanal del chocolate puede ser interpretada como una práctica que, aunque se origina en un contexto local específico, adquiere significado dentro de un territorio más amplio, consolidándose como un elemento representativo de la identidad de la ciudad. De esta manera, el alcance territorial permite comprender la relación entre lo local y lo urbano, evidenciando que la identidad

ambateña se construye a partir de la interacción entre espacios, prácticas y significados que se desarrollan en diferentes niveles territoriales.

Desde la delimitación geográfica, la investigación se desarrolló en la parroquia Huachi Chico, perteneciente al cantón Ambato, provincia de Tungurahua. Esta parroquia cuenta con una superficie aproximada de 12,45 km² y forma parte del área urbana consolidada de la ciudad. El estudio se centró en los sectores donde históricamente se ha desarrollado la elaboración artesanal del chocolate, principalmente en el barrio La Católica y zonas aledañas al centro parroquial, espacios donde se localizan talleres familiares, unidades productivas artesanales y establecimientos dedicados a la comercialización de este producto tradicional. La selección de este territorio respondió a su reconocimiento como uno de los principales núcleos de producción chocolatera artesanal del cantón, donde se conservan conocimientos, técnicas y prácticas transmitidas de generación en generación.

Asimismo, el alcance territorial comprendió la relación de esta actividad con la ciudad de Ambato, cuya superficie aproximada es de 1.009 km² en todo el cantón. En este contexto, la comercialización del chocolate artesanal de Huachi Chico se extendió hacia diferentes sectores urbanos de Ambato, incluyendo supermercados y tiendas del barrio, permitiendo que este producto trascienda el ámbito parroquial y se consolide como un elemento representativo de la identidad cultural y gastronómica ambateña. De esta manera, el territorio de estudio integró tanto el espacio local de producción como el ámbito urbano donde el producto es distribuido, consumido y valorado por residentes y visitantes.

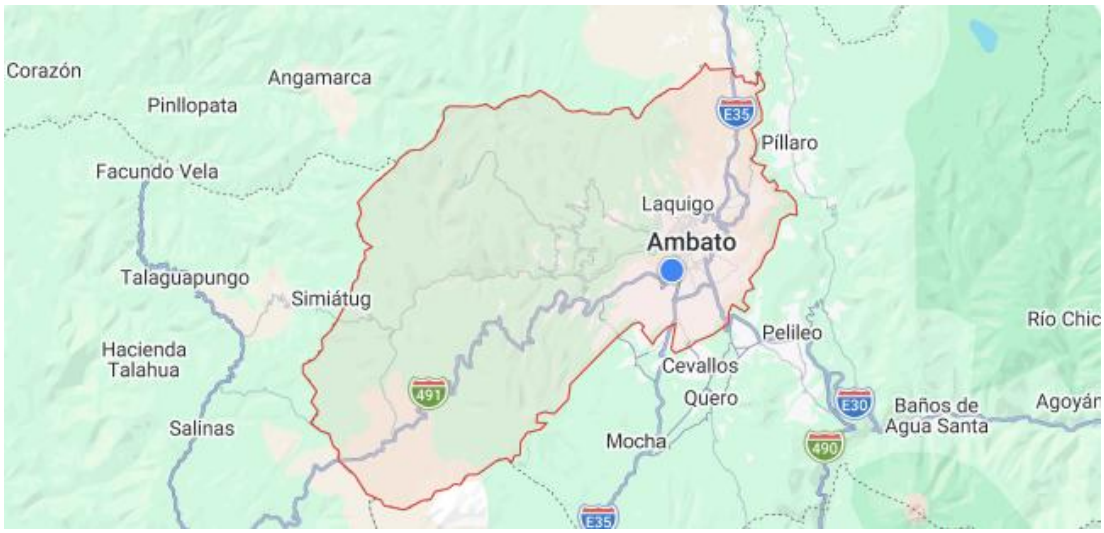
Desde la delimitación geográfica, la investigación se desarrolló en la parroquia Huachi Chico, perteneciente al cantón Ambato, provincia de Tungurahua. Esta parroquia cuenta con una superficie aproximada de 12,45 km² y forma parte del área urbana consolidada de la ciudad. El estudio se centró en los sectores donde históricamente se ha desarrollado la elaboración

artesanal del chocolate, principalmente en los barrios La Joya, El Calvario, San Francisco y zonas aledañas al centro parroquial, espacios donde se localizan talleres familiares, unidades productivas artesanales y establecimientos dedicados a la comercialización de este producto tradicional. La selección de este territorio respondió a su reconocimiento como uno de los principales núcleos de producción chocolatera artesanal del cantón, donde se conservan conocimientos, técnicas y prácticas transmitidas de generación en generación.

Asimismo, el alcance territorial comprendió la relación de esta actividad con la ciudad de Ambato, cuya superficie aproximada es de 1.009 km² en todo el cantón. En este contexto, la comercialización del chocolate artesanal de Huachi Chico se extendió hacia diferentes sectores urbanos de Ambato, incluyendo mercados, ferias, establecimientos gastronómicos y puntos de venta especializados, permitiendo que este producto trascienda el ámbito parroquial y se consolide como un elemento representativo de la identidad cultural y gastronómica ambateña. De esta manera, el territorio de estudio integró tanto el espacio local de producción como el ámbito urbano donde el producto es distribuido, consumido y valorado por residentes y visitantes.

Ubicación en el mapa

Figura 3 - *Mapa del cantón Ambato*



Nota. Ubicación del cantón Ambato, provincia de Tungurahua, captura de pantalla tomada de Google maps

Coordenadas

- **Latitud:** -1.24908
- **Longitud:** -78.61675

Se puso el mapa de toda la ciudad de Ambato ya que se tomó en consideración a todo el cantón al momento de hacer las encuestas para determinar la posición y conocimiento sobre el chocolate ambateño. Se tomaron en cuenta a muchas personas de diferentes barrios, quienes respondieron la encuesta desde diferentes perspectivas.

Figura 4 - *Mapa de la parroquia Huachi Chico*



Nota. Ubicación de la parroquia Huachi Chico, cantón Ambato, captura de pantalla tomada de Google maps.

- **Latitud**: -1.26667
- **Longitud**: -78.6333

El mapa de la parroquia Huachi Chico se puso con el fin de determinar la parroquia donde existen los talleres de chocolate artesanal. Uno de los barrios más emblemáticos en la producción artesanal es el barrio Santa Catalina o barrio La Católica. Las calles y Av. Donde se encuentran muchos de los talleres en la Av. Atahualpa, Manuelita Saenz, Víctor Hugo, Cervantes. Mientras que las calles exactas son calles como Ángel Jadán, Humberto Fierro o la calle Francisco Falquez donde se encuentra el museo de chocolate de Huachi Chico, otro de los puntos más reconocidos entre los artesanos es la iglesia de Huachi Chico.

Población y muestra

Población

Variable independiente

La población de estudio estuvo conformada por 30 productores de chocolate artesanal de la parroquia Huachi Chico, cantón Ambato, quienes desarrollan actividades relacionadas con la elaboración tradicional del chocolate y conservan conocimientos vinculados a esta práctica productiva. Esta población fue considerada relevante debido a que representa a los actores directamente involucrados en la técnica artesanal del chocolate, permitiendo obtener información relacionada con los saberes, procesos de elaboración, transmisión de conocimientos y su vínculo con la identidad ambateña.

Variable dependiente

La población considerada para el estudio corresponde a los habitantes del cantón Ambato, cuya población aproximada es de 300.000 personas. Este grupo resulta pertinente para la investigación, ya que la identidad ambateña se desarrolla dentro del entorno social y cultural propio del territorio. Además, son los habitantes quienes mantienen contacto directo con las prácticas, costumbres y productos tradicionales que forman parte de la localidad. A través de sus formas de consumo, experiencias cotidianas y reconocimiento de elementos culturales representativos, contribuyen a mantener y fortalecer expresiones vinculadas con la identidad local. En este sentido, aunque la población corresponde al total de habitantes del cantón, el estudio se enfoca en aquellos individuos que tienen relación con el consumo de chocolate ambateño, al ser este un producto tradicional que forma parte de las expresiones culturales asociadas a la identidad local. Esta delimitación permite establecer una relación coherente entre la técnica artesanal del chocolate y la identidad ambateña como variables de análisis **(Hernández, 2014).**

Muestra

Variable independiente

La muestra correspondió a 6 productores de chocolate artesanal de la parroquia Huachi Chico, seleccionados mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia e intencional, considerando criterios como la experiencia en la actividad, el conocimiento del proceso artesanal y la disposición para participar en la investigación. A estos participantes se les aplicó la entrevista semiestructurada y la ficha de memoria visual (foto-elicitación), instrumentos que permitieron recopilar información detallada sobre las prácticas artesanales, la transmisión de saberes y los elementos culturales asociados a la producción tradicional del chocolate. La selección de los participantes respondió a la necesidad de obtener información profunda y representativa de los actores con mayor conocimiento sobre el fenómeno estudiado.

Variable dependiente

La muestra corresponde a un subconjunto representativo de la población, seleccionado con el propósito de recolectar información que permita inferir conclusiones sobre el total del universo de estudio. Para la presente investigación, se emplea un muestreo probabilístico de tipo aleatorio simple, considerando que todos los individuos de la población tienen la misma probabilidad de ser seleccionados.

En este contexto, la muestra está conformada por 384 consumidores de chocolate ambateño del cantón Ambato, que llenaron la encuesta con un link de Google Forms.

Este tipo de muestreo resulta adecuado en estudios de carácter descriptivo–correlacional, ya que permite garantizar la representatividad de la población y la validez estadística de los resultados, facilitando el análisis de la relación entre la técnica artesanal del chocolate y la identidad ambateña **Hernández, (2014)**

N (Población): 300.000 habitantes.

Z (Nivel de confianza): 1.96 (correspondiente al 95%).

P (Probabilidad de éxito): 0.50.

Q (Probabilidad de fracaso): 0.50.

E (Margen de error): 0.05 (5%).

$$N = \frac{N * Z^2 * P * Q}{E^2 * (N-1) + Z^2 * P * Q}$$

$$N = \frac{300{,}000 * (1{,}96)^2 * 0{,}5 * 0{,}5}{0{,}5^2 * (300.000-1) + 1{,}96^2 * 0{,}5 * 0{,}5}$$

$$N = \frac{300{,}000 * 3{,}8416 * 0.0025}{0{,}5^2 * (300.000-1) + 1{,}96^2 * 0{,}5 * 0{,}5}$$

$$\frac{288{,}120}{749{,}9975 + 09604}$$

$$N = \frac{288{,}120}{750{,}9579}$$

$$N = 384$$

Técnicas

Observación

La observación constituye una técnica de recolección de datos fundamental en el proceso investigativo, ya que permite registrar de manera directa los hechos, comportamientos y manifestaciones tal como ocurren en la realidad, con el fin de obtener información pertinente para el análisis del fenómeno estudiado. A diferencia de la observación espontánea o cotidiana, la observación científica exige intencionalidad, planificación y definición previa del objeto, los objetivos y la forma de registro, de modo que el investigador sepa con claridad qué observar, para qué hacerlo y cómo sistematizar la información obtenida. En este sentido, la observación no se limita únicamente al acto de mirar, sino que implica un proceso riguroso de atención, percepción, registro, análisis e interpretación, orientado por propósitos de investigación

concretos. Asimismo, su valor metodológico radica en que posibilita aproximarse a la realidad empírica sin depender exclusivamente de lo que los participantes dicen, permitiendo identificar rasgos, dinámicas, interacciones y elementos contextuales que enriquecen la comprensión del objeto de estudio (**Díaz, 2010).**

Entrevista semiestructurada

La entrevista semiestructurada constituye una técnica de recolección de datos cualitativa que permite acceder de manera profunda a las percepciones, experiencias, juicios y significados construidos por los actores sociales en torno a un fenómeno determinado. Su principal fortaleza radica en la posibilidad de establecer una conversación entre el investigador y el participante, a partir de un conjunto de preguntas previamente formuladas, pero lo suficientemente flexibles como para ampliar, profundizar o reformular los temas según el curso de la conversación. De este modo, la entrevista semiestructurada no se limita a la obtención de respuestas cerradas, esta técnica favorece una conversación natural y clara, lo que la convierte en una herramienta perfecta para comprender la realidad social desde un punto de vista ajeno a quienes viven En este sentido, su valor metodológico reside en que facilita la exploración detallada de actitudes, percepciones, expectativas y vivencias que difícilmente podrían ser captadas mediante instrumentos estandarizados, por lo que resulta especialmente útil en investigaciones interesadas en interpretar procesos culturales y sociales complejos **(Babatina et al., 2024)**

Foto-elicitación

La foto-elicitación es una técnica de investigación cualitativa que incorpora el uso de fotografías para estimular la expresión, la reflexión y la verbalización de experiencias, percepciones y significados por parte de los participantes. Su fundamento radica en la articulación entre imagen y palabra, ya que la fotografía no solo documenta una realidad, sino que también activa recuerdos, emociones, valoraciones y sentidos que, en muchos casos, no

emergen con la misma profundidad mediante preguntas exclusivamente orales. En este sentido, la foto-elicitación puede emplearse en entrevistas, observaciones o encuestas, y se reconoce como una técnica emergente dentro de la investigación cualitativa por su capacidad para enriquecer la comprensión de fenómenos sociales y culturales desde la experiencia del sujeto.

Instrumentos

Encuestas

La encuesta constituye un instrumento de recolección de información que permite obtener opiniones, criterios y percepciones de los participantes sobre un problema de investigación, a partir de un cuestionario estructurado que puede ser respondido de manera directa por los sujetos seleccionados. Su utilidad radica en que facilita recoger información de forma ordenada, especialmente cuando se requiere conocer valoraciones sobre prácticas, significados o experiencias vinculadas con el fenómeno estudiado. De acuerdo con **Feria et al., (2020)** la encuesta se apoya en una guía compuesta, de manera general, por un título, una solicitud de cooperación y un cuestionario, y su aplicación exige claridad en la redacción de las preguntas, precisión conceptual y una organización que favorezca respuestas comprensibles y pertinentes. En el marco de esta investigación, la encuesta resulta adecuada para indagar cómo los consumidores perciben su identidad. En la tabla 2, se muestra el Alpha de Cronbach, que demuestra la fiabilidad de un cuestionario.

Este instrumento tiene un total de 9 preguntas de opción múltiple con escala de Likert con las siguientes opciones: 1. Muy en desacuerdo 2. En desacuerdo 3. Neutral 4. De acuerdo 5. Muy de acuerdo. Las 8 primeras preguntas tienen esta escala, con excepción de la pregunta 9 que aunque tiene una escala de Likert, en este caso cambia sus opciones de respuesta siendo las siguientes: 1. Nada importante. 2. Poco importante. 3. Moderadamente importante. 4. Importante. 5. Muy importante.

Tabla 2 - *Análisis de fiabilidad*

Estadísticos de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
.915	9

Nota: Alpha de Cronbach con SPSS

Fichas de memoria visual

La ficha de memoria visual constituyó un instrumento de recolección de datos que permitió registrar y sistematizar información obtenida a partir de elementos visuales relacionados con la técnica artesanal del chocolate en la parroquia Huachi Chico. Su aplicación facilitó la identificación de objetos, herramientas, espacios de elaboración, prácticas productivas y manifestaciones culturales asociadas al oficio artesanal, permitiendo documentar aspectos que complementaron la información obtenida mediante las entrevistas. De acuerdo con **Alfaro & Chavarria, (2003)**, las fichas representan un instrumento de trabajo que organiza y estructura la información de forma sistemática, favoreciendo el registro de elementos relevantes para su posterior análisis e interpretación. En este sentido, la ficha de memoria visual permitió recopilar evidencias visuales y descripciones asociadas a los saberes tradicionales y a los procesos artesanales del chocolate, contribuyendo a la comprensión de su relación con la identidad ambateña.

La ficha de memoria visual fue hecha a 6 personas que son artesanos chocolateros de diferentes edades para captar su diferente punto de vista ante la técnica artesanal del chocolate, con ayuda de personas desde los 21 años, que es la edad más corta al hacer llenar la ficha hasta una de las artesanas más longevas con 100 años.

Además la ficha de memoria visual tuvo dos campos importante, estas secciones fueron necesarias para hacer el análisis del instrumento con ayuda a las teorías de estudio seleccionadas.

Entrevista

La entrevista constituye una técnica de investigación utilizada para obtener información mediante la interacción directa entre el investigador y los participantes. A través de este proceso es posible conocer percepciones, experiencias y opiniones relacionadas con el tema de estudio, permitiendo recopilar información desde la perspectiva de quienes forman parte de la investigación. Mediante esta técnica, el investigador plantea preguntas orientadas a cumplir un propósito específico, lo que facilita obtener respuestas más amplias y detalladas en comparación con otros métodos de recolección de datos. Su utilidad se relaciona principalmente con la posibilidad de acceder a experiencias, motivaciones y conocimientos que no pueden identificarse únicamente mediante la observación directa. Entre sus diferentes modalidades, la entrevista semiestructurada es una de las más empleadas, debido a que utiliza una guía previa de preguntas, pero al mismo tiempo permite adaptar la conversación y profundizar en determinados temas conforme avanza el diálogo con el participante. **(Díaz et al., 2013).**

La entrevista fue hecha a 6 personas que son artesanos chocolateros desde los 20 años hasta los 100 años, estas personas contaron sus recuerdos y experiencias mediante las fotografías de la ficha de memoria visual.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Análisis y discusión de los resultados

Entrevista 1

Datos generales del/la entrevistado/a	
Nombre:	Ximena Patricia Escobar
Edad:	50 años
Barrio/Parroquia	Huachi Chico/La Católica
Ocupación:	Punto de venta de chocolate al por mayor y menor.
Relación con la fotografía:	La persona en la fotografía es mi hija
Contexto histórico y espacial	
¿En qué año o década fue tomada la fotografía?	La fotografía fue tomada hace 29 años. En el año 1997
¿Dónde fue tomada?	Fue tomada en el patio de la casa de mis papás.
¿En qué sector de Ambato o parroquia se encontraba ese lugar?	Se encontraba en la parroquia Huachi Chico.
¿Cómo era ese espacio en esa época?	Era un patio grande, la pueta que se ve era de una casa antigua donde se tostaba el cacao, en la fotografía se acababa de sacar el cacao del "bombo" donde se tostaba, se tostaba alrededor de unas 120 libras.
¿Ese lugar aún existe o ha cambiado?	Ya no existe, debido a que mi pai ya falleció y toda esa parte ya fue dada herencia a cada una de las hermanas. Y ya se construyeron otras casas.

Identificación de personas	
¿Quiénes aparecen en la imagen?	Es mi hija, María José y también está la canasta de cacao recién tostado.
¿Qué vínculo familiar tenía?	Es la hija.
¿Qué edades aproximadas tenían?	Tenía 11 meses
¿Quién tomó la fotografía?	Fui yo.
¿Hay personas que ya no viven?	No. Mi hija está viva en la fotografía.
Motivo y ocasión	
¿Por qué se tomó esa fotografía?	La fotografía se tomó porque eran los primeros pasos que mi hija daba, además que a ella le encantaba comer el cacao recién tostado.
¿Se trataba de un evento especial o un momento cotidiano?	Fue un momento especial porque eran los primeros pasos que mi hoja daba, solo para correr para poder comer el cacao tostado.
¿Era común tomarse fotografías en ese tiempo?	En esa época ya era común ya que en ese
¿La familia acostumbraba a conservar álbumes?	En ese tiempo era habitual, ya que tenía una cámara pequeña para sacar fotos de los momentos especiales.
Descripción visual y detalles	
¿Cómo es la vestimenta de las personas?	La vestimenta era la cotidiana para la época.
¿Qué objetos o elementos destacan?	El canasto con el cacao recién tostado.
¿Qué tipo de vivienda o espacio se observa?	Se observa un patio grande y atrás una casa antigua que era el lugar donde se hacía la producción de cacao.
¿Qué expresiones o emociones transmiten?	Se transmiten expresiones de alegría al ser los primeros pasos de María José.

¿Se percibe alguna costumbre o tradición en la imagen?	Se percibe la tradición de el tostado del cacao para la elaboración del chocolate ambateño.
Vida cotidiana de la época	
¿Cómo era la rutina diaria de la familia?	La familia se levantaba a las dos de la madrugada para empezar con la producción del chocolate ambateño.
¿A qué se dedicaban laboralmente?	Toda la familia se dedicaba a la elaboración del chocolate.
¿Cómo era el barrio o la comunidad en ese tiempo?	En ese tiempo aún estaba llena de campos y de terrenos vacíos y sin casas.
Significado y memoria	
¿Qué representa esta fotografía para usted?	Lo que representa para mi es la felicidad al haber captado la felicidad de los pasos de mi hija. Además que puedo recordar que gracias al chocolate es ahora nuestra forma de trabajo.
¿Qué recuerdos le genera?	Me recuerda los primeros pasos de mi hija y cómo ella corría para tomar el cacao tostado para comerlo.
¿Qué historia cree que cuenta esta imagen?	Cuenta la historia de los primeros pasos de una niña.
¿Qué enseñanza deja para las nuevas generaciones?	Deja la enseñanza de que no debemos darnos por vencidos a pesar de haber fracasado, ya que de los fracasos se aprende.
Registro de control	
Entidad investigadora:	Universidad Técnica de Ambato
Investigador/a:	Nathaly Solange Narváez Farfán
Fecha de investigación:	20/04/2026
Revisado y aprobado por:	Mg. Daniel Sánchez

Fecha de aprobación:	20/05/2026

Entrevista 2

Datos generales del/la entrevistado/a	
Nombre:	María José Escobar
Edad:	29 años
Barrio/Parroquia	Huachi Chico/La Católica
Ocupación:	Diseñadora gráfica
Relación con la fotografía:	Tio y madre
Contexto histórico y espacial	
¿En qué año o década fue tomada la fotografía?	La fotografía en la década de los 90.
¿Dónde fue tomada?	Fue tomada en el patio de mis abuelos.
¿En qué sector de Ambato o parroquia se encontraba ese lugar?	Se encontraba en la parroquia Huachi Chico.
¿Cómo era ese espacio en esa época?	Eran terrenos vacíos frutales.
¿Ese lugar aún existe o ha cambiado?	Ya no existe porque toda esa parte ya está construida.
Identificación de personas	
¿Quiénes aparecen en la imagen?	Mi tío Juan Escobar y mi madre, Ximena Escobar.
¿Qué vínculo familiar tenía?	Eran mi tío y mi mamá
¿Qué edades aproximadas tenían?	Mi mamá tenía 19 años y mi tío 23 años
¿Quién tomó la fotografía?	Mi abuela
¿Hay personas que ya no viven?	No, mi madre y mi tío siguen vivos.
Motivo y ocasión	
¿Por qué se tomó esa fotografía?	Para recordar un momento simbólico entre hermanos.
¿Se trataba de un evento especial o un momento cotidiano?	Era parte de un momento cotidiano ya que la familia se dedicaba a eso.
¿Era común tomarse fotografías en ese tiempo?	No tanto. Esta es la única fotografía que hay de ese tiempo.

¿La familia acostumbraba a conservar álbumes?	No álbumes. Solo algunas fotos, ya que no eran habituales.
Descripción visual y detalles	
¿Cómo es la vestimenta de las personas?	La vestimenta era la común para la época.
¿Qué objetos o elementos destacan?	A ver, las canastas donde se ponía el cacao, el lugar donde se tostaba el cacao, donde se pelaba, una parte de la casa vieja donde era fábrica de cacao.
¿Qué tipo de vivienda o espacio se observa?	Se observa un patio grande y atrás una casa antigua que era el lugar donde se hacía la producción de cacao.
¿Qué expresiones o emociones transmiten?	Creo que se transmite la
¿Se percibe alguna costumbre o tradición en la imagen?	Se percibe la tradición del tostado del cacao para la elaboración del chocolate ambateño.
Vida cotidiana de la época	
¿Cómo era la rutina diaria de la familia?	La familia rutina diaria de la familia era levantarse temprano para primero tostar y pelar el cacao. Esto solo lo había el primer día, ya que era un proceso de varios días para poder sacar la tableta del chocolate ambateño. Si también se trabajaba en el campo, almorzaban a las doce del día y seguían con su trabajo.
¿A qué se dedicaban laboralmente?	Toda mi familia se dedica a la elaboración del chocolate desde que tengo memoria.
¿Cómo era el barrio o la comunidad en ese tiempo?	En ese tiempo aún estaba llena de campos y de terrenos vacíos y sin casas.
Significado y memoria	

¿Qué representa esta fotografía para usted?	Representa el trabajo de mis padres y abuelos y cómo gracias a ellos podemos tener en qué trabajar hasta el día de hoy. n
¿Qué recuerdos le genera?	No es algo que pueda decir con precisión porque no estaba tan presente en esa época por mi edad. Pero siempre me va a recordar cómo hacer el chocolate ambateño es un trabajo que se hace en familia ya que siempre se a integrado en la tradición a los más pequeños, como puedes ver ahí está mi andador y nuestra mascota.
¿Qué historia cree que cuenta esta imagen?	Representa la historia de mi familia y cómo hemos podido salir adelante gracias a este oficio.
¿Qué enseñanza deja para las nuevas generaciones?	Deja la enseñanza de que la persistencia en lo principal para lograr que un producto siga vigente por más de 100 años. No es algo que se pueda hacer de un día a otro o de un año a otro, la tradición del chocolate ambateño es algo que ya tiene 150 años.
Registro de control	
Entidad investigadora:	Universidad Técnica de Ambato
Investigador/a:	Nathaly Solange Narváez Farfán
Fecha de investigación:	20/04/2026
Revisado y aprobado por:	Mg. Daniel Sánchez
Fecha de aprobación:	20/05/2026

Entrevista 3

Datos generales del/la entrevistado/a	
Nombre:	Judith Espinoza
Edad:	100 años
Barrio/Parroquia	Huachi Chico/La Católica
Ocupación:	Maestra chocolatera
Relación con la fotografía:	Compañeras de trabajo e hija
Contexto histórico y espacial	
¿En qué año o década fue tomada la fotografía?	La fotografía fue tomada en el año 2006
¿Dónde fue tomada?	En la Av. Cervantes a lado de donde ahora es el complejo de la Judicatura.
¿En qué sector de Ambato o parroquia se encontraba ese lugar?	Se encontraba en una casa al lado de donde ahora es el complejo de la judicatura.
¿Cómo era ese espacio en esa época?	La Av. Cervantes estaba recién construida aunque ya había algunas casas en el sector.
¿Ese lugar aún existe o ha cambiado?	Si ha cambiado porque cuando se construyó la Avenida tuve que reconstruir toda mi fábrica que es nueva.
Identificación de personas	
¿Quiénes aparecen en la imagen?	Una de mis hijas y además mis compañeras de trabajo.
¿Qué vínculo familiar tenía?	Una de ellas era mi hija y las demás eran mis compañeras Clara y Patty que eran primas y éramos parte de la asociación del chocolate.
¿Qué edades aproximadas tenían?	Una de las personas tenía 45 años.
¿Quién tomó la fotografía?	La tomaron personas del consejo provincial de Tungurahua. Los fotógrafos venían de Quito.
¿Hay personas que ya no viven?	Todas están vivas.

Motivo y ocasión	
¿Por qué se tomó esa fotografía?	Se tomó con el motivo para empezar a construir la asociación de chocolateros.
¿Se trataba de un evento especial o un momento cotidiano?	Hacer el chocolate era parte de la rutina diaria de mi familia.
¿Era común tomarse fotografías en ese tiempo?	Ya era común tomarse fotos.
¿La familia acostumbraba a conservar álbumes?	Si. Tomarse las fotografías.
Descripción visual y detalles	
¿Cómo es la vestimenta de las personas?	La misma vestimenta que la de ahora.
¿Qué objetos o elementos destacan?	Se puede observar la maquina industrial de chocolate la cual solo la tienen alrededor de cuatro personas de las que hacemos chocolate.
¿Qué tipo de vivienda o espacio se observa?	Solo se puede observar el espacio de trabajo que era el espacio suficiente para trabajar.
¿Qué expresiones o emociones transmiten?	Transmite la emoción de tener un trabajo estable.
¿Se percibe alguna costumbre o tradición en la imagen?	La tradición de moler chocolate.
Vida cotidiana de la época	
¿Cómo era la rutina diaria de la familia?	Levantarnos a las 3 o 4 de la mañana, tostar el cacao a leña, pelarlo a mano, aventarlo al molino y después a la batea para hacer las tabletas de cacao.
¿A qué se dedicaban laboralmente?	Toda mi familia se dedica a la elaboración del chocolate desde que tengo memoria.
¿Cómo era el barrio o la comunidad en ese tiempo?	En ese tiempo aún estaba llena de campos y de terrenos vacíos y sin casas.

Significado y memoria	
¿Qué representa esta fotografía para usted?	Representa el trabajo de mis padres y abuelos y cómo gracias a ellos podemos tener en qué trabajar hasta el día de hoy. n
¿Qué recuerdos le genera?	Haber luchado y sacrificado para tener mi fábrica bien ordenada.
¿Qué historia cree que cuenta esta imagen?	Representa la historia de mi familia y cómo hemos podido salir adelante gracias a este oficio.
¿Qué enseñanza deja para las nuevas generaciones?	Deja la enseñanza de lo que se ha progresado y se ha hecho con esfuerzo y dedicación.
Registro de control	
Entidad investigadora:	Universidad Técnica de Ambato
Investigador/a:	Nathaly Solange Narváez Farfán
Fecha de investigación:	20/04/2026
Revisado y aprobado por:	Mg. Daniel Sánchez
Fecha de aprobación:	20/05/2026

Entrevista 4

Datos generales del/la entrevistado/a	
Nombre:	Juan Escobar
Edad:	29 años
Barrio/Parroquia	Huachi Chico/La Católica
Ocupación:	Artesano chocolatero
Relación con la fotografía:	Sobrino de la persona en la fotografía
Contexto histórico y espacial	
¿En qué año o década fue tomada la fotografía?	La fotografía en la década de los 2020
¿Dónde fue tomada?	Tomada en el museo del chocolate de Huachi Chico
¿En qué sector de Ambato o parroquia se encontraba ese lugar?	Sector Huachi Chico en la calle Francisco Falquez
¿Cómo era ese espacio en esa época?	Como lo es en la actualidad.
¿Ese lugar aún existe o ha cambiado?	Si. Aún existe.
Identificación de personas	
¿Quiénes aparecen en la imagen?	Julio César Escobar.
¿Qué vínculo familiar tenía?	El vínculo familiar que tengo es que es mi tío.
¿Qué edades aproximadas tenían?	En la actualidad tiene 92 años.
¿Quién tomó la fotografía?	Fue tomada por mí para subirla a una revista.
¿Hay personas que ya no viven?	No, mi tío sigue vivo hasta la actualidad.
Motivo y ocasión	
¿Por qué se tomó esa fotografía?	Se tomó la fotografía porque fue un momento en el cual nos dieron un reconocimiento por ser uno de los chocolateros más antiguos en la actualidad.

¿Se trataba de un evento especial o un momento cotidiano?	Fue un evento especial porque se trataba de un reconocimiento concedido por la Universidad Indoamérica.
¿Era común tomarse fotografías en ese tiempo?	En la actualidad ya es común tomarse fotografías desde los celulares.
¿La familia acostumbraba a conservar álbumes?	Algunos álbumes si se conservan.
Descripción visual y detalles	
¿Cómo es la vestimenta de las personas?	La vestimenta era la común para la época.
¿Qué objetos o elementos destacan?	Un molino antiguo de mano, una batea y una batea gigante, además de varias herramientas para el descascarillado del cacao
¿Qué tipo de vivienda o espacio se observa?	Una vivienda de los años 1950 o 1960.
¿Qué expresiones o emociones transmiten?	Creo que se transmite satisfacción de haber cumplido con su trabajo.
¿Se percibe alguna costumbre o tradición en la imagen?	El legado del trabajo.
Vida cotidiana de la época	
¿Cómo era la rutina diaria de la familia?	Nos levantamos en la mañana y tomamos el desayuno en base al chocolate para seguir trabajando.
¿A qué se dedicaban laboralmente?	Nos dedicamos a la elaboración del chocolate ambateño.
¿Cómo era el barrio o la comunidad en ese tiempo?	Como lo es actualmente.
Significado y memoria	
¿Qué representa esta fotografía para usted?	Un sentimiento fuerte de cómo nuestros ancestros han trabajado duro por esto.

¿Qué recuerdos le genera?	Recuerdos de mi niñez y cómo hemos estado siempre elaborando chocolate con nuestros abuelitos.
¿Qué historia cree que cuenta esta imagen?	Cuenta la historia familiar.
¿Qué enseñanza deja para las nuevas generaciones?	Debemos seguir trabajando para un futuro mejor.
Registro de control	
Entidad investigadora:	Universidad Técnica de Ambato
Investigador/a:	Nathaly Solange Narváez Farfán
Fecha de investigación:	20/04/2026
Revisado y aprobado por:	Mg. Daniel Sánchez
Fecha de aprobación:	20/05/2026

Entrevista 5

Datos generales del/la entrevistado/a	
Nombre:	Jennifer Escobar
Edad:	22 años
Barrio/Parroquia	Huachi Chico/La Católica
Ocupación:	Trabajadora en la fábrica de sus padres
Relación con la fotografía:	Tía de Jennifer.
Contexto histórico y espacial	
¿En qué año o década fue tomada la fotografía?	Es antigua y no tiene la certeza del año en que fue tomada.
¿Dónde fue tomada?	En la casa de su abuela.
¿En qué sector de Ambato o parroquia se encontraba ese lugar?	Estaba ubicado en la actual Av. Manuela Zaenz. Frente donde hay una iglesia pequeña, más arriba de la Av. Víctor Hugo.
¿Cómo era ese espacio en esa época?	El piso no tenía baldosas y solo era de cemento.
¿Ese lugar aún existe o ha cambiado?	Ya no existe porque toda esa parte ya está construida.
Identificación de personas	
¿Quiénes aparecen en la imagen?	Mi tía, Rosario Soto y dos de sus hijos.
¿Qué vínculo familiar tenía?	Era mi tía materna.
¿Qué edades aproximadas tenían?	Mi tía unos 65 años y sus hijos unos 30 años.
¿Quién tomó la fotografía?	No lo sabe.
¿Hay personas que ya no viven?	No, mi tía ya falleció.
Motivo y ocasión	
¿Por qué se tomó esa fotografía?	Para recordar como se hacía el chocolate.
¿Se trataba de un evento especial o un momento cotidiano?	Era un momento cotidiano porque siempre hacíamos chocolate.
¿Era común tomarse fotografías en ese tiempo?	No mucho.

¿La familia acostumbraba a conservar álbumes?	No era habitual tomar fotos del proceso del chocolate.
Descripción visual y detalles	
¿Cómo es la vestimenta de las personas?	La vestimenta era la común
¿Qué objetos o elementos destacan?	La tableta de chocolate y el molino de chocolate y una mesa.
¿Qué tipo de vivienda o espacio se observa?	Una vivienda antigua.
¿Qué expresiones o emociones transmiten?	Felicidad al hacer el chocolate.
¿Se percibe alguna costumbre o tradición en la imagen?	Se percibe la tradición del entablillado del chocolate en las laminas de silicona.
Vida cotidiana de la época	
¿Cómo era la rutina diaria de la familia?	Era levantarnos temprano para hacer el chocolate y el desayuno, y después tomar las canastas e ir al mercado a vender el chocolate.
¿A qué se dedicaban laboralmente?	Desde siempre, en la elaboración del chocolate.
¿Cómo era el barrio o la comunidad en ese tiempo?	Eran terrenos en la Av. Manuelita Zaenz
Significado y memoria	
¿Qué representa esta fotografía para usted?	Representa a mi familia y las tradiciones que hemos tenido por más de 100 años.
¿Qué recuerdos le genera?	Los recuerdos de mi familia y cómo desde pequeña he hecho chocolate.
¿Qué historia cree que cuenta esta imagen?	La historia de mi familia y sus hijos.
¿Qué enseñanza deja para las nuevas generaciones?	A ser consistentes para que la tradición no se pierda y que las nuevas generaciones sigan aprendiendo de este oficio.
Registro de control	
Entidad investigadora:	Universidad Técnica de Ambato

Investigador/a:	Universidad Técnica de Ambato
Fecha de investigación:	Nathaly Solange Narváez Farfán
Revisado y aprobado por:	20/04/2026
Fecha de aprobación:	Mg. Daniel Sánchez

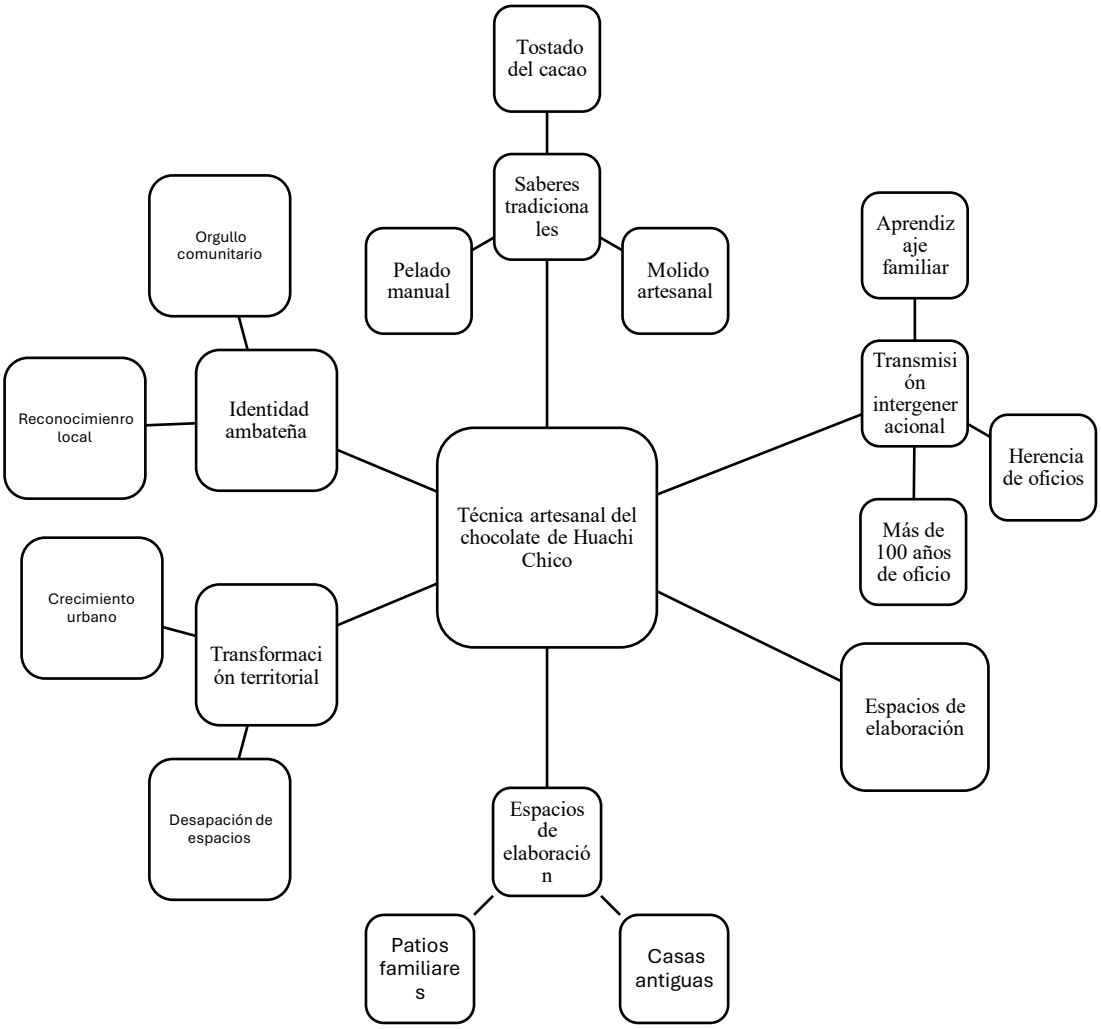
Entrevista 6

Datos generales del/la entrevistado/a	
Nombre:	Isabel Vargas
Edad:	59 años
Barrio/Parroquia	Huachi Chico/La Católica
Ocupación:	Productora de chocolate.
Relación con la fotografía:	En la fotografía se encuentra mi mamá, algunos artesanos y otras personas de Huachi Chico.
Contexto histórico y espacial	
¿En qué año o década fue tomada la fotografía?	En el año 1990.
¿Dónde fue tomada?	En la iglesia de Huachi Chico
¿En qué sector de Ambato o parroquia se encontraba ese lugar?	En el pretil de la iglesia de Huachi antes de ser derrocada para dar paso a la Av. Atahualpa.
¿Cómo era ese espacio en esa época?	Un espacio maravilloso, había una cancha de básquet y múltiple y el pretil
¿Ese lugar aún existe o ha cambiado?	Ya no existe porque e
Identificación de personas n esa parte se construyó la Av. Atahualpa.	
¿Quiénes aparecen en la imagen?	Personas Huachenas y muchos productores y varios productores que han fallecido. De la imagen identifico a dos personas que siguen vivos.
¿Qué vínculo familiar tenía?	Amigos, familiares, primos y vecinos del sector de Huachi Chico.
¿Qué edades aproximadas tenían?	La mayoría de personas pasadas de los 70 años.
¿Quién tomó la fotografía?	No lo sabe.
¿Hay personas que ya no viven?	Muchas de las personas en la fotografía.
Motivo y ocasión	

¿Por qué se tomó esa fotografía?	Luego de una festividad, después de las fiestas de San Roque.
¿Se trataba de un evento especial o un momento cotidiano?	Un momento especial porque eran las fiestas de San Roque que se celebran aquí en Huachi Chico.
¿Era común tomarse fotografías en ese tiempo?	No muy común, muy rara vez.
¿La familia acostumbraba a conservar álbumes?	Si, en mi casa se han encontrado algunas fotografías en blanco y negro se empezaron a hacer álbumes de fotos.
Descripción visual y detalles	
¿Cómo es la vestimenta de las personas?	La mayoría de las damas tiene faldas y medias de nailon con zapatos de taco, algunos tienen ponchos elegantes.
¿Qué objetos o elementos destacan?	El pretil y la puerta lateral que había en la iglesia.
¿Qué tipo de vivienda o espacio se observa?	Es una iglesia.
¿Qué expresiones o emociones transmiten?	Todos están contentos posando para las fotos.
¿Se percibe alguna costumbre o tradición en la imagen?	El fin de las fiestas de San Roque.
Vida cotidiana de la época	
¿Cómo era la rutina diaria de la familia?	Una rutina dura y laboriosa donde se levantaban siempre temprano a las 4 o 5 de la mañana para tostar cacao, después para pelar a mano e ir a los molinos que eran rentados.
¿A qué se dedicaban laboralmente?	A hacer chocolate ambateño que era vendido en las plazas y mercados de la ciudad.

¿Cómo era el barrio o la comunidad en ese tiempo?	Era el campo con pocas calles de tierra, pero en las casas había mucho amor y chocolate.
Significado y memoria	
¿Qué representa esta fotografía para usted?	Volver al pasado
¿Qué recuerdos le genera?	Nostalgia al ver a esas personas ya muy viejitas y a los que ya no viven.
¿Qué historia cree que cuenta esta imagen?	Cuenta la historia de un pueblo unido en el Corpus Christi y cómo el barrio participaba en estos eventos.
¿Qué enseñanza deja para las nuevas generaciones?	Unidad, fraternidad y vestirse con elegancia.
Registro de control	
Entidad investigadora:	Universidad Técnica de Ambato
Investigador/a:	Nathaly Solange Narváez Farfán
Fecha de investigación:	20/04/2026
Revisado y aprobado por:	Mg. Daniel Sánchez
Fecha de aprobación:	20/05/2026

Figura 5 - *Mapa mental de la entrevista*



Nota. Mapa mental para resumir entrevistas. Elaborado por Narváez, N (2026)

Ficha de memoria visual 1

1 Material visual



2 Datos Generales

Código:	
Código institucional externo	
Título asignado a la fotografía	**María José y sus primeros pasos**
Año aproximado	**1997**
Lugar especifico	**Patio en la casa de sus abuelos**
Autor/a	**Ximena Patricia Escobar**
Fuente, archivo o propietario:	**Ximena Patricia Escobar**
Link:	
Tipo de fotografía	Marque la(s) opción(es) que correspondan ☐Blanco y negro

	☒Color ☐Digitalizada ☒Original
Estado de conservación	Marque la condición de la fotografía según su estado ☐Bueno ☒Regular ☐Malo

3. Componentes visuales y socioculturales

La fotografía muestra a una niña de once meses de edad llamada María José Escobar dando sus primeros pasos, es su madre quien toma la fotografía al recordar ese momento tan especial y mucho más al contar cómo ella al dar sus primeros pasos corrió a comer el cacao recién tostado, una costumbre que según su madre la tiene hasta el día de hoy.	
Elementos generales	☒Presencia de personas ☒Actividad Definida ☐Espacio Urbano ☒Espacio Rural ☐Elementos culturales visibles ☐Otros:
Componentes simbólicos	☐Vestimenta tradicional ☒Herramientas de trabajo ☐Arquitectura local ☒Objetos culturales

	☐ Otros:
Enfoque de género	☒ Presencia de mujeres ☐ Presencia de hombres ☐ División sexual del trabajo ☐ Roles diferenciados ☐ Otros:
Estructura social	☐ Jerarquías visuales ☐ Figura central de poder ☐ Presencia de liderazgo ☐ Otros:
Representación social	☐ Reproduce estereotipos ☐ Cuestiona estereotipos ☐ Invisibiliza algún grupo ☐ Otros:
Profundización cultural	☒ Prácticas ancestrales ☒ Saberes ancestrales ☒ Transmisión intergeneracional ☐ Continuidad cultural ☐ Otros:
Tipo de interacción	☐ Convivencia, diálogos horizontales ☐ Integración, integración entre culturas ☐ Tensión ☐ Otros:

Dimensión cultural	☐ Prácticas ancestrales ☐ Saberes ancestrales ☒ Transmisión intergeneracional ☐ Continuidad cultural ☐ Otros:

4 Lectura crítica y reflexiva

Narrativa de la fotografía	☐ Tradicional/cultural ☒ Histórica ☒ Cotidiana ☒ Productiva/laboral ☐ Ritual/festiva ☐ Otra:
Voces presentes	☐ Comunidad local ☐ Mujeres ☐ Hombres ☒ Niños/as ☐ Autoridades/lideres ☐ Diversidad/cultura visible
Voces ausentes	☐ Mujeres ☐ Niños/as ☒ Adultos mayores ☒ Ninguna evidente

	☐ Otra:
Tipo de memoria que fortalece	☐ Memoria histórica ☐ Memoria cultural ☐ Memoria colectiva ☒ Memoria familiar ☐ Memoria identitaria
Posibilidad de resignificación	☐ Uso educativo ☒ Uso turístico ☐ Museo/exposición ☐ Material digital ☐ Fortalecimiento identitario

5 Registro de control

Entidad investigadora:	**Universidad Técnica de Ambato**
Investigador/a:	**Nathaly Solange Narváez Farfán**
Fecha de investigación:	**14/04/2026**
Revisado y aprobado por:	**Mg. Daniel Sánchez**
Fecha de aprobación:	**20/05/2026**

Ficha de memoria visual 2

1 Material visual



2 Datos Generales

Código:	
Código institucional externo	
Título asignado a la fotografía	**Juan y Ximena**
Año aproximado	**1985**
Lugar especifico	**Patio en la casa de sus abuelos**
Autor/a	
Fuente, archivo o propietario:	**Familia Escobar**
Link:	

Tipo de fotografía	Marque la(s) opción(es) que correspondan ☐Blanco y negro ☒Color ☐Digitalizada ☒Original
Estado de conservación	Marque la condición de la fotografía según su estado ☐Bueno ☒Regular ☐Malo

3 Componentes visuales y socioculturales

La fotografía muestra a Juan y Ximena Escobar en sus años de adolescencia y juventud en la cual trabajaban haciendo chocolate ambateño. En ese tiempo Ximena ya tenía a su hija quien es María José Escobar, esto se puede evidenciar en el andador de la niña, donde solía estar antes de salir caminando por primera vez.	
Elementos generales	☒Presencia de personas ☒Actividad Definida ☐Espacio Urbano ☒Espacio Rural ☐Elementos culturales visibles ☐Otros:
Componentes simbólicos	☐Vestimenta tradicional

	☒ Herramientas de trabajo ☐ Arquitectura local ☒ Objetos culturales ☐ Otros:
Enfoque de género	☒ Presencia de mujeres ☒ Presencia de hombres ☒ División sexual del trabajo ☐ Roles diferenciados ☐ Otros:
Estructura social	☐ Jerarquías visuales ☒ Figura central de poder ☐ Presencia de liderazgo ☐ Otros:
Representación social	☐ Reproduce estereotipos ☐ Cuestiona estereotipos ☐ Invisibiliza algún grupo ☐ Otros:
Profundización cultural	☒ Prácticas ancestrales ☒ Saberes ancestrales ☒ Transmisión intergeneracional ☐ Continuidad cultural ☐ Otros:
Tipo de interacción	☐ Convivencia, diálogos horizontales

	☐ Integración, integración entre culturas ☐ Tensión ☐ Otros:
Dimensión cultural	☐ Prácticas ancestrales ☐ Saberes ancestrales ☒ Transmisión intergeneracional ☐ Continuidad cultural ☐ Otros:

4 Lectura crítica y reflexiva

Narrativa de la fotografía	☐ Tradicional/cultural ☒ Histórica ☒ Cotidiana ☒ Productiva/laboral ☐ Ritual/festiva ☐ Otra:
Voces presentes	☐ Comunidad local ☒ Mujeres ☒ Hombres ☐ Niños/as ☐ Autoridades/lideres ☐ Diversidad/cultura visible
Voces ausentes	☐ Mujeres

	☒ Niños/as ☒ Adultos mayores ☐ Ninguna evidente ☐ Otra:
Tipo de memoria que fortalece	☐ Memoria histórica ☐ Memoria cultural ☐ Memoria colectiva ☒ Memoria familiar ☐ Memoria identitaria
Posibilidad de resignificación	☐ Uso educativo ☒ Uso turístico ☒ Museo/exposición ☐ Material digital ☐ Fortalecimiento identitario

5 Registro de control

Entidad investigadora:	**Universidad Técnica de Ambato**
Investigador/a:	**Nathaly Solange Narváez Farfán**
Fecha de investigación:	**14/04/2026**
Revisado y aprobado por:	**Mg. Daniel Sánchez**
Fecha de aprobación:	**20/05/2026**

Ficha de memoria visual 3

1 Material visual



2 Datos Generales

Código:	
Código institucional externo	
Título asignado a la fotografía	
Año aproximado	**2006**
Lugar especifico	**Av. Cervantes (al lado donde en la actualidad está el complejo de judicatura)**

Autor/a	**Familia Espinoza**
Fuente, archivo o propietario:	**Judith Espinoza**
Link:	
Tipo de fotografía	Marque la(s) opción(es) que correspondan ☐Blanco y negro ☒Color ☐Digitalizada ☒Original
Estado de conservación	Marque la condición de la fotografía según su estado ☒Bueno ☐Regular ☐Malo

3 Componentes visuales y socioculturales

Esta fotografía pertenece a Judith Espinoza, una de las chocolateras más longevas en la actualidad y en la foto aparece una de sus hijas y sus compañeras de trabajo que eran parte de la asociación de chocolateros. La foto fue tomada por personas de la ciudad de Quito con ayuda del gobierno provincial para que con su ayuda se pudiera formar la asociación de chocolateros con ayuda del gobierno provincial de Tungurahua.	
Elementos generales	☒Presencia de personas ☒Actividad Definida ☐Espacio Urbano

	☒ Espacio Rural ☐ Elementos culturales visibles ☐ Otros:
Componentes simbólicos	☐ Vestimenta tradicional ☒ Herramientas de trabajo ☐ Arquitectura local ☒ Objetos culturales ☐ Otros:
Enfoque de género	☒ Presencia de mujeres ☐ Presencia de hombres ☐ División sexual del trabajo ☐ Roles diferenciados ☐ Otros:
Estructura social	☐ Jerarquías visuales ☒ Figura central de poder ☐ Presencia de liderazgo ☐ Otros:
Representación social	☒ Reproduce estereotipos ☐ Cuestiona estereotipos ☐ Invisibiliza algún grupo ☐ Otros:
Profundización cultural	☒ Prácticas ancestrales ☒ Saberes ancestrales

	☒ Transmisión intergeneracional ☐ Continuidad cultural ☐ Otros:
Tipo de interacción	☒ Convivencia, diálogos horizontales ☐ Integración, integración entre culturas ☐ Tensión ☐ Otros:
Dimensión cultural	☐ Prácticas ancestrales ☐ Saberes ancestrales ☒ Transmisión intergeneracional ☐ Continuidad cultural ☐ Otros:

4 Lectura crítica y reflexiva

Narrativa de la fotografía	☐ Tradicional/cultural ☒ Histórica ☒ Cotidiana ☒ Productiva/laboral ☐ Ritual/festiva ☐ Otra:
Voces presentes	☒ Comunidad local ☒ Mujeres ☐ Hombres

	☐ Niños/as ☐ Autoridades/lideres ☐ Diversidad/cultura visible
Voces ausentes	☐ Mujeres ☒ Niños/as ☒ Adultos mayores ☐ Ninguna evidente ☐ Otra:
Tipo de memoria que fortalece	☐ Memoria histórica ☐ Memoria cultural ☐ Memoria colectiva ☒ Memoria familiar ☐ Memoria identitaria
Posibilidad de resignificación	☐ Uso educativo ☒ Uso turístico ☒ Museo/exposición ☐ Material digital ☐ Fortalecimiento identitario

5 Registro de control

Entidad investigadora:	**Universidad Técnica de Ambato**
Investigador/a:	**Nathaly Solange Narváez Farfán**
Fecha de investigación:	**14/04/2026**

Revisado y aprobado por:	**Mg. Daniel Sánchez**
Fecha de aprobación:	**20/05/2026**

Ficha de memoria visual 4

1 Material visual



2 Datos Generales

Código:	
Código institucional externo	
Título asignado a la fotografía	
Año aproximado	**2023**
Lugar especifico	**Museo del chocolate de Huachi Chico**
Autor/a	**Juan Escobar**
Fuente, archivo o propietario:	**Familia Escobar**
Link:	

Tipo de fotografía	Marque la(s) opción(es) que correspondan ☐ Blanco y negro ☒ Color ☒ Digitalizada ☐ Original
Estado de conservación	Marque la condición de la fotografía según su estado ☒ Bueno ☐ Regular ☐ Malo

3 Componentes visuales y socioculturales

La fotografía fue tomada por Juan Escobar a su tío, Julio Escobar por un reconocimiento que recibió de la Universidad Indoamérica.	
Elementos generales	☒ Presencia de personas ☒ Actividad Definida ☒ Espacio Urbano ☐ Espacio Rural ☒ Elementos culturales visibles ☐ Otros:
Componentes simbólicos	☐ Vestimenta tradicional ☒ Herramientas de trabajo ☐ Arquitectura local

	☒ Objetos culturales ☐ Otros:
Enfoque de género	☐ Presencia de mujeres ☒ Presencia de hombres ☐ División sexual del trabajo ☐ Roles diferenciados ☐ Otros:
Estructura social	☐ Jerarquías visuales ☒ Figura central de poder ☐ Presencia de liderazgo ☐ Otros:
Representación social	☐ Reproduce estereotipos ☐ Cuestiona estereotipos ☐ Invisibiliza algún grupo ☐ Otros:
Profundización cultural	☒ Prácticas ancestrales ☒ Saberes ancestrales ☒ Transmisión intergeneracional ☐ Continuidad cultural ☐ Otros:
Tipo de interacción	☒ Convivencia, diálogos horizontales ☐ Integración, integración entre culturas ☐ Tensión

	☐ Otros:
Dimensión cultural	☐ Prácticas ancestrales ☐ Saberes ancestrales ☒ Transmisión intergeneracional ☐ Continuidad cultural ☐ Otros:

4 Lectura crítica y reflexiva

Narrativa de la fotografía	☐ Tradicional/cultural ☒ Histórica ☒ Cotidiana ☒ Productiva/laboral ☐ Ritual/festiva ☐ Otra:
Voces presentes	☐ Comunidad local ☐ Mujeres ☒ Hombres ☐ Niños/as ☐ Autoridades/lideres ☐ Diversidad/cultura visible
Voces ausentes	☒ Mujeres ☒ Niños/as ☐ Adultos mayores

	☐ Ninguna evidente ☐ Otra:
Tipo de memoria que fortalece	☐ Memoria histórica ☐ Memoria cultural ☐ Memoria colectiva ☒ Memoria familiar ☐ Memoria identitaria
Posibilidad de resignificación	☐ Uso educativo ☒ Uso turístico ☒ Museo/exposición ☐ Material digital ☐ Fortalecimiento identitario

5 Registro de control

Entidad investigadora:	**Universidad Técnica de Ambato**
Investigador/a:	**Nathaly Solange Narváez Farfán**
Fecha de investigación:	**14/04/2026**
Revisado y aprobado por:	**Mg. Daniel Sánchez**
Fecha de aprobación:	**20/05/2026**

Ficha de memoria visual 5

1 Material visual



2 Datos Generales

Código:	
Código institucional externo	
Título asignado a la fotografía	
Año aproximado	**Desconocido**
Lugar especifico	**Hogar de la familia Escobar**
Autor/a	**Desconocido**
Fuente, archivo o propietario:	**Museo del chocolate de Huachi**
Link:	
Tipo de fotografía	Marque la(s) opción(es) que correspondan ☒Blanco y negro

	☐Color ☐Digitalizada ☒Original
Estado de conservación	Marque la condición de la fotografía según su estado ☐Bueno ☒Regular ☐Malo

3 Componentes visuales y socioculturales

La fotografía está colgada en el museo del chocolate de Huachi y en ella están la tía y los hijos de la entrevistada, nos dice que la fotografíaen una casa que estaba en la Av. Manuelita Zaenz, aunque esa casa ya no existe.	
Elementos generales	☒Presencia de personas ☒Actividad Definida ☒Espacio Urbano ☐Espacio Rural ☒Elementos culturales visibles ☐Otros:
Componentes simbólicos	☐Vestimenta tradicional ☒Herramientas de trabajo ☐Arquitectura local ☒Objetos culturales

	☐ Otros:
Enfoque de género	☒ Presencia de mujeres ☒ Presencia de hombres ☒ División sexual del trabajo ☐ Roles diferenciados ☐ Otros:
Estructura social	☐ Jerarquías visuales ☒ Figura central de poder ☐ Presencia de liderazgo ☐ Otros:
Representación social	☐ Reproduce estereotipos ☐ Cuestiona estereotipos ☐ Invisibiliza algún grupo ☐ Otros:
Profundización cultural	☒ Prácticas ancestrales ☒ Saberes ancestrales ☒ Transmisión intergeneracional ☐ Continuidad cultural ☐ Otros:
Tipo de interacción	☒ Convivencia, diálogos horizontales ☐ Integración, integración entre culturas ☐ Tensión ☐ Otros:

Dimensión cultural	☐ Prácticas ancestrales ☐ Saberes ancestrales ☒ Transmisión intergeneracional ☐ Continuidad cultural ☐ Otros:

4 Lectura crítica y reflexiva

Narrativa de la fotografía	☐ Tradicional/cultural ☒ Histórica ☒ Cotidiana ☒ Productiva/laboral ☐ Ritual/festiva ☐ Otra:
Voces presentes	☒ Comunidad local ☒ Mujeres ☒ Hombres ☐ Niños/as ☐ Autoridades/lideres ☐ Diversidad/cultura visible
Voces ausentes	☒ Mujeres ☒ Niños/as ☐ Adultos mayores ☐ Ninguna evidente

	☐ Otra:
Tipo de memoria que fortalece	☐ Memoria histórica ☐ Memoria cultural ☒ Memoria colectiva ☐ Memoria familiar ☐ Memoria identitaria
Posibilidad de resignificación	☐ Uso educativo ☒ Uso turístico ☒ Museo/exposición ☐ Material digital ☐ Fortalecimiento identitario

5 Registro de control

Entidad investigadora:	**Universidad Técnica de Ambato**
Investigador/a:	**Nathaly Solange Narváez Farfán**
Fecha de investigación:	**14/04/2026**
Revisado y aprobado por:	**Mg. Daniel Sánchez**
Fecha de aprobación:	**20/05/2026**

Ficha de memoria visual 6

1 Material visual



2 Datos Generales

Código:	
Código institucional externo	
Título asignado a la fotografía	
Año aproximado	**1990**
Lugar especifico	**Iglesia de Huachi Chico**
Autor/a	**Desconocido**
Fuente, archivo o propietario:	**Museo del chocolate de Huachi.**
Link:	
Tipo de fotografía	Marque la(s) opción(es) que correspondan

	☒Blanco y negro ☐Color ☐Digitalizada ☒Original
Estado de conservación	Marque la condición de la fotografía según su estado ☐Bueno ☒Regular ☐Malo

3 Componentes visuales y socioculturales

La foto es de la fiesta de los priostes de San Roque donde aparecen varios chocolateros en el año 1990, están en la iglesia de Huachi Chico y está en el museo de chocolate de Huachi, arriba de la mesa que tiene la televisión.	
Elementos generales	☒Presencia de personas ☒Actividad Definida ☒Espacio Urbano ☐Espacio Rural ☒Elementos culturales visibles ☐Otros:
Componentes simbólicos	☒Vestimenta tradicional ☐Herramientas de trabajo ☐Arquitectura local

	☒ Objetos culturales ☐ Otros:
Enfoque de género	☒ Presencia de mujeres ☒ Presencia de hombres ☐ División sexual del trabajo ☐ Roles diferenciados ☒ Otros:
Estructura social	☐ Jerarquías visuales ☐ Figura central de poder ☐ Presencia de liderazgo ☐ Otros:
Representación social	☐ Reproduce estereotipos ☐ Cuestiona estereotipos ☐ Invisibiliza algún grupo ☒ Otros:
Profundización cultural	☒ Prácticas ancestrales ☒ Saberes ancestrales ☒ Transmisión intergeneracional ☐ Continuidad cultural ☐ Otros:
Tipo de interacción	☒ Convivencia, diálogos horizontales ☐ Integración, integración entre culturas ☐ Tensión

	☐ Otros:
Dimensión cultural	☐ Prácticas ancestrales ☐ Saberes ancestrales ☒ Transmisión intergeneracional ☐ Continuidad cultural ☐ Otros:

4 Lectura crítica y reflexiva

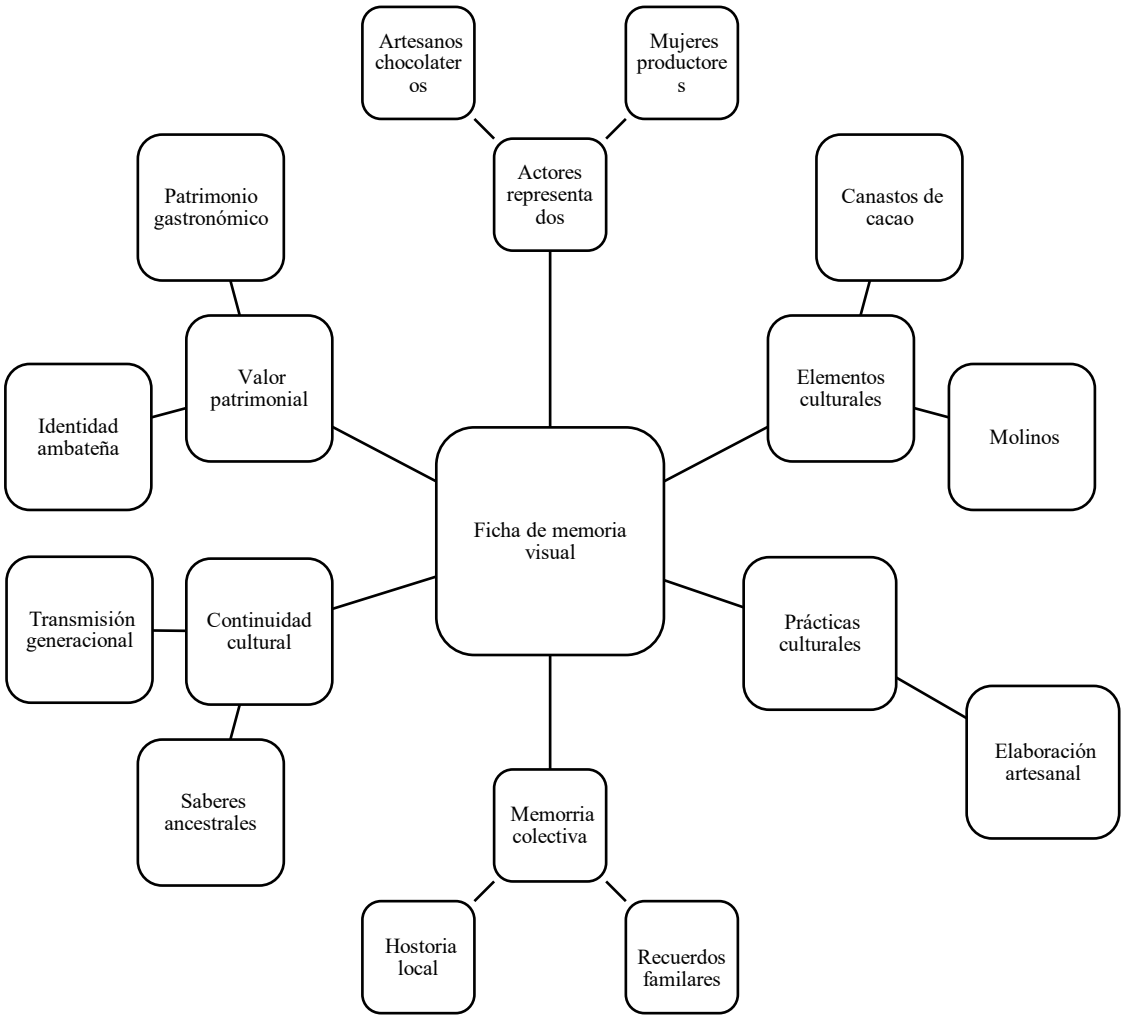
Narrativa de la fotografía	☐ Tradicional/cultural ☒ Histórica ☐ Cotidiana ☐ Productiva/laboral ☒ Ritual/festiva ☐ Otra:
Voces presentes	☒ Comunidad local ☒ Mujeres ☒ Hombres ☐ Niños/as ☐ Autoridades/lideres ☐ Diversidad/cultura visible
Voces ausentes	☐ Mujeres ☒ Niños/as ☐ Adultos mayores

	☐ Ninguna evidente ☐ Otra:
Tipo de memoria que fortalece	☐ Memoria histórica ☐ Memoria cultural ☒ Memoria colectiva ☐ Memoria familiar ☐ Memoria identitaria
Posibilidad de resignificación	☐ Uso educativo ☒ Uso turístico ☒ Museo/exposición ☐ Material digital ☐ Fortalecimiento identitario

5 Registro de control

Entidad investigadora:	**Universidad Técnica de Ambato**
Investigador/a:	**Nathaly Solange Narváez Farfán**
Fecha de investigación:	**14/04/2026**
Revisado y aprobado por:	**Mg. Daniel Sánchez**
Fecha de aprobación:	**20/05/2026**

Figura 6 - *Mapa mental de la ficha de memoria visual*



Nota. Mapa mental para resumir las fichas de memoria visual

Tabla 3 - *Análisis de fichas y entrevistas con las teorías de la variable independiente.*

Registro visual y encuesta	Datos generales	Componentes visuales y socioculturales	Lectura crítica y reflexiva
Na01 – N01	La primera fotografía corresponde al año 1997 y retrata a una niña dando sus primeros pasos en el patio de la vivienda de sus abuelos, espacio donde también se realizaba el tostado del cacao para la elaboración del chocolate ambateño. La fotografía fue tomada por Ximena Escobar, quien relaciona este recuerdo familiar con el oficio artesanal presente en su familia desde hace varias generaciones. El relato evidencia que la rutina diaria estaba vinculada a la producción de chocolate, iniciando desde la madrugada con el tostado del cacao y otras actividades relacionadas con el proceso de elaboración.	La imagen evidencia que la técnica artesanal se desarrolló dentro del entorno familiar como una práctica cotidiana vinculada al aprendizaje y la participación desde edades tempranas. Paz (1989) sostiene que la artesanía integra utilidad, tradición y conocimiento mediante el trabajo manual, aspectos que se reflejan en la convivencia diaria de la familia con el oficio chocolatero. Asimismo, Santos (2010) señala que los saberes tradicionales se transmiten a través de la experiencia y la práctica compartida, situación observable en este registro familiar.	El registro permite interpretar que la continuidad de la técnica artesanal dependió de la convivencia familiar y de la incorporación temprana de conocimientos relacionados con el oficio. La fotografía evidencia que el aprendizaje se produjo mediante la observación y la práctica cotidiana, fortaleciendo la permanencia de los saberes artesanales. Además, Crenshaw (1997) permite reconocer la participación de las mujeres dentro de los procesos de transmisión cultural y productiva desarrollados en el hogar.
Na02 – N02	El segundo registro muestra a Juan Escobar y Ximena Escobar durante su juventud en un espacio doméstico destinado a la elaboración de chocolate. La fotografía fue tomada en el patio de la vivienda familiar, en una época en la que el sector aún conservaba características rurales y amplios terrenos vacíos.	La fotografía refleja la participación activa de distintos miembros de la familia dentro del proceso artesanal. De acuerdo con Paz (1989), la artesanía constituye una actividad donde el productor mantiene una relación directa con cada etapa de elaboración, preservando conocimientos	El registro evidencia que la técnica artesanal trascendió la producción material para convertirse en una práctica integrada a la vida cotidiana de la familia. La participación conjunta de hombres y mujeres dentro de las actividades productivas permite reconocer lo planteado por Segato (2012), quien destaca que los espacios comunitarios

	Según el testimonio de María José Escobar, la actividad artesanal formaba parte importante de la vida familiar, integrando labores de tostado, pelado y comercialización del producto.	transmitidos entre generaciones. De igual manera, Fornet-Betancourt (1998) señala que el intercambio de experiencias permite fortalecer los saberes culturales, situación visible en la colaboración familiar presente en el registro.	y familiares configuran dinámicas específicas de participación y distribución de responsabilidades dentro de los procesos sociales.
Na03 – N03	La tercera fotografía pertenece a Judith Espinoza y fue tomada en el año 2006 en la Av. Cervantes, durante un periodo de transformación urbana en el sector. En la imagen aparecen una de sus hijas y varias compañeras de trabajo vinculadas a la asociación de chocolateros de Huachi Chico. El testimonio de la entrevistada evidencia que el objetivo de esta fotografía estaba relacionado con la organización colectiva de los artesanos y con el apoyo institucional brindado por entidades provinciales para fortalecer la actividad chocolatera.	La imagen refleja un proceso de organización colectiva orientado al fortalecimiento de la actividad artesanal. Según Paz (1989), la artesanía mantiene su valor cultural cuando conserva la participación activa de los productores y su vínculo con la tradición. Asimismo, Santos (2010) sostiene que el diálogo de saberes permite articular conocimientos tradicionales con nuevas formas de organización, favoreciendo la preservación de prácticas culturales dentro de contextos cambiantes.	El registro evidencia que la técnica artesanal logró adaptarse a nuevas dinámicas organizativas sin perder completamente sus características tradicionales. La conformación de asociaciones permitió fortalecer la visibilidad del oficio y generar espacios de reconocimiento para los artesanos. Desde la perspectiva de Foucault (2002), estos procesos también representan formas de organización que influyen en la legitimación y difusión de determinados conocimientos dentro de la sociedad.
Na04 – N04	El cuarto registro corresponde al año 2023 y fue tomado en el Museo del Chocolate de Huachi Chico por Juan Escobar. En la fotografía aparece Julio César Escobar, reconocido artesano chocolatero, rodeado de herramientas	La fotografía evidencia el reconocimiento social alcanzado por la técnica artesanal y por quienes la han preservado durante generaciones. Paz (1989) señala que los objetos y prácticas artesanales poseen un valor cultural que	El registro permite comprender que la técnica artesanal ha pasado de ser una actividad desarrollada principalmente en espacios domésticos a constituirse como un elemento representativo del patrimonio local. El

	tradicionales utilizadas en el proceso de elaboración del chocolate. La imagen fue capturada luego de recibir un reconocimiento institucional por su trayectoria dentro del oficio artesanal.	trasciende su función utilitaria, convirtiéndose en expresiones representativas de una comunidad. Del mismo modo, Walsh et al. (2010) sostienen que la valoración de los saberes locales contribuye al reconocimiento de las prácticas culturales dentro de espacios públicos y patrimoniales.	reconocimiento institucional fortalece la legitimidad del oficio y favorece su preservación para futuras generaciones. En este sentido, Bourdieu (1980) explica que determinadas prácticas adquieren reconocimiento social cuando son valoradas dentro de espacios culturales y simbólicos.
Na05 – N05	El quinto registro corresponde a una fotografía conservada dentro del Museo del Chocolate de Huachi Chico. Aunque no existe certeza sobre el año exacto en que fue tomada, Jennifer Escobar identifica en ella a su tía Rosario Soto y a dos de sus hijos realizando actividades vinculadas a la elaboración artesanal del chocolate dentro de una vivienda ubicada en la actual Av. Manuela Sáenz. Según el testimonio de la entrevistada, la rutina familiar estaba marcada por el trabajo diario relacionado con la producción de chocolate.	La imagen muestra la continuidad de la técnica artesanal dentro del núcleo familiar y la participación conjunta de diferentes generaciones en el proceso productivo. Paz (1989) plantea que la artesanía conserva su esencia mediante la transmisión directa de conocimientos y habilidades prácticas. Asimismo, Shiva (1995) destaca que los conocimientos tradicionales se mantienen vigentes gracias a las experiencias acumuladas por las comunidades y a su capacidad para transmitirlas a través del tiempo.	El registro evidencia que la permanencia de la técnica artesanal dependió de la participación familiar y de la enseñanza práctica desarrollada dentro del hogar. La fotografía demuestra que los conocimientos relacionados con la elaboración del chocolate fueron aprendidos mediante la experiencia cotidiana y el acompañamiento de generaciones anteriores. Además, Espinosa Miñoso (2023) permite reconocer que las prácticas culturales adquieren significado a partir de los contextos históricos y familiares donde se desarrollan.
Na06 – N06	La sexta fotografía corresponde al año 1990 y fue tomada en la iglesia de Huachi Chico durante las festividades de San Roque. En la imagen aparecen	La fotografía evidencia la relación existente entre la técnica artesanal y la vida comunitaria de Huachi Chico. Paz (1989) señala que la artesanía	El registro permite interpretar que la técnica artesanal no se desarrolló de manera aislada, sino como parte de una red de relaciones sociales, culturales y comunitarias.

	productores de chocolate, vecinos y habitantes del sector después de una celebración comunitaria. Según Isabel Vargas, muchas de las personas retratadas ya han fallecido, por lo que la fotografía posee un importante valor emocional y colectivo para la memoria barrial.	forma parte de las expresiones culturales que vinculan a las personas con su entorno social y con sus tradiciones. De igual manera, Dussel (1996) sostiene que las prácticas culturales locales constituyen manifestaciones propias de los pueblos y contribuyen a fortalecer su continuidad histórica dentro del territorio.	La presencia de productores de chocolate en espacios festivos refleja la integración del oficio dentro de la dinámica colectiva de la comunidad. Asimismo, Butler (2007) permite comprender que las prácticas sociales y culturales se fortalecen mediante la participación constante de los individuos dentro de los espacios comunitarios donde construyen y reproducen significados compartidos.

Nota. Elaboración propia en base a la ficha de memoria visual y entrevista realizada a chocolateros de Huachi Chico.

Antecedente de resultados

Los resultados obtenidos evidenciaron que el chocolate de Huachi Chico es percibido por la población como un producto representativo dentro del contexto gastronómico ambateño, destacándose por su reconocimiento cultural, su valor tradicional y su asociación con la identidad local. Los participantes manifestaron una valoración favorable respecto a su posicionamiento en la ciudad, considerándolo un elemento distintivo de la parroquia y un referente de la gastronomía tradicional ambateña.

Asimismo, los hallazgos reflejaron que las características sensoriales del producto, especialmente relacionadas con su sabor y aroma, contribuyen a fortalecer su reconocimiento y diferenciación dentro del entorno local. De igual manera, se identificó una estrecha relación entre el consumo del chocolate y las festividades tradicionales de la ciudad, aspecto que evidencia su presencia dentro de las expresiones culturales y sociales que forman parte de la memoria colectiva de la población.

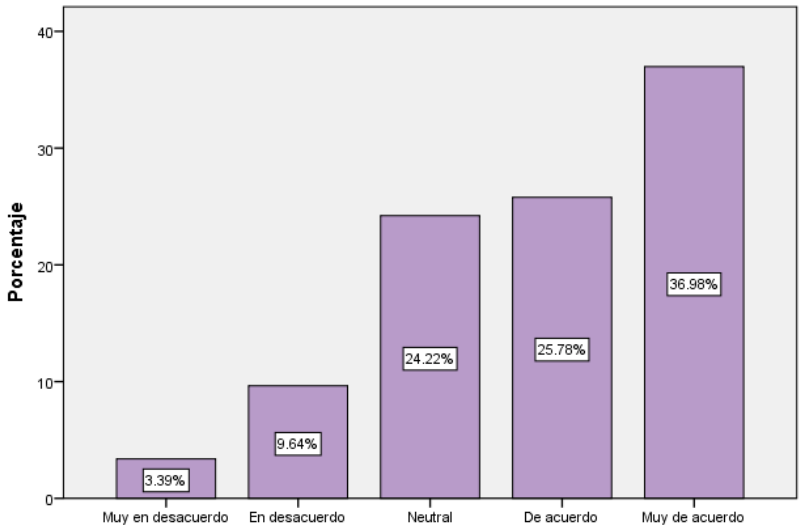
Por otra parte, los resultados permitieron identificar que el chocolate de Huachi Chico trasciende su función como producto alimenticio, al encontrarse vinculado con recuerdos familiares, experiencias compartidas y procesos de transmisión cultural entre generaciones. Esta relación con la memoria y las tradiciones locales fortalece su importancia como un elemento de identidad y patrimonio cultural dentro de la comunidad.

Finalmente, se evidenció una percepción favorable respecto a la necesidad de promover el conocimiento sobre la elaboración artesanal del chocolate entre las nuevas generaciones, reconociendo la importancia de preservar y transmitir los saberes tradicionales asociados a esta actividad. En este contexto, las estrategias orientadas a la difusión de los procesos técnico-artesanales fueron valoradas como mecanismos adecuados para fortalecer la continuidad

cultural, la apropiación social del conocimiento y la consolidación de la identidad ambateña vinculada al chocolate de Huachi Chico.

Figura 7 - *Pregunta 1*

¿Cree que el chocolate de Huachi Chico es un producto posicionado en el mercado gastronómico ambateño?



Nota. Elaboración con IBM SPSS Statistics versión 21 con base en los resultados de la pregunta 1

Análisis

Para la pregunta 1: 13 encuestados que corresponden al 3,39% seleccionaron la opción muy en desacuerdo, 37 encuestados que corresponden al 9,64% seleccionaron la opción en desacuerdo, 93 encuestados que corresponden al 24,22% seleccionaron la opción neutral, 99 encuestados que corresponden al 25,78% seleccionaron la opción de acuerdo, y 142 encuestados que corresponden al 36,98% seleccionaron la opción muy de acuerdo.

Interpretación

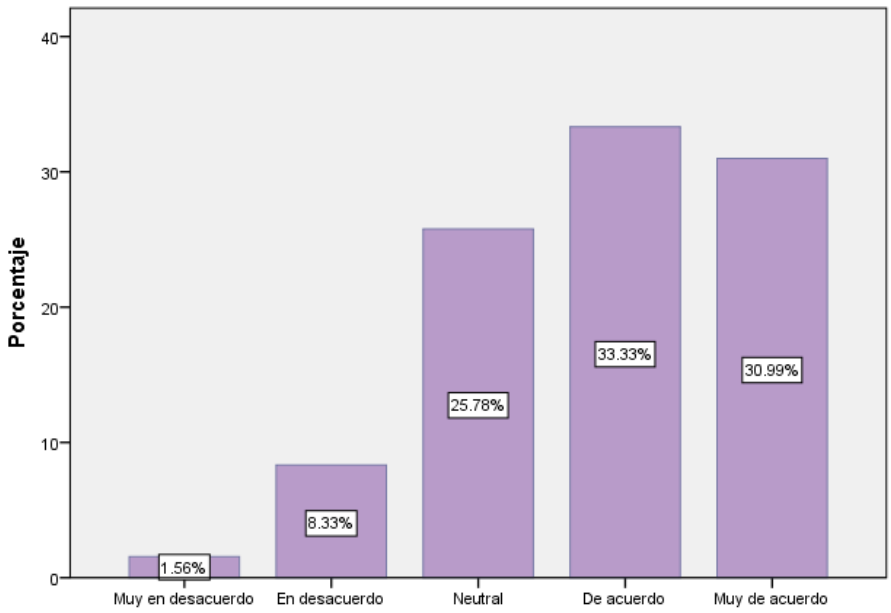
Con base en los resultados analizados en el párrafo anterior, el 62,76% de los encuestados perciben como *de acuerdo* y *muy de acuerdo* que el chocolate de Huachi Chico es un producto

posicionado en el mercado gastronómico ambateño. Asimismo, un porcentaje importante de respuestas se inclina por la opción *neutral,* lo que podría relacionarse con las limitaciones en la promoción del producto. Finalmente, un menor porcentaje de respuestas, no por ello menos importante, seleccionan las opciones negativas *muy en desacuerdo* y *en desacuerdo* con el 13,03%.

En conjunto, se interpreta que el chocolate de Huachi Chico mantiene una percepción mayormente positiva dentro del mercado gastronómico ambateño. No obstante, las opiniones neutrales y negativas evidencian la necesidad de fortalecer las estrategias de promoción y valorización del producto.

Figura 8 - *Pregunta 2*

¿Cree que el chocolate es el producto que mejor representa a Huachi Chico?



Nota. Elaboración con IBM SPSS Statistics versión 21 con base en los resultados de la pregunta 2.

Análisis

Para la pregunta 2: 6 encuestados que corresponden al 1,56% seleccionaron la opción muy en desacuerdo, 32 encuestados que corresponden al 8,33% seleccionaron la opción en desacuerdo, 99 encuestados que corresponden al 25,78% seleccionaron la opción neutral, 128 encuestados que corresponden al 33,33% seleccionaron la opción de acuerdo, y 119 encuestados que corresponden al 30,99% seleccionaron la opción muy de acuerdo.

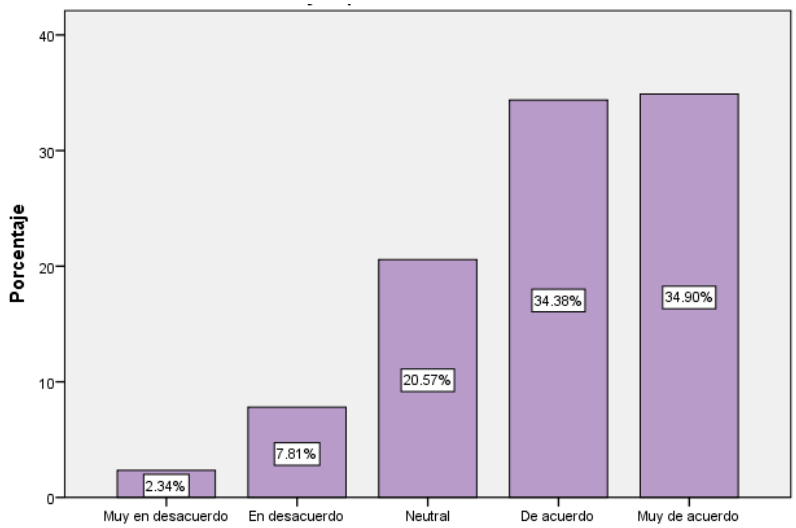
Interpretación

Con base en los resultados analizados en el párrafo anterior, el 64,32% de los encuestados perciben como *de acuerdo* y *muy de acuerdo* que el chocolate es el producto que mejor representa a Huachi Chico. Asimismo, un porcentaje importante de respuestas se inclina por la opción neutral con el 25,78%, lo que podría relacionarse con diferentes percepciones sobre los elementos representativos de la parroquia. Finalmente, un menor porcentaje de respuestas, no por ello menos importante, seleccionan las opciones negativas *muy en desacuerdo* y *en desacuerdo* con el 9,89%.

En conjunto, se interpreta que el chocolate de Huachi Chico mantiene una percepción positiva como producto representativo de la parroquia. No obstante, las respuestas neutrales y negativas reflejan la necesidad de fortalecer acciones de promoción cultural y gastronómica que contribuyan a consolidar su reconocimiento e identidad en la ciudad de Ambato.

Figura 9 - *Pregunta 3*

¿La experiencia sensorial (sabor y aroma) del chocolate de Huachi Chico es única y especial en la ciudad?



Nota. Elaboración con IBM SPSS Statistics versión 21 con base en los resultados de la pregunta 3

Análisis

Para la pregunta 3: 9 encuestados que corresponden al 2,34% seleccionaron la opción muy en desacuerdo, 30 encuestados que corresponden al 7,81% seleccionaron la opción en desacuerdo, 79 encuestados que corresponden al 20,57% seleccionaron la opción neutral, 132 encuestados que corresponden al 34,38% seleccionaron la opción de acuerdo, y 134 encuestados que corresponden al 34,90% seleccionaron la opción muy de acuerdo.

Interpretación

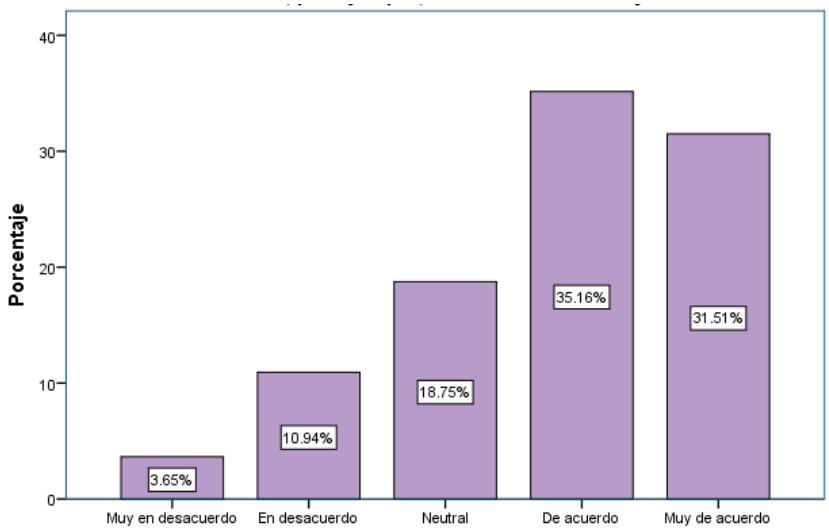
Con base en los resultados analizados en el párrafo anterior, el 69,28% de los encuestados perciben como *de acuerdo* y *muy de acuerdo* que la experiencia sensorial (sabor y aroma) del chocolate de Huachi Chico es única y especial en la ciudad. Asimismo, un porcentaje importante de respuestas se inclina por la opción neutral con el 20,57%, lo que podría

relacionarse con diferencias en las preferencias y experiencias de consumo de los consumidores. Finalmente, un menor porcentaje de respuestas, no por ello menos importante, seleccionan las opciones negativas *muy en desacuerdo y en desacuerdo* con el 10,15%.

En general, la experiencia sensorial del chocolate de Huachi Chico recibe una valoración favorable dentro de la ciudad. A pesar de ello, las opiniones neutrales y negativas muestran que todavía es necesario fortalecer la promoción y difusión del producto para consolidar su reconocimiento como un elemento representativo de Ambato.

Figura 10 - *Pregunta 4*

¿Asocia usted el consumo de chocolate de Huachi Chico con las festividades tradicionales de la ciudad, por ejemplo, la Fiesta de la Fruta y de las Flores?



Nota. Elaboración con IBM SPSS Statistics versión 21 con base en los resultados de la pregunta 4

Análisis

Para la pregunta 4: 14 encuestados que corresponden al 3,65% seleccionaron la opción muy en desacuerdo, 42 encuestados que corresponden al 10,94% seleccionaron la opción en desacuerdo, 72 encuestados que corresponden al 18,75% seleccionaron la opción neutral, 135

encuestados que corresponden al 35,16% seleccionaron la opción de acuerdo, y 121 encuestados que corresponden al 31,51% seleccionaron la opción muy de acuerdo.

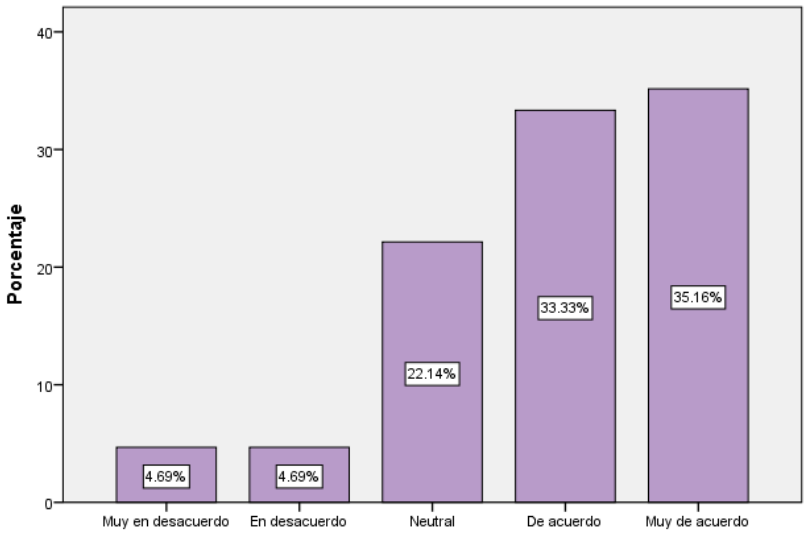
Interpretación

Con base en los resultados analizados en el párrafo anterior, el 66,67% de los encuestados perciben como de acuerdo y muy de acuerdo que el consumo de chocolate de Huachi Chico se asocia con las festividades tradicionales de la ciudad, como la Fiesta de la Fruta y de las Flores. Asimismo, un porcentaje importante de respuestas se inclina por la opción neutral con el 18,75%, lo que podría relacionarse con diferencias en el nivel de identificación cultural que poseen los participantes con respecto al producto y las celebraciones locales. Finalmente, un menor porcentaje de respuestas, no por ello menos importante, seleccionan las opciones negativas muy en desacuerdo y en desacuerdo con el 14,59%.

En conjunto, se interpreta que el chocolate de Huachi Chico mantiene una relación positiva con las festividades tradicionales de la ciudad y se reconoce como parte de la identidad cultural ambateña. No obstante, las respuestas neutrales y negativas reflejan la necesidad de impulsar acciones de promoción cultural y gastronómica que fortalezcan esta relación dentro de la población.

Figura 11 - *Pregunta 5*

¿Tomar el chocolate de Huachi Chico le trae recuerdos de su familia o de sus antepasados?



Nota. Elaboración con IBM SPSS Statistics versión 21 con base en los resultados de la pregunta 5

Análisis

Para la pregunta 5: 18 encuestados que corresponden al 4,69% seleccionaron la opción muy en desacuerdo, 18 encuestados que corresponden al 4,69% seleccionaron la opción en desacuerdo, 85 encuestados que corresponden al 22,14% seleccionaron la opción neutral, 128 encuestados que corresponden al 33,33% seleccionaron la opción de acuerdo, y 135 encuestados que corresponden al 35,16% seleccionaron la opción muy de acuerdo.

Interpretación

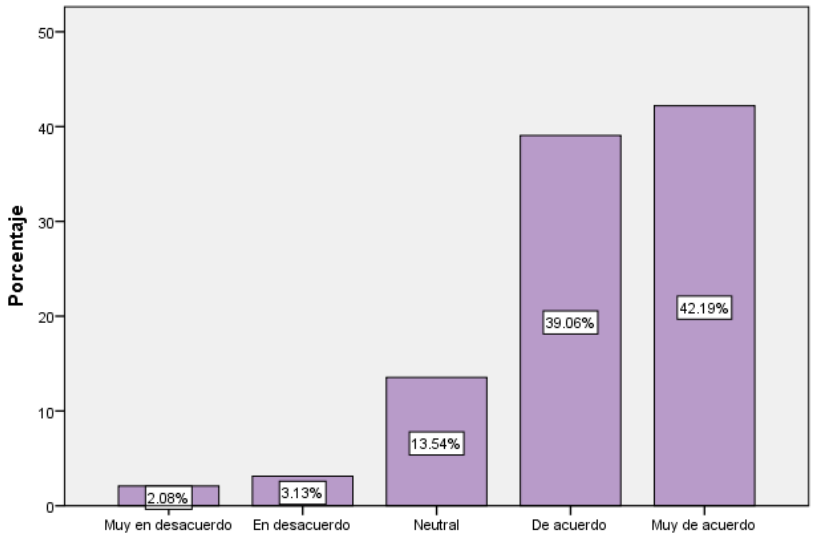
Con base en los resultados analizados en el párrafo anterior, el 68,49% de los encuestados perciben como de acuerdo y muy de acuerdo que tomar el chocolate de Huachi Chico les trae recuerdos de su familia o de sus antepasados. Asimismo, un porcentaje importante de respuestas se inclina por la opción neutral con el 22,14%, lo que podría relacionarse con diferencias en las experiencias personales y el nivel de vínculo cultural de los participantes con

el producto. Finalmente, un menor porcentaje de respuestas, no por ello menos importante, seleccionan las opciones negativas muy en desacuerdo y en desacuerdo con el 9,38%.

El análisis general permite identificar que el chocolate de Huachi Chico mantiene una relación importante con la memoria familiar y las tradiciones culturales de la población, siendo reconocido como parte de la identidad y herencia local. Sin embargo, las respuestas neutrales y negativas evidencian la necesidad de fortalecer acciones de difusión cultural que contribuyan a preservar y transmitir estas tradiciones a las nuevas generaciones.

Figura 12 - *Pregunta 6*

¿Considera que los jóvenes deban conocer sobre el chocolate de Huachi Chico para promover la identidad local?



Nota. Elaboración con IBM SPSS Statistics versión 21 con base en los resultados de la pregunta 6

Análisis

Para la pregunta 6: ¿Considera que los jóvenes deban conocer sobre el chocolate de Huachi Chico para promover la identidad local? 8 encuestados que corresponden al 2,1% seleccionaron la opción muy en desacuerdo, 12 encuestados que corresponden al 3,1% seleccionaron la

opción en desacuerdo, 52 encuestados que corresponden al 13,5% seleccionaron la opción neutral, 150 encuestados que corresponden al 39,1% seleccionaron la opción de acuerdo, y 162 encuestados que corresponden al 42,2% seleccionaron la opción muy de acuerdo.

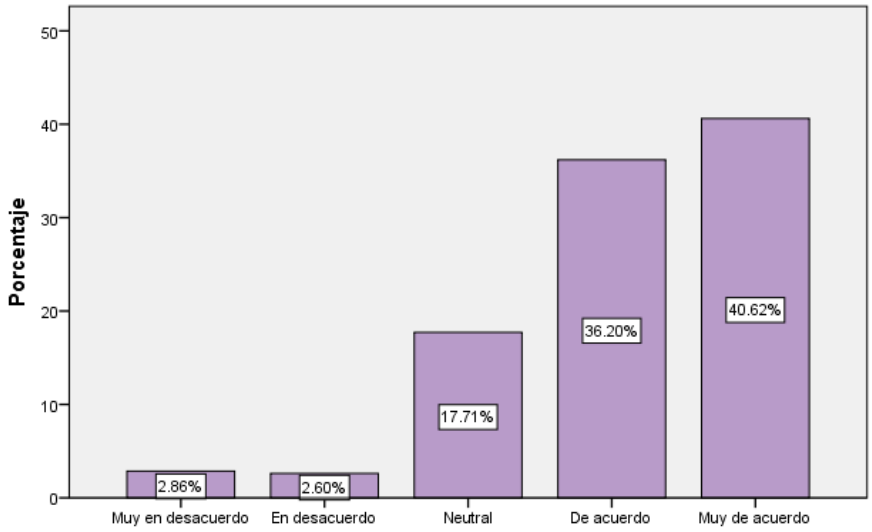
Interpretación

Con base en los resultados analizados en el párrafo anterior, el 81,25% de los encuestados perciben como de acuerdo y muy de acuerdo que los jóvenes deben conocer sobre el chocolate de Huachi Chico para promover la identidad local. Asimismo, un porcentaje importante de respuestas se inclina por la opción neutral con el 13,54%, lo que podría relacionarse con diferencias en la percepción sobre la importancia de transmitir las tradiciones culturales a las nuevas generaciones. Finalmente, un menor porcentaje de respuestas, no por ello menos importante, seleccionan las opciones negativas muy en desacuerdo y en desacuerdo con el 5,21%.

Los resultados obtenidos muestran que existe una percepción mayormente positiva sobre la importancia de que los jóvenes conozcan el chocolate de Huachi Chico como parte de la identidad local. No obstante, las respuestas neutrales y negativas reflejan la necesidad de fortalecer estrategias educativas y culturales que promuevan el interés y la valoración de las tradiciones gastronómicas ambateñas en las nuevas generaciones.

Figura 13 - *Pregunta 7*

¿Es motivo de orgullo local invitar a personas de otros lugares a probar el chocolate de Huachi Chico y que conozcan sobre la historia y cómo surge la elaboración?



Nota. Elaboración con IBM SPSS Statistics versión 21 con base en los resultados de la pregunta 7

Análisis

Para la pregunta 7: 11 encuestados que corresponden al 2,86% seleccionaron la opción muy en desacuerdo, 10 encuestados que corresponden al 2,60% seleccionaron la opción en desacuerdo, 68 encuestados que corresponden al 17,71% seleccionaron la opción neutral, 139 encuestados que corresponden al 36,20% seleccionaron la opción de acuerdo, y 156 encuestados que corresponden al 40,62% seleccionaron la opción muy de acuerdo.

Interpretación

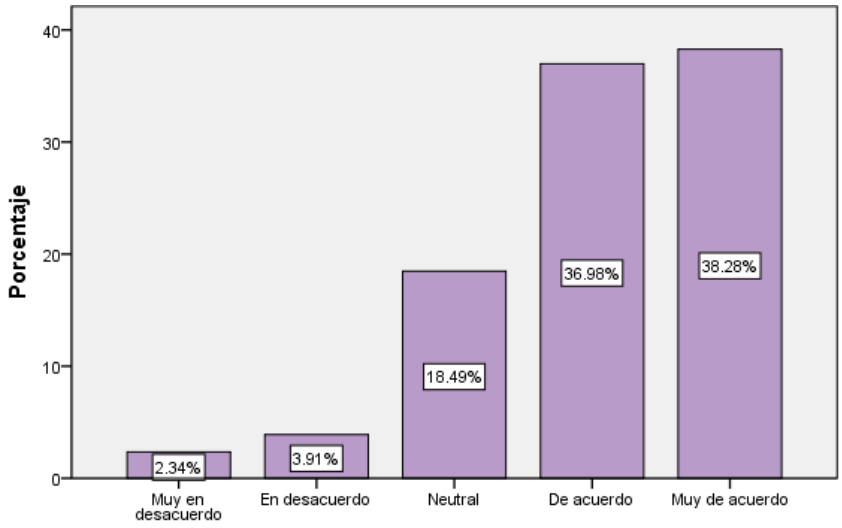
Con base en los resultados analizados en el párrafo anterior, el 76,82% de los encuestados percibe como *de acuerdo* y *muy de acuerdo* que es motivo de orgullo local invitar a personas de otros lugares a probar el chocolate de Huachi Chico y conocer sobre la historia y cómo surge

su elaboración. Asimismo, un porcentaje importante de respuestas se inclina por la opción neutral con el 17,71%, lo que podría relacionarse con diferencias en el nivel de apropiación cultural e identificación con el producto. Finalmente, un menor porcentaje de respuestas, no por ello menos importante, seleccionan las opciones negativas muy en desacuerdo y en desacuerdo con el 5,46%.

Los resultados reflejan que el chocolate de Huachi Chico genera un importante sentimiento de orgullo local entre los encuestados, al ser reconocido como parte de la identidad cultural y gastronómica de la ciudad. Sin embargo, las respuestas neutrales y negativas muestran la necesidad de fortalecer estrategias de promoción y difusión cultural que ayuden a incrementar el sentido de pertenencia y la valoración del producto dentro de la población.

Figura 14 - *Pregunta 8*

¿El chocolate de Huachi Chico le hace sentir parte de la comunidad ambateña?



Nota. Elaboración con IBM SPSS Statistics versión 21 con base en los resultados de la pregunta 8

Análisis

Para la pregunta 8: 9 encuestados que corresponden al 2,34% seleccionaron la opción muy en desacuerdo, 15 encuestados que corresponden al 3,91% seleccionaron la opción en desacuerdo, 71 encuestados que corresponden al 18,49% seleccionaron la opción neutral, 142 encuestados que corresponden al 36,98% seleccionaron la opción de acuerdo, y 147 encuestados que corresponden al 38,28% seleccionaron la opción muy de acuerdo.

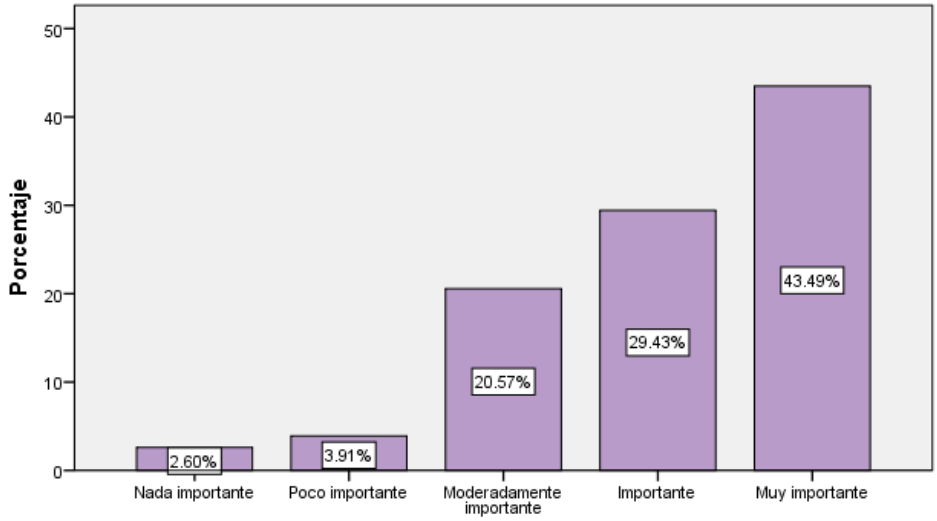
Interpretación

Con base en los resultados analizados en el párrafo anterior, el 75,26% de los encuestados perciben como de acuerdo y muy de acuerdo que el chocolate de Huachi Chico les hace sentir parte de la comunidad ambateña. Asimismo, un porcentaje importante de respuestas se inclina por la opción neutral con el 18,49%, lo que podría relacionarse con diferencias en el nivel de identificación cultural y sentido de pertenencia de los participantes. Finalmente, un menor porcentaje de respuestas, no por ello menos importante, seleccionan las opciones negativas muy en desacuerdo y en desacuerdo con el 6,25%.

Los resultados permiten identificar que el chocolate de Huachi Chico fortalece el sentido de pertenencia y la identidad cultural de gran parte de la población ambateña, al consolidarse como un elemento representativo de la comunidad. No obstante, las respuestas neutrales y negativas evidencian la necesidad de impulsar estrategias de promoción cultural y participación comunitaria que refuercen el vínculo de la población con este producto tradicional.

Figura 15 - *Pregunta 9*

¿En qué nivel de importancia considera que el diseño de una "Guía de procesos técnicos-artesanales" y su posterior distribución en las unidades educativas de la ciudad es la estrategia más apropiada para garantizar la transferencia de conocimiento?



Nota. Elaboración con IBM SPSS Statistics versión 21 con base en los resultados de la pregunta 9

Análisis

Para la pregunta 9: 10 encuestados que corresponden al 2,60% seleccionaron la opción nada importante, 15 encuestados que corresponden al 3,91% seleccionaron la opción poco importante, 79 encuestados que corresponden al 20,57% seleccionaron la opción moderadamente importante, 113 encuestados que corresponden al 29,43% seleccionaron la opción importante, y 167 encuestados que corresponden al 43,49% seleccionaron la opción muy importante.

Interpretación

Con base en los resultados analizados en el párrafo anterior, el 72,92% de los encuestados consideran como importante y muy importante el diseño de un "Manual de procesos técnicos-

artesanales" y su posterior distribución en las unidades educativas de la ciudad como una estrategia apropiada para garantizar la transferencia de conocimiento. Asimismo, un porcentaje importante de respuestas se inclina por la opción moderadamente importante con el 20,57%, lo que podría relacionarse con diferentes percepciones sobre la efectividad de las estrategias educativas y culturales propuestas. Finalmente, un menor porcentaje de respuestas, no por ello menos importante, seleccionan las opciones negativas nada importante y poco importante con el 6,51%.

Los resultados evidencian una percepción favorable sobre la implementación de una guía de procesos técnico-artesanales como estrategia para preservar y transmitir los conocimientos relacionados con el chocolate de Huachi Chico. Sin embargo, las respuestas moderadas y negativas muestran la necesidad de complementar esta propuesta con acciones educativas y de difusión cultural que fortalezcan el interés y la participación de la comunidad educativa.

3.2.Verificación de hipótesis

La prueba de Chi-cuadrado es una técnica estadística utilizada para identificar si existe relación entre dos variables categóricas, a partir de la comparación entre las frecuencias observadas y las frecuencias esperadas dentro de una muestra. De acuerdo con **Hernández, (2014)** , esta prueba permite determinar si las diferencias encontradas entre variables son estadísticamente significativas o si ocurren por azar. En este análisis, la hipótesis nula (H0) plantea que no existe relación entre las variables, mientras que la hipótesis alternativa (H1) sostiene que sí existe una relación significativa entre ellas.

En la presente investigación se aplicó la prueba de Chi-cuadrado de independencia, debido a que permitió analizar la relación entre la técnica artesanal del chocolate de Huachi Chico y la identidad ambateña, considerando la percepción de los encuestados respecto al valor cultural, tradicional y representativo del producto dentro de la ciudad de Ambato.

Dado que el objetivo del estudio es: Analizar la relación entre la técnica artesanal y la identidad ambateña en el caso de estudio del chocolate de la parroquia Huachi Chico, en el cantón Ambato.

Para la presente investigación se plantean las siguientes hipótesis:

H_1: La técnica artesanal del chocolate de Huachi Chico sí se relaciona significativamente con la identidad ambateña.

H_0: La técnica artesanal del chocolate de Huachi Chico no se relaciona significativamente con la identidad ambateña.

Tabla 4 - *Chi – cuadrado de Pearson*

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	Gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	470.618[a]	16	.000
Razón de verosimilitudes	290.367	16	.000
Asociación lineal por lineal	168.773	1	.000
N de casos válidos	384		

a. 14 casillas (56.0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es .23.

Los resultados de la prueba de Chi-cuadrado muestran un nivel de significancia menor a 0,05 (p = 0,000), lo que indica la existencia de una relación estadísticamente significativa entre las variables estudiadas. Por esta razón, se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alternativa, confirmando que la técnica artesanal mantiene relación con la identidad ambateña.

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. Conclusiones

- La técnica artesanal del chocolate en la parroquia Huachi Chico constituye un habitus productivo de naturaleza doméstica y vivencial, estructurado a partir de rutinas que desde tempranas horas de la madrugada animaban los patios familiares con el tostado y pelado manual del cacao. Este conocimiento, profundamente arraigado en el común vivir de los artesanos, encontró en la transmisión intergeneracional su principal mecanismo de continuidad: la observación participativa desde la infancia y el rol protagónico de la mujer configuraron un diálogo de saberes empírico y práctico que sostuvo la tradición a lo largo del tiempo. Con el surgimiento de espacios como el Museo del Chocolate, la técnica transitó del ámbito privado hacia escenarios de representación pública, logrando la legitimación institucional de sus herramientas y conocimientos como componentes sustanciales del patrimonio cultural de la zona.
- La identidad ambateña vinculada al chocolate de Huachi Chico reveló que hay una valoración positiva en lo que es la construcción sociocultural: el 64,32% de los consumidores lo reconoció como el producto más representativo de la parroquia y un referente de su patrimonio gastronómico. Su dimensión simbólica y afectiva se expresó con particular intensidad en la evocación de la memoria familiar, presente en el 68,49% de los encuestados, y en su estrecha asociación con hitos festivos como la Fiesta de la Fruta y de las Flores. El producto opera como catalizador del sentido de pertenencia y orgullo local, hecho que se refleja en el amplio consenso del 81,25% en torno a la

necesidad de transferir estos saberes a las nuevas generaciones como estrategia de salvaguardia frente a los acelerados procesos de modernización urbana.

- La propuesta estratégica es el diseño de una Guía de Procesos Técnicos-Artesanales, respaldado por el 72,92% de los encuestados, quienes lo consideraron una herramienta adecuada para relacionar la técnica tradicional con la identidad local. Su distribución en las unidades educativas de la ciudad permite fortalecer la transmisión de conocimientos entre los maestros chocolateros y las nuevas generaciones. Además de su función didáctica guía se plantea como una estrategia de salvaguardia cultural que contribuye a fortalecer el sentido de pertenencia y preservar la memoria colectiva de Huachi Chico dentro del patrimonio cultural de Ambato.

4.2. Recomendaciones

- Construir espacios dentro de los talleres artesanales de Huachi Chico, donde los maestros chocolateros puedan enseñar "paso a paso" y la técnica artesanal ya sea la antigua o la que ha sido renovada.
- Hacer campañas de difusión cultural y rutas gastronómicas que unan el consumo del chocolate con las historias de la parroquia, aprovechando el alto sentido de orgullo y memoria familiar identificado en los consumidores para fortalecer el posicionamiento del producto como ícono del patrimonio ambateño.
- Se recomienda implementar un programa piloto para dar a conocer la elaboración de una guía de procesos artesanales en las instituciones educativas de la ciudad. El producto servirá para las materias de escuela como estudios sociales.

PROPUESTA

Del cacao a la identidad: Guía ilustrada de la técnica artesanal del chocolate de Huachi Chico

Objetivo de la propuesta

Objetivo general

Diseñar una guía de procesos de la elaboración artesanal del chocolate ambateño que permita documentar, preservar y difundir los conocimientos técnicos, culturales e históricos asociados a esta tradición, contribuyendo al fortalecimiento de la identidad ambateña y a la transmisión de saberes hacia las nuevas generaciones.

Objetivos específicos

- Describir las etapas y procedimientos que intervienen en la elaboración artesanal del chocolate ambateño, desde la selección de la materia prima hasta el empacado del producto final.
- Recopilar información histórica, cultural y gastronómica relacionada con la tradición chocolatera de Huachi Chico como elemento representativo de la identidad ambateña.
- Diseñar un material educativo y visual que facilite la conservación, valoración y transferencia de los conocimientos asociados a la elaboración artesanal del chocolate hacia la comunidad y las futuras generaciones.

Justificación

La elaboración artesanal del chocolate constituye una de las actividades tradicionales más representativas de la parroquia Huachi Chico y forma parte del patrimonio cultural e identidad gastronómica de la ciudad de Ambato. A través de los años, esta práctica ha sido transmitida entre generaciones de familias chocolateras que han conservado conocimientos, técnicas y

procedimientos heredados de sus antepasados, permitiendo mantener vigente una tradición que ha acompañado el desarrollo histórico y cultural de la comunidad.

Los resultados obtenidos durante la investigación evidenciaron que la elaboración artesanal del chocolate trasciende su función productiva, ya que representa una manifestación cultural vinculada a la memoria colectiva, el sentido de pertenencia y la identidad ambateña. Asimismo, se identificó que los conocimientos asociados al oficio son transmitidos principalmente dentro del núcleo familiar, lo que ha permitido preservar saberes tradicionales relacionados con el uso de herramientas, técnicas de producción y formas de organización del trabajo artesanal.

No obstante, los cambios sociales, la modernización de los sistemas productivos y el limitado interés de las nuevas generaciones por continuar con algunos oficios tradicionales pueden ocasionar una pérdida progresiva de estos conocimientos. Frente a esta realidad, surge la necesidad de generar mecanismos que contribuyan a documentar y conservar la información relacionada con la tradición chocolatera de Huachi Chico, garantizando que dichos saberes permanezcan disponibles para futuras generaciones.

En este contexto, se propone la elaboración de una guía denominada “Del cacao a la identidad: Guía ilustrada de la técnica artesanal del chocolate de Huachi Chico”, concebida como una herramienta de documentación, conservación y difusión del conocimiento artesanal. La guía recopila información histórica, cultural y técnica relacionada con la producción tradicional del chocolate, describiendo de manera secuencial las etapas del proceso productivo, las herramientas utilizadas y los elementos que forman parte de esta manifestación cultural.

Finalmente, la propuesta contribuirá al fortalecimiento de la identidad ambateña mediante la valorización de una práctica artesanal que forma parte de la memoria histórica de la ciudad. Además, constituirá un recurso educativo y de consulta para estudiantes, investigadores,

turistas y comunidad en general, promoviendo el reconocimiento, conservación y transmisión de uno de los saberes tradicionales más representativos de Huachi Chico y del cantón Ambato.

Estructura del manual

Portada

La portada contendrá el título e la guía, una imagen representativa de la elaboración artesanal del chocolate, la institución académica, el año de elaboración y la versión del documento.

Índice

Permitirá organizar y localizar de manera rápida los contenidos desarrollados dentro del manual.

Alcance

La presente guía está dirigida a estudiantes, docentes y comunidad educativa de las instituciones educativas del cantón Ambato. Su alcance comprende la documentación histórica, cultural y técnica de la elaboración artesanal del chocolate de Huachi Chico, con la finalidad de fortalecer el conocimiento, valoración y conservación de esta práctica tradicional como parte de la identidad ambateña. La guía funcionará como material educativo y de consulta para promover la transmisión de saberes hacia las nuevas generaciones.

2. SECCIÓN DE PROCESOS Y CONTENIDOS

Historia del chocolate ambateño

Esta sección presenta los antecedentes históricos de la elaboración artesanal del chocolate en Ambato, destacando su origen, evolución y permanencia a través del tiempo. Asimismo, explica cómo las familias chocolateras de Huachi Chico han transmitido conocimientos y prácticas productivas que actualmente constituyen una expresión representativa de la identidad cultural y gastronómica de la ciudad.

Origen del cacao utilizado

Se describe la procedencia del cacao empleado en la elaboración del chocolate ambateño, identificando las principales zonas productoras del Ecuador y las características de la materia prima utilizada por los artesanos. Además, se explica la importancia del cacao dentro de la tradición chocolatera local.

Tipos de cacao utilizados

En este apartado se presentan las variedades de cacao empleadas en la elaboración artesanal, principalmente el cacao Nacional o Arriba y el cacao CCN51. Se detallan sus características físicas y organolépticas, así como su influencia en el aroma, sabor y calidad del producto final.

Herramientas utilizadas en la elaboración artesanal

Esta sección describe las herramientas tradicionales utilizadas durante el proceso productivo, entre ellas el bombo de tostado, la batea, el molino, los recipientes de trabajo y los moldes utilizados para la elaboración de las tabletas de chocolate, evidenciando la combinación entre tradición y adaptación tecnológica.

Selección y clasificación del cacao

Se explica el proceso mediante el cual los granos de cacao son revisados y seleccionados antes de iniciar su transformación. Durante esta etapa se identifican impurezas, residuos o granos deteriorados que puedan afectar la calidad del producto final, garantizando así el aprovechamiento adecuado de la materia prima.

Tostado

El tostado constituye una de las etapas más importantes de la elaboración artesanal del chocolate, ya que permite desarrollar las características de aroma, sabor y color que distinguen al producto ambateño. Durante este proceso los granos son sometidos a calor controlado dentro del bombo de tostado, favoreciendo la liberación de compuestos aromáticos y facilitando las etapas posteriores de producción.

Pelado

Una vez tostados los granos de cacao, se procede a retirar la cáscara que los recubre. Esta actividad permite obtener un producto limpio y libre de impurezas, facilitando el procesamiento posterior y contribuyendo a mejorar la calidad de la pasta de chocolate obtenida durante el molido.

Molido

El molido consiste en transformar los granos pelados en una pasta homogénea mediante el uso de molinos tradicionales o mecánicos. Durante esta etapa se libera la manteca natural del cacao, generando una mezcla con la textura adecuada para continuar con la elaboración artesanal.

Preparación de la masa de chocolate

En esta fase se acondiciona y homogeniza la pasta obtenida durante el molido, permitiendo alcanzar la consistencia requerida para el moldeado posterior. Además, se integran los ingredientes necesarios para conservar las características tradicionales del chocolate ambateño.

Entablillado

El entablillado constituye una de las prácticas más representativas de la tradición chocolatera local. Consiste en extender y moldear la masa de chocolate sobre superficies destinadas a darle forma, destacando la evolución del proceso desde el uso de hojas de atzera hasta la incorporación de láminas de silicón, manteniendo la esencia artesanal de la actividad.

Enfriado y solidificación

Después del moldeado, las tabletas permanecen en reposo durante un tiempo determinado para adquirir firmeza y consistencia. Esta etapa permite conservar la forma del producto y garantizar las condiciones necesarias para su manipulación y comercialización.

Empacado o enfundado

Finalmente, las tabletas son protegidas mediante envolturas destinadas a preservar su calidad y facilitar su comercialización. El empaque también cumple una función de identificación y presentación del producto, convirtiéndose en un elemento que refuerza el valor cultural y gastronómico del chocolate ambateño.

3. Sección de apoyo

Diagramas de flujo

Se incorporará un diagrama de flujo que represente gráficamente las etapas de elaboración artesanal del chocolate:

Recursos visuales

La sección incluirá fotografías históricas, imágenes del proceso de elaboración, ilustraciones de las herramientas tradicionales y registros fotográficos obtenidos durante la investigación.

Actividades didácticas

Se incorporarán datos curiosos sobre la tradición chocolatera de Huachi Chico y actividades educativas destinadas a fortalecer el aprendizaje de los estudiantes sobre el patrimonio cultural local.

REFERENCIAS

Albán, G., Verdesoto, A., & Castro, N. (2020). *Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción)*. https://doi.org/https://doi.org/10.26820/recimundo/4.(3).julio.2020.163-173

Alfaro, A., & Chavarria, G. (2003). *La ficha didáctica: Una técnica Útil y necesaria para individualizar la enseñanza*. https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5897922

Almansouri, M., Verkerk, R., Fogianno, V., & Luning, P. (2022). *The heritage food concept and its authenticity risk factors—Validation by culinary professionals*. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100523

Arango, E., Arango, C., & Osorio, C. (2025). *Local Identity and Urban Perception in an Intermediate City: Implications for Sustainable Urban Development*. https://doi.org/https://doi.org/10.3390/su17177765

Arcadu, M., Tubertini, E., Reyes, M., & Migliorini, L. (2025). *Construcción de la identidad y prácticas de desarrollo comunitario a través de la alimentación: Un estudio de caso.* https://doi.org/https://doi.org/10.3390/bs15121675

Arzeno, riana B., Torres, F., & Farias, M. (2022). *Los alcances del territorio: Un análisis del uso del concepto en publicaciones científicas de geografía en Argentina*. https://doi.org/https://doi.org/10.14409/pampa.2022.26.e0053

Ayala Ramirez, S., Castillo Girón, V. M., & Antoine, M. (2019). *Los conocimientos detrás del oficio tradicional: Conceptos y dimensiones para su análisis*. https://doi.org/10.35429/JOCS.2019.18.6.13.22

Babatina, Rubianano, Gonzalez, & Gaona. (2024). https://doi.org/10.22507/rli.v21n1a5

Bleibleh, S., & Balakrishnan, G. (2025). *Un estudio fenomenológico del apego al lugar y a los espacios gastronómicos: Expatriados y restaurantes en Dubái*. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.habitatint.2025.103399

Bourdieu, P. (1980). *CAMPO DE PODER, CAMPO INTELECTUAL*.

Bustos, C. (2009a). *La producción artesanal*. file:///C:/Users/HP%202023/Downloads/465545880009%20(2).pdf

Bustos, C. (2009b). *La producción artesanal*. https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545880009.pdf

Butler, J. (2007). *El género en disputa*. https://bffrepositorio.unal.edu.co/server/api/core/bitstreams/b551cddf-cf96-43bd-a778-600d6d93d447/content

Cabrera, J. (2020). *Entornos escondidos del barrio Altivo Ambateño*. https://doi.org/1853-3523-ccedce-86-165

Cárdenas Campos, J. M., & Cobos Maldonado, K. N. (2022). *Inventario de las técnicas artesanales en los cantones Gualaceo, Chordeleg y Sígsig de la provincia del Azuay, con la metodología del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural para la creación de un directorio de artesanos.* http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/40163

Congo, J. (2023). *LOS SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y LA IDENTIDAD CULTURAL EN EL CANTÓN AMBATO*. https://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/37171

Crenshaw, K. (1997). Desmarginalizando la intersección de raza y sexo: Una crítica feminista negra de la doctrina antidiscriminatoria, la teoría feminista y la política antirracista. In *Teorías jurídicas feministas*.

Cutanda, M. (2021). *MÉTODO MIXTO DE INVESTIGACIÓN: PERTINENCIA Y DIFICULTADES EN EL ESTUDIO PROGRAMAS DE REENGANCHE*. https://doi.org/https://doi.org/10.51896/caribe/MGUI5478

Danko, Y., Kolodiazhna, V., Nifatova, O., Halynska, A., Kseniia, B., Kovbasa, O., & Turchyn, T. (2025). *From Local Crafts to Market Niches: The Marketing Potential of Artisanal Foods in Ukraine*. https://doi.org/https://doi.org/10.3390/foods14132249

Denk, E. (2024). *Retos y oportunidades en productos gastronómicos con indicación geográfica registrada: Roseta de Erzurum*. https://doi.org/doi.org/10.3389/fsufs.2024.1460663

Dias, J. (2025). *The history of chocolate consumption in Portugal: A blend of tradition and innovation*.

Díaz, L. (2010). *La observación*. http://biblioteca.udgvirtual.udg.mx/jspui/handle/123456789/2714

Díaz, L., Torruco, U., Martínez, M., & Varela, M. (2013). *La entrevista, recurso flexible y dinámico*. http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=349733228009

Dussel, E. (1996). *Filosofia de la liberación*.

Espinosa Miñoso, Y. A. 1967-46480. (2023). *Feminismo descolonial: Nuevos aportes teórico-metodológicos a más de una década*. Santo Domingo, DO: En la Frontera,.

Feria, H., Gonzales, M., & Mantecón, S. (2020). *LA ENTREVISTA Y LA ENCUESTA: ¿MÉTODOS O TÉCNICAS DE INDAGACIÓN EMPÍRICA?* https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?Codigo=7692391

Fornet, R. (1998). *Supuestos filosóficos del diálogo intercultural*.

Foucault, M. (2002). *Nacimiento de la prisión por*. https://books.google.com.ec/books?id=_vKkDwAAQBAJ&lpg=PT4&ots=EO7zpNsr-1&dq=vigilar%20y%20castigar%20foucault&lr&hl=es&pg=PT16#v=onepage&q=vigilar%20y%20castigar%20foucault&f=false

García, B., Cuesta, P., Durán, P., & Penelas, A. (2024). https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100987

Gatti, G., Morgano, M., & Taniwaki, M. (2024). *Advances in bean-to-bar chocolate production: Microbiology, biochemistry, processing, and sensorial aspects*. https://doi.org/10.1590/1981-6723.13323

Gutierrez, G., Gutierrez, I., Suarez, J., Casanoves, F., Gutierrez, D., Hernandez, H., Butler, C., & Sibelet, N. (2024). *Contribution of local knowledge in cocoa (Theobroma cacao L.) to the well-being of cocoa families in Colombia: A response from the relationship*. https://doi.org/https://doi.org/10.1007/s10460-024-10623-x

Hernández, R. (2014). *Metodología de la investigación*. https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=775008

Huaire, E. (2019). *Método de investigación.* https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/9da1d578-43fc-4945-ac15-066ad496cf50/content

Jácome, G. (2025). *Rescate de la memoria colectiva sobre la identidad montuvia ecuatoriana en estudiantes de la Unidad Educativa "Luis Ulpiano de la Torre", provincia de Cotopaxi, periodo 2024-2025*. https://www.dspace.uce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/0e930247-b724-4f6a-93f4-9ea8a06b26f7/content

Kashyap, A. (2025). *The Gastronomic Culture of the Deori Community Residing in Assam*. https://doi.org/10.36948/ijfmr.2025.v07i03.43634

Lee, K.-S. (2023). https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2022.11.005

Lucco, M., Perez, A., Pacheco, E., Marín, O., Bellon, D., & Garzon, J. (2025). *Cacao, Culture, and Sustainability: Rural Knowledge and Environmental Challenges Among Smallholder Farmers in Lebrija, Colombia*. https://doi.org/https://doi.org/10.3390/world6030124

Menezes, L. (2025). *Identidades Libanesas: Los Desafíos del Sentimiento de Pertenencia y las Diferencias con la Comunidad Libanesa en la Diáspora en Brasil*. https://doi.org/https://doi.org/10.34024/cwekq956

Ortiz, E., Ramirez, L., Montoya, B., & Ramirez, J. (2024). *Identidad y cultura basadas en la gastronomía tradicional de la ciudad de Bello, Antioquia, Colombia.* https://doi.org/https://doi.org/10.1007/s41055-024-00152-y

Ossowska, L., Janiszewska, D., Grzegorz, K., & Ove, O. (2024). *Local Food Production Based on Culinary Heritage—AWay to Local Sustainability*. https://doi.org/https://doi.org/10.3390/su162411310

Paz, O. (1989). *El uso y la contemplación*. http://openbibart.fr/vibad/index.php?action=getRecordDetail&idt=oba_0014482

Ruiz, M., Guevara, L., Pereira, C., & Peréz, E. (2023). *Cultural Identity: A Case Study in The Celebration of the San Antonio De Padua (Lajas, Perú)*. https://doi.org/https://doi.org/10.3390/heritage6010018

Salazar Vélez, J. A. (2024). *PLAN DE SALVAGUARDIA SOBRE LA PREPARACIÓN ARTESANAL DE HELADOS EN EL CANTÓN SALCEDO PROVINCIA DE COTOPAXI*. https://repositorio.utc.edu.ec/handle/123456789/15055

Sanmartín, G., Sanchez, I., Salvador, A., Prieto, J., & Estruch, F. (2024). *Quantitative Assessment of Volatile Profile and Sensory Perception of Artisan Bread Made in the City of Valencia*. https://doi.org/https://doi.org/10.3390/foods13233872

Șchiopu, & Folea. (2025). *FORMAREA IDENTITĂȚII CULTURALE A ELEVILOR PRIN VALORIFICAREA TRADIȚIILOR ROMÂNEȘTI*. https://doi.org/https://doi.org/10.59295/sum5(185)2025_18

SEÇUK, B., & SEÇIM, Y. (2024). *Concept of artisan chocolate from the perspective of chocolatiers*. https://doi.org/10.1386/ijfd_00064_1

Segato, R. L. (2012). Gênero e colonialidade: Em busca de chaves de leitura e de um vocabulário estratégico descolonial (R. Barboza, Trans.). *e-cadernos CES*, (18). https://doi.org/10.4000/eces.1533

Sharma. (2025). *Culture as a Reflection of Heritage and Identity: A Thematic Analysis*. https://doi.org/10.15640/jflcc.v13p14

Shiva, V. (1995). https://idl-bnc-idrc.dspacedirect.org/server/api/core/bitstreams/a9a3445a-04d0-4d24-a644-80e92af60966/content

Suarez, J., Torres, F., Vaca, C., & Bonilla, M. (2024). *La interpretación gastronómica de las leyendas del cantón Ambato*. https://doi.org/https://doi.org/10.51736/zhwqgv27

Tobar, M., Córdova, I., Jara, A., Mónica, C., & Carlos, I. (2025). *Gastronomía ancestral y emprendimiento: Estrategias de gestión para la sostenibilidad.* https://doi.org/https://doi.org/10.63618/omd/isj/v3/n3/115

Ulloa Aguilar, R. (2025). *La construction de l'identité antillaise à travers trois personnages principaux dans le roman La Vie Scélérate de Maryse Condé*. https://doi.org/https://doi.org/10.15359/ra.1-35.5

Urry, J., & Larsen, J. (2012). https://doi.org/https://doi.org/10.4135/9781446251904

Usinia, P. (2019). *DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA DEL CHOCOLATE AMBATEÑO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA*. http://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/10311

UYANIK, B., & ÖZER, Ç. H. (2023). *The Role of Parents on Intergenerational Transmission of Cuisine Culture in Türkiye*. https://doi.org/https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1220

Walsh, K., Tapia, uis, & Viaña, J. (2010, December 14). *Aula Intercultural » Interculturalidad crítica y educación intercultural*. https://aulaintercultural.org/2010/12/14/interculturalidad-critica-y-educacion-intercultural/?utm_source=chatgpt.com

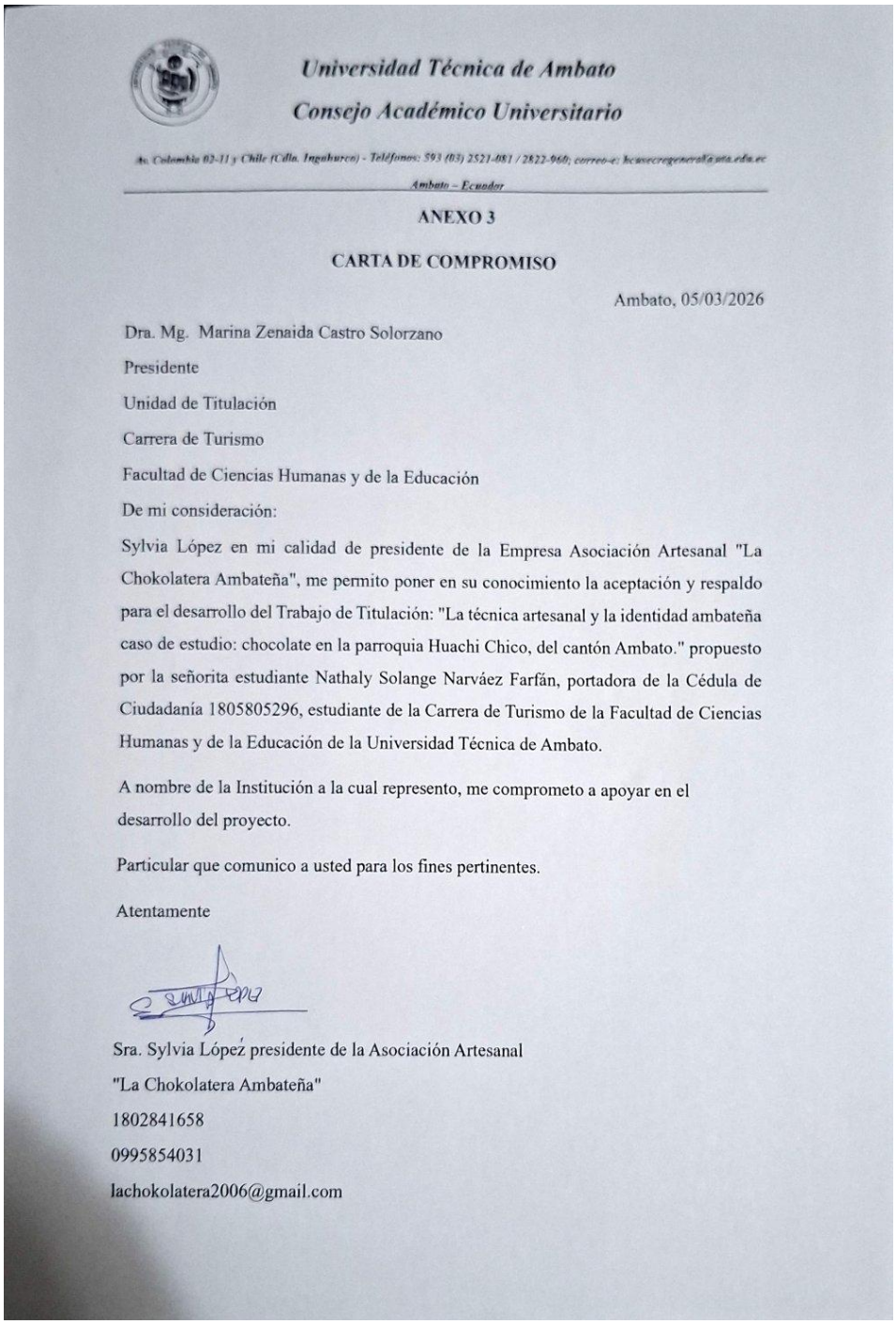
Widyanta, A., & Eerang, P. (2022). *Experiencia de turismo gastronómico y cambios en el panorama culinario del destino: Un estudio exploratorio de un destino gastronómico emergente*. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.tmp.2022.100964

Zakharova, Popovych, & Kasinecz,. (2024). *THE ROLE OF REGIONAL CUISINE AND TRADITIONAL CRAFTS IN THE DEVELOPMENT OF TOURIST AND RESTAURANT DESTINATIONS*. https://doi.org/10.32702/2307-2105.2024.6.42

ANEXOS

Anexo A

Carta compromiso



Universidad Técnica de Ambato

Consejo Académico Universitario

Av. Colombia 02-11 y Chile (Cdla. Ingahurco) - Teléfonos: 593 (03) 2521-081 / 2822-960; correo-e: hcuasecregeneral@uta.edu.ec

Ambato – Ecuador

ANEXO 3

CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 05/03/2026

Dra. Mg. Marina Zenaida Castro Solorzano

Presidente

Unidad de Titulación

Carrera de Turismo

Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

De mi consideración:

Sylvia López en mi calidad de presidente de la Empresa Asociación Artesanal "La Chokolatera Ambateña", me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación: "La técnica artesanal y la identidad ambateña caso de estudio: chocolate en la parroquia Huachi Chico, del cantón Ambato." propuesto por la señorita estudiante Nathaly Solange Narváez Farfán, portadora de la Cédula de Ciudadanía 1805805296, estudiante de la Carrera de Turismo de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

A nombre de la Institución a la cual represento, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente

Sra. Sylvia López presidente de la Asociación Artesanal

"La Chokolatera Ambateña"

1802841658

0995854031

lachokolatera2006@gmail.com

Anexo B

Parametrización de variables

Variables	Dimensiones	Indicadores
Técnica artesanal	Saberes y procedimiento artesanal	Saberes tradicionales
Técnica artesanal	Saberes y procedimiento artesanal	Herramientas de trabajo
Técnica artesanal	Saberes y procedimiento artesanal	Desarrollo manual del proceso
Técnica artesanal	Transmisión de la técnica	Transmisión intergeneracional
Técnica artesanal	Transmisión de la técnica	Continuidad laboral
Técnica artesanal	Transmisión de la técnica	Enseñanza para las nuevas generaciones
Técnica artesanal	Contexto productivo y material	Espacio de elaboración
Técnica artesanal	Contexto productivo y material	Objetos culturales del oficio
Identidad ambateña	Dimensión territorial y espacial	Arraigo parroquial
Identidad ambateña	Dimensión territorial y espacial	Paisaje urbano rural
Identidad ambateña	Dimensión simbólica y gastronómica	Valor patrimonial
Identidad ambateña	Dimensión simbólica y gastronómica	Gastronomía y narrativas
Identidad ambateña	Dimensión social y de pertenencia	Continuidad transgeneracional
Identidad ambateña	Dimensión social y de pertenencia	Memoria colectiva
Identidad ambateña	Dimensión social y de pertenencia	Sentido de pertenencia
Identidad ambateña	Dimensión social y de pertenencia	Roles de género

Anexo C

Matriz de consistencia del diseño de la investigación

Problema	Objetivo General	Objetivos específicos	Variables	Dimensiones	Indicadores	Metodología
¿Cómo se relacionan la técnica artesanal y la identidad ambateña, caso de estudio: chocolate en la parroquia Huachi Chico en el cantón Ambato?	Analizar la relación entre la técnica artesanal y la identidad ambateña en el caso de estudio del chocolate de la parroquia Huachi Chico, en el cantón Ambato.	Identificar la técnica artesanal del chocolate en la parroquia Huachi Chico en el cantón Ambato. Caracterizar la identidad ambateña en el caso de estudio del chocolate en la parroquia de Huachi Chico. Proponer una estrategia en la que la técnica artesanal se relacione con la identidad ambateña en el caso de estudio del chocolate en la parroquia Huachi Chico.	Técnica artesanal	Saberes y procedimiento artesanal	• Saberes tradicionales • Herramientas de trabajo • Desarrollo manual del proceso	
				Transmisión de la técnica	• Transmision intergeneracional • Continuidad laboral • Enseñanza para las nuevas generaciones	
				Contexto productivo y material	• Espacio de elaboración • Objetos culturales del oficio	
				Dimensión territorial y espacial	• Arraigo parroquial • Paisaje urbano rural	

			Identidad ambateña	Dimensión simbólica y gastronómica	• Valor patrimonial • Gastronomía y narrativas	
				Dimensión social y de pertenencia	• Continuidad transgeneracional • Memoria colectiva	
				Dimensión social y de pertenencia	• Sentido de pertenencia • Roles de género	

Anexo D

Encuesta a consumidores

¿Cree que el chocolate de Huachi Chico es un producto posicionado en el mercado gastronómico ambateño?

1. Muy en desacuerdo

2. En desacuerdo

3. Neutral

4. De acuerdo

5. Muy de acuerdo

¿Cree que el chocolate es el producto que mejor representa a Huachi Chico?

1. Muy en desacuerdo

2. En desacuerdo

3. Neutral

4. De acuerdo

5. Muy de acuerdo

¿La experiencia sensorial (sabor y aroma) del chocolate de Huachi Chico es única y especial en la ciudad?

1. Muy en desacuerdo

2. En desacuerdo

3. Neutral

4. De acuerdo

5. Muy de acuerdo

¿Asocia usted el consumo de chocolate de Huachi Chico con las festividades tradicionales de la ciudad, por ejemplo, la Fiesta de la Fruta y de las Flores?

1. Muy en desacuerdo

2. En desacuerdo

3. Neutral

4. De acuerdo

5. Muy de acuerdo

¿Tomar el chocolate de Huachi Chico le trae recuerdos de su familia o de sus antepasados?

1. Muy en desacuerdo

2. En desacuerdo

3. Neutral

4. De acuerdo

5. Muy de acuerdo

¿Considera que los jóvenes deban conocer sobre el chocolate de Huachi Chico para promover la identidad local?

1. Muy en desacuerdo

2. En desacuerdo

3. Neutral

4. De acuerdo

5. Muy de acuerdo

¿Es motivo de orgullo local invitar a personas de otros lugares a probar el chocolate de Huachi Chico y que conozcan sobre la historia y cómo surge la elaboración?

1. Muy en desacuerdo

2. En desacuerdo

3. Neutral

4. De acuerdo

5. Muy de acuerdo

¿El chocolate de Huachi Chico le hace sentir parte de la comunidad ambateña?

1. Muy en desacuerdo

2. En desacuerdo

3. Neutral

4. De acuerdo

5. Muy de acuerdo

¿En qué nivel de importancia considera que el diseño de Guía de procesos técnicos-artesanales' y su posterior distribución en las unidades educativas de la ciudad es la estrategia más apropiada para garantizar la transferencia de conocimiento y la preservación de la identidad ambateña en las nuevas generaciones?

1. Nada importante.

2. Poco importante.

3. Moderadamente importante.

4. Importante.

5. Muy importante.

Anexo E

Validación de instrumento – Encuesta

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO

Instrucción: Luego de revisar y cotejar el instrumento para recolección de datos "ENCUESTA", con la matriz de consistencia de la presente, le solicitamos que, con base en su criterio y experiencia profesional, valide dicho documento para su aplicación.

Instrumento para la validación de **"Encuesta semiestructurada"**

CRITERIOS DE VALIDACIÓN	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Los ítems, dimensiones e indicadores son comprensibles, específicos y fáciles de interpretar.		✓		
La formulación de las preguntas guía es clara, precisa y libre de ambigüedades.	✓			
La extensión y formato de instrumento permiten su uso práctico en el trabajo de campo.	✓			
Los datos que se obtendrán con la observación aportan significativamente al logro del objetivo específico.	✓			

ESCALA				OBSERVACIONES
ÍTEM	DEJAR	MODIFICAR	ELIMINAR	
1		✓		
2		✓		
3	✓			
4	✓			
5	✓			

CS Escaneado con CamScanner

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO

6	✓			
7		✓		
8	✓			
9	✓			
10				

Opinión de aplicabilidad: Aplicable ( ) Aplicable de corregir (✓) No aplicable ( )

Validado por: David Medina

Especialidad del Evaluador: Ing. Ecoturismo

Lugar de trabajo: GAD Ambato

Cargo que desempeña: Técnico de Turismo

Fecha: 16/04/16

Firma:

CS Escaneado con CamScanner

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO

Instrucción: Luego de revisar y cotejar el instrumento para recolección de datos "ENCUESTA", con la matriz de consistencia de la presente, le solicitamos que, con base en su criterio y experiencia profesional, valide dicho documento para su aplicación.

Instrumento para la validación de **"Encuesta semiestructurada"**

CRITERIOS DE VALIDACIÓN	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Los ítems, dimensiones e indicadores son comprensibles, específicos y fáciles de interpretar.				
La formulación de las preguntas guía es clara, precisa y libre de ambigüedades.				
La extensión y formato de instrumento permiten su uso práctico en el trabajo de campo.				
Los datos que se obtendrán con la observación aportan significativamente al logro del objetivo específico.				

ESCALA				OBSERVACIONES
ÍTEM	DEJAR	MODIFICAR	ELIMINAR	
1		∝.		DEFINIR EL PRODUCTO
2	✓			
3	✓			
4			✓	NO EXISTE DATA QUE PRUEBE ESTE ENUNCIADO.
5		X		VERBO

CS Escaneado con CamScanner

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO

6		X		FORMULACIÓN DE LA ACCIÓN
7	✓			
8	✓			
9	✓			
10	—	—	—	—

Opinión de aplicabilidad: Aplicable ( ) Aplicable de corregir (✓) No aplicable ( )

Validado por: FAUSTO R. UELA DE.

Especialidad del Evaluador: ESPECIALISTA TURISMO/CALIDAD/PROYECTOS.

Lugar de trabajo: GADMA.

Cargo que desempeña: ESPECIALISTA GESTION TURISTICA.

Fecha: 16/04/2026

Firma:

CS Escaneado con CamScanner

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO

Instrucción: Luego de revisar y cotejar el instrumento para recolección de datos "ENCUESTA", con la matriz de consistencia de la presente, le solicitamos que, con base en su criterio y experiencia profesional, valide dicho documento para su aplicación.

Instrumento para la validación de **"Encuesta semiestructurada"**

CRITERIOS DE VALIDACIÓN	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Los ítems, dimensiones e indicadores son comprensibles, específicos y fáciles de interpretar.	√			
La formulación de las preguntas guía es clara, precisa y libre de ambigüedades.	√			
La extensión y formato de instrumento permiten su uso práctico en el trabajo de campo.	√			
Los datos que se obtendrán con la observación aportan significativamente al logro del objetivo específico.	√			

ESCALA				OBSERVACIONES
ÍTEM	DEJAR	MODIFICAR	ELIMINAR	
1				
2				
3				
4				
5				

CS Escaneado con CamScanner

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO

6				
7				
8				
9				
10				

Opinión de aplicabilidad: Aplicable ( ) Aplicable de corregir ( ) No aplicable ( )

Validado por: Marco Arregoipa

Especialidad del Evaluador: Pastelería

Lugar de trabajo: Latacunga y Ambato

Cargo que desempeña: Postelero

Fecha: 11 - Abril - 2026

Firma:

CS Escaneado con CamScanner

Anexo F

Instrumento vacío – Entrevista

Datos generales del/la entrevistado/a	
Nombre:	
Edad:	
Barrio/Parroquia	
Ocupación:	
Relación con la fotografía:	
Contexto histórico y espacial	
¿En qué año o década fue tomada la fotografía?	
¿Dónde fue tomada?	
¿En qué sector de Ambato o parroquia se encontraba ese lugar?	
¿Cómo era ese espacio en esa época?	
¿Ese lugar aún existe o ha cambiado?	
Identificación de personas	
¿Quiénes aparecen en la imagen?	
¿Qué vínculo familiar tenía?	
¿Qué edades aproximadas tenían?	
¿Quién tomó la fotografía?	
¿Hay personas que ya no viven?	
Motivo y ocasión	
¿Por qué se tomó esa fotografía?	
¿Se trataba de un evento especial o un momento cotidiano?	
¿Era común tomarse fotografías en ese tiempo?	
¿La familia acostumbraba a conservar álbumes?	

Descripción visual y detalles	
¿Cómo es la vestimenta de las personas?	
¿Qué objetos o elementos destacan?	
¿Qué tipo de vivienda o espacio se observa?	
¿Qué expresiones o emociones transmiten?	
¿Se percibe alguna costumbre o tradición en la imagen?	
Vida cotidiana de la época	
¿Cómo era la rutina diaria de la familia?	
¿A qué se dedicaban laboralmente?	
¿Cómo era el barrio o la comunidad en ese tiempo?	
Significado y memoria	
¿Qué representa esta fotografía para usted?	
¿Qué recuerdos le genera?	
¿Qué historia cree que cuenta esta imagen?	
¿Qué enseñanza deja para las nuevas generaciones?	
Registro de control	
Entidad investigadora:	
Investigador/a:	
Fecha de investigación:	
Revisado y aprobado por:	
Fecha de aprobación:	

Anexo G

Instrumento vacío – Ficha de memoria visual

1 Material visual

2 Datos Generales

Código:	
Código institucional externo	
Título asignado a la fotografía	
Año aproximado	
Lugar especifico	
Autor/a	

Fuente, archivo o propietario:	
Link:	
Tipo de fotografía	Marque la(s) opción(es) que correspondan Blanco y negro Color Digitalizada Original
Estado de conservación	Marque la condición de la fotografía según su estado Bueno Regular Malo

3. Componentes visuales y socioculturales

La fotografía muestra a una niña de once meses de edad llamada María José Escobar dando sus primeros pasos, es su madre quien toma la fotografía al recordar ese momento tan especial y mucho más al contar cómo ella al dar sus primeros pasos corrió a comer el cacao recién tostado, una costumbre que según su madre la tiene hasta el día de hoy.	
Elementos generales	Presencia de personas Actividad Definida Espacio Urbano

	Espacio Rural Elementos culturales visibles Otros:
Componentes simbólicos	Vestimenta tradicional Herramientas de trabajo Arquitectura local Objetos culturales Otros:
Enfoque de género	Presencia de mujeres Presencia de hombres División sexual del trabajo Roles diferenciados Otros:
Estructura social	Jerarquías visuales Figura central de poder Presencia de liderazgo Otros:
Representación social	Reproduce estereotipos Cuestiona estereotipos Invisibiliza algún grupo Otros:
Profundización cultural	Prácticas ancestrales Saberes ancestrales

	Transmisión intergeneracional Continuidad cultural Otros:
Tipo de interacción	Convivencia, diálogos horizontales Integración, integración entre culturas Tensión Otros:
Dimensión cultural	Prácticas ancestrales Saberes ancestrales Transmisión intergeneracional Continuidad cultural Otros:

4 Lectura crítica y reflexiva

Narrativa de la fotografía	Tradicional/cultural Histórica Cotidiana Productiva/laboral Ritual/festiva Otra:
Voces presentes	Comunidad local Mujeres

	Hombres Niños/as Autoridades/lideres Diversidad/cultura visible
Voces ausentes	Mujeres Niños/as Adultos mayores Ninguna evidente Otra:
Tipo de memoria que fortalece	Memoria histórica Memoria cultural Memoria colectiva Memoria familiar Memoria identitaria
Posibilidad de resignificación	Uso educativo Uso turístico Museo/exposición Material digital Fortalecimiento identitario

5 Registro de control

Entidad investigadora:	

Investigador/a:	
Fecha de investigación:	
Revisado y aprobado por:	
Fecha de aprobación:	

Anexo H

Producto



ÍNDICE

HISTORIA 03

¿DE DÓNDE VIENE EL CACAO? 04

TIPO DE CACAO QUE SE USA 06

TOSTADO 9

PELADO 11

MOLIDO 13

ENTABLILLADO 15

ENFUNDADO 17

HERRAMIENTAS 19

TABLETA DE CHOCOLATE 22

DATOS CURIOSOS 23

RECETA 24

ENTRETENIMIENTO 26

Historia

La historia del chocolate ambateño se remonta aproximadamente al año 1880, período en el cual se consolidaron las primeras prácticas artesanales relacionadas con la transformación del cacao en la ciudad de Ambato. Desde sus inicios, esta actividad ha estado estrechamente vinculada a las dinámicas familiares, transmitiéndose de generación en generación como un saber tradicional que combina técnicas manuales, conocimientos empíricos y valores culturales propios de la identidad local.

A lo largo del tiempo, esta tradición ha logrado mantenerse vigente gracias a la continuidad de al menos cinco generaciones de chocolateros, quienes han preservado los procesos originales, adaptándolos de manera progresiva a las condiciones contemporáneas sin perder su esencia artesanal. Cada generación ha contribuido al fortalecimiento de esta práctica, incorporando pequeñas innovaciones en herramientas y métodos de producción, pero manteniendo intactos los principios fundamentales que caracterizan al chocolate ambateño, tales como la selección del cacao, el tostado, la molienda y el moldeado manual.

¿DE DÓNDE VIENE EL CACAO?



El cacao utilizado para la elaboración del chocolate ambateño proviene principalmente de la región Litoral del Ecuador, zona reconocida por sus condiciones climáticas favorables para el cultivo de este producto. En esta región, el cacao pasa por procesos iniciales como la cosecha, fermentación y secado, etapas fundamentales para desarrollar sus características de aroma, sabor y calidad. Una vez finalizado el secado, los granos son trasladados hacia la ciudad de Ambato, donde continúan las fases artesanales de transformación que dan origen al tradicional chocolate ambateño.



QUÉ TIPO DE CACAO SE USA?



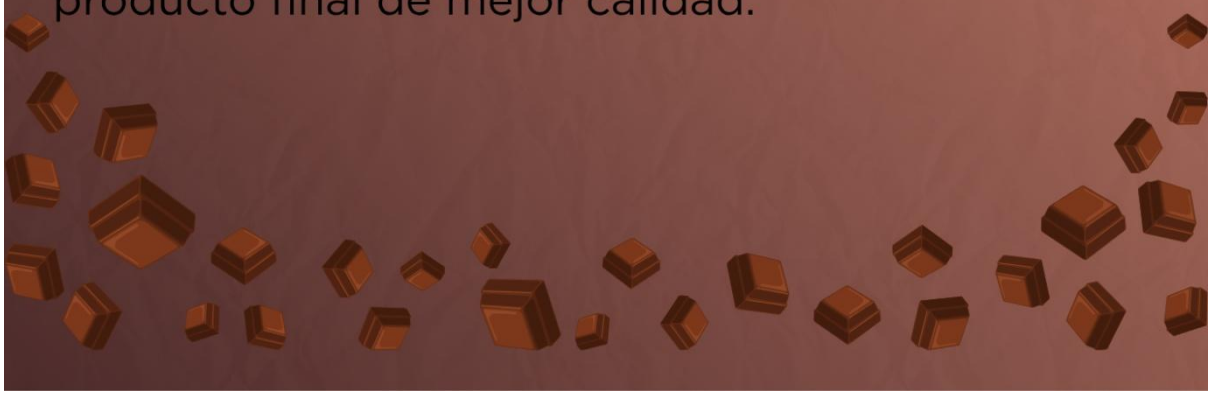
En la elaboración del chocolate ambateño se utilizan principalmente dos variantes de cacao: el Cacao Arriba y el CCN51, ambos reconocidos por sus características particulares y su importancia dentro de la producción cacaotera del Ecuador. El Cacao Arriba, también conocido como cacao Nacional o Fino de Aroma, es considerado una de las variedades más representativas y prestigiosas del país. Se distingue por su perfil organoléptico de alta calidad, caracterizado por aromas florales y frutales que aportan un sabor más suave y refinado al chocolate, razón por la cual es ampliamente utilizado en la chocolatería fina y gourmet.

Por otro lado, el CCN51 es una variante clonada de origen ecuatoriano que se destaca por su alta productividad y resistencia a enfermedades, características que han favorecido su expansión y comercialización a gran escala. A diferencia del Cacao Arriba, el CCN51 posee un sabor más intenso, robusto y ligeramente amargo, siendo utilizado tanto en la industria chocolatera como en la exportación, representando una gran parte de las exportaciones de cacao del país. Ambas variantes forman parte importante de la producción nacional y contribuyen a la elaboración del tradicional chocolate ambateño.

Por otro lado, el CCN51 es una variante clonada de origen ecuatoriano que se destaca por su alta productividad y resistencia a enfermedades, características que han favorecido su expansión y comercialización a gran escala. A diferencia del Cacao Arriba, el CCN51 posee un sabor más intenso, robusto y ligeramente amargo, siendo utilizado tanto en la industria chocolatera como en la exportación, representando una gran parte de las exportaciones de cacao del país. Ambas variantes forman parte importante de la producción nacional y contribuyen a la elaboración del tradicional chocolate ambateño.


TOSTADO
CACAO

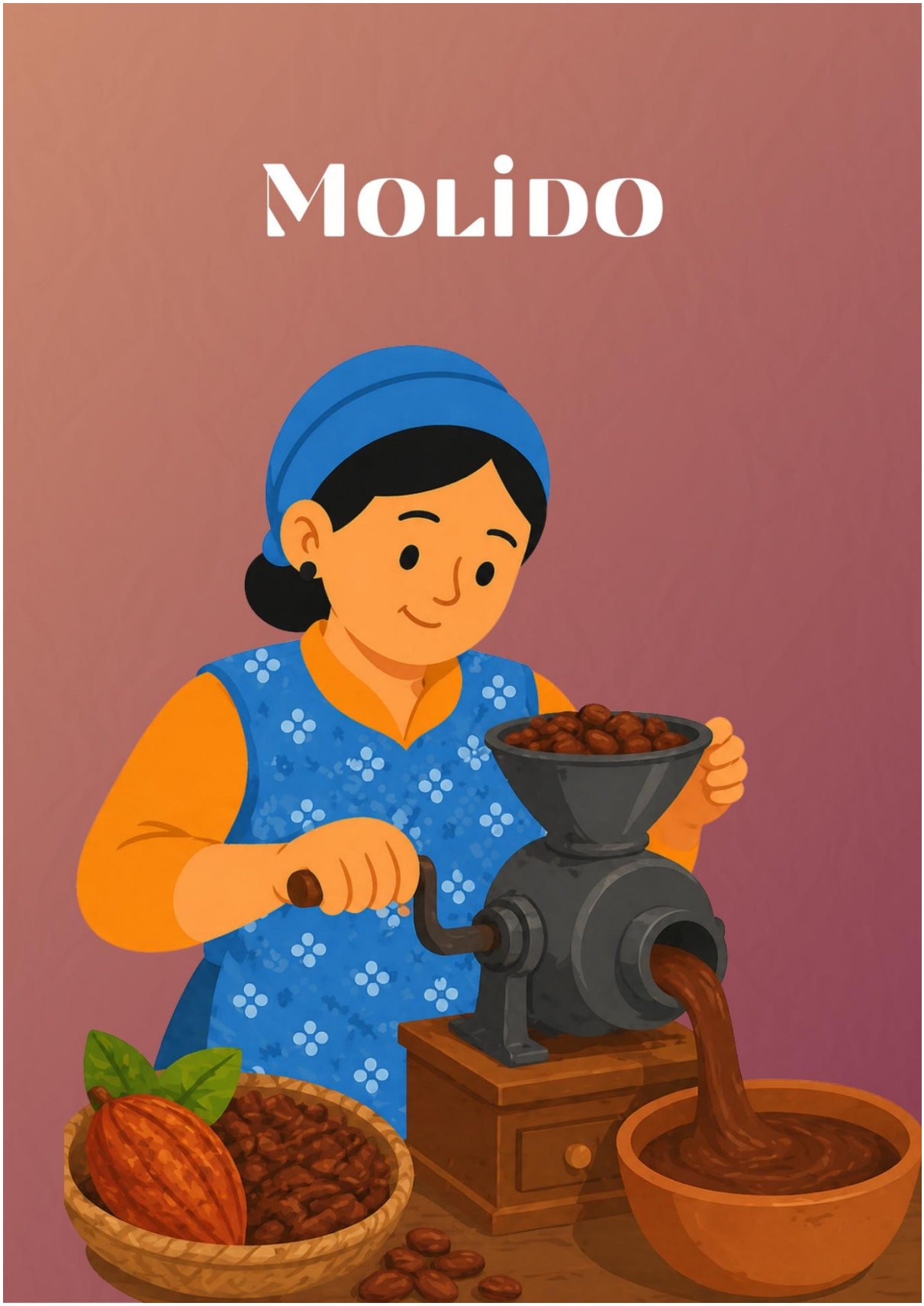
El tostado del cacao es una etapa fundamental en la elaboración del chocolate, ya que permite desarrollar el aroma y sabor característicos del grano. Este proceso consiste en someter los granos de cacao a una fuente de calor controlada durante un tiempo determinado, lo que facilita la reducción de la humedad y el desprendimiento de la cáscara. Es importante mantener un control adecuado de la temperatura y el tiempo de exposición, ya que un tostado excesivo puede afectar negativamente las cualidades sensoriales del cacao. Un tostado uniforme garantiza un producto final de mejor calidad.




PELADO
CACAC

El pelado del cacao es el proceso mediante el cual se retira la cáscara de los granos previamente tostados. Esta etapa se realiza cuando la cáscara se encuentra más frágil, lo que facilita su separación del grano o nib de cacao. El objetivo principal es obtener una materia prima limpia, libre de impurezas, que permita continuar con las siguientes fases del proceso. Es fundamental realizar un pelado cuidadoso para evitar la presencia de residuos de cáscara, ya que estos pueden afectar la textura y el sabor del chocolate final.




Molido

Entablillado



El entablillado es una de las etapas tradicionales en la elaboración del chocolate ambateño, mediante la cual la pasta de chocolate era colocada y moldeada sobre hojas de atzera, material utilizado antiguamente para dar forma y facilitar el enfriamiento del producto. Este proceso representaba una práctica artesanal característica de los primeros chocolateros de Ambato. Sin embargo, con el paso del tiempo y la incorporación de nuevas herramientas, actualmente se emplean láminas de silicón, las cuales permiten un moldeado más práctico, higiénico y uniforme, manteniendo la esencia artesanal del proceso de elaboración del chocolate.

Enfundado



El enfundado es la etapa final del proceso de elaboración del chocolate, en la cual las tabletas son colocadas en fundas o envolturas para su conservación y comercialización. Este procedimiento permite proteger el producto de factores externos como la humedad, el polvo o la contaminación, ayudando a mantener su calidad y presentación. Además de cumplir una función de protección, el enfundado también contribuye a la identificación del producto mediante etiquetas o diseños que representan la tradición y la identidad del chocolate ambateño.

HERRAMIENTAS PRINCIPALES

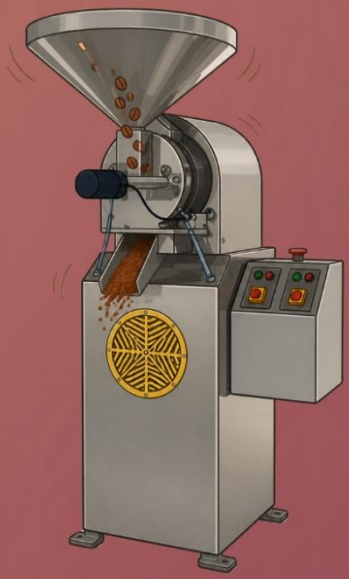




BOMBO DE TOSTADO

BATEA





MOLINO

TABLETA DE CHOCOLATE



DATOS CURIOSOS



Investigaciones arqueológicas realizadas en el sitio Santa Ana–La Florida, en la provincia de Zamora Chinchipe, descubrieron restos de cacao dentro de una vasija perteneciente a la cultura Mayo-Chinchipe, datada entre los años 3500 y 3350 a. C. Este hallazgo demuestra que el cacao ya era utilizado hace más de 5.000 años en el territorio ecuatoriano, convirtiendo al Ecuador en uno de los lugares con las evidencias más antiguas del uso y consumo de cacao en el mundo.



RECETA PARA LA TAZA DEL CHOCOLATE AMBATEÑO



- Añadir aproximadamente 40 g de chocolate ambateño (una tableta) en un litro de leche o agua.
- Hervir la mezcla a fuego medio.
- Batir constantemente hasta obtener una mezcla homogénea.
- Agregar azúcar al gusto.
- Opcionalmente, se puede incluir vainilla o canela para potenciar el sabor.

ZONA DE ENTRETENIMIENTO











Código QR



Anexo I

Fotos de las visitas





