

Rescate cultural y gastronómico del chaguarmishqui en el cantón Pujilí 2024

Cultural and gastronomic rescue of the chaguarmishqui in the Pujilí canton 2024

Andrea Estefanía Fierro Ricaurte¹ , Erick Andrés Mena Pacheco² , Juan Ignacio Medina Garzón³ , Xavier Alejandro Silva Viteri⁴ 

¹ Instituto Superior Tecnológico Vicente León, a.fierro@istvicenteleon.edu.ec, Latacunga, Ecuador

² Instituto Superior Tecnológico Vicente León, e.mena@istvicenteleon.edu.ec, Latacunga, Ecuador

³ Instituto Superior Tecnológico Vicente León, j.medina@istvicenteleon.edu.ec, Latacunga, Ecuador

⁴ Instituto Superior Tecnológico Vicente León, x.silva@istvicenteleon.edu.ec, Latacunga, Ecuador

RESUMEN

En Pujilí, el chaguarmishqui es un símbolo de la conexión entre la gente y la naturaleza. Es el resultado de siglos de conocimientos que han sido transmitidos por padres y abuelos, donde cada familia tenía su propia receta y sus propios secretos. Pero ahora, con la llegada de alimentos procesados y la influencia de la globalización, estos conocimientos están en peligro de desaparecer. Los objetivos de la presente investigación, son determinar los referentes teóricos que justifiquen la realización de un rescate cultural y gastronómico del chaguarmishqui en el cantón Pujilí, recopilar información de técnicas ancestrales, ingredientes, métodos de preparación y significado cultural del chaguarmishqui. Se realizó una investigación etnográfica, con el método de observación directa y aplicación de encuestas a adultos mayores de acuerdo al censo de población y vivienda del Ecuador en el año 2022, se tomó una muestra de 263 encuestas. Entre los resultados se obtiene la visibilidad de población hacia esta bebida como una tradición importante para el cantón, los ingredientes importantes son el dulce de cabuyo, arroz de cebada y agua, existe aún el uso de una olla tradicional para la realización del mismo por medio del hervido como el método de preparación tradicional. Se concluye que es de suma importancia la realización de un rescate cultural y gastronómico de una bebida emblemática como es el chaguarmishqui tanto para el cantón como para la provincia en general.

Palabras clave: Chaguarmishqui, Rescate cultural, Globalización, Técnicas ancestrales, Etnografía

ABSTRACT

In Pujilí, the chaguarmishqui is a symbol of the connection between people and nature. It is the result of centuries of knowledge that has been transmitted by parents and grandparents, where each family had its own recipe and secrets. But now, with the advent of processed foods and the influence of globalization, this knowledge is in danger of disappearing. The objectives of this research are to determine the theoretical references that justify carrying out a cultural and gastronomic rescue of the chaguarmishqui in the Pujilí canton, to collect information on ancestral techniques, ingredients, preparation methods and cultural meaning of the chaguarmishqui. An ethnographic investigation was carried out, using direct observation and surveys applied to older adults according to the population and housing census of Ecuador in 2022, a sample of 263 was taken. Among the results, it was found that the population regards this drink as an important tradition for the canton, the important ingredients are cabuyo candy, barley rice and water, there is still the use of a traditional pot to make it through of boiling as the traditional preparation method. It is concluded that it is of utmost importance to carry out a cultural and gastronomic rescue of an emblematic drink such as chaguarmishqui both for the canton and for the province in general.

Keywords: Chaguarmishqui, Cultural rescue, Globalization, Ancestral techniques, Ethnography

1. INTRODUCCIÓN

El Chaguarmishqui, una preparación tradicional de la región andina, forma parte del patrimonio cultural y gastronómico del cantón Pujilí, en la provincia de Cotopaxi, Ecuador (Allauca, R., 2011). Sin embargo, con el paso del tiempo, el conocimiento y la práctica de esta receta ancestral han ido perdiéndose debido a la modernización, la globalización de los gustos y la falta de transmisión intergeneracional de estos saberes culinarios. El objetivo de la presente investigación es rescatar y revitalizar las tradiciones culturales y gastronómicas del chaguarmishqui en el cantón Pujilí durante el año 2024, promoviendo la conservación de esta práctica ancestral y su integración en la identidad local.

Según Correa María, 2019, el chaguarmishqui es una preparación que en el campo de la cocina va desde lo dulce a lo salado, convirtiéndose en ingredientes, que son dos productos muy versátiles para poder crear nuevas recetas o realizar recetas ya conocidas. En la gastronomía existe una gran diversidad de recetas, en si el chaguarmisqui en el campo de las bebidas no es tan explotado se lo toma puro o con su preparación más reconocida que es chaguarmishqui con cebada en grano; una bebida tradicional extraída del jugo de la penca del agave, apreciada por su sabor distintivo y sus propiedades nutritivas. Sin embargo, con el paso del tiempo y la modernización, esta tradición ha perdido relevancia, poniendo en riesgo su existencia y la continuidad de su legado cultural (Ultimas noticias, 2016).

Se ha realizado esta investigación de rescate cultural y gastronómico del chaguarmishqui en Pujilí, con el propósito de revitalizar esta tradición e integrarla nuevamente en la vida cotidiana de los habitantes del cantón. Esta investigación pretende no solo preservar una parte fundamental de la identidad cultural de Pujilí, sino también impulsar el turismo y la economía local mediante la revalorización de sus prácticas ancestrales, por medio del registro del producto dentro del sistema de información del patrimonio cultural del Ecuador en la localidad de Pujilí.

Esta investigación busca no solo proteger una tradición en riesgo de desaparecer, sino también fortalecer la estructura y las interrelaciones que existen dentro de una comunidad en términos tanto sociales como económicos, es decir las dinámicas que permiten la convivencia, el desarrollo y el funcionamiento de la sociedad en el ámbito local, y se compone de diversas variables que interactúan entre sí; subrayando la importancia de conservar los conocimientos ancestrales y su integración en la vida moderna (León, Tapia, 2013).

2. MATERIALES Y MÉTODOS

En la presente investigación se utilizó una metodología adecuada que incluyó diversas modalidades, enfoques e instrumentos, junto con fichas de recolección de información. Esto permitió realizar un análisis e interpretación de datos eficiente, obteniendo resultados precisos.

Enfoque de la investigación

Enfoque cualitativo

Según López y Sandoval (2016) el enfoque cualitativo es la que produce datos descriptivos, con las propias palabras de las personas habladas o escritas y la conducta observable.

El enfoque del proyecto de investigación fue cualitativo, debido a su naturaleza social. Se utilizó para la recolección de datos sin realizar mediciones numéricas, con el propósito de desarrollar o refinar preguntas de investigación durante el proceso de interpretación.

Investigación de campo

Grajales (2001) menciona que esta categorización diferencia entre el lugar donde se desenvuelve la investigación, si los escenarios son los naturales en el terreno de los hechos se denomina como una investigación de campo aquí está inmerso las observaciones en un barrio, las encuestas a los actores claves insitu, el registro de datos afines a las características del entorno, el propósito consiste en estar en el lugar y realizar un levantamiento de información.

El proyecto se realizó insitu, mediante los instrumentos de investigación como son las encuestas para el levantamiento de información de métodos y técnicas ancestrales del chaguarmishqui.

Instrumentos de la investigación

Entrevistas

La entrevista semiestructurada es una “técnica de interacción personal que permite la libertad de alterar el orden, la forma de preguntar y el número de preguntas, se dispone de una guía que puede modificarse de acuerdo a los intereses del investigador” (Hernández., Fernández y Baptista., 2010).

Para ejecución de la entrevista semiestructurada se utilizó grabaciones de voz con el consentimiento de los informantes para su posterior sistematización, se aplicó de manera aleatoria a 10 vendedores de Chaguarmishqui en el mercado del cantón.

Encuestas

Una encuesta es un método de investigación que recopila información, datos y comentarios por medio de una serie de preguntas específicas. (Hernández., Fernández y Baptista., 2010). Se aplicaron encuestas a adultos mayores del cantón, personas en rango de edad de 65 años en adelante.

Población y muestra

La delimitación de la investigación se realizó identificando información en todo el territorio del cantón Pujilí, tomando como referencia el número de adultos mayores. (INEC, Instituto Nacional de Estadística y Censo, 2022).

Tabla 1. Adultos mayores del cantón Pujilí

SEXO	NUMERO DE PERSONAS	PORCENTAJE
Femenino	4122	70%
Masculino	3414	30%
TOTAL	7536	100%

Nota: INEC, 2022

Basado en este resultado la fórmula hace referencia a una población finita (cuando se conoce el total de unidades de observación que la integran):

(1)

Donde:

n = tamaño de la muestra
 N = tamaño de la población
 Z = valor de Z crítico, calculado en las tablas del área de la curva normal. Llamado también nivel de confianza.
 d = precisión del muestreo
 p = proporción aproximada del fenómeno en estudio en la población de referencia
 q = proporción de la población de referencia que no presenta el fenómeno en estudio (1 - p). La suma de la p y la q siempre debe dar 1.

(2)

N = 7536
 Z = 1.65 (90% nivel de confianza)
 d = 0,1
 p = 0,5
 q = 1
 d = 0,1 (10% de error)

En concordancia al cálculo muestral se debe aplicó un número de 263 encuestas a los adultos mayores del cantón Pujilí.

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Análisis e interpretación de resultados encuestas aplicadas a adultos mayores del cantón Pujilí

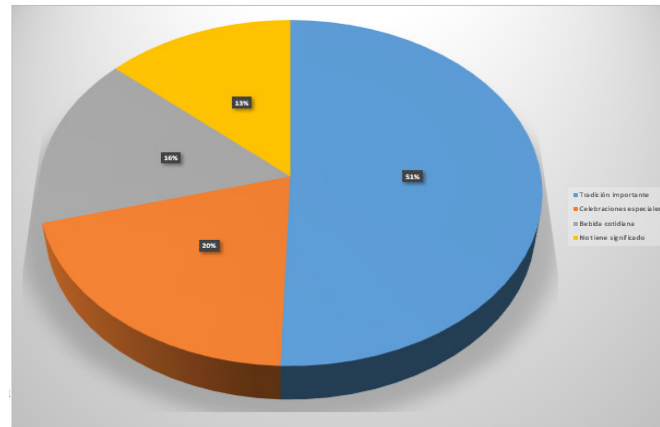
Pregunta 1: ¿Qué significado tiene el chaguarmishqui en su familia y comunidad?

Tabla 2. Significado para la familia

OPCIONES	PERSONAS
Tradición importante	133
Celebraciones especiales	53
Bebida cotidiana	42
No tiene significado	35
TOTAL:	263

Nota: Los datos fueron elaborados y recolectados por los autores

Figura 1. Significado del chaguarmishqui



Nota: Los datos fueron elaborados y recolectados por los autores

De las 263 personas encuestadas 133, es decir el 51%; consideran el chaguarmishqui como una tradición importante para su familia y comunidad, y 35 personas, que representa el 13% lo identifican como algo sin significado.

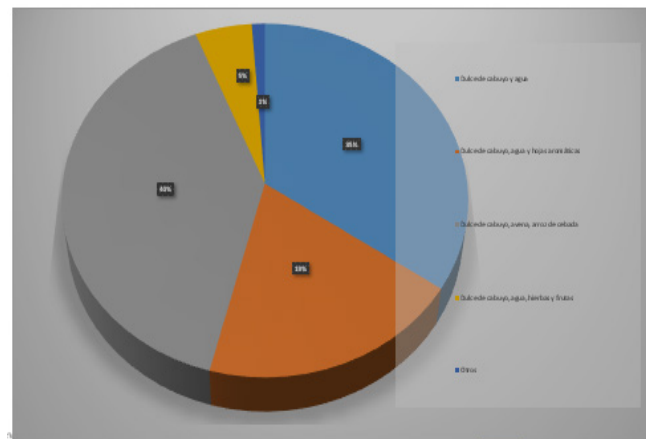
Pregunta 2: ¿Cuáles son los ingredientes principales que se utilizan?

Tabla 3. Ingredientes principales

OPCIONES	PERSONAS
Dulce de cabuyo y agua	91
Dulce de cabuyo, agua y hojas aromáticas	51
Dulce de cabuyo, avena, arroz de cebada	105
Dulce de cabuyo, agua, hierbas y frutas	13
Otros	3
TOTAL:	263

Nota: Los datos fueron elaborados y recolectados por los autores

Figura 2. Ingredientes del chaguarmishqui



Nota: Los datos fueron elaborados y recolectados por los autores

De los 263 encuestados, el 40% prefiere una preparación de chaguarmishqui, el 35% utiliza únicamente dulce de cabuyo y agua, un 19% añade hojas aromáticas, un 5% incluye hierbas y frutas, finalmente, un 1% utiliza otros ingredientes.

De acuerdo a los resultados obtenidos podemos ver que existen cambios en costumbres y en el consumo del chaguarmishqui principalmente por la globalización y la introducción de alimentos procesados.

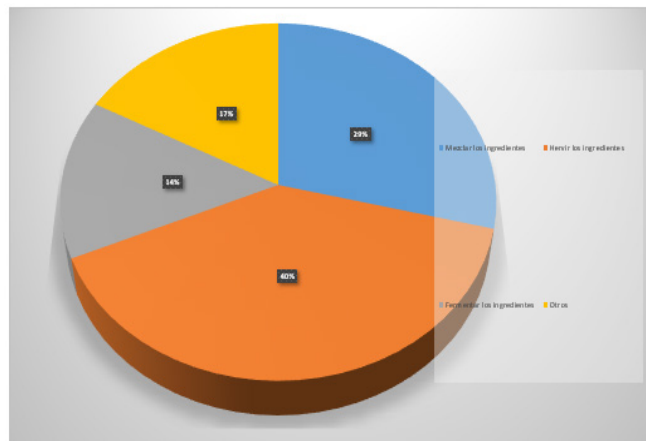
Pregunta 3: ¿Qué técnicas culinarias se utilizan en la preparación del chaguarmishqui?

Tabla 4. Técnicas culinarias

OPCIONES	PERSONAS
Mezclar los ingredientes	76
Hervir los ingredientes	104
Fermentar los ingredientes	38
Otros	45
TOTAL:	263

Nota: Los datos fueron elaborados y recolectados por los autores

Figura 3. Técnicas utilizadas



Nota: Los datos fueron elaborados y recolectados por los autores

Del total de los encuestados, el 40% utiliza la técnica de hervir los ingredientes, el 29% mezcla los ingredientes, un 14% emplea la fermentación, un 17% utiliza otros métodos

De acuerdo a la investigación realizada, la técnica de hervido de ingredientes es la utilizada por de forma ancestral, por dicha razón podemos ver que aún se mantiene dicha técnica ya que un 40% de personas indican el uso de la misma; del 17% de personas que indican que utilizan otros métodos se ha relacionado con los diferentes métodos de cocción como horneado, deshidratación, cocción al vapor.

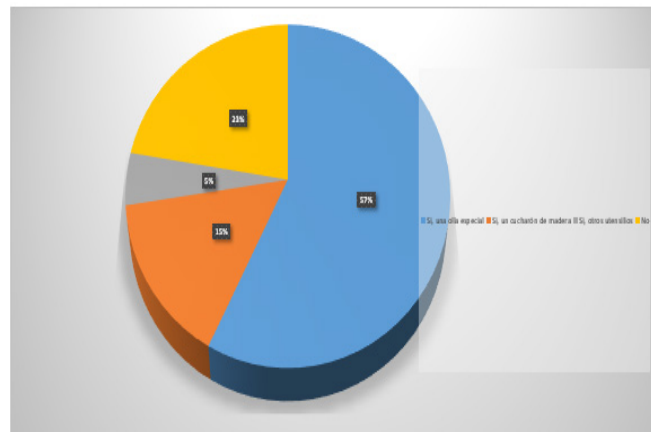
Pregunta 4: ¿Hay algún utensilio o herramienta tradicional que se utilice específicamente para esta preparación?

Tabla 5. Utensilios y herramientas tradicionales

OPCIONES	PERSONAS
Si, una olla especial	151
Si, un cucharón de madera	40
Si, otros utensilios	13
No	59
TOTAL:	263

Nota: Los datos fueron elaborados y recolectados por los autores

Figura 4. Herramientas utilizadas



Nota: Los datos fueron elaborados y recolectados por los autores

El 57% de los encuestados utiliza una olla especial para la preparación del chaguarmishqui, un 15% utiliza un cucharón de madera, un 5% emplea otros utensilios (como cucharas de metal, bowls de acero inoxidable, etc.), un 23% no utiliza utensilios tradicionales específicos.

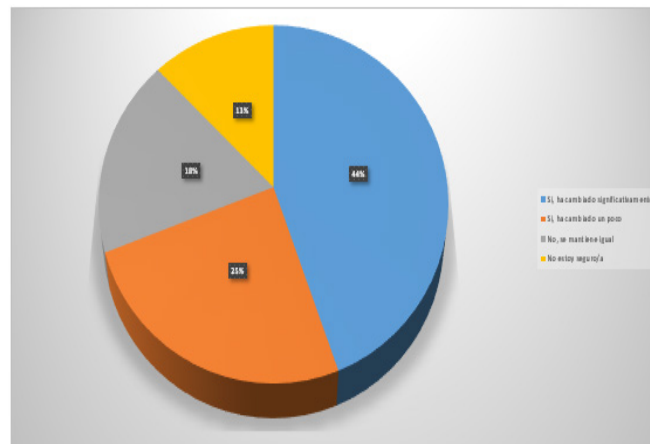
Pregunta 5: ¿Ha habido algún cambio en la receta o en la forma de preparación a lo largo del tiempo?

Tabla 6. Cambio en la receta

OPCIONES	PERSONAS
Si, ha cambiado significativamente	117
Si, ha cambiado un poco	65
No, se mantiene igual	48
No estoy seguro/a	33
TOTAL:	263

Nota: Los datos fueron elaborados y recolectados por los autores

Figura 5. Variaciones en la receta



Nota: Los datos fueron elaborados y recolectados por los autores

De los 263 encuestados, el 44% indica que la receta o la forma de preparación del chaguarmishqui ha cambiado significativamente con el tiempo, un 25% señala que ha habido cambios menores, el 18% afirma que la receta se ha mantenido igual, finalmente, el 13% no está seguro sobre los cambios.

El 44% de los encuestados indica que han existidos cambios significativos en la forma de preparación y la receta, de acuerdo a la investigación realizada estos cambios están enfocados a la adición de nuevos productos, a los cambios en los métodos de preparación y al uso de nuevos utensilios.

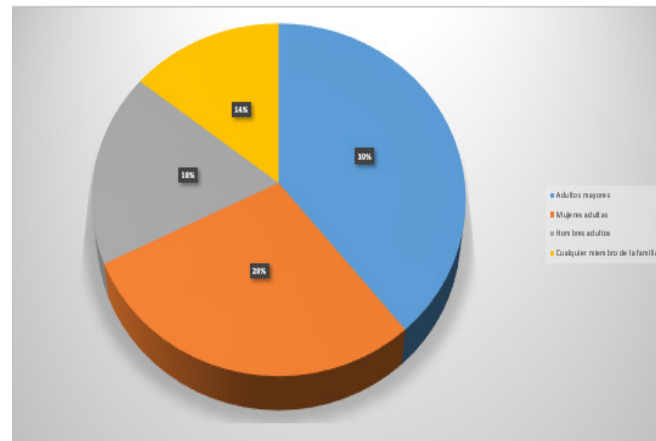
Pregunta 6: ¿Quién suele preparar en chaguarmishqui en su familia/ comunidad?

Tabla 7. Persona que prepara el chaguarmishqui

OPCIONES	PERSONAS
Adultos mayores	103
Mujeres adultas	75
Hombres adultos	47
Cualquier miembro de la familia	38
TOTAL:	263

Nota: Los datos fueron elaborados y recolectados por los autores

Figura 6. Encargado de la elaboración



Nota: Los datos fueron elaborados y recolectados por los autores

De los encuestados, el 39% indica que los adultos mayores suelen preparar el chaguarmishqui en su familia o comunidad, un 29% menciona que las mujeres adultas también son responsables de su preparación, el 18% afirma que los hombres adultos participan en la preparación, finalmente, el 14% señala que cualquier miembro de la familia puede encargarse de preparar el chaguarmishqui.

Análisis e interpretación de resultados encuestas aplicadas a vendedores de chaguarmishqui del cantón Pujilí

Las encuestas se aplicaron a 10 expendedores de Chaguarmishqui del cantón Pujilí.

1. ¿De dónde obtiene el chaguarmishqui que vende? ¿Lo prepara usted mismo o alguien más lo hace?

De acuerdo a las entrevistas aplicadas todos los 10 vendedores realizan ellos mismos el chaguarmishqui, desde la cosecha del cabuyo, la obtención de su jugo y la preparación del mismo.

2. ¿Podría describirnos cómo se prepara tradicionalmente el chaguarmishqui que vende?

Al cabuyo se le hace un hueco, de ahí a los 8 días se raspa hasta que el hueco se llena, se saca el dulce y se hace hervir en conjunto con la cebada pelada para obtener el chaguarmishqui, las 10 personas entrevistadas supieron manifestar que este es el proceso de preparación de esta bebida.

3. ¿Cuáles son los ingredientes principales que se utilizan en su preparación?

Todos los entrevistados (10 personas) coincidieron que únicamente se usa la cebada pelada y el dulce de cabuyo.

4. ¿Hay algún ingrediente especial que le dé un sabor o característica particular?

No existen otros ingredientes diferentes, únicamente los establecidos en la pregunta anterior.

5. ¿Qué técnicas culinarias se utilizan en la preparación del chaguarmishqui?

La única técnica utilizada es el hervido, es importante que la cocción sea realizada en leña para que exista un aporte al sabor.

6. ¿Hay algún utensilio o herramienta tradicional que se utilice específicamente para esta preparación?

Existe un raspador especial para sacar el dulce durante los 8 días y la cocción se realiza en olla de barro.

7. ¿Existen diferentes versiones o variaciones del chaguarmishqui en el mercado?

Cada persona lo realiza a su manera, hay algunas personas que ponen avena o trigo como ingrediente adicional.

8. ¿Ha notado algún cambio en la receta o en la forma de preparación a lo largo del tiempo?

Todos coinciden que la preparación que se realiza es la misma desde siempre.

9. ¿Qué significado tiene el chaguarmishqui para la comunidad de Pujilí?

El chaguarmishqui es muy importante para el cantón Pujilí por algunas razones que indican los entrevistados:

- Es una preparación ancestral
- Los médicos mandan a consumir para el dolor de huesos
- Es un buen alimento tanto para personas como animales
- Tiene un alto valor nutricional

10. ¿Hay alguna historia o tradición asociada con el chaguarmishqui que le gustaría compartir?

Uno de los entrevistados nos contó que esta preparación es tradicional para su familia ya que va de generación en generación y todos venden la preparación en diferentes lugares.

11. ¿Cómo ha cambiado la percepción y el consumo del chaguarmishqui a lo largo del tiempo?

Cada vez el consumo es menor, ya que las nuevas generaciones ya no lo conocen ni valoran el valor nutricional del producto.

4. DISCUSIÓN

Con respecto al tema: “Rescate cultural gastronómico del chaguarmishqui en el cantón Pujilí 2024” se encontraron las siguientes investigaciones:

Según Correa María, 2019, Universidad de las Américas, en la tesis “Chaguarmishqui y sus diversas aplicaciones en la gastronomía:

En el campo de la cocina va desde lo dulce a lo salado, convirtiéndose en ingredientes, que son dos productos muy versátiles para poder crear nuevas recetas o realizar recetas ya conocidas. En la gastronomía existe una gran diversidad de recetas, en si el chaguarmishqui en el campo de las bebidas no es tan explotado se lo toma puro o con su preparación más reconocida que es chaguarmishqui con cebada en grano.

Según Rojo Leyva & Reyes Utrera, 2022:

El Chaguarmishqui es una bebida ancestral obtenida del penco negro maduro que conjuntamente con el arroz de cebada produce una bebida dulce de contextura espesa. “El penco o agave que se ha sembrado y cosechado en tierras ecuatorianas desde hace cientos de años; se cree que anteriormente esta planta era venerada por los beneficios que ofrecía al hombre no solo alimenticios sino para la vivienda, atuendo y como fuente de líquidos en los tiempos de sequía”, la multifuncionalidad de esta planta incurre a que se utilizada para diferentes usos.

Una vez analizados los antecedentes de la investigación y con los resultados obtenidos se puede decir que el chaguarmishqui es una bebida tradicional obtenida del jugo de la penca del agave que tiene un profundo significado cultural y emocional para las familias y comunidades del cantón Pujilí (GAD Pujilí, G. C. 2019). No obstante, se evidencia la necesidad de esfuerzos constantes y sostenidos para revalorizar y revitalizar esta tradición entre las generaciones más jóvenes y aquellos que no se sienten conectados con ella.

La variedad de ingredientes utilizados en su preparación demuestra la capacidad de adaptación de esta bebida a las necesidades y gustos de los habitantes de Pujilí (Badillo Paredes, E. F. 2020). Los resultados reflejaron que, aunque la receta básica de dulce de cabuyo y agua sigue siendo la más común, las variaciones que incluyen avena, arroz de cebada, hojas aromáticas, hierbas y frutas enriquecen y diversifican esta tradición ancestral. Este análisis subraya la importancia de comprender y apreciar las diferentes formas en que el chaguarmishqui es preparado y disfrutado, lo cual es esencial para cualquier iniciativa de rescate cultural y gastronómico en el cantón.

Se evidenció que existen una variedad de técnicas culinarias utilizadas en la preparación del chaguarmishqui, demostrando la riqueza cultural y la adaptabilidad de esta bebida tradicional a las preferencias y prácticas de la comunidad de Pujilí. Hervir los ingredientes es la técnica más comúnmente empleada, seguida por la mezcla y la fermentación, cada una con sus propias características y beneficios para el producto final. La presencia de otros métodos personalizados sugiere un ámbito de prácticas tradicionales y creativas que enriquecen aún más la preparación del chaguarmishqui. Este análisis destaca la importancia de reconocer y valorar las diferentes técnicas culinarias utilizadas, lo cual es esencial para cualquier iniciativa de rescate cultural y gastronómico en el cantón (Bravo, F. 2023).

Se pudo ver claramente la importancia de los utensilios y herramientas tradicionales en la preparación del chaguarmishqui, con una mayoría utilizando una olla especial que facilita el proceso

y mantiene las prácticas ancestrales. Aunque el cucharón de madera y otros utensilios también son empleados, una porción significativa de la población no utiliza herramientas tradicionales específicas, lo que destaca una mezcla de prácticas modernas y tradicionales en la elaboración de esta bebida. Este análisis subraya la importancia de reconocer y valorar las diferentes herramientas y métodos utilizados.

Los resultados reflejaron que la preparación del chaguarmishqui en Pujilí es mayoritariamente realizada por adultos mayores, seguidos por mujeres adultas, hombres adultos y, en menor medida, cualquier miembro de la familia. Esta distribución refleja tanto la preservación de conocimientos ancestrales como la participación activa de diferentes miembros de la comunidad en la preparación de esta bebida tradicional. Este análisis subraya la importancia de reconocer y valorar las contribuciones de cada grupo en la continuidad de las prácticas culturales, lo cual es crucial para cualquier iniciativa de rescate cultural y gastronómico en el cantón Pujilí.

5. CONCLUSIONES

Se concluye que esta investigación de rescate cultural y gastronómico del chaguarmishqui es crucial no solo para preservar esta tradición, sino también para fortalecer el tejido social y cultural del cantón Pujilí, dicho rescate permite el fortalecimiento de las tradiciones y el conocimiento de esta bebida como algo cultural.

Se obtuvo una comprensión de las prácticas socioculturales y las interacciones de la comunidad en relación con el chaguarmishqui. La combinación de observación directa y encuestas proporcionó datos cualitativos que son cruciales para el diseño de iniciativas efectivas de rescate cultural y gastronómico, resaltando la necesidad de un enfoque integral que contemple las voces y experiencias de los actores locales.

La variedad de ingredientes y técnicas utilizadas en la preparación del chaguarmishqui, sugiere una tendencia hacia la innovación y adaptación de la receta tradicional según los resultados obtenidos han existido cambios en la preparación con el paso de los años. Esta diversidad no solo enriquece el valor nutricional de la bebida, sino que también refleja la capacidad de la comunidad para ajustar sus prácticas culinarias a las necesidades y preferencias actuales.

Por medio de los resultados obtenidos al aplicar las entrevistas a los expendedores de Chaguarmishqui del cantón Pujilí se evidenció la importancia del chaguarmishqui como un patrimonio inmaterial fundamental en la identidad cultural de la comunidad de Pujilí. Se recopiló información que resalta las prácticas ancestrales asociadas con su preparación y consumo, lo que subraya la necesidad de preservar y revitalizar estas tradiciones ante el riesgo de su desaparición.

REFERENCIAS

- ALLAUCA, R. (2011). Diversificación del uso del chaguarmishqui en la gastronomía. Rumbamba – Ecuador.

- BADILLO PAREDES, E. F. (2020). Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba. UNACH. Riobamba-Ecuador.
- BRAVO, F. (2023). Plan de salvaguarda de las bebidas tradicionales de la parroquia Pujilí (Matriz) cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi. UTC. Latacunga-Ecuador
- CORREA, M. B. (2019), Chaguarmishqui y sus diversas aplicaciones en la Gastronomía. Universidad de las Américas UDLA, Quito-Ecuador.
- GAD Pujilí, G. C. (2019). GAD Pujilí. Obtenido de Historia de Pujilí: <https://www.municipiopujili.gob.ec/pujili/historia-pujili/#:~:text=El%20origen%20del%20vocablo%20Pujilí,de%20alfarería%20de%20primer%20orden.>
- GRAJALES, G. (2001). Desarrollo y validación de metodología para evaluar con indicadores la sustentabilidad de sistemas productivos campesinos de La Asociación De Caficultores Orgánicos de Colombia–ACOC. Uruguay: Universidad de la Republica y Redes Amigos de la tierra.
- HERNÁNDEZ., FERNÁNDEZ Y BAPTISTA. (2010). Metodología de la investigación. México: Mc Graw Hil.
- INEC, INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y CENSO. (2022). Número de habitantes por edade del cantón Pujilí.
- LEON. TAPIA. (2013). Proceso de extracción del mishqui y elaboración del chaguarmishqui en Ñamarin, Provincia de Azuay. Propuesta de nuevos usos gastronómicos y bebidas. Cuenca – Ecuador.
- LÓPEZ, N., & I SANDOVAL, I. R. (2016). Métodos y técnicas de investigación cuantitativa y cualitativa.
- ROJO LEYVA, V.M, REYES UTRERA, J.L. (2022). Bebidas tradicionales de los pueblos indígenas de México. Instituto nacional de los pueblos indígenas.
- Ultimas Noticias. (2016). Chaguarmishqui tiene su truco. Ilaria Rápido. <https://www.ultimasnoticias.ec/noticias/31604-chaguarmishqui-dulce-tradicion-sierra.html>. QUITO – ECUADOR.