

El pan de agua como gastronomía representativa en la ciudad Babahoyo para producción de contenido audiovisual bilingüe

Water bread as a representative gastronomy of babahoyo city for the production of bilingual audiovisual content

<https://doi.org/10.5281/zenodo.17108139>

AUTORES: José Xavier Lamas Vidal ^{1*}

Cristhina Aracely Orbes Miranda ²

Clara Isabel Flores Arteaga ³

DIRECCIÓN PARA CORRESPONDENCIA: jlamas907@fcjse.utb.edu.ec

Fecha de recepción: 15/ 07 / 2025

Fecha de aceptación: 04 / 08 / 2025

RESUMEN

El pan de agua es un ícono culinario en Babahoyo, Ecuador, que simboliza no solo un alimento básico sino también la identidad cultural. A pesar de su importancia, la falta de investigación formal y estrategias de promoción bilingües ha limitado su reconocimiento histórico y atractivo turístico. Este proyecto tiene como objetivo explorar el proceso histórico

^{1*} Estudiante de la carrera de comunicación, Universidad Técnica de Babahoyo, Facultad de Ciencias Jurídicas, sociales y de la Educación, jlamas907@fcjse.utb.edu.ec, <https://orcid.org/0009-0002-9804-2657>

² Estudiante de la carrera de comunicación, Universidad Técnica de Babahoyo, Facultad de Ciencias Jurídicas, sociales y de la Educación, orbesmca@fcjse.utb.edu.ec, <https://orcid.org/0009-0002-9804-2657>

³ Estudiante de la carrera de comunicación, Universidad Técnica de Babahoyo, Facultad de Ciencias Jurídicas, sociales y de la Educación, cfloresi752@fcjse.utb.edu.ec, <https://orcid.org/0009-0002-9804-2657>

del pan de agua, documentar su relevancia sociocultural y producir contenido audiovisual bilingüe para su promoción. A través de un enfoque cualitativo, que incluye entrevistas y observaciones, el estudio busca comprender la importancia del pan de agua en la cultura y gastronomía local. El objetivo es preservar esta tradición mediante la producción de materiales audiovisuales y estrategias de promoción que posicionen al pan de agua como un atractivo cultural y gastronómico a nivel nacional e internacional. Con este proyecto, se espera contribuir a la preservación del patrimonio cultural y aumentar el reconocimiento y atractivo turístico del pan de agua. De esta manera, se promoverá al pan de agua como un ícono cultural y gastronómico, destacando su importancia en la identidad y tradición de Babahoyo.

Palabras clave: audiovisual, bilingüe, contenido, proceso histórico.

ABSTRACT

Pan de Agua is a culinary icon in Babahoyo, Ecuador, that symbolizes not only a staple food but also cultural identity. Despite its importance, the lack of formal research and bilingual promotion strategies has limited its historical recognition and tourist appeal. This project aims to explore the historical process of pan de Agua, document its sociocultural relevance, and produce bilingual audiovisual content for its promotion. Through a qualitative approach, including interviews and observations, the study seeks to understand the importance of pan de Agua in local culture and gastronomy. The goal is to preserve this tradition by producing audiovisual materials and promotional strategies that position pan de Agua as a cultural and

gastronomic attraction at a national and international level. With this project, we hope to contribute to the preservation of cultural heritage and increase the recognition and tourist appeal of pan de Agua. In this way, pan de Agua will be promoted as a cultural and gastronomic icon, highlighting its importance in the identity and tradition of Babahoyo.

Keywords: *audiovisual, Bilingue, content, historical process.*

INTRODUCCIÓN

La gastronomía es parte del patrimonio cultural intangible de los pueblos, siendo una expresión de tradiciones, además como lo menciona (López, 2019) los conocimientos y valores son transferidos de una generación a otra. En esta medida, el pan de agua ha evolucionado para constituirse como una pieza gastronómica característica en Babahoyo, al formar parte de la vida diaria de sus habitantes y mantener un alto potencial turístico y cultural. No obstante, según (Cuba, 2012) la falta de estudios formales sobre su creación y recorrido, impiden su promoción y reconocimiento, lo que alcanza a condicionar su importancia en el desarrollo turístico de la región. El desconocimiento de la historia del pan de agua y la escasez de registro lo alejan de éste y condicionan su transmisión hasta extinguirlo.

De acuerdo con (Mendoza Vargas, 2023) la falta de estrategias de promoción, además de su desconocimiento a través de la oralidad, limitan su exposición y consideración como un producto emblemático nacional e internacional en auge. Según (Alfonso Vázquez Atochero, 2017) La ubicuidad de los materiales audiovisuales y multilingües también faltan en la

identificación de la cosmogonía y representación de la identidad territorial, particularmente en lo que coincide con el propósito del presente estudio de destacar y documentar la historia del pan de agua como una tradición típica de Babahoyo y producir contenido audiovisual, bilingüe, para su promoción.

En la historia se encuentran los gustos por el pan del pasado, y también de los cambios de estos desde el último cuarto del siglo pasado y cómo el pan de agua ha venido a ocupar un nuevo espacio con renovados intereses por su producción y consumo (Pérez, 2023).

METODOLOGÍA

El estudio se basa en un enfoque cualitativo, que “permite un análisis detallado y entender los fenómenos sociales desde la visión de las personas desde sus perspectivas” (Mata, 2019). Este enfoque resulta adecuado para investigar el pan de agua como parte del desarrollo histórico de la gastronomía representativa de Babahoyo, se enfoca en conocer a fondo las experiencias, los significados culturales que rodean esta tradición.

Técnicas de recolección de datos

Entrevistas: “es una técnica de gran utilidad en la investigación cualitativa para recabar datos; se define como una conversación que se propone un fin determinado distinto al simple hecho de conversar” (Bravo, 2013).

Se realizó tres entrevistas a personas involucradas en la elaboración y difusión del pan de agua en Babahoyo. “La función de las entrevistas es obtener información de interés para el público o para el tema a investigar” (Martinez, 2024).

Cuaderno de campo: es una herramienta usada por investigadores de varias áreas para hacer anotaciones cuando ejecutan trabajos de campo. Es un ejemplo clásico de fuente primaria. Los cuadernos de campo son normalmente blocks de notas en el que los investigadores escriben (Roa & Vargas , 2009).

Durante el tiempo de las visitas a los espacios de producción y consumo del pan, se utilizó un cuaderno de campo para registrar observaciones de los clientes. Este instrumento ayuda documentar muchos aspectos del entorno y vivencias que no se captaron en las entrevistas.

RESULTADOS

Se aplicaron técnicas cualitativas de recolección de datos entre ellas las entrevistas de opinión, cuaderno de campo, esto permitió obtener un entendimiento profundo y en marcar el objetivo de estudio. Los resultados obtenidos en este estudio permiten comprender la importancia del pan de agua como un elemento clave del patrimonio cultural de Babahoyo. Además, se observó que el pan de agua tiene un potencial turístico significativo, ya que los visitantes suelen buscar experiencias auténticas y productos locales que reflejen la cultura de la región.

A través de las entrevistas realizadas a productores locales, se identificó la falta de estrategias de promoción bilingües y audiovisuales que permitan posicionar al pan de agua como un atractivo turístico. Se entrevistó un total de 9 personas, distribuidas entre panaderos, consumidores y vendedores. Se entrevistó a un panadero que, con años de experiencia en la

elaboración del pan de agua, posee un conocimiento empírico sobre las técnicas de la elaboración del pan, los ingredientes tradicionales, cocción y proceso de elaboración.

Para tener una visión más clara se entrevistó a 7 ciudadanos, de distintas edades que consumen el pan de agua regularmente y por último a una vendedora, que destacó la importancia del pan de agua para su local. Cada entrevista fue registrada y transcrita permitiendo así una comprensión profunda del valor cultural del pan de agua.

Además, al tratarse de una investigación a la producción de contenido audiovisual bilingüe, era fundamental contar con testimonios que pudieran ser representativos y útiles tanto para un público local como para una audiencia internacional interesada en el patrimonio gastronómico cultural ecuatoriano.

Entrevistas

1. Origen del pan de agua en Babahoyo y su tradición

Respuesta: según los entrevistados, el pan de agua lleva aproximadamente 100 años elaborándose en Babahoyo. Su origen se remonta a la época en que los ingredientes básicos, como el agua y la sal, eran accesibles para la mayoría de la población. Este pan se convirtió en un alimento tradicional debido a su simplicidad y su adaptación a las necesidades alimenticias de la comunidad.

2. Características que distinguen al pan de agua

Respuesta: destacaron que el pan de agua tiene un sabor agradable, no contiene grasas y se hornea directamente en el horno con una lata, lo que le da un sabor distintivo.

3. Papel del pan de agua en la gastronomía

Respuesta: los entrevistados mencionaron que el pan de agua es considerado un alimento sano, lo que contribuye a su popularidad en la gastronomía local. Se lo puede comer a cualquier hora del día.

El pan de agua no solo es un alimento, sino también un símbolo de identidad cultural para los habitantes de Babahoyo. Se consume en diversas ocasiones, desde desayunos familiares hasta festividades locales, lo que refuerza su papel como elemento cohesionador de la comunidad.

CUADERNO DE CAMPO

Se recopiló información valiosa de cada visita, la más relevante fue el 22 de enero de 2025, se hizo un viaje a la panadería "La Flor de la Canela" en el corazón de Babahoyo. Este lugar mantiene su ambiente de la vieja escuela, y el horno de leña sigue siendo clave para hacer ese famoso pan de agua. El ambiente acogedor, el aroma del pan recién horneado y la sensación relajada muestran un vínculo profundo con la historia.

Se observó todo el proceso del pan de principio a fin, que comienza con la mezcla de harina, agua, sal, levadura y azúcar. Después de dejar que la masa fermente, se divide, se forma y se cocina en el horno de leña. Todo esto generalmente toma aproximadamente dos horas y todo se hace a mano.

Una de las cosas destacadas era cómo los panaderos conversaban con las personas que iban a observar la preparación del pan de agua. Este ambiente de mente abierta muestra que el pan de agua no es solo comida, sino también una tradición viva que reúne a la comunidad, es

bastante normal ver estas cosas, lo que realmente muestra cuánto significa para las personas sus tradiciones.

La entrevista realizada a José Ordóñez Castillo, propietario del negocio, reveló que esta tradición tiene más de cien años y que el conocimiento ha pasado de generación en generación de manera oral. Esta transmisión, aunque rica en significado, también implica un riesgo si no se documenta adecuadamente.

DISCUSIÓN

Los resultados obtenidos en este estudio resaltan la importancia del pan de agua como un elemento clave del patrimonio cultural de Babahoyo. Según (Marin, 1945) en aquellos tiempos, el consumo de pan en los hogares era muy importante y era la base fundamental en la alimentación de las familias. A través de las entrevistas realizadas a productores locales, se identificó la falta de estrategias de promoción bilingües y audiovisuales que permitan posicionar al pan de agua como un atractivo turístico. De acuerdo con (Lorda, 2017) la actividad turística puede convertirse en una verdadera oportunidad de desarrollo, en lugares que cuentan con recursos potencialmente turísticos y factibles de ser incorporados a un nuevo destino gastronómicamente. Este estudio aborda cómo la gastronomía tradicional en Ecuador, como el pan de agua, actúa como un eje de identidad cultural y resistencia ante la globalización culinaria. “La importancia de preservar técnicas artesanales transmitidas de generación en generación es una resistencia culinaria que debe seguir” (Cáceres , 2024). Según (Forné, 2015) la comida típica puede atraer visitantes a las zonas rurales considerando

que los turistas buscan experiencias auténticas y a su vez la gastronomía local ayuda a promover el turismo de la ciudad.

Menciona (Viteri, 2018) Ecuador se ha caracterizado por la diversa gastronomía de cada una de sus cuatro regiones caracterizada por su cocina autóctona heredada de sus antepasados a disposición de los visitantes, por su sabor y preparación única, convirtiéndose para muchas personas en un motivo principal para visitar este país.

El pan de agua se distingue por su sabor agradable y su proceso de elaboración único, que implica hornearlo directamente en el horno con una lata. Para (Manobanda Cunalata, 2017) el trigo es el cereal más empleado para la elaboración de productos de panadería. Esto coincide con lo mencionado por (Jorgge, 2020) el trigo es el nombre que se le da aquella planta perteneciente a la familia de las gramíneas y que dispone de espigas terminales que están conformadas por tres o más carreras de granos, a partir de los cuales, una vez triturados, se obtiene la harina. Los productores locales expresaron interés en contar con materiales promocionales que resalten el valor cultural e histórico del pan de agua, tanto a nivel nacional como internacional. En opinión de (Pedensen, 2024) la cultura desempeña un papel crucial en la definición de lo que se considera prestigioso o deseable en una sociedad.

La falta de promoción efectiva del pan de agua como atractivo turístico puede estar relacionada con la limitada visibilidad de este producto en los medios de comunicación y en los canales de promoción turística. Al respecto, (CEUPE, 2025) enfatiza la importancia de la promoción cultural y gastronómica para el desarrollo turístico de una región teniendo en

cuenta que las campañas de promoción incluyen muchas veces la creación de contenido visual, como videos y fotografías, para resaltar los aspectos más destacables del destino.

Afirma (Manzano, 2018) es de vital importancia no dejar de lado nuestra verdadera esencia, nuestro sentido de ser, nuestro origen, nuestra historia, nuestro sentido de pertenencia. Se consume en diversas ocasiones, desde desayunos familiares hasta festividades locales, lo que refuerza su papel como elemento cohesionador de la comunidad. Esto coincide con (Lee, 2025) quien destaca la importancia de la cocina nacional que más que una simple colección de recetas y técnicas culinarias; es un reflejo de la historia, la cultura y la identidad de un país

“Los dominicanos conocen un pan de agua cuando lo prueban, igual que tenemos voces y dicciones diferentes, pero de algún modo consiguiéramos sonar todos dominicanos, pero tanto el Pan de agua como el Pan sobao no son sólo panes dominicanos” (Gonzalez, 2005)

La investigación ha demostrado que “Parece que fue en Egipto donde apareció el primer pan fermentado, cuando se observó que la masa elaborada el día anterior producía burbujas de aire y aumentaba su volumen, y que, añadida a la masa de harina nueva, daba un pan más ligero y de mejor gusto” (Mesas, 2025)

CONCLUSIONES

El presente estudio revela que el pan de agua no solo es un alimento cotidiano en Babahoyo, sino un símbolo histórico cargado de historia, identidad y afecto comunitario. Su elaboración y consumo han sido parte de la vida familiar y social durante generaciones, pero la falta de registros formales y el registro de difusión moderna pone en riesgo esta tradición que ha

sobrevivido gracias al arraigo emocional de su gente que lo consume en su día a día. El estudio mostró que, pese a su relevancia, el pan de agua carece de estrategias modernas de difusión, en especial aquellas que aprovechen el potencial del contenido audiovisual y el enfoque bilingüe como herramientas para el turismo. Se vuelve urgente documentar y visibilizar su valor, especialmente a través de contenidos audiovisuales bilingües que conecten con públicos diversos.

Es necesario fomentar una cultura de aprecio hacia el pan de agua desde temprana edad, a través de material educativo que resalte su valor cultural e histórico. Esto permitirá que las nuevas generaciones reconozcan y valoren esta tradición como parte de su identidad.

El pan de agua es un alimento tradicional en Ecuador, y su producción y consumo están estrechamente ligados a la identidad cultural y la herencia de las comunidades que lo producen y consumen.

La producción del pan de agua es una parte importante de la cultura babahoyense, y su estudio puede ayudar a documentar y preservar las prácticas y tradiciones asociadas a su preparación y consumo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Alfonso Vázquez Atochero, 2. (2017). Etnografiando la Noosfera. *Mundo digital*.
doi:ISBN E- Book: 978-9942-752-00-0

Bravo, L. P. (13 de mayo de 2013). *La entrevista, recurso flexible y dinámico*. Obtenido de SciELO México: <https://www.scielo.org.mx/pdf/iem/v2n7/v2n7a9.pdf>

- Cáceres , M. (septiembre de 25 de 2024).** La identidad cultural gastronómica en el Ecuador. *Pro Sciences: Revista De Producción, Ciencias E Investigación*, 257-264. doi:<https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol8iss53.2024pp257-264>
- CEUPE. (2025).** *En qué consiste la promoción turística.* Obtenido de <https://www.ceupe.com/blog/promocion-turistica.html#>
- Cuba, M. B. (Junio de 2012).** *Factores determinantes del desarrollo turístico.* Obtenido de <https://www.eumed.net/rev/turydes/12/mbc2.pdf>
- Forné, F. F. (06 de julio de 2015).** *Geocritiq.* Recuperado el 2025 de junio de 15, de Geocritiq – Primera época: <https://primeraepoca.geocritiq.org/gastronomia-y-turismo-el-combate-local-frente-a-global/>
- Gonzalez, C. (27 de Enero de 2005).** Pan de Agua. *Cocina Dominicana.* Obtenido de <https://www.cocinadominicana.com/pan-de-agua>
- Jorge, M. B. (septiembre de 2020).** Productos integrales a base de trigo. *El Misionero.* Recuperado el 7 de SEPTIEMBRE de 2020, de rchivo.uagraria.edu.ec/web/el_misionero/El-Misionero-822.pdf
- Lee, S. (2025).** La importancia cultural de la cocina nacional. *numberanalytics.* Recuperado el 28 de mayo de 2025, de <https://www.numberanalytics.com/blog/cultural-significance-of-national-cuisine>
- López, J. M. (2019).** La transferencia de conocimiento. *REDIPE*, 8. doi:ISSN 2256-1536
- Lorda, D. M. (2017).** El turismo como estrategia de desarrollo local. *Revista Geográfica Venezolana*, 58(2), 346-359. Recuperado el 1 de agosto de 2016, de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/3477/347753793006/html/index.html#:~:text=Generalmente%2C%20todo%20este%20proceso%20se,del%20pasajero%20en%20el%20destino%C2%BB>.
- Manobanda Cunalata, N. A. (Septiembre de 2017).** Formulación y caracterización de un pan libre de gluten elaborado a partir de cultivos nativos del Ecuador. (U. T. Alimentos., Ed.) Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/26312>
- Manzano, I. (2018).** *¿Por qué es importante trabajar la identidad cultural de cada pueblo?* doi:<https://almanatura.com/author/israel-manzano/>
- Marin, E. (1945).** Murcia. Obtenido de <https://confiteriasemiliomarin.es/quienes-somos/>

- Martinez, E. (23 de abril de 2024).** *Qué es una Entrevista: Para qué sirve, Características y Partes.* Obtenido de Enciclopedia Significados: <https://www.significados.com/entrevista/>
- Mata, L. D. (28 de Mayo de 2019).** *Investigalia.* Obtenido de Investigalia: <https://investigaliacr.com/investigacion/el-enfoque-cualitativo-de-investigacion/>
- Mendoza Vargas, E. Y. (19 de MAYO de 2023).** Estrategias de marketing en la promoción de los productos. *Código científico de revista de investigación* , 4(E1). doi:<https://doi.org/10.55813/gaea/ccri/v4/nE1/83>
- Mesas, J. M. (2025).** El pan de agua y su proceso de elaboración. *CYTA - Journal of Food.* doi:ISSN: 1135-8122
- Pedensen, M. (17 de Septiembre de 2024).** Impulsando El Conocimiento Humano. *IMOTIONS.* doi:<https://www.linkedin.com/in/mortenmosbaek/>
- Pérez, D. M. (2023).** Nuevas formas y espacios de vivir el pan. Una descripción etnográfica del ‘buen pan’ del siglo XXI. *Encrucijadas*, 23(1). doi:<https://orcid.org/0000-0001-9366-8752>
- Roa, P. A., & Vargas , C. (11 de noviembre de 2009).** *El Cuaderno De Campo Como Estrategia De Enseñanza En El Departamento De Biología De La UPN.* Obtenido de CORE: <https://core.ac.uk/download/pdf/234802536.pdf>
- Viteri, F. T. (30 de marzo de 2018).** *Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural.* doi:<https://doi.org/10.15198/seeci.2017.44.01-17>