

**DOI:** 10.26820/recimundo/6.(suppl1).junio.2022.143-154

**URL:** <https://recimundo.com/index.php/es/article/view/1637>

**EDITORIAL:** Saberes del Conocimiento

**REVISTA:** RECIMUNDO

**ISSN:** 2588-073X

**TIPO DE INVESTIGACIÓN:** Artículo de Investigación

**CÓDIGO UNESCO:** 5909.01 Gestión Administrativa

**PAGINAS:** 143-154






## Caracterización económica de los productores de aguardiente de la comuna Agua Fría, Cantón Junín

Economic characterization of the liquor producers of the Agua Fría commune, Junín Canton

Marketing estratégico como instrumento de reforço das microempresas da freguesia de "El Anegado", no cantão de Jipijapa

**Jenny Elizabeth Parrales Reyes<sup>1</sup>; Melissa Doménica Villamar Acuña<sup>2</sup>;  
María Lourdes Guaranda Tumbaco<sup>3</sup>**

**RECIBIDO:** 25/01/2022 **ACEPTADO:** 15/02/2022 **PUBLICADO:** 03/06/2022

1. Ingeniera Comercial; Profesora de Segunda Enseñanza Especialidad Comercio y Administración; Diplomado en Autoevaluación y Acreditación Universitaria; Magíster en Docencia Universitaria e Investigación Educativa; Doctora en Administración; Universidad Estatal del Sur de Manabí; Jipijapa, Ecuador; jenny-parrales@unesum.edu.ec;  <https://orcid.com/0000-0001-6745-9164>
2. Estudiante del Séptimo nivel de Administración de Empresas de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Estatal del Sur de Manabí; Jipijapa, Ecuador; villamar-melissa7515@unesum.edu.ec;  <https://orcid.org/0000-0002-15643012>
3. Estudiante del Séptimo nivel de Administración de Empresas de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Estatal del Sur de Manabí; Jipijapa, Ecuador; guaranda-maria7812@unesum.edu.ec;  <https://orcid.org/0000-0001-5738-6475>

### CORRESPONDENCIA

Jenny Elizabeth Parrales Reyes  
jenny-parrales@unesum.edu.ec

**Jipijapa, Ecuador**

## RESUMEN

En el presente trabajo de investigación tuvo por objetivo determinar la caracterización económica de los productores de aguardiente de la comuna Agua Fria, Cantón Junín donde se dedican a la elaboración de la bebida artesanal, proveniente de la caña de azúcar conocida como aguardiente (currincho). La elaboración de esta bebida es el sustento de cientos de familias dentro del cantón Junín, el proceso de transformar la caña de azúcar en licor conlleva muchos secretos que pasan de generación en generación y le dan fama a esta zona de Manabí y tiene una buena rentabilidad. Para la lograr presente investigación se emplearon algunos métodos como un enfoque cualitativo, exploratorio, descriptivo, bibliográfico, los mismos que ayudaran a la búsqueda de información necesaria para la investigación. Dentro de las técnicas de recolección se empleó la observación y la entrevista que se realizó a los actores sociales involucrados en la investigación a estudiar, teniendo como resultado que en este cantón se comercializan aproximadamente 200 litros de aguardiente diarios y más de 1000 panelas semanales a nivel local, provincial y nacional, se concluye que se ha encontrado diversas problemáticas dentro de este negocio, como las cuales están la competencias empresariales que existen dentro del mercado laboral y por ende esto impidan distribuir los productos por los permisos debidos por lo que realizan diversos esfuerzos y estrategias para así mantener sus ventas.

**Palabras clave:** Productores, Rentabilidad, Aguardiente.

## ABSTRACT

In the present research work, the objective was to determine the economic characterization of the producers of aguardiente from the Agua Fria commune, Cantón Junín, where they are dedicated to the elaboration of the artisanal drink, coming from the sugar cane known as aguardiente (currincho). The elaboration of this drink is the livelihood of hundreds of families within the Junín canton, the process of transforming sugar cane into liquor carries many secrets that pass from generation to generation and give fame to this area of Manabí and has a good profitability. . To achieve this research, some methods were used such as a qualitative, exploratory, descriptive, bibliographical approach, the same ones that will help to search for the necessary information for the investigation. Within the collection techniques, observation and interviews were carried out with the social actors involved in the research to be studied, with the result that approximately 200 liters of aguardiente are marketed in this canton daily and more than 1000 panelas weekly at the local level. local, provincial and national, it is concluded that various problems have been found within this business, such as the business skills that exist within the labor market and therefore this prevents the distribution of products due to the permits due, for which they make various efforts and strategies to maintain your sales.

**Keywords:** Producers, Profitability, Brandy.

## RESUMO

No presente trabalho de investigação, o objectivo era determinar a caracterização económica dos produtores de aguardiente do município de Agua Fria, Cantón Junín, onde se dedicam à elaboração da bebida artesanal, proveniente da cana de açúcar conhecida como aguardiente (currincho). A elaboração desta bebida é o sustento de centenas de famílias dentro do cantão Junín, o processo de transformação da cana-de-açúcar em licor carrega muitos segredos que passam de geração em geração e dão fama a esta zona de Manabí e tem uma boa rentabilidade. . Para realizar esta investigação, foram utilizados alguns métodos, tais como uma abordagem qualitativa, exploratória, descritiva, bibliográfica, os mesmos que ajudarão a procurar as informações necessárias para a investigação. No âmbito das técnicas de recolha, foram realizadas observações e entrevistas com os actores sociais envolvidos na investigação a estudar, com o resultado de que aproximadamente 200 litros de aguardiente são comercializados diariamente neste cantão e mais de 1000 panelas semanais a nível local. local, provincial e nacional, conclui-se que foram encontrados vários problemas dentro deste negócio, tais como as competências empresariais que existem no mercado de trabalho e, portanto, isto impede a distribuição de produtos devido às licenças devidas, para as quais fazem vários esforços. e estratégias para manter as suas vendas.

**Palavras-chave:** Produtores, Rentabilidade, Brandy.

## **Introducción**

La caña de azúcar es originaria de Asia, ha tomado mucha relevancia en la gastronomía ecuatoriana. De hecho, su cultivo es uno de los más permanentes y con más importancia en el país, Guayas, Cañar, Imbabura y Loja son las provincias que más producen la caña de azúcar. Otros países con climas tropicales o subtropicales también cosechan esta planta silvestre como Argentina, Perú, Colombia y Venezuela, se estima que son 25 millones de cosechas en el mundo. (Ramírez, 2019)

La producción de alcohol de caña de azúcar es una manera de ganarse la vida para muchas familias en esta región de Ecuador. En las estribaciones de la cordillera de los Andes, la mayoría de los agricultores cultivan y cosechan la caña de azúcar a mano y producen el alcohol por medio de un proceso tradicional. Muchas de estas familias cultivan sin el uso de químicos y algunas de ellas han obtenido ahora la certificación orgánica oficial. La caña de azúcar de nuestras fincas se cosecha utilizando machetes, ya que en esta región el terreno es demasiado inclinado como para utilizar maquinaria pesada. Cada caña se corta cuando está lista la caña de azúcar se corta lo más abajo posible debido a que la espesa savia de azúcar tiende a descender por el tallo, mientras más azúcar haya en el jugo, más alcohol se podrá producir. (Alcivar, s.f.)

Manabí es una provincia conocida por su potencial agrícola, y exactamente uno de los productos que se cultivan en esta área es la caña de azúcar. Debido a su tradición, el pueblo de Junín utiliza la producción del mismo para elaborar subproductos como la panela, los dulces y el conocido “currincho”, que no es otra cosa que una bebida alcohólica (licor) elaboró de manera artesanal. La investigación está justificada porque esta bebida es muy popular, donde los compradores llegan de diversos sectores del país, porque el currincho es reconocido por su pureza y alta concentración alcohó-

lica. (Cartay Ángulo, García Briones, Meza Moreira, Intriago Estrella, & Romero Macías, 2019)

El objetivo principal de la investigación es determinar la caracterización económica de los productores de aguardiente de la comuna Agua Fría, Cantón Junín y si la producción local de licor, específicamente de currincho es una actividad empresarial rentable para ellos, al igual que se realiza un estudio de los procesos de la elaboración de esta bebida artesanal, sin embargo uno de los principales factores que limitan la distribución de este producto se debe a las incautaciones que se suscitan debido a los permisos necesarios que deben tener, el objeto de estudio es la caracterización de los productores de aguardiente artesanal.

## **Antecedentes**

### **Origen de la caña de azúcar:**

En Ecuador la caña de azúcar es un cultivo de alta importancia, del cual se extrae el azúcar que es un producto que forma parte de la canasta básica de los ecuatorianos y es ingrediente fundamental de muchos alimentos elaborados y semielaborados de consumo masivo. Adicionalmente, puede producirse alcohol como carburante y proporciona el bagazo para cogeneración. Es una fuente importante de mano de obra en forma directa o indirecta a través de los ingenios azucareros, los cultivadores de caña y las industrias o pequeñas empresas que basan su producción en el azúcar y coproductos, en todas las regiones del Ecuador. La producción de caña se concentra principalmente en cuatro provincias (Guayas, Cañar, Carchi e Imbabura), aunque el rubro se produce en casi todo el país (salvo las provincias de Sucumbíos, Tungurahua y Galápagos). Tres provincias, Guayas, Loja y Cañar, son responsables de cerca de un 97 % del volumen total producido. (Sánchez, Vayas, Mayorga, & Freire, s.f.)

Según la encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua, ESPAC 2016

la superficie cosechada de caña de azúcar ha mantenido una tendencia al alza, con una tasa de crecimiento a nivel nacional de 1,99% entre 2015 y 2016. La caña de azúcar está localizada principalmente en la Región Costa. En el 2016 la provincia del Guayas alcanzó el 83,37 % de la superficie total cosechada de este producto. En la Sierra, las provincias que tienen mayor importancia son Loja con el 6,74% y Cañar con 5,77% de la superficie cosechada. Así mismo, en términos de producción se encuentra que, el 80,37% del total de toneladas de caña de azúcar son producidas en Guayas, seguida por Loja con 8,98% y Cañar con 5,51%. (Salazar , Villafuerte, Cuichán, Orbe, & Márquez, 2016)

### Práctica de plantación

La plantación es una operación importante ya que ayuda a determinar la cantidad de cultivos subsiguientes a lo largo de la vida de la caña. La caña se corta en esquejes o estacas que tienen idealmente 30 cm de largo y tienen tres o cuatro yemas. En algunos países se plantan cañas enteras. Los esquejes se superponen y se plantan en surcos largos o zanjas de 15-30 cm de profundidad. El espaciado debería ser de 10,000 a 15,000 esquejes/ha para brindar una densidad óptima de 90,000 a 150,000 tallos/a en la cosecha. Aunque en el pasado el espacio entre surcos ha sido por lo general de 1.5 m, la industria está orientándose a alinear el espaciado con la separación entre las ruedas de la maquinaria que es de 1.8 – 1.9m sin que baje el rendimiento. Esto ayuda a maximizar el rendimiento, reduciendo la compactación del suelo y minimizando el daño a la planta madre. Los esquejes se plantan en un surco que luego se cubre con tierra formando un camellón. Esto mejora la estabilidad de la planta madre y crea un perfil de suelo que ayuda a la cosecha mecánica. En lugares donde el estancamiento de agua es un problema, se usan drenajes permanentes o camas de siembra elevadas permanentes. La calidad del esqueje es muy importante, los productores deben

usar cañas semilla libres de enfermedades y en buenas condiciones con yemas sin daños. Se puede usar un tratamiento de calor para eliminar algunas enfermedades de los esquejes y el uso de tratamientos agroquímicos puede ayudar a mejorar el establecimiento temprano al reducir la incidencia de plagas y enfermedades. La caña utilizada para la plantación suele producirse en zonas de la finca donde hay un buen control de enfermedades y plagas y donde se brinda una nutrición adecuada. Para minimizar la propagación de enfermedades tales como el Raquitismo (RSD) en los esquejes nuevos, los cuchillos que se utilizan para cortarlos deben haber sido sumergidos en un desinfectante. (Yara Ecuador, s.f.)

### Historia del aguardiente

El aguardiente es el tipo de bebida alcohólica favorita de los ecuatorianos. De acuerdo al reporte de consumo Overview 2008, aguardiente de caña, el 76% de los compradores prefiere esta clase de producto. El segundo lugar lo ocupa el ron, con el 20% de las preferencias, seguido por el vodka con el 4%, Los licores están en el tercer lugar de las tendencias de consumo de bebidas de los ecuatorianos, el primer puesto es para la cerveza, con el 33,8% a continuación se ubican las colas con el 30,2% y después las bebidas alcohólicas con el 22,7%. De acuerdo a esta investigación de mercado, el consumo de licores se incrementó un 3%, entre 2006-2007 Quito es la ciudad donde se realiza el mayor número de adquisiciones de estos artículos, ya que el estudio determina que el 56,9% de los capitalinos compra bebidas alcohólicas, frente al 43,1% de los guayaquileños. Las licorerías y tiendas son los canales de compra favoritos para la adquisición de estos productos, con el 89% de las preferencias, mientras que el 11% restante lo hace en los supermercados y autoservicios. Según el Instituto Ecuatoriano de Estadística y Censos (Inec), el precio de los licores ha sufrido variaciones de precios de hasta un 17% en lo que da del 2008. Un gran parte,

esto se debe a que estos productos están gravados con el impuesto a los Consumos especiales: (ICE) que se establece sobre la base de un precio referencial fijado por el servicio de rentas internas (SRI). El reporte de Ipsa Group determina que la marca favorita de aguardiente es Zhumir y Cristal (DP). (Licores: aguardiente es la bebida favorita , 2008)

### **Cómo hacer Aguardiente de Caña de azúcar**

El aguardiente de caña forma parte de muchas culturas que desde tiempos ancestrales utilizan la caña de azúcar para la elaboración de deliciosas bebidas. El aguardiente de caña es una bebida destilada que se obtiene de los jugos y melados de la caña de azúcar previamente fermentados. De su producción surgen ciertos licores como el ron y el aguardiente que han dado la vuelta al mundo y hoy en día son muy cotizados. El aguardiente obtenido de la fermentación y continua destilación de subproductos de la producción de azúcar como la melaza se le conoce con el nombre de aguardiente de caña, su graduación alcohólica oscila entre 80% y 95% que se rebaja luego con agua destilada. (Aygsha, 2020)

Para poder elaborar el aguardiente de caña se debe para pasar por el siguiente proceso:



### **Cosecha de caña**

La cosecha se realiza cortando las cañas tan cerca del suelo como sea posible, una vez cosechada a las cañas se les quitan las

hojas y el extremo superior conocido como cogollo y se transporta hacia el molino, lugar donde se deben moler lo más pronto posible para evitar que se deshidrate y se deteriore el azúcar natural.

### **Molienda**

Dentro del molino las cañas son lavadas para quitar los restos de tierra y cortadas en trozos pequeños que facilitarán la extracción del jugo. Estos pedazos se pasan por una serie de molinos que extraen el jugo de los tallos, al terminar la primera fase se agrega una pequeña cantidad de agua que facilitará la extracción del siguiente jugo.

### **Filtración**

El jugo de la caña que es de color verde, es filtrado para eliminar los residuos de caña y luego se clarifica para eliminar los sólidos en suspensión que se utilizarán para la elaboración del aguardiente de caña.

### **Producción de Azúcar**

El jugo obtenido luego de la filtración se calienta y se pasa a evaporadores para retirar el exceso de agua, luego de una segunda ebullición, la melaza se torna más oscura y más espesa, pegajosa y algo amarga, aunque contiene aproximadamente 55% de azúcar no cristalizado junto con un gran número de minerales y compuestos esenciales para el aroma y el sabor.

### **Fermentación**

La fermentación efectuada por levaduras, convierte el azúcar en dióxido de carbono y alcohol, para ello primero se prepara una solución con un contenido aproximado de 15% de azúcar diluyendo la melaza con agua de alta pureza.

Si se desea elaborar un aguardiente de caña más suave la fermentación puede completarse en un corto tiempo de dos días. La fermentación lenta genera un tipo más pesado, especialmente cuando el mosto inicial se refuerza con los residuos de destilaciones previas. Al completarse la

fermentación, el mosto resultante tendrá un contenido alcohólico entre 5% y 9%.

### Destilación

Este proceso se lleva a cabo para eliminar indeseables agentes de sabor en forma de ésteres, aldehídos, Congéneres y ácidos, al tiempo que se retienen que si son deseables.

La destilación en alambiques es la más utilizada, en ella se vierte el mosto en una olla circular de cobre que ayuda a eliminar las impurezas, luego se aplica el calor y, transcurrida una hora el alcohol comienza a evaporarse.

El vapor es transportado por un tubo a un condensador, luego para obtener un producto con mayor contenido alcohólico y un producto final más puro, el líquido es procesado por segunda vez, produciendo así un destilado doble, que puede contener hasta 85% y 90% de alcohol.

La destilación continua en columnas es otro método utilizado y permite que se destile alcohol continuamente, para ello se utilizan dos columnas llamadas analizador y rectificador. Con este método de destilación el mosto es separado en sus vapores en el analizador y los vapores son condensados selectivamente en el rectificador, esto generará un aguardiente incoloro.

### Añejamiento

La fase de añejamiento suele realizarse en toneles de madera y permitirá obtener un aguardiente de caña mucho más potente, y es que el líquido absorbe taninos, sabor y color de la madera, la porosidad natural de la madera permite que el aguardiente respire provocando cambios oxidativos complejos en su

### Composición química

El tiempo que estará el aguardiente dentro de la fase de envejecimiento dependerá directamente del productor y las características que quiera que presente el producto final.

### Aguardiente de Caña de Azúcar

El aguardiente de caña de azúcar se suele obtener de subproductos de la industria azucarera o también directamente del jugo de la caña. En la fabricación del azúcar se obtiene un primer subproducto llamado cachaza, el cual se genera antes de la cristalización del azúcar, como consecuencia de la clarificación del mosto y del cual se elabora el popular licor brasileño del mismo nombre. Cuando se ha producido la cristalización del azúcar queda un residuo llamado melaza del cual se suele elaborar el ron, aunque también se puede elaborar directo del jugo de la caña de azúcar. Productos como la caña clara también provienen de la elaboración del aguardiente de caña de azúcar, que se mezcla con otros ingredientes que generarán más sabor al producto final, como hierbas, frutos secos, frutas y especias. (Aygsha, 2020)



### Producción de licores en Ecuador

La caña de azúcar y el alcohol rectificado son las principales materias primas utilizadas en el proceso de producción. Zonas de extracción: caña de azúcar La caña de azúcar se obtiene de la provincia del Guayas, Azuay, Cañar, Los Ríos, Imbabura y Loja, siendo la Cuenca Baja del Río Guayas (La Troncal) el lugar donde se concentra el 92 % de la producción de caña convirtiéndose también en el principal sector de extracción por su clima cálido. (INVERSIONES, 2008)

<b>FUENTES PRIMARIAS (Materias Primas)</b>	
<b>Materias Primas</b>	<b>Ubicación</b>
Caña de Azúcar	La Troncal Provincia del Azuay <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tradicional Valle del Paute.</li> <li>• Valle de Yunguilla</li> </ul> Provincia de Manabí <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cantón Junín-Manabí</li> </ul> Ingenios de la zona de la Troncal.

### Volumen de producción

No existe un dato oficial que determine la capacidad instalada, este estudio pretendió obtener esta información, sin embargo, por la falta de colaboración de algunas empresas no es posible determinar el volumen de producción y su capacidad instalada real. Actualmente y por el inestable periodo de normativa tributaria experimentado en el periodo 2007 – 2008, el volumen de producción se estima en un tercio (1/3) de la capacidad instalada, esto ha dependido en gran parte de las condiciones tributarias y políticas del país, las tributarias especialmente por el alza del ICE que afecta directamente al precio de venta. En cuanto a la produc-

ción de licores, ron y vino en las empresas que respondieron favorablemente en el estudio, se destaca que el volumen desde el año 2006 al 2007 asciende a un 3% de crecimiento. (INVERSIONES, 2008)

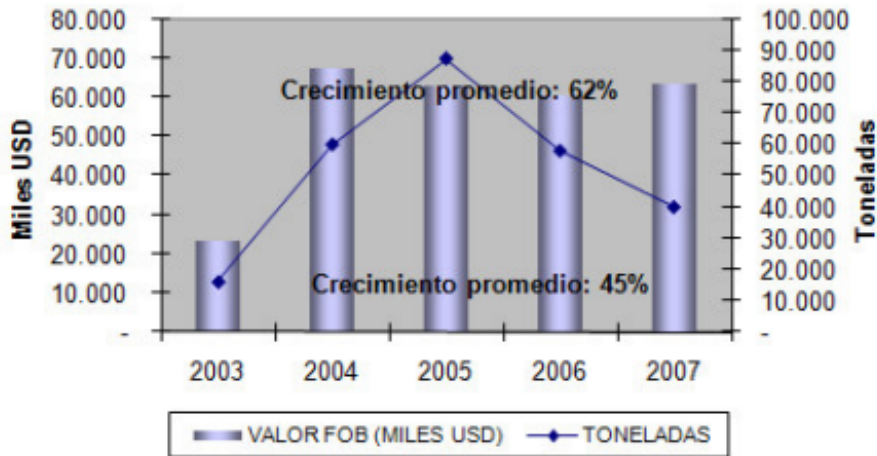
### Evolución de las exportaciones

Las exportaciones ecuatorianas de alcohol etílico se comportan de una forma similar, es así que las exportaciones crecieron en un 188% en el año 2004 y generando un crecimiento promedio en términos FOB del 45%. Cabe recalcar que, para este análisis, se tomaron en cuenta solo las partidas descritas anteriormente, y no todas las que están dentro de la p.a. 2208. (INVERSIONES, 2008)

<b>ECUADOR</b>				
<b>EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES DE ALCOHOL ETILICO (P.A. 2208)</b>				
<b>PERIODO</b>	<b>VALOR FOB (MILES USD)</b>	<b>TONELADAS</b>	<b>VARIACION FOB</b>	<b>VARIACION TONELADAS</b>
2003	23.558	16.347		
2004	67.767	60.096	188%	268%
2005	63.249	87.372	-7%	45%
2006	60.625	58.039	-4%	-34%
2007	63.721	40.142	5%	-31%

FUENTE: BCE-SIM  
ELABORACION: PROMOCION DE EXPORTACIONES

**Evolución de las exportaciones de alcohol etílico pa. 2208**



FUENTE: BCE-SIM  
ELABORACION: PROMOCION DE EXPORTACIONES

### Exportaciones por producto

Tomando en cuenta el producto, la evolución de las exportaciones ecuatorianas de Ron de caña o tafia es la que representa el 70% de las exportaciones de Ecuador dentro del período 2003-2007, en segundo lugar, se encuentran las Cremas, que representan un 12% de las exportaciones en el mismo período en tercer lugar se encuentra el Vino Espumoso y los Demás licores y Bebidas Espirituosas con un 7% cada una, y en el último lugar con un 4% se encuentran los Demás licores. (INVERSIONES, 2008)

**Tipos de Licores Exportados. Promedio 2003-2007**



FUENTE: BCE-SIM  
ELABORACION: PROMOCION DE EXPORTACIONES



### **Cantón Junín:**

Productora de caña de azúcar, rubro importante en la economía de esta población, producto base de la panela y del licor conocido como "Currincho", elaborados en la zona. Entre sus grandes atractivos están las gigantes cuevas, denominadas "La Casa del Diablo", que se encuentra en lo alto de uno de sus imponentes cerros. Escalarlo representa diversión para el turista. Aún se encuentran una serie de casas que datan del inicio del siglo pasado, construidas en materiales de esa época. Las lidias de gallo son muy concurridas, donde se dan encuentros de grandes galleros. (Gobierno de Manabí desarrollo y equidad, 2019)

En Junín la mayoría de sus habitantes se dedican al cultivo de la caña de azúcar y a la elaboración y producción de sus derivados como los es la panela, el alfeñique y el aguardiente. Según los registros del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca, Magap, Junín es el principal productor de caña de azúcar en la provincia, pues en todo su territorio existen sembradas 435 hectáreas, lo que ocupa cerca del 40 por ciento de la producción total en Manabí donde existen 1.304 hectáreas. En este cantón se comercializan aproximadamente 200 litros de aguardiente diarios y más de 1000 panelas semanales a nivel local, provincial y nacional. (Palacios Cedeño & Amén Carraño, 2012)

El aguardiente de Junín se lo usa también con fines curativos; es así que mezclado con azufre sirve para afecciones de la piel; si se lo mezcla con alcanfor, es recomendable para el dolor de cabeza, y con palo santo, para el reumatismo. (universo, 2003)

### **Caracterización económica de los productores del Cantón Junín:**

Según El universo 2003, la elaboración del guarapo, puro o currincho, como se le conoce popularmente al aguardiente de caña, es el sustento de cientos de familias del cantón Junín. El proceso de transformar la caña de

azúcar en licor conlleva muchos secretos que pasan de generación en generación y le dan fama a esta zona de Manabí. Hoy, el aguardiente de Junín va a las empresas envasadoras de licores Ceilmaca y Millicoresa. Los habitantes de Junín se precian de ser los fabricantes "del mejor aguardiente del país", eso les llena de orgullo a quienes trabajan en esta actividad, "pues aquí se elabora un aguardiente de gran pureza y sabor". Todo empieza con la cortada de caña. La que sirve para elaborar el aguardiente es la que se conoce como caña guayaca. Se la lleva a un trapiche y se la tritura para obtener el jugo. "Mientras más azúcar tiene la caña, mejor es el trago", asegura Atinio Cevallos, fabricante de aguardiente del sitio Agua Fría, cantón Junín, quien señala que a este negocio se dedicaban sus antepasados en la denominada época del contrabando, pero que ahora es una actividad lícita, reconocida en todo el país. El jugo va a los toneles de madera donde se lo almacena por 48 horas para que se fermente y se transforme en vinagre. En ese estado va a los calderos de cobre, alimentados con leña, para hervirlo durante unas ocho horas. Poco a poco, el ambiente se llena de un dulce olor, mientras cientos de abejas revolotean por los calderos donde el jugo de la caña obtiene un color verdoso y se llena de espuma. El vapor del jugo hirviente pasa por unas culebrinas (tubos) hasta un depósito para su enfriamiento y luego a un tanque que está bajo tierra, ya convertido en aguardiente. "Es puro, cero químicos. Nosotros vendemos al público y lo entregamos a diversas empresas que lo procesan y expenden bajo diversos nombres", dice Ramón Cevallos, hijo de Atinio, mientras observa el líquido transparente. Dentro de los precios que varían en el costo de cada litro de aguardiente se encuentran de 0,80 dólares. La panela cuesta desde 0,15 a 0,50 el paquete. (el universo, 2003)

Son alrededor de 65 cañicultores que están agrupados en la Asociación de productores de caña de azúcar y sus derivados que ge-

neran trabajo desde la siembra, zafra y elaboración de aguardiente. (LA HORA, 2017)

## Métodos

Para la presente investigación se utilizaron los principales métodos de estudio y técnicas que serán empleados para la realización del estudio planteado, entre los cuales están el enfoque cualitativo, exploratorio, descriptivo, bibliográfico donde se la realizó mediante la utilización de libros, revistas, encuestas y resultados que se han presentado en otras investigaciones, los mismos que ayudaron a la búsqueda de información necesaria para la investigación. Dentro de las técnicas de recolección se empleó la observación y la entrevista que se realizó a los actores sociales involucrados en la investigación a estudiar

El artículo, se centra en analizar la caracterización económica de los productores de esta bebida específicamente en la comunidad de Agua Fría, en Junín, provincia de Manabí. El aguardiente que goza de más popularidad en la costa ecuatoriana es el currincho o puro, y en especial el producido en el cantón Junín, de la provincia de Manabí.

## Resultados

Esta investigación se realizó con el fin de analizar el perfil económico, su comportamiento como productor y su comportamiento frente a las competencias de los productores de aguardiente del cantón Junín; dentro de las entrevistas realizadas a los productores encontramos que la mayoría de estos artesanos se dedicaron al negocio del aguardiente sin una capacitación previa, emprendieron desde cero en un ambiente donde la mayoría de los habitantes se dedicaban a la producción de panela, durante la entrevista se les realizaron unas preguntas que se enfocaba si ellos habían recibido algún tipo de capacitación o charla acerca del manejo del negocio donde la mayoría de ellos no son altamente capacitados, de acuerdo al problema que se encontró duran-

te la investigación, la gran competencia que se presenta en el negocio del aguardiente es uno de los mayores problemas que existe en el mercado laboral y a causa de esto no les permite tener los permisos correspondientes para distribuir y así disminuyan las ventas, la disminución del producto por las incautaciones que se suscitan es otro de los problemas que presentan, los productores tienen ciertas capacidades y unas habilidades idóneas para emprender, pero que carece de conocimientos para prosperar en mercados más competitivos.

Dentro de la entrevista aplicada a los productores del cantón Junín se realizó una serie de preguntas relacionadas a la investigación, se obtuvo información detallada de la producción del producto, en el cual se comercializan aproximadamente 200 litros de aguardiente diarios u otros su producción de currincho es limitada, cerca de 800 litros al mes donde sus precios varían entre:

- Caneca de puro: \$32 - \$33
- Galón blanco: \$7,50
- Galón de colores: \$8,50
- Cada galón de 4 litros tiene un valor de \$5.

En otras fuentes de información se obtuvo:

Una muestra de esta diversidad obtenida del mercado libre On-line es la siguiente, considerando, en todos los casos, un envase de 375 ml o 375 cc, en torno a los 40 °.

- Una botella de aguardiente Antioqueño cuesta 22 dólares.
- Una botella de aguardiente Canta Claro cuesta 4 dólares.
- Una botella de Caña Manabita Faja Negra cuesta 5 dólares.
- Una botella de aguardiente Zamano cuesta 3 dólares.

El precio del currincho adquirido en el sitio de producción era de 1,50 US \$, en di-

ciembre de 2010, cuando contenía 60 °, y de 3,00 US \$, con 90 ° (El Universo, 26.12. 2010).

## **Discusión**

De acuerdo a los resultados planteados anteriormente se analizó los perfiles socioeconómicos de los productores de aguardiente, se encontró múltiples factores que se evidenciaron en la investigación como, por ejemplo, mucho de los productores a iniciar en su negocio no se encontraban debidamente capacitados, algunos de ellos manifestaron que necesitarían de cualquier capacitación que sirva para poder obtener la notificación sanitaria de su producto, ya que de esta manera tendría mayores ventajas al expendirlo.

Junín es una de esas verdes ciudades que son parte de la geografía manabita. Es conocida como la tierra de los cañaduzales. De la caña de azúcar salen productos elaborados por sus habitantes, entre estos el currincho, para muchos el mejor aguardiente de Manabí. Tiene un sello manabita, que es famoso por la elaboración de licor “currincho” que es muy requerido por catadores extremos, donde la producción local de aguardiente, al contrario de lo que ocurre en países de mayor desarrollo, ocurre bajo la mirada casi indiferente de un sector de la salud que no aplica con regularidad controles sanitarios. Controles necesarios para garantizar la salud de la población consumidora, que pone en peligro su vida si se consume alcohol de alta graduación sin moderación. Y el medio ambiente, si las autoridades sanitarias no controlan la idoneidad y pureza del producto y no establecen regulaciones para su consumo y para evitar la contaminación ambiental. Los productores de Junín recalcaron que el “puro de Junín” puede llegar a los 90 grados, por lo que se suele modificarlo para que este sea suave al momento de consumirlo.

## **Conclusiones**

Se concluye a nivel mundial, la agricultura ha sido parte fundamental del progreso, generando un sin número de beneficios como ingresos, empleo y sobre todo la supervivencia del hombre. En base a lo investigado en el Cantón Junín existen diversas fabricas que se dedican a la elaboración y comercialización del aguardiente, siendo uno de los mas buscados en todo Manabí e incluso a nivel nacional donde ya han ganado notoriedad, el currincho es una de las bebidas más reconocidas por los manabitas, algunos de ellos lo catalogan como el mejor trago que han degustado, debido que al ser fabricado con productos naturales le da un sabor inigualable. La elaboración de este producto puede significar hasta cuatro días de trabajo. En agosto de cada año inicia la elaboración de la bebida y se extiende hasta diciembre y enero, porque en estos meses la caña posee un grado alto de concentración, “es decir es más dulce, debido a que ya no están presentes las constantes lluvias que provoca la reducción de grados en la caña”

Una de las razones del alto consumo de esta bebida, es el bajo costo, pues se vende a \$ 1 el litro. Incluso propietarios de empresas de aguardiente refinado como Cañón y Caña Manabita compran a determinados productores de currincho de Agua Fría.

## **Bibliografía**

- Alcivar, Y. (s.f.). SCRIBD. Obtenido de SCRIBD: <https://es.scribd.com/document/267017457/Historia-Del-Aguardiente>
- Aygsha. (10 de marzo de 2020). Obtenido de <https://www.losvinos.com.ar/licores/aguardiente-de-caña/>
- Cartay Ángulo, R., García Briones, M., Meza Moreira, D., Intriago Estrella, J., & Romero Macías, F. (2019). CARACTERIZACIÓN ECONÓMICA DE UN PRODUCTOR DE AGUARDIENTE EN JUNÍN, MANABÍ, ECUADOR. ECA Sinergia.
- CARTAY, R. (2019). Obtenido de [https://redib.org/Record/oai\\_articulo1893917-caracterizaci%C3%B3n-econ%C3%B3mica-de-un-productor-de-aguardiente-en-jun%C3%ADn-manab%C3%AD-ecuador](https://redib.org/Record/oai_articulo1893917-caracterizaci%C3%B3n-econ%C3%B3mica-de-un-productor-de-aguardiente-en-jun%C3%ADn-manab%C3%AD-ecuador)

tor-de-aguardiente-en-jun%C3%ADn-manab%C3%AD-ecuador el universo. (18 de enero de 2003). Obtenido de el universo: <https://www.eluniverso.com/2003/01/18/0001/12/1C81C17C-17DD407480054FA0F65B8C69.html/#:~:text=La%20elaboraci%C3%B3n%20del%20guarapo%2C%20puro,de%20familias%20del%20cant%C3%B3n%20Jun%C3%ADn.&text=La%20que%20sirve%20para%20elaborar,tritura%20para%20obtener%2>

Gobierno de Manabí desarrollo y equidad. (2019). Obtenido de Gobierno de Manabí desarrollo y equidad: <https://www.manabi.gob.ec/sitio2020/cantones/junin>

Jaramillo, C. F. (18 de SEPTIEMBRE de 2018). Revista Gestión. Obtenido de <https://revistagestion.ec/cifras/la-cana-de-azucar-es-el-cultivo-que-mas-rendimiento-tiene>

Licores: aguardiente es la bebida favorita . (23 de junio de 2008). EL HOY.

Palacios Cedeño, N., & Amén Carraño, J. G. (20 de octubre de 2012). economico productivo. Obtenido de economico productivo: [file:///C:/Users/rober/Downloads/Dialnet-LaCadenaDeValorEnLaProduccionDeLaCanaDeAzucarEnEIC-6197564%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/rober/Downloads/Dialnet-LaCadenaDeValorEnLaProduccionDeLaCanaDeAzucarEnEIC-6197564%20(1).pdf)

R, D. R. (2 de ENERO de 2019). Gastronomía.com. Obtenido de <https://ecuador.gastronomia.com/noticia/8497/cana-de-azucar-en-ecuador>

Ramírez, D. (2 de enero de 2019). GASTRONOMIA. Obtenido de GASTRONOMIA: <https://ecuador.gastronomia.com/noticia/8497/cana-de-azucar-en-ecuador#:~:text=La%20ca%C3%B1a%20de%20az%C3%BAcar%2C%20aunque,producen%20la%20ca%C3%B1a%20de%20az%C3%BAcar.>

Salazar, D., Villafuerte, W., Cuichán, M., Orbe, D., & Márquez, J. (2016). Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua 2016.

Sánchez, A. M., Vayas, T., Mayorga, F., & Freire, C. (s.f.). Sector-azucarero-del-Ecuador.pdf. Obtenido de Sector-azucarero-del-Ecuador.pdf: <https://blogs.cedia.org.ec/obest/wp-content/uploads/sites/7/2020/12/Sector-azucarero-del-Ecuador.pdf>

Yara Ecuador. (s.f.). Obtenido de Yara Ecuador: <https://www.yara.com.ec/nutricion-vegetal/cana-de-azucar/principios-agronomicos-en-cana-de-azucar/>

### CITAR ESTE ARTICULO:

Parrales Reyes, J. E., Villamar Acuña, M. D., & Guaranda Tumbaco, M. L. (2022). Caracterización económica de los productores de aguardiente de la comuna Agua Fría, Cantón Junín. RECIMUNDO, 6(suppl 1), 143-154. [https://doi.org/10.26820/recimundo/6.\(suppl1\).junio.2022.143-154](https://doi.org/10.26820/recimundo/6.(suppl1).junio.2022.143-154)

