



UNIVERSIDAD LAICA

ELOY ALFARO DE

MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN TURISMO ARTES Y HUMANIDADES

CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADO(a) EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

TEMA:

**CREACIÓN DE RUTA GASTRONÓMICA DEL CANELAZO PARA EL DESARROLLO
DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LA CIUDAD DE MANTA**

AUTORES:

ANDREA MONSERRATE ZAMBRANO ZAMBRANO

JORDY ROLANDO DELGADO ARIAS

TUTOR(A):

ING. IRENE RODRÍGUEZ PINCAY, MG.

MANTA-MANABÍ-ECUADOR

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

Los miembros del Tribunal de Grado aprueban el informe de trabajo de investigación sobre “Creación de ruta gastronómica del canelazo para el desarrollo del turismo gastronómico en la ciudad de Manta” presentado por la(s) estudiante **DELGADO ARIAS JORDY ROLANDO** y **ZAMBRANO ZAMBRANO ANDREA MONSERRATE**.

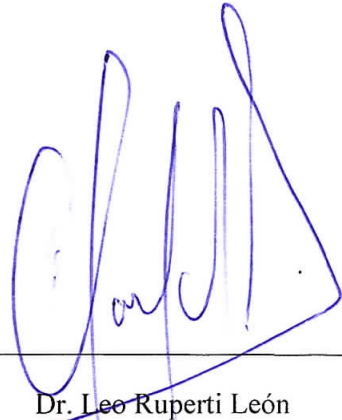
De acuerdo con las disposiciones reglamentarias de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades, y de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, como requisito para la obtención del título de Licenciada en Hospitalidad y Hotelería.

APROBADO



Lic. Gabriela Sión Saltos. Mg

Presidenta del Tribunal



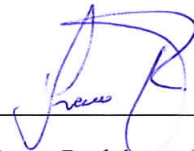
Dr. Leo Ruperti León

Miembro del Tribunal



Lic. Claudia Loor Caicedo. Mg

Miembro del Tribunal



Ing. Irene Rodríguez Pincay. Mg

Docente Tutor

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Dejo constancia que el presente trabajo de investigación titulado "**Creación de ruta gastronómica del canelazo para el desarrollo del turismo gastronómico en la ciudad de Manta**" es de exclusiva responsabilidad del autor que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

Manta, 20/02/2026

Jordy Delgado

Delgado Arias Jordy Rolando

CI: 131257703-2

Andrea Zambrano

Zambrano Zambrano Andrea Monserrate

CI: 131383598-3

**CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN EL
REPOSITORIO INSTITUCIONAL**

DELGADO ARIAS JORDY ROLANDO, portador de la C. I. # 1312577032 y **ZAMBRANO ZAMBRANO ANDREA MONSERRATE** portadora de la C. I. # 1313835983 en calidad de autores y titulares de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación **“Creación de ruta gastronómica del canelazo para el desarrollo del turismo gastronómico en la ciudad de Manta”**, de conformidad con el Art. 114 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad, e Innovación, reconozco a favor de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva, para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Así mismo, autorizo a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el Repositorio Institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Manta, 3 febrero de 2026

Jordy Delgado

DELGADO ARIAS JORDY ROLANDO

Autor/a

Andrea Zambrano

ZAMBRANO ZAMBRANO ANDREA MONSERRATE

Autor/a

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-04-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	REVISIÓN: 1
		Página 1 de 1

CERTIFICO

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría del estudiante DELGADO ARIAS JORDY ROLANDO, legalmente matriculado en la carrera de HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA, período académico 2025-2026(2), cumpliendo el total de **384 horas**, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es *"CREACIÓN DE RUTA GASTRONÓMICA DEL CANELAZO PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LA CIUDAD DE MANTA."*

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, y la originalidad del mismo, requisitos suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, Domingo, 01 de eebrero de 2026.

Lo certifico,


 RODRÍGUEZ PINCAY IRENE ROSARIO
Docente Tutor

	NOMBRE DEL DOCUMENTO:	CÓDIGO: PAT-04-F-004
	CERTIFICADO DE TUTOR(A).	
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	REVISIÓN: 1 Página 1 de 1

CERTIFICO

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante ZAMBRANO ZAMBRANO ANDREA MONSERRATE, legalmente matriculada en la carrera de HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA, período académico 2025-2026(2), cumpliendo el total de **384 horas**, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es *"CREACIÓN DE RUTA GASTRONÓMICA DEL CANELAZO PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LA CIUDAD DE MANTA"*

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, y la originalidad del mismo, requisitos suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, Domingo, 01 de eebrero de 2026.

Lo certifico,


 RODRÍGUEZ PINCAJ IRENE ROSARIO
Docente Tutor

DEDICATORIA

Dedico este trabajo primeramente a Dios, por ser mi guía espiritual y mi fortaleza en los momentos de incertidumbre. Gracias por permitirme la vida, la salud y la sabiduría para culminar esta importante etapa académica.

A mis padres, pilares fundamentales de mi existencia. Gracias por su amor incondicional, por cada sacrificio silencioso que hicieron para impulsarme y por creer en mis capacidades incluso más que yo mismo. Este logro es, en gran parte, fruto de su esfuerzo.

A mis amigos y compañeros de estudio, cómplices de esta larga travesía. Gracias por las noches de desvelo compartidas, el apoyo mutuo ante los desafíos académicos y las risas que hicieron el camino mucho más ligero.

- *Andrea Zambrano*

Dedico este trabajo principalmente a Dios, por brindarme salud, fortaleza y sabiduría para superar cada obstáculo presentado a lo largo de mi formación académica. Su guía ha sido fundamental para no rendirme y seguir adelante hasta alcanzar este objetivo.

A mis padres, por su amor incondicional, apoyo constante y sacrificio diario. Gracias por creer en mí incluso en los momentos de duda y por ser mi mayor fuente de motivación para seguir creciendo personal y profesionalmente.

A mi familia y amigos, quienes con sus consejos, palabras de aliento y compañía hicieron este camino más llevadero.

- *Yordy Delgado*

AGRADECIMIENTO

Agradezco en primer lugar a Dios por darme la fuerza, la paciencia y la constancia para culminar esta etapa tan importante de mi vida académica.

Mi más grande agradecimiento a mis padres y familia, por su apoyo incondicional, por su comprensión y motivación, a mi segunda familia quienes han sido fundamentales durante todo este proceso.

Agradezco también a mi tutor de tesis por su guía, conocimientos y acompañamiento, los cuales fueron importantes para el desarrollo y culminación de este trabajo investigativo.

- *Andrea Zambrano*

A Dios, autor de mi vida, por iluminar mi mente y sostener mi espíritu a lo largo de este camino. Te dedico este esfuerzo como muestra de gratitud por todas las bendiciones recibidas.

A mis padres, mis primeros y mejores maestros. Su ejemplo de perseverancia ha sido mi mayor inspiración. Gracias por enseñarme a no rendirme y por ser el refugio seguro al que siempre puedo volver.

Finalmente, a mis amigos, que son la familia que elegí, y a mis compañeros de aula, que se convirtieron en un soporte invaluable. Gracias por estar ahí, por el compañerismo sincero y por celebrar cada pequeña victoria junto a mí.

- *Jordy Delgado*

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo diseñar una ruta gastronómica del canelazo en la ciudad de Manta para impulsar el desarrollo turístico local. El canelazo, una bebida tradicional de los Andes adaptada a la costa, representa una oportunidad para diversificar la oferta turística de la región. La metodología empleada fue de enfoque cualitativo con entrevistas a propietarios mediante el Matriz de Evaluación Según Metodología Jeambey, junto con un levantamiento de campo georreferenciado utilizando la aplicación GPS Camera y la evaluación de indicadores de Jeambey (2016). Situados en las áreas urbanas y rurales (Pacoché), se detectaron nueve establecimientos apropiados que se geolocalizaron usando el software QGIS. Se encontró que, a pesar de contar con una oferta de buena calidad, esta no tenía promoción y articulación. Se elaboró una ruta de 33,1 km que combina gastronomía y paisaje, lo cual ha demostrado ser factible tanto técnica como comercialmente, y esa es la conclusión principal. Para garantizar la sostenibilidad del proyecto, se aconseja poner en práctica estrategias de marketing digital y asociarse con el sector público-privado.

Palabras clave: Ruta gastronómica, canelazo, turismo gastronómico, patrimonio cultural, Manta.

ABSTRACT

The objective of this research was to design a gastronomic route of canelazo in the city of Manta to promote local tourism development. Canelazo, a traditional drink from the Andes adapted to the coast, represents an opportunity to diversify the region's tourist offer. The methodology used was mixed, combining surveys of tourists and interviews with owners, along with a georeferenced field survey using the GPS Camera application and the evaluation of Jeambey (2016) indicators. Located in urban and rural areas (Pacocha), nine appropriate establishments were detected and geolocated using the QGIS software. It was found that, despite having a good quality offer, it lacked promotion and coordination. A 33.1-kilometer route was developed that combines gastronomy and landscape, which has proven to be viable both on a technical and commercial level, and that is the main conclusion. To ensure the sustainability of the project, it is advisable to implement digital marketing strategies and partner with the public-private sector.

Keywords: Gastronomic route, canelazo, gastronomic tourism, cultural heritage, Manta.

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA	3
RESUMEN	6
ABSTRACT	8
ÍNDICE DE CONTENIDO	9
CAPÍTULO I	11
I. Introducción	11
II. Justificación	15
III. Planteamiento de problema	17
IV. Objetivos	21
V. Variables	21
CAPITULO II	22
MARCO TEÓRICO	22
2.1 Gastronomía	22
1.2 Gastronomía Ancestral	23
2.3 Bebidas tradicionales del Ecuador	24
2.3.1 Colada Morada	24
2.3.2 Morocho	24
2.3.3 Champús	24

2.4 Bebidas tradicionales manabita

24

2.4.1	Chicha de maíz	24
2.4.2	Rompopo	25
2.4.3	Canelazo	25
2.5	Desarrollo turístico	25
2.6	Turismo cultural	26
2.7	Turismo patrimonial.....	26
2.8	Turismo y su relación con la gastronomía	27
2.9	Ruta turística	27
2.10	Rutas gastronómicas	28
CAPÍTULO III		31
METODOLOGÍA		31
3.1.	Antecedentes metodológicos de las rutas gastronómicas	31
3.2.	Metodología	36
CONCLUSIONES.....		54
RECOMENDACIONES.....		55
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS		56
ANEXOS		66

CAPÍTULO I

I. Introducción

Según Utrera (2020) el turismo gastronómico tiene una relevante importancia en el sector turístico; los diferentes destinos en el mundo tienen como factor que los diferencia el patrimonio cultural e inmaterial, lo cual fortalece los valores de identidad. La gastronomía es parte de estos valores culturales. Las personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

El turismo gastronómico es una parte importante del sector turístico, ya que permite a los destinos destacar su patrimonio cultural y fortalecer la identidad local. Este tipo de turismo implica que las personas viajan temporalmente fuera de su entorno habitual para disfrutar de productos, servicios y experiencias gastronómicas, tanto materiales como inmateriales, siendo estas el motivo principal o complementario de su viaje.

En el periodo del año 2012, la Organización Mundial del Turismo declaró que una ruta gastronómica es uno de los productos más populares en el turismo gastronómico, definido como “un producto turístico temático integral, generalmente de marca, definido por uno o más itinerarios en un área específica, con una serie de productos o lugares, deducen que la ruta se originó en Europa como una herramienta para promover el patrimonio cultural, la cooperación y la representación personal entre las diferentes áreas geográficas, destacando las características

especiales del territorio, a través de una estructura que beneficiara económicamente a todos los implicados (Yáñez, 2024).

Por otro lado, también se destacó que las rutas gastronómicas son uno de los productos más atractivos dentro del turismo gastronómico. Estas rutas consisten en recorridos temáticos dentro de una zona determinada, donde se destacan productos y lugares relacionados con la gastronomía local. Se originaron en Europa con el objetivo de resaltar el patrimonio cultural, fomentar la cooperación entre regiones y promover el desarrollo económico de los involucrados.

De acuerdo con Navarro (2020):

Una ruta gastronómica, se define como un itinerario que presenta un origen, una determinada dimensión territorial y una configuración estructural específica, donde se disfruta de forma organizada de una degustación. Se encuentran conformadas principalmente por los productores, que se encargan de recibir a los turistas o participantes y de ofrecer a estos un servicio gastronómico, normalmente centrado en un producto que otorga a la ruta una identidad. Para su recorrido, los desplazamientos se pueden realizar mediante diversos medios de transporte, pero se debe contar con una estructura que permita la recorrida de la ruta en grupo o de manera individual (p. 38).

De acuerdo con Dueñas (2020), los expertos concordaron en que la ruta gastronómica es un producto turístico complejo, que ha de incorporar unos elementos de base en su diseño: un conjunto de puntos de interés en un ámbito geográfico limitado, identificados por una temática específica que destaque toda la cadena de valor del producto alimentario, desde la producción hasta la degustación, que proporcionen una oferta complementaria, y que generen un rendimiento económico para los agentes involucrados y el territorio.

Se determina que una ruta gastronómica es un plan turístico completo que necesita de una meticulosa planificación. Esta debe abarcar sitios relevantes en una zona específica, conectada a través de un tema culinario que posibilita exhibir todo el proceso del alimento, desde su procedencia hasta su ingestión. Asimismo, debe proporcionar experiencias extras que enriquezcan la visita y generen ganancias económicas para los actores locales y el progreso del área.

La meta principal de esta investigación es crear una ruta gastronómica del canelazo en la ciudad de Manta, con el fin de recuperar, fomentar y poner en valor esta bebida como un elemento del patrimonio cultural inmaterial local. Para este Finalmente, se examinarán los locales que sirven canelazo, las diferencias en su elaboración, la opinión de los clientes y su posibilidad de convertirse en un atractivo turístico.

Una bebida tradicional de Ecuador que tiene una historia extensa y un valor cultural significativo es el canelazo. Aunque es popular en las áreas andinas, su presencia y promoción en la costa de Ecuador, particularmente en Manta, son escasas. El establecimiento de una ruta gastronómica centrada en el canelazo puede brindar una nueva y atractiva experiencia para los turistas, resaltando esta bebida representativa mejorando la oferta cultural y culinaria de la región (Recetas de Ecuador, 2021).

La ausencia de un itinerario culinario o ruta gastronómica que impulsa el canelazo en Manta es una oportunidad perdida para la economía y el turismo local. Esta investigación busca examinar la factibilidad y las ventajas de establecer una ruta gastronómica del canelazo, impulsando así el turismo en la zona y promoviendo la cultura local.

El propósito principal de esta tesis es trazar un recorrido gastronómico del canelazo en la ciudad de Manta. Los propósitos particulares abarcan: examinar el punto de vista de los visitantes y la gente local acerca del canelazo, determinar los locales más emblemáticos para incorporarlos a la ruta y sugerir tácticas de mercadotecnia para fomentar la ruta gastronómica.

El establecimiento de un recorrido gastronómico del canelazo en Manta tiene el potencial de aportar de manera considerable al progreso económico y turístico de la zona. Asimismo, esta iniciativa fomentará la conservación y divulgación de las tradiciones culturales del Ecuador, brindando a los visitantes una experiencia única y produciendo beneficios para la comunidad local.

La tesis está organizada en los siguientes capítulos: el primer capítulo aborda la introducción, el planteamiento del problema, justificación y los objetivos mostrando el porqué de la investigación; el segundo capítulo presenta el marco teórico, la revisión de la literatura y los antecedentes de la investigación que corresponde a la investigación bibliográfica; el tercer capítulo describe la metodología utilizada, el cuarto y último capítulo expone los resultados, el análisis de datos, las conclusiones y recomendaciones de la investigación.

II. Justificación

El canelazo es una bebida tradicional ecuatoriana que ha sido parte de la cultura y gastronomía de la región durante siglos, conocida por su sabor distintivo y su capacidad para integrar a las personas. A pesar de su importancia y de ser muy consumida en festividades de la ciudad como la Fiesta del Comercio, la Cantonización de Manta, y las fiestas de San Pedro y San Pablo, no existe actualmente una ruta turística en la ciudad que destaque esta bebida y sus orígenes (Alva, 2019).

Se plantea la necesidad de diversificar la oferta turística de Manta, se incluye un elemento profundamente arraigado a la cultura ya que, aunque es más prominente en la sierra, figura en la festividad local; por lo tanto, se garantiza al turista una experiencia hasta el momento inédita.

Desde el punto de vista académico, esta tesis agregará al campo de estudio del turismo gastronómico y la recuperación de las tradiciones culinarias ecuatorianas al proporcionar un marco teórico y práctico para la creación de rutas gastronómicas. Esto podría usarse como una guía metodológica para otros destinos que buscan replicar esta iniciativa y rescatar recetas tradicionales olvidadas. Además, la creación de la ruta beneficiará en última instancia a las empresas locales al atraer a aumentar el flujo de turistas a la región. Además, como muestra el ejemplo de la adopción, esto ayudará a aumentar el consumo de otros productos locales.

Es decir, la ruta gastronómica del canelazo podría contribuir positivamente al bienestar económico mantense al fortalecer el entramado empresarial y crear más y mejores empleos en la hostelería y la restauración, lo que también mejoraría la economía del lugar. De igual manera, fomentaría el turismo en la zona, ya que turistas del mundo desearían venir a vivir una experiencia auténtica acerca de los sabores y la autenticidad de los ecuatorianos.

El presente estudio es original, ya que, hasta la fecha, no se ha creado ninguna ruta gastronómica basada en el canelazo. Por lo tanto, la oportunidad de integrar la cultura andina de esta bebida en la cultura de una ciudad costera y en la oferta turística es innovadora y está justificada. El negocio del canelazo ha existido durante, por lo menos, varios siglos; sus raíces se remontan a la época colonial, y, anualmente, se convierte en la base de uno de los festivales ecuatorianos más populares: las Fiestas de Quito. (Ramírez, 2024).

El desarrollo de esta ruta en Manta llena un vacío en el conocimiento colectivo que permite que esta tradición alcance visibilidad, transformando la experiencia turística de los visitantes a la ciudad. Otros estudios de investigadores, como el de Inga-Aguagallo (2021) en Cañar, demuestran que el conocimiento de la comida ancestral es fundamental para la promoción del turismo gastronómico, al tiempo que impulsa la conservación de la identidad. Crear una ruta de canelazo rescató no solo una práctica culinaria si no lazos de pertenencia entre generaciones y el reconocimiento al patrimonio inmaterial.

En cuanto a la promoción de la cultura, la ruta gastronómica se configurará como un promotor más de los rasgos culturales propios de Manta y del resto de la provincia de Manabí; al mismo tiempo, se pondrá en valor la cultura manabita mostrando el canelazo como símbolo de identidad. La UNESCO considera que las prácticas culinarias tradicionales son patrimonio cultural inmaterial de la humanidad ya que son expresiones que se heredan, que cobran fuerza dentro de una expresión más amplia y que permiten mantener viva una identidad cultural y social (UNESCO, 2023).

Se relaciona con varios de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas. De forma directa, al ODS 8, Trabajo decente y crecimiento económico; el turismo sostenible genera empleo y promueve la cultura y la producción locales, la meta 8.9 establece lo siguiente: “De aquí a 2030, establecer políticas para promover un turismo sostenible que cree puestos de trabajo y

promueva la cultura y productos locales”. Así

mismo, con el ODS 11, Ciudades y comunidades sostenibles; la meta 11.4 habla de: “De aquí a 2030, fortalecer los esfuerzos para proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo”, ya que se convierte en una tradición popular en la modificación de la oferta turística de Manta. Finalmente, es fundamental su conexión con el ODS 12 (Producción y consumo responsables) y su meta 12.b, que promueve vigilar los impactos del desarrollo sostenible para lograr un turismo que genere empleo y promueva la cultura local (Naciones Unidas, 2015). Una ruta del canelazo basada en prácticas tradicionales impulsa el consumo responsable y refuerza la sostenibilidad en la oferta turística de la ciudad.

III. Planteamiento de problema

De acuerdo con Arboleda (2013):

“En el Ecuador la gastronomía ecuatoriana se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad”. “La gastronomía ecuatoriana es la expresión máxima de la Mayra cultura, que infunde vida al individuo y al mismo tiempo consolida el legítimo orgullo de su identidad” es decir que la gastronomía ancestral ecuatoriana es el producto de la historia que constituye una herencia interna de grupos, representaciones de otros organismos y de sí mismo, que se han ido adaptando a los cambios de pensamientos y de etapas (p.19).

El turismo gastronómico es una tendencia en crecimiento que permite a los residentes y turistas conocer la identidad cultural de un país, provincia, cantón, ciudad o pueblo a través de la comida y bebidas tradicionales. En Ecuador, el canelazo es una de las bebidas más representativas, especialmente durante festividades importantes, sin embargo; a nivel existe una escasa valoración

del canelazo como parte del patrimonio

gastronómico del país, lo que ha generado una pérdida progresiva de esta tradición. Además, se evidencia una falta de programas de capacitación en turismo gastronómico, lo que limita la preparación de emprendedores capaces de crear propuestas atractivas y bien estructuradas. La falta de financiamiento para nuevas actividades gastronómicas innovadoras también representa un obstáculo para el desarrollo de productos turísticos que incluyan bebidas tradicionales como el canelazo.

La gastronomía puede convertirse en un producto turístico estratégico que integre identidad cultural y desarrollo local, especialmente en regiones con alta biodiversidad y diversidad cultural como Ecuador. Sin embargo, en Manta podrías estar enfrentando una limitante: no existe una ruta gastronómica articulada que promueva el canelazo, bebida ancestral andina, como parte de la oferta hotelera y turística local (Pesante, 2023).

El canelazo, tradicionalmente elaborado con aguardiente, agua, canela, azúcar y, en ocasiones, jugo de naranjilla o clavo, es un símbolo cultural en Ecuador y es especialmente popular en la Sierra, donde se utiliza para combatir el frío desde la época colonial, con una popularización intensa entre los años 60 y 70 (Renards Gourmets, 2019).

En Manabí, provincia reconocida por su rica oferta gastronómica, no se han desarrollado estrategias para integrar el canelazo, en experiencias turísticas locales. Esto ha provocado desinterés y una limitada participación de las comunidades en la elaboración de nuevas propuestas turísticas, dificultando la creación de experiencias enriquecedoras para residentes y turistas. A esto se suma la falta de apoyo de organizaciones, instituciones y de autoridades, quienes no han priorizado ni impulsado la creación de rutas gastronómicas o proyectos que rescaten o promuevan las bebidas tradicionales de otras zonas del país.

Particularmente en el cantón Manta, a pesar de su potencial turístico, no existe una ruta específica y formal que destaque el canelazo y sus orígenes. Esto limita la visibilidad de esta bebida tradicional y su potencial económico para la región. La falta de oportunidades para generar ingresos y empleos locales relacionados con el turismo gastronómico, sumada al escaso conocimiento de la población sobre el canelazo, afecta la creación de experiencias turísticas integrales. Por otro lado, la ausencia de iniciativas organizadas por autoridades locales y el desinterés de la comunidad en particular o construir este tipo de rutas también son factores que impiden que el canelazo se consolide como atractivo turístico.

La creación de una ruta gastronómica del canelazo en la ciudad de Manta no solo llenará este vacío, sino que también promoverá y preservará la cultura y tradiciones locales. Además, la implementación de esta ruta beneficiará a los negocios locales, atrayendo turistas y aumentando el consumo de otros productos locales.

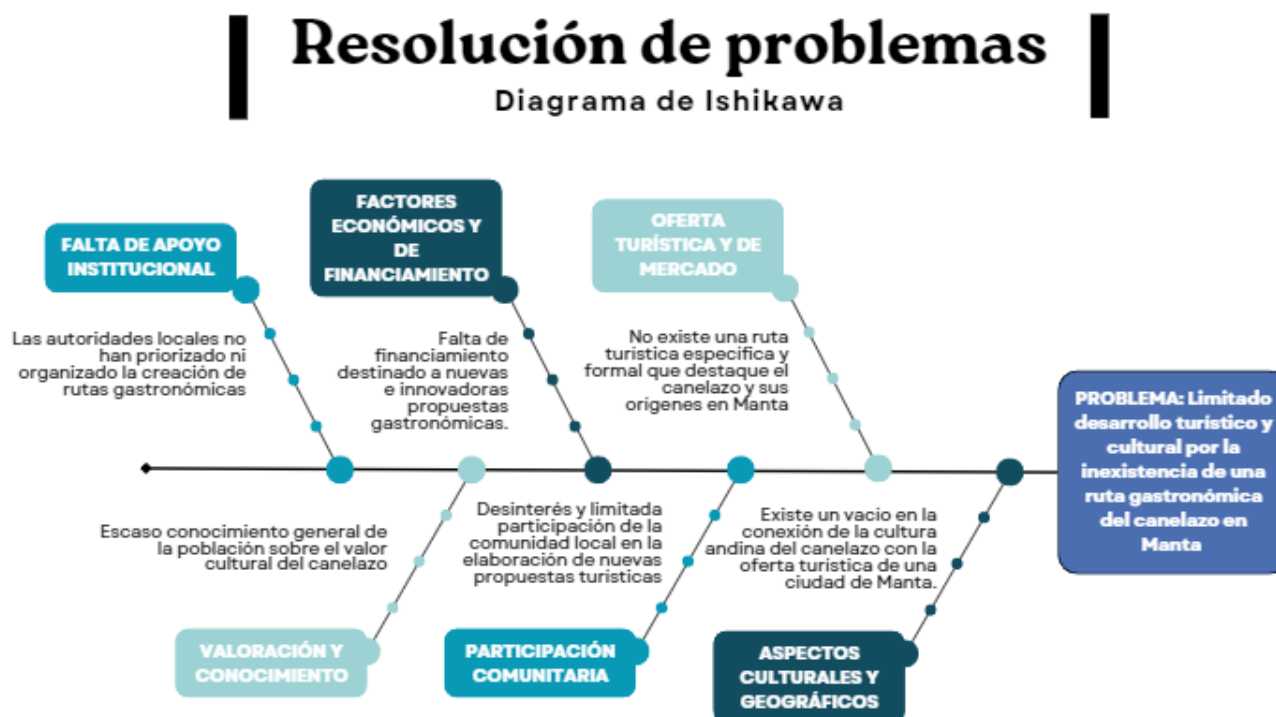
Con base a lo antes señalado, se plantea los siguientes objetivos con el fin de proporcionar una guía clara sobre lo que se espera lograr con la investigación, establecer una ruta a seguir, delimitar el alcance del estudio y evaluar el éxito de la investigación:

- Identificar los establecimientos que ofrecen canelazo en Manta.
- Diseñar una ruta que incluya estos establecimientos.
- Promover la ruta gastronómica a través de estrategias de marketing.

Formulación del problema

¿La creación de una ruta gastronómica del canelazo permitirá el desarrollo turístico y gastronómico en el cantón Manta?

Figura 1. Diagrama de Ishikawa resolución de problemas



Nota. Elaboración propia de los autores.

IV. Objetivos

Objetivo general

Diseñar ruta gastronómica en el cantón Manta a fin de impulsar el desarrollo turístico y gastronómico.

Objetivos específicos

1. Describir caracterización de cantón Manta, según aspectos sociales, culturales ambientales y económicos.
2. Identificar los puntos de elaboración del canelazo en el cantón Manta.
3. Diseñar ruta gastronómica que incluya los puntos de elaboración del canelazo en el cantón Manta.
4. Desarrollo de guía estructurada que sirva como herramienta para los turistas y visitantes locales.

V. Variables

Variable dependiente

Ruta gastronómica

Variable independiente

Desarrollo turístico

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Gastronomía

Portella (2021) afirma que:

La gastronomía es un conocimiento amplio de todo lo que versa respecto a la comida. El objetivo es hacer efectiva la subsistencia de la humanidad debido a una buena alimentación rica y balanceada. Se cree que la palabra gastronomía se relaciona solamente con la cocina y los cubiertos en el marco de la mesa (p.19).

La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo, esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan las Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano (Alva, 2019).

“La gastronomía en el mundo se remonta desde las primeras civilizaciones que surgieron hace 5000 años a. C. entre ellas tenemos a los pueblos que se asentaron en Mesopotamia, Grecia, Egipto, Persia, fenicios, el imperio romano de occidente y oriente” (Alva, 2019, p.36).

Según Ramírez (2018) la gastronomía tradicional es una forma de creatividad que permite preparar alimentos de diferentes maneras. Es conocido como un arte culinario que trasciende de generación en generación con conocimientos únicos sobre la preparación de diferentes platillos, que cada región o área geográfica tiene y más aún como lo explica.

La gastronomía es mucho más que la simple acción de alimentarse; es un reflejo de la identidad cultural, las tradiciones arraigadas y la historia de un pueblo. Considerar la gastronomía como una manifestación cultural y una herramienta para el desarrollo local resalta su importancia en la promoción de la diversidad cultural y en la creación de experiencias auténticas y significativas. La conexión entre la comida y el entorno en el que se desarrolla crea paisajes gastronómicos únicos que encapsulan la esencia de cada región y su gente (Martínez, 2024).

1.2 Gastronomía Ancestral

“La gastronomía ancestral son los platos por los que una región o sociedad se identifican de tal manera que se usen los alimentos y utensilios con los que se preparaba la comida en aquel entonces, respetando sus antecedentes” (Chávez Quijije et al., 2023, p.18).

Quijije et al., (2023) afirma que:

La gastronomía ancestral de un pueblo es un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común; como testimonio, los platillos de una región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días (p.18).

Al hablar de la gastronomía ancestral hacemos un viaje en el tiempo a lo pasado tiempos de los abuelos, en como ellos utilizaban los recursos para hacer la preparación de los alimentos desde el punto de que ellos obtenían la materia prima hasta el proceso de la cocción de la comida, la gastronomía ancestral ha pasado hacer historia por su forma de preparación de los platillos y sobre todo ha dado a la sociedad que mantenga esa tradición cultural de la gastronomía (Intriago, 2023).

Intriago (2023) asegura que:

La gastronomía ancestral refleja a la sociedad dándole un significado histórico, que se encuentra integrado al proceso de preparación de los platillos por los cocineros mostrando las experiencias que han adquiridos en los antepasados por abuelos, padres y a las personas amantes a la cocina tradicional.

2.3 Bebidas tradicionales del Ecuador

2.3.1 Colada Morada

Esta es una bebida tradicional ecuatoriana que actualmente es parte de la celebración católica del Día de Difuntos, el dos de noviembre. Pese a que esta es su fecha designada, es importante resaltar que la colada morada realmente se consume desde el mes de octubre. La tradicional bebida es siempre acompañada de las guaguas de pan, que son pancitos dulces o salados en forma de bebes envueltos (Barreiro, 2023).

2.3.2 Morocho

El morocho es una bebida que se suele servir fría o caliente originaria de los fríos andes ecuatorianos, esta bebida se prepara a base al grano que lleva su mismo nombre, este grano de mazorca de maíz mote, de color blanco, muy duro, que en Quichua se llama muruchu (Arias, 2023).

2.3.3 Champús

“El champús es una bebida tradicional o popular que quita tanto el hambre como la sed” (Recetas Ecuador, 2021). Es una bebida tradicional que lleva frutas y hierbas. “Esta es una preparación ancestral muy nutritiva y saludable que hasta hoy en día se la consume todavía y comercializa en varios pueblos y ciudades de la Sierra ecuatoriana” (Heredia, 2024).

2.4 Bebidas tradicionales manabita

2.4.1 Chicha de maíz

Jácome et al., (2021) dice que:

“La chicha es una bebida ancestral que goza de cierto reconocimiento en los países andinos, ha logrado vencer decenas de obstáculos gracias al fuerte arraigo producido entre sus consumidores, sus característicos sabores y ritualidades”. Así también se puede manifestar que con un valor cultural muy grande en la actualidad se encuentra diferentes lugares del Ecuador este tipo de preparación de contenido denso a base de maíz (p.9-10).

2.4.2 Rompopo

“El rompopo, es una bebida ancestral oriunda del cantón Rocafuerte, que es consumida en fiestas populares y cuando se celebra alguna actividad en los hogares (cumpleaños, bautizos, bodas)” (Castro, 2022).

2.4.3 Canelazo

“El canelazo es una bebida caliente y tradicional de los Andes ecuatorianos, especialmente consumida en la región de la Sierra Centro, donde es común en festividades, celebraciones familiares y reuniones comunitarias” (Sailema, 2025). Según (Tello, 2019) el canelazo es una bebida antigua muy reconocida en la sierra ecuatoriana, que surge en la época colonial entre los estratos socioeconómicos bajos y medios, elaborado a base de agua y canela, hervido con hoja de naranja y panela (p.21).

2.5 Desarrollo turístico

“El desarrollo turístico consiste en conciliar los intereses de los turistas con la imagen sin alterar el desarrollo histórico y el significado cultural original de los espacios” (Cajigas et al., 2019, p.5).

Varisco (2008) nos comenta que:

El desarrollo turístico puede definirse específicamente como la provisión y el mejoramiento de las instalaciones y servicios idóneos para satisfacer las necesidades del turista, y definido de una manera más general, puede también incluir los efectos asociados, tales como la creación de empleos o la generación de ingresos (p.61).

2.6 Turismo cultural

“El turismo cultural, es una actividad que genera impactos tanto positivos como negativos, ya sea ambientales, socioculturales y económicos” (Toselli, 2006, p.4).

El turismo cultural constituye una forma de turismo que obedece a necesidades y motivos propios de los consumidores por lo que su delimitación es altamente subjetiva. Lo que es turismo cultural para unos (por ejemplo, asistir a un concierto de rock) es turismo de ocio para otros. El reflejo académico de esta realidad es que no existe consenso en la literatura sobre los límites del concepto (Mallor et al., 2013, p.10).

El turismo cultural ha sido considerado desde un triple enfoque: como la superación del turismo consumista y de evasión, como forma de unir a los pueblos y como palanca de desarrollo económico para regiones sin la oferta clásica de evasión y entretenimiento. El turismo cultural es una alternativa a la trivialización del viaje, ante la perspectiva meramente consumista de otras formas de turismo (Baudrihaye, 1997).

2.7 Turismo patrimonial

El turismo patrimonial es una categoría que se ha construido principalmente desde disciplinas sociales. Refiere al proceso en el que los vestigios arqueológicos e históricos pasan a ser productos arqueológicos, áreas naturales o expresiones culturales administradas por

instituciones estatales como

instrumentalizadoras de mecanismos de fetichización de estas expresiones (Hernández, 2021).

Libri et al., (2023) resaltan que:

En el turismo patrimonial están involucrando varios actores, es decir, las comunidades, el gobierno a distintos niveles, los grupos de interés en el patrimonio cultural y mucho más que pueden tener su papel en la toma de decisiones, sobre todo si compartir ideas y visiones puede ser un soporte a una elección compartida (p.11).

2.8 Turismo y su relación con la gastronomía

Cervantes (2017) asegura que:

“Turismo gastronómico tiene la función simbólica la traducción de la experiencia del consumidor en sentir, en la memoria de todos lo que es único, diferente, emocionante y tener una identidad en ser descubierto”.

Quijije et al., (2023) citan a Bahls et al., (2019) asegura que:

“Hoy en día la importancia de la alimentación, la culinaria y la gastronomía para el turismo en economía y sociocultura es fundamental para el crecimiento y fortalecimiento de un país”.

2.9 Ruta turística

Las rutas turísticas son uno de los elementos esenciales en el mundo del turismo. Desde recorridos históricos y culturales hasta rutas de aventura y ecoturismo, cada una cuenta con atractivos que permiten a los viajeros descubrir nuevos destinos y disfrutar de actividades emocionantes (Vieira et al., 2025, p.2).

Las rutas turísticas, se componen de un conjunto de puntos organizados en forma de red, dentro de una región determinada y, que estando debidamente señalizados suscitan un

reconocimiento de interés; estos recorridos

se organizan en torno a un tipo de actividad turística que caracteriza a la misma y le otorga su nombre (Dominguez et al., 2020).

Las rutas turísticas son uno de los recursos más frecuentes, al que recurren los organismos públicos y los operadores turísticos para promocionar un destino o vender un producto, respectivamente. Con estas rutas se consiguen distintos efectos positivos como el aumento de la estancia media del turista en el destino, quizás uno de los hándicaps que se marcan todos los agentes turísticos públicos y privados; el reparto de los beneficios económicos y sociales de una forma más extensa por el territorio y la recuperación-puesta en valor de un mayor número de recursos patrimoniales (Gallego, 2006, p.4).

2.10 Rutas gastronómicas

Una ruta gastronómica es una herramienta para el desarrollo local que combina turismo, gastronomía y cultura de una manera estructurada y atractiva para los visitantes interesados en la comida de un destino. Son de gran importancia ya que estas permiten la difusión del territorio como un sitio turístico, las rutas gastronómicas permiten dar a conocer sobre la gastronomía local, Esta deben poseer actividades complementarias que atraigan y sean de importancia a los turistas, con el fin de promover el desarrollo local (Paola, 2024).

Pizarro et al (2024) aseguran que:

Las rutas alimentarias se fundamentan en la conexión entre la producción primaria y el turismo. Los alimentos más emblemáticos de cada región se convierten en un recurso turístico; en torno a ellos se desarrolla una red social y una cultura de producción y consumo que resulta muy atractiva para los visitantes (p.2-3).

Las rutas alimentarias cumplen la finalidad de acrecentar el valor de un destino, pero también el del propio alimento, ambos se retroalimentan en un sistema empapado por la identidad del territorio. Las rutas alimentarias son a la vez una propuesta turística y de posicionamiento de los alimentos (Barrera et al., 2009, p.16).

Estudios de rutas gastronómicas y bebidas tradicionales

Según Prieto & Triana (2019), en su artículo «Las rutas gastronómicas en el departamento del Meta: una propuesta de sustentabilidad turística», el objetivo principal fue analizar el estado del turismo gastronómico en dicha región colombiana para proponer la construcción de una ruta sustentable. El estudio fue descriptivo y empleó un enfoque cualitativo, recopilando datos mediante 850 encuestas realizadas a turistas a lo largo de las rutas existentes, entrevistas estructuradas con residentes y empresarios, y grupos focales con productores y autoridades. Los resultados mostraron que la mamona, o carne a la llanera, es el plato más popular y representativo entre los turistas (81,67%), aunque la mayoría de los visitantes prefiere otras propuestas culinarias locales. Se encontró que el 67 % de los turistas considera que la gastronomía influye en el turismo. Las conclusiones establecen que no existe una ruta gastronómica formalmente constituida en el Meta, por lo que es necesario implementar una, y se recomienda mejorar aspectos como el servicio al cliente en los establecimientos y crear alianzas con escuelas de gastronomía para dar continuidad y valor a los platos típicos.

Para Osorio et al., (2018), en su publicación «Metodología para diseño de ruta alimentaria en Zacazonapan, México; desde un enfoque de turismo rural», el propósito fue diseñar una metodología para una ruta alimentaria centrada en una bebida o producto tradicional, en este caso el queso añejo, como alternativa de desarrollo local. La metodología se basó en la adaptación del

“Manual de Rutas Alimentarias Argentinas”, la

cual se dividió en cuatro etapas: evaluación del producto, inventario de recursos, jerarquía de recursos y diseño de la ruta (logotipo, mapa, itinerario). Para la recolección de datos se utilizamos un muestreo por conglomerados, entrevistas a profundidad y trabajo de campo. Los resultados confirmaron que el queso era el principal producto de la ruta de la ruta, destacando su fuerte significado histórico y su importancia en la creación de empleo en la zona. Como parte de los hallazgos, se elaboró un inventario y se calificó el potencial turístico de los recursos, demostrando que la mayoría eran aptos para la explotación turística. Se concluye que una ruta gastronómica, diseñada en torno a un producto estrella como una bebida tradicional, puede diversificar la oferta turística, complementar los ingresos de la población local y fortalecer el valor del patrimonio cultural de la región.

METODOLOGÍA

3.1. Antecedentes metodológicos de las rutas gastronómicas

Se realizó una revisión bibliográfica especializada para desarrollar el marco metodológico de la propuesta "Rutas Gastronómicas del Canelazo en la Ciudad de Manta". Se seleccionaron los siguientes autores y sus proyectos de investigación debido a su relevancia y aplicabilidad en sus análisis, contextos y términos clave como "rutas gastronómicas", "turismo gastronómico" y "metodología". Entre ellos, resulta fundamental citar a Jeambey (2016), quien establece una matriz de evaluación metodológica con indicadores esenciales para analizar y estructurar los recursos en una ruta. Estos estudios, provenientes de Ecuador, Colombia y México, ofrecen modelos y enfoques metodológicos probados en contextos latinoamericanos, que son esenciales para establecer una base teórica y práctica sólida para el diseño e implementación de una nueva ruta culinaria en Manta.

Tabla 1. *Antecedentes metodológicos de las rutas gastronómicas*

Autores	Temas	Objetivos	Metodología	Técnicas/Herramientas
Prieto et al., (2019)	Las rutas gastronómicas en el departamento del Meta: una propuesta de sustentabilidad turística.	- Contextualizar el turismo gastronómico a nivel nacional y regional. - Detallar tres rutas turísticas existentes en el departamento del Meta, sus festivales y platos típicos. - Realizar un análisis DOFA y plantear la construcción de una ruta gastronómica.	- Investigación de tipo descriptivo. - Se utilizó el método de análisis y un método cualitativo.	- Búsqueda de fuentes de información primaria y secundaria. - Encuestas dirigidas a turistas. - Entrevistas estructuradas. - Grupos focales. - Programa estadístico informático (SPSS) para análisis de datos.
Reyes et al., (2023)	Modelo metodológico para el diseño de rutas gastronómicas en el Ecuador.	- Generar una herramienta práctica, de fácil aplicabilidad y adaptable al territorio ecuatoriano. - Diseñar un modelo metodológico flexible basado en el análisis de otras regiones y adaptado a la realidad del país. - Proponer lineamientos para la implementación y gestión efectiva de las rutas.	- Enfoque mixto que combina elementos cualitativos y cuantitativos. - Análisis comparativo de modelos utilizados en otras regiones. - El modelo propuesto se estructura en tres etapas: diagnóstico, planeación y ejecución, y control.	- Revisión de bibliografía especializada y fuentes documentales. - Encuestas a proveedores de servicios, turistas y agencias de viajes. - Mapeo de atractivos gastronómicos. - Análisis de recursos gastronómicos.
Osorio et al., (2016)	Metodología para diseño de ruta alimentaria en Zacazonapan, México; desde un enfoque de turismo rural.	- Proponer una metodología para el diseño de una ruta alimentaria enfocada al queso añejo. - Ser modificado para una situación mexicana.	- La metodología se basa en la guía "Rutas Alimentarias Argentinas" - Se divide en 4 etapas: Aplicación de formato de evaluación, inventario de	- Formato de evaluación de productos. - Cédula de Inventario de recursos turísticos. - Trabajo de campo

		-Catalogar recursos y sugerir una fórmula de inventario para evaluar el potencial de un recurso.	recursos, propuesta de jerarquía y diseño de ruta.	
Pizarro et al., (2024)	Metodología para el Diseño de una Ruta Gastronómica en el Distrito de Pachacamac	- Proponer una metodología para diseñar una ruta gastronómica que articule el patrimonio cultural y natural con la oferta culinaria de Pachacamac.	- Seleccionar un establecimiento piloto (restaurante Huancahuasi) a través de criterios de evaluación. - Identificar los platos típicos y el perfil del visitante gastronómico en el distrito - Investigación realizada en el distrito de Pachacamac	- Se realizaron visitas técnicas a la "Ruta del Pisco" y al distrito para identificar establecimientos - Aplicación de un cuestionario para definir el perfil del visitante - Cuestionario de 11 preguntas cerradas en Microsoft Forms - Análisis de datos con IBM SPSS Statistics
Jeambley (2016)	Rutas gastronómicas y desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña.	- Evaluar la organización, el contenido del discurso de los emprendimientos y la estructura de los recursos que componen una ruta gastronómica.	- Enfoque cuantitativo y cualitativo mediante el uso de un cuadro de mando ponderado (matriz de indicadores).	- Matriz de evaluación estructurada. - Cálculo de porcentajes de cumplimiento de indicadores de organización y discurso.

Análisis de antecedentes metodológicos

Estos estudios han sido sugeridos puesto demuestran que todos ellos ofrecen un método esencial para el desarrollo de una ruta gastronómica del canelazo en Manta.

El trabajo de Reyes et al. (2023) es esencial, ya que propone un modelo metodológico creado para el caso específico de Ecuador. Este modelo tiene una estructura tripartita (diagnóstico, planificación y ejecución, y control), la cual puede ser utilizada como fundamento para el presente proyecto de investigación. Su enfoque en la adaptabilidad a las particularidades exclusivas del territorio nacional la hace ser una guía necesaria.

El trabajo de Prieto y Triana (2019) en el departamento del Meta, Colombia, es un buen ejemplo práctico de cómo ejecutar un diagnóstico a nivel regional. El método, que engloba 850 encuestas a turistas, grupos focales y entrevistas, muestra cómo determinar qué planta es la más emblemática de una zona (la mamona) y también pone en evidencia el desconocimiento general sobre otras propuestas gastronómicas. Este enfoque es de gran relevancia para la investigación en Manta ya que permitirá confirmar la importancia del canelazo y medir su grado de reconocimiento entre los lugareños y los turistas

Sin embargo, el estudio que presenta el paralelismo conceptual más fuerte con la presente investigación es el de Osorio et al., (2016) sobre la ruta del queso añejo en Zacazonapan, México. Este trabajo se centra en diseñar una ruta alimentaria a partir de un único producto tradicional como eje central para el desarrollo del turismo rural. Su modelo es claro y directo, ya que su método consiste en validar primero el "producto estrella", después de hacer un inventario de recursos adicionales y finalmente diseñar la ruta. Esta perspectiva se ajusta a la perfección con la meta de establecer el canelazo como el mayor atractivo de una oferta turística reciente en Manta,

evidenciando que un alimento o una bebida

emblemática puede sostener por sí sola un proyecto de desarrollo local.

Cuadro Comparativo con Autor de Referencia

Se ha seleccionado el estudio de Osorio et al., (2016) por ser el que más se asemeja al objetivo de la presente investigación, al basar el diseño de una ruta turística en un único producto gastronómico tradicional.

Tabla 2. *Cuadro comparativo con autor de referencia*

Propio	Autor de referencia
Tema	Tema autor (Osorio et al., 2016)
Rutas Gastronómicas del Canelazo en la Ciudad de Manta.	Metodología para diseño de ruta alimentaria en Zacazonapan, México; desde un enfoque de turismo rural.
Objetivo General	Objetivo General
Diseñar una ruta gastronómica del canelazo en la ciudad de Manta para impulsar el desarrollo turístico y gastronómico.	Proponer una metodología para el diseño de una ruta alimentaria enfocada al queso añejo como alternativa para el desarrollo local.
Objetivos Específicos	Objetivos Específicos
- Analizar la percepción de la población local y los turistas sobre el valor cultural del canelazo. - Identificar los establecimientos y puntos más representativos de elaboración del canelazo para incluirlos en la ruta. - Proponer estrategias de marketing para promover la ruta gastronómica.	- Adaptar el "Manual de Rutas Alimentarias Argentinas" a un caso de estudio en México. - Validar el queso añejo como el producto principal y con mayor potencial para integrar la ruta turística. - Construir un catálogo e inventario de recursos turísticos complementarios y proponer una cédula para evaluar su potencial.

3.2. Metodología

La presente investigación se fundamenta en un enfoque metodológico mixto, diseñado para responder de manera integral a los objetivos planteados. La elección de este enfoque permite combinar las fortalezas de los métodos cuantitativos y cualitativos para lograr una comprensión más profunda y completa sobre la viabilidad y el diseño de una ruta gastronómica del canelazo en Manta. Se busca no solo cuantificar percepciones y preferencias, sino también explorar las narrativas culturales, históricas y sociales que envuelven a esta bebida tradicional, asegurando que el diseño de la ruta sea tanto funcional como culturalmente significativo.

Tipos de metodología

Para el desarrollo de la investigación, se adoptará un enfoque mixto que se complementa con un alcance exploratorio y descriptivo, permitiendo abordar el fenómeno desde múltiples perspectivas.

Enfoque Mixto

De acuerdo con Hernández et al., (2014), el enfoque mixto representa un conjunto de procesos sistemáticos y empíricos que implican la recolección y el análisis de datos tanto cuantitativos como cualitativos. Su principal fortaleza radica en la integración de ambos tipos de datos en un mismo estudio para obtener una comprensión más profunda y una corroboración más sólida de los hallazgos. Este método permite que las inferencias se basen en la riqueza de la información combinada, superando las limitaciones de cada enfoque por separado.

Para esta investigación, el enfoque mixto se aplicará de la siguiente manera:

- **Componente Cuantitativo:** Según Hernández-Sampieri et al. (2014), el enfoque cuantitativo utiliza la recolección de datos para probar hipótesis o responder preguntas de investigación, basándose en la medición numérica y el análisis estadístico para establecer patrones de comportamiento. En esta investigación, usamos esta parte cuantitativa para evaluar de forma numérica y objetiva los establecimientos mediante la matriz de indicadores de Jeambey (2016), calculando sus porcentajes de cumplimiento.

Aparte, se menciona que en la parte cuantitativa se utilizó la georreferenciación. La georreferenciación, como metodología cuantitativa, asigna coordenadas geográficas precisas a datos, imágenes o documentos, integrándolos en un sistema espacial común para su análisis matemático y estadístico. Permite medir distancias, áreas y relaciones espaciales, convirtiendo información alfanumérica en capas vectoriales o ráster utilizables en SIG (Sistemas de Información Geográfica) para estudios científicos.

- **Componente Cualitativo:** Se realizarán entrevistas semiestructuradas con propietarios de establecimientos que ofrecen canelazo, así como con historiadores locales o sujetos conocedores de las tradiciones manabitas. Este componente buscará profundizar en las variaciones de las recetas, la historia de la bebida en la región y el significado cultural que se le atribuye (Hernández-Sampieri et al., 2014).
- **Integración:** Los datos cuantitativos identificarán patrones y tendencias de consumo (el "qué"), mientras que los datos cualitativos proporcionarán el contexto y las razones detrás de esos patrones (el "porqué"), permitiendo un diseño de ruta basado en evidencia sólida y enriquecido con un profundo entendimiento cultural (Hernández-Sampieri et al., 2014).

Investigación Exploratoria

Según Charry & Navarro (2016), los estudios exploratorios se efectúan cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación que ha sido poco estudiado o no ha sido abordado formalmente con anterioridad. Este tipo de investigación es fundamental para familiarizarse con fenómenos desconocidos, identificar conceptos o variables prometedoras, y establecer las bases para estudios posteriores más completos, sirviendo como un punto de partida para abrir nuevas líneas de investigación.

Dado que no existen estudios previos sobre una ruta gastronómica dedicada específicamente al canelazo en la ciudad de Manta, esta investigación tiene un carácter marcadamente exploratorio. Su aplicación permitirá:

- Identificar a los actores clave (productores, comerciantes, consumidores) involucrados en la cadena de valor del canelazo en la ciudad.
- Establecer las variables fundamentales para medir la viabilidad de la ruta (interés turístico, oferta existente, precios, etc.).
- Descubrir los principales desafíos y oportunidades para la implementación del proyecto.

Investigación Descriptiva

De acuerdo con Charry & Navarro (2016), la investigación descriptiva tiene como finalidad especificar las propiedades, características y perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos u otros fenómenos sometidos a análisis. Su meta es medir y recolectar datos sobre una serie de variables para presentar un panorama detallado y preciso de la situación estudiada. En esencia, desde una perspectiva científica, describir equivale a medir sistemáticamente.

Adicionalmente, la investigación descriptiva

nos permite a nosotros poder realizar una caracterización del campo de estudio (en este caso el canelazo) en los aspectos socioeconómicos, ambientales y ecológicos, y así de esta manera poder conocer cuáles son las opciones del campo objeto. Para lograr esto con precisión, nos apoyamos en los indicadores propuestos por Jeambey (2016), los cuales permiten evaluar estructuralmente la organización y el contenido del discurso de los emprendimientos.

Este alcance descriptivo será crucial para cumplir con varios de los objetivos específicos de la tesis, de la siguiente forma:

- **Describir la oferta:** Se caracterizarán detalladamente los establecimientos que ofrecen canelazo en Manta, incluyendo su ubicación, el tipo de negocio, las variaciones en la preparación de la bebida y los precios.
- **Describir la demanda:** Se definirá el perfil de los consumidores actuales y potenciales de la ruta (locales y turistas), detallando sus datos demográficos, motivaciones, hábitos de consumo y percepciones sobre el canelazo.
- **Describir el contexto:** Se realizará una descripción de los aspectos sociales, culturales y económicos del cantón Manta que son pertinentes para el desarrollo de la ruta turística.

Mapeo

De acuerdo con Carruthers et al. (2022), el mapeo sistemático es una técnica de investigación que se utiliza para obtener una visión general del estado actual de un área de estudio específica. Este enfoque se centra fundamentalmente en la clasificación y el análisis temático de un tema, permitiendo a los investigadores identificar, categorizar y analizar la información disponible. Su finalidad es describir las prácticas existentes y construir un panorama general del estado del arte.

En la presente investigación sobre la ruta del canelazo, esta metodología será empleada para realizar una identificación y clasificación sistemática de todos los establecimientos, puntos de venta y actores clave involucrados en la preparación y comercialización del canelazo en Manta, permitiendo estructurar y categorizar la oferta existente.

Georreferenciación

De acuerdo con Moya et al. (2025), la georreferenciación es un proceso fundamental que consiste en asignar una localización geográfica específica a la información. Este proceso vincula elementos de diversas fuentes de datos con sus ubicaciones homólogas en el mundo real, permitiendo que la información se relacione espacial y temporalmente. Es un conjunto de procesos topográficos, matemáticos y cartográficos que relacionan de manera biunívoca la información de campo con un marco de referencia.

En esta investigación, la georreferenciación se utilizará para ubicar con precisión cada establecimiento identificado en el mapeo, asignando coordenadas específicas a cada punto de interés. Esto es vital, ya que sin este paso no se podría diseñar el itinerario, crear los mapas de la ruta gastronómica del canelazo, ni generar la guía estructurada para los visitantes.

Resultados

Caracterización del campo de estudio

Político

Figura 2. Mapa político administrativo de la provincia Manabí, Ecuador



Fuente: MPA (2017).

Según Pinargote y Moya (2025), la identidad del cantón Manta gira en torno a su función como Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD), respaldada por la Constitución Ecuatoriana (2008) y la Constitución de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD) de 2010. Su gestión se guiará específicamente por los lineamientos del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) 2020-2035, que busca alinear las acciones locales con la Estrategia Territorial Nacional y orientar el desarrollo integral con un enfoque descentralizado. Este marco normativo otorga a los gobiernos locales la autonomía que necesitan para desarrollar

e implementar políticas públicas que aborden las necesidades de la ciudad, posibilitando la gestión operativa a través de herramientas de planificación.

En cuanto a la estructura administrativa y gubernamental, el cantón se divide en parroquias urbanas (Manta, Tarqui, Los Esteros, Eloy Alfaro, San Mateo) y rurales (San Lorenzo, Santa Marianita), donde el GAD municipal ejerce autoridad exclusiva. Las políticas implementadas buscan reducir las injusticias territoriales y los conflictos urbanos mediante la organización del territorio no solo física, sino también económica y social (GAD, 2020).

Citando al autor Samada (2023), el Estado tiene una debilidad a la hora de crear un área urbana compacta que proteja los intereses fundamentales de la ciudad frente a la inversión inmobiliaria privada y la expansión no planificada con una discrepancia en las acciones de las autoridades locales, que priorizan la construcción de infraestructura vital pero carecen de políticas de vivienda adecuadas, lo que ha reforzado la segregación social y la fragmentación urbana. Adicionalmente, se han identificado limitaciones derivadas por falta de comunicación interinstitucional comunicación y de la falta de un seguimiento sistemático a la implementación de las políticas territoriales. Se ha identificado una falta de seguimiento sistemático a la implementación de las políticas territoriales.

El objetivo a largo plazo, desde la visión política, es establecer un sistema de gobierno local que garantice el uso racional de los recursos y fomente un desarrollo sostenible y justo, aunque esto requiere un apoyo político constante y recursos financieros suficientes que a menudo son limitados (Pinargote & Moya, 2025).

Ambiental

De acuerdo con Samada (2023), el cantón Manta se asienta sobre una matriz verde en su área rural, la cual está limitada por un cordón litoral que alterna entre acantilados medianos de baja altura y playas arenosas. Este territorio es notable por pertenecer a una de las zonas de más alta biodiversidad y endemismo de especies a nivel regional y local. No obstante, el entorno natural enfrenta una fuerte presión debido al desarrollo urbano impulsado por la vocación portuaria y la ubicación estratégica de la ciudad, lo que ha generado un crecimiento desordenado que consume suelo de manera extraordinaria y fragmenta los ecosistemas.

En cuanto a los recursos de agua, la problemática medioambiental es grave. Según Pinargote & Moya (2025), la gestión del agua enfrenta retos importantes que impactan su calidad y disponibilidad, lo que lleva a racionamientos en zonas rurales y urbanas. El mal estado de las redes de captación, la contaminación por verter aguas servidas directamente al mar y a los ríos, el uso no registrado y la gestión descuidada de las cuencas hacen que esta situación empeore. El componente biofísico del PDOT, en respuesta a esto, establece políticas dirigidas a asegurar la preservación de zonas naturales, la restauración de cuencas acuáticas y el recorte de la disminución de biodiversidad.

La ciudad también se enfrenta a problemas de contaminación ambiental y de gestión de residuos sólidos, que se agravan por el crecimiento urbano no planificado en áreas de riesgo, además de la administración del agua. Se ha determinado que la carencia de infraestructura apropiada en asentamientos informales contribuye a que las condiciones de vida sean poco saludables y a que se deterioren espacios naturales, como quebradas y playas. Se proyectan, para disminuir estos efectos, medidas como construir un emisario submarino para la gestión de aguas residuales y poner en marcha una perspectiva de economía circular que maximice el aprovechamiento de los recursos

y disminuya los desechos un emisario submarino

para la gestión de aguas residuales y poner en marcha una perspectiva de economía circular que maximice el aprovechamiento de los recursos y disminuya los desechos.

Por último, la planificación ambiental del cantón se enfoca en fomentar un ambiente saludable y sostenible, incorporando la gestión de riesgos como un eje transversal. Esto significa promover una cultura de frente prevención a catástrofes naturales o provocadas por el ser humano, particularmente teniendo en cuenta la susceptibilidad del área costera frente al cambio climático. El objetivo es lograr una expansión urbana controlada que proteja las áreas naturales y asegure servicios ecosistémicos para las generaciones actuales y futuras, equilibrando el crecimiento de la urbe con la protección de sus recursos biofísicos.

Socioeconómico

De acuerdo con López et al. (2025), Manta se destaca por ser la urbe más grande y poblada de la provincia de Manabí, constituyéndose como un motor económico regional. La provincia registró un Producto Interno Bruto (PIB) de 5.829 millones de dólares en 2021, y específicamente en el cantón Manta, la economía es diversa y dinámica, generando un Valor Agregado Bruto (VAB) significativo.

El aumento se ha producido junto con una clara tendencia a la urbanización, en la que la población urbana se ha mantenido en torno al 95,5%, al tiempo que la rural ha bajado, lo que muestra el traslado hacia las ciudades para encontrar trabajo y servicios de mejor calidad (INEC, 2010).

De acuerdo con López et al. (2025), existe un alto porcentaje de participación femenina en los negocios barriales (82%), abarcando, tiendas de ropa, gastronomía y costura. embargo, una gran

parte de esta economía opera en la informalidad;

Hasta 2021, un 69% de los comerciantes no había regularizado su negocio con la administración tributaria, y muchos carecían de conocimientos en gestión financiera y planificación, eso que limita su crecimiento y sostenibilidad.

Si bien son centros comerciales contemporáneos y zonas de alto valor asociadas al turismo y la inversión inmobiliaria, también existen zonas marginales con escasez de viviendas y servicios, muchas veces ubicadas en zonas de alto riesgo o a lo largo de los bordes de los cursos de agua. A pesar de esto, se han registrado avances en la reducción de la pobreza, especialmente en áreas rurales, y mejoras significativas en la cobertura de servicios básicos como electricidad y agua potable, aunque el alcantarillado sigue siendo un desafío pendiente.

Cultural

De acuerdo con Arévalo (2025), la identidad cultural de Manta está históricamente ligada a su fuerte relación con la actividad pesquera, siendo reconocida tradicionalmente como uno de los principales puertos del país. La terminología marítima no solo caracteriza su economía, sino que también penetra en su cultura visual y gráfica, en la que componentes como la mantarraya, el mar, la pesca artesanal y la silla manteña son elementos fundamentales. No sin embargo, en las áreas impactadas, la ciudad se ha vuelto un núcleo activo con una naturaleza cosmopolita, gracias al crecimiento del turismo, a la inversión extranjera y a las mejoras de infraestructura. Esto ha llevado a que su autopercepción cambie de ser una ciudad pesquera a ser una moderna ciudad intermedia.

El progreso se aleja del modelo colonial habitual. La ciudad se expandió de manera espontánea "desde el mar hacia el continente", de acuerdo con Samada (2023), guiándose por la lógica común y ajustando su morfología a las exigencias funcionales del puerto y la pesca, así como a la

topografía. Esta La organización ha generado

una cultura urbana singular, en la que las calles actúan como miradores al océano y la vida comunitaria ha ido cambiando con el tiempo, desde un asentamiento doble (área de pescadores y área defensiva) hasta convertirse en una ciudad discontinua con nuevos núcleos.

La ciudad de Manta tiene como objetivo establecer una "Marca Ciudad" que abarque sus diferentes elementos culturales. Arévalo (2025) sostiene que la identidad local se manifiesta de manera continua en sectores como el transporte, la cultura, el comercio, la industria y el turismo. Manta se vislumbra como una ciudad de transición y mediación, caracterizada por su equilibrio democrático y su pluralidad urbana. No sin embargo, el reto de crear una identidad gráfica y culturalmente unificada que sea asumida por sus habitantes persiste, más allá del concepto de que la marca de la ciudad es meramente una lema y convirtiéndola en un instrumento para la cohesión social y el progreso.

El aspecto sociocultural se ve reforzado por avances educativos significativos. Pinargote & Moya (2025) destacan que la tasa de alfabetización en el cantón ha alcanzado niveles cercanos al 100% y la cobertura en educación básica es casi universal, lo que refleja un compromiso con el desarrollo social. Instituciones como la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí han sido hitos importantes en la transformación cultural y educativa de la ciudad. A pesar de la modernización, existe una necesidad latente de rescatar y valorizar el patrimonio inmaterial y las tradiciones locales para evitar que se diluyan ante la globalización, utilizando la cultura y la gastronomía como motores de un desarrollo turístico auténtico y sostenible.

Identificación de los emprendimientos del canelazo en el cantón Manta

Para la identificación y selección de los establecimientos que conforman la "Ruta Gastronómica del Canelazo", se llevó a cabo un levantamiento de información in situ. Se utilizó la **Matriz de Evaluación basada en la metodología de Jeambey (2016)**, la cual establece indicadores cualitativos divididos en dos dimensiones: Organización (Señalización, accesibilidad, horarios, oferta complementaria, promoción, degustación) y Contenido del Discurso (Arraigo territorial, proceso de elaboración, valor gastronómico, patrimonio cultural, contacto con el productor).

Se empleó la aplicación GPS Camera, que logró determinar con exactitud la longitud y latitud de cada uno de los establecimientos visitados. Esto fue posible gracias a la asistencia técnica en campo de [Nombre del Colaborador Técnico]. Por A través de este procedimiento, se descubrieron 9 lugares que conservan la costumbre de vender canelazo o bebidas calientes tradicionales, en el área urbana y rural de Manta (Pacocha y Ruta del Spondylus). Los resultados revelaron que, a pesar de que la mayoría de los locales funcionan sobre todo como restaurantes, el canelazo se ofrece como un valor añadido de identidad local. Los locales rurales son particularmente destacados debido a su relación con el clima húmedo de Pacocha.

La Fórmula de porcentaje de cumplimiento se utilizó sobre el total de 11 indicadores que Jeambey propuso. Los establecimientos que lograron un elevado grado de cumplimiento no solo brindaron el producto, sino que también lo incorporaron en una narrativa tradicional, tuvieron la señalética apropiada y sostuvieron estándares de servicio adecuados para el turismo.

A continuación, se detallan los

establecimientos seleccionados, sus propietarios y su ubicación georreferenciada. El porcentaje de cumplimiento se calculó multiplicando el número de indicadores cumplidos por 100 y dividiéndolo para el total de 11 indicadores.

Tabla 3. *Emprendimientos del canelazo en Manta*

N°	Nombre del Emprendimiento	Propietario(a)	Dirección	Latitud	Longitud	Indicadores Cumplidos (x/11)	Cumplimiento (%)
1	Restaurante El Reencuentro	N/A	Ruta Spondylus E15, A 25 km al sur de Manta	- 1.06825164	- 80.86996581	7/11	63.63%
2	Restaurante Mi Rancho	Geomara Intriago	Vía San Lorenzo, A 3 KM de la Refinería	- 1.06837860	- 80.87051948	8/11	72.72%
3	El Mono de Pacoche	Armando Osorio	Ruta Spondylus E15 Sur KM27	- 1.06563938	- 80.88680329	9/11	81.81%
4	Restaurante Punto Verde	Joshua Mizobe	Pacoche, Ruta Spondylus a 7KM	- 1.06745681	- 80.88872444	7/11	63.63%
5	Quinta Victoria	Marlene Sabala	El Aromo, Vía San Lorenzo	- 1.06746189	- 80.88197897	8/11	72.72%
6	Don Primo 2	Celio Bravo Moreira	Calle 20 y AV 28, Barrio Santa Mónica	- 0.94777610	- 80.73619170	9/11	81.81%

7	La Abuela	N/A	Ciudadela Universitaria	-	-	8/11	72.72%
			Calle U8 y AV U4	0.94835200	80.74576900		
8	MUYA Cocina	Cecilia Cedeño	Ciudadela Universitaria	-	-	9/11	81.81%
	Familia		Calle U8	0.94783100	80.74598900		
9	Cafetería Verde y Café	N/A	Avenida Flavio Reyes, Calle	-	-	8/11	72.72%
			22 AV 22	0.94479000	80.73326800		

Nota: Los datos de indicadores son estimados con base en la información cualitativa de las fichas del anexo.

Análisis de Cumplimiento:

Los restaurantes señalados con un alto nivel de cumplimiento en los indicadores (como MUYA Cocina o Don Primo 2) destacan debido a que poseen una estructura organizacional sólida, horarios definidos compatibles con el turismo y una narrativa clara sobre el origen y preparación artesanal del canelazo. Estos locales lograron articular la oferta gastronómica con la experiencia turística, validando su inclusión prioritaria en la ruta.

Guía Estructurada de la Ruta Gastronómica

Figura 3. *Ruta Gastronómica Del Canelazo Para El Desarrollo Del Turismo En La Ciudad De Manta*



Descripción de la Ruta

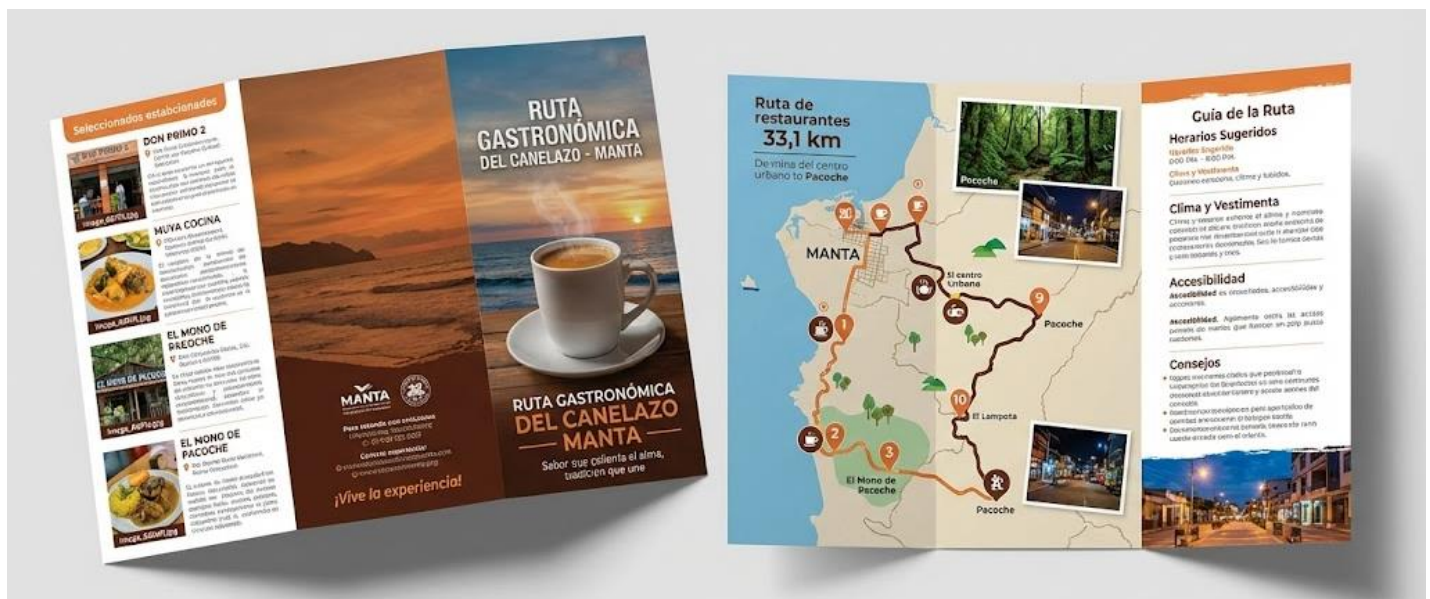
La "Ruta Gastronómica del Canelazo" es un recorrido diseñado para conectar la tradición culinaria de la sierra adaptada a la costa manabita. El recorrido comienza en la zona urbana de Manta, particularmente en el área comercial y universitaria (negocios como Don Primo 2 y Muya), sacando partido de la llegada nocturna y estudiantil. Más tarde, la ruta se conduce al sur por la Ruta del Spondylus (E15), penetrando en el área rural hacia San Lorenzo y el Bosque Húmedo de Pacoche. El recorrido total es de unos 33,1 km y ha sido diseñado para que termine en los alojamientos rurales turísticos, donde el clima es propicio para tomar bebidas calientes.

- **Accesibilidad y Vías:** Las carreteras principales, como la Avenida Flavio Reyes y la Ruta del Spondylus, están asfaltadas y en condiciones generales adecuadas, lo que posibilita el acceso en coche privado, autobuses Inter parroquiales hacia San Lorenzo, taxis y transporte público.
- **Tiempos y Horarios:** Sin hacer paradas, el trayecto total en coche dura alrededor de 40 minutos. Se sugiere llevar a cabo la ruta urbana en la tarde-noche (desde las 17:00) y la ruta rural (Pacoche) durante los fines de semana (domingo y sábado), desde el mediodía, momento en que están abiertas la mayor parte de los negocios rurales.
- **Seguridad:** La zona urbana cuenta con iluminación y patrullaje regular. En la zona rural, los establecimientos son seguros y familiares; sin embargo, se recomienda precaución en la conducción nocturna debido a la posible neblina en el sector de Pacoche.

- **Conectividad:** Existe cobertura móvil 4G en toda la zona urbana. En el tramo de Pacoche, la señal puede ser intermitente, lo que invita a la desconexión y disfrute del entorno natural.
- **Clima y Vestimenta:** La ciudad de Manta presenta un clima que varía ciertamente. Para las áreas urbanas (con clima cálido y seco), se recomienda usar ropa ligera e informal. Para las áreas de Pacoche y El Aromo, donde el clima es tropical con bosques húmedos y temperaturas bajas, se recomienda llevar un abrigo ligero, paraguas o rompevientos, según la experiencia de tomar una bebida caliente como el canelazo.
- **Herramientas Técnicas:** Para Garantizar la exactitud de cada parada, el mapa de la ruta se creó con el software QGIS, incorporando las coordenadas levantadas en campo.

A continuación se presente un folleto que servirá para el turista alcanzar la ruta gastronómica del canelazo de Manta:

Figura 4. Folleto de guía gastronomía del canelazo en Manta



CONCLUSIONES

En relación al primer objetivo específico, se concluye que la percepción de la población local y los turistas hacia el canelazo en Manta es positiva pero dispersa. Aunque la bebida es reconocida y valorada culturalmente, especialmente en contextos de festividades y climas templados como Pacoche, existía un desconocimiento sobre su disponibilidad permanente, lo que validó la necesidad de estructurar esta oferta bajo una marca turística unificada.

En relación con el segundo objetivo, se pudo detectar y georreferenciar exitosamente a nueve locales importantes que producen canelazo, situados estratégicamente en la zona rural y urbana. Utilizando la metodología de Jeambey para la recopilación de datos, se comprobó que estos negocios tienen el potencial operacional y gastronómico requerido para mantener una ruta turística, cumpliendo en su mayoría con los estándares de servicio solicitados.

En cuanto al diseño de la ruta gastronómica, se estableció un itinerario lineal de 33.1 km que conecta la experiencia urbana con la rural, integrando no solo la degustación de la bebida sino también el entorno natural del bosque de Pacoche. El uso de herramientas tecnológicas como QGIS y GPS Camera permitió crear un producto turístico técnico y accesible, listo para ser implementado por operadores turísticos o recorrido de manera autoguiada.

Finalmente, sobre las estrategias de marketing, se determinó que la promoción digital y la señalética física son fundamentales para el éxito de la ruta. La falta de promoción previa era una debilidad detectada en el diagnóstico; por tanto, la propuesta de una guía estructurada y un mapa visual proporciona los insumos necesarios para posicionar al canelazo como un nuevo ícono del turismo gastronómico en Manta.

RECOMENDACIONES

Que las autoridades turísticas locales y a la iniciativa privada promueven campañas para concienciar acerca del valor patrimonial del canelazo. Para consolidar la imagen del canelazo no solo como una bebida extranjera adaptada, sino también como una parte de la identidad variada de Manta, es crucial incorporar oficialmente esta bebida en los festivales y eventos cívicos de la ciudad.

Para los dueños de los negocios identificados que se enfoquen en mejorar la señalización externa y en estandarizar la calidad del servicio. La instalación de letreros uniformes que indiquen al local como "Parada Oficial de la Ruta del Canelazo" ayudaría a los turistas a encontrarlo y crearía un sentimiento de pertenencia a una red de servicios.

Que la Dirección de Turismo del GAD Manta tome en cuenta este itinerario para incorporarlo a su oferta oficial de productos turísticos y que también contemple mejorar la conectividad digital en el área de Pacoche. También es aconsejable que se realicen mantenimientos periódicos al camino hacia San Lorenzo y que se coloquen miradores seguros para agregar la apreciación de paisajes a la experiencia gastronómica.

Se debe poner en marcha una estrategia de marketing digital combativa que emplee plataformas de viajes y redes sociales para propagar la guía estructurada creada en esta tesis. Para ofrecer "tours de degustación" que incluyan guía y transporte, se recomienda establecer asociaciones con agencias de viajes locales, facilitando así el acceso a los visitantes sin medio de transporte propio.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Felicita del Carmen Heredia Reyes y Cristian Germánico Escobar Jácome. (2024). El champús de Mulalillo: un deleite único del cantón Salcedo. *Revista PCI, Patrimonio Cultural Inmaterial*, 3. file:///C:/Users/ACER%20I5/Downloads/Revista+PCI+num.+16+(32-38).pdf
- Rubio, M., & Santamaría, M. (2020). Diseño de una guía de elaboración de bebidas tradicionales en función a las. En M. S. Marcelo Rubio, *Diseño de una guía de elaboración de bebidas tradicionales en función a las* (pág. 148). Quito, Ecuador.
- Alva, C. I. (2019). *Historia de la Gastronomía*. Red Tercer Milenio. https://dspace.itsjapon.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/370/1/Historia_de_la_gastronomia.pdf
- Ana Isabel Utrera Velásquez, E. R. (2020). *La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible*.
- Arboleda, M. A. (2013). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua*. Ambato - Ecuador. <https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/a68706dc-fd94-4181-b000-0f31b53fccde/content>
- Arévalo Vélez, V. (2025). Marca Ciudad Manta. Cultura gráfica e identidad local en una ciudad intermedia cosmopolita. *Ñawi. Arte, Diseño, Comunicación*, 9(1), 203-213. <https://doi.org/10.37785/nw.v9n1.a12>

Bahls et al. ((2019)).

Barreiro, M. A. (2023). *Reflexión Histórica de la Colada Morada, Tradicional Bebida del Ecuador*. Perú. file:///C:/Users/ACER%20I5/Downloads/27330-Texto%20del%20art%C3%ADculo-108465-1-10-20230824.pdf

Barrera, E. (2010).) Las rutas alimentarias: una estrategia de desarrollo que vincula los alimentos con identidad local y el turismo. México. <http://www.cinterfor.org.uy/public/spanish/>

Barrera, E., & Bringas Alvarado, O. (2009). Metodología para el Diseño de una Ruta Gastronómica en. *Revista de Investigaciones de la Universidad Le Cordon Bleu*, 3. <https://journals.openedition.org/etudescaribeennes/3828>

Baudrihayé, J. A. (1997). *El Turismo cultural LUCES Y SOMBRAS*. España. file:///C:/Users/ACER%20I5/Downloads/RET-134-1997-pag43-54-79330%20(1).pdf

Carruthers, J., Díaz-Pace, J., & Irrazábal, E. (2022). Mapeo sistemático sobre estudios empíricos realizados con colecciones de proyectos software. *Computación y Sistemas*, 26(4), 1459–1489. <https://doi.org/10.13053/CyS-26-4-3981>

CEDENO, M. A. (07 de Marzo de 2018).

Ceretta, & Ciliane., C. . (2012). Eventos de la marca: valor turístico de la evidencia .

Cervantes, J. L. (2017). LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA UNA ESTRATEGIA DE DESARROLLO TURÍSTICO MEDIANTE LA PATRIMONIALIZACIÓN. *Revista Realidad, Tendencias y Desafíos en Turismo | CONDET*, 5. file:///C:/Users/ACER%20I5/Downloads/%23%23common.file.namingPattern%23%23%20(1).pdf

- Charry, J., & Navarro, S. (2018). *Metodología de la Investigación y Principios en Publicación Científica*. Editorial Uninavarra.
https://arbapublishing.com/wp-content/uploads/2025/01/metodologia_de-investigacion.pdf
- Chávez Quijije Emma Nathaly y Tubay Reyes Evelyn Anahis. (2023). *INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL DEL CANTÓN PORTOVIEJO COMO APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO LOCAL*. Manta.
<https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/4898/1/ULEAM-HH-0013.pdf>
- Comercio, D. E. (2017). Diseño de una guía de elaboración de bebidas tradicionales en función a las. pág. 2.
- Douglas, P. (1991). *Desarrollo Turístico. Su planificación y ubicación geográficas*. . México - Trillas .
- Dueñas, J. F. (2020). *Ruta gastronómica de restaurantes de carretera ubicados en la vía Bucaramanga – Bucaramanga*.
- Eguez, E., Jimenez, E., Prieto, O., & Cedeño, A. (2025). Obtención del mapa de rendimiento georreferenciado del cultivo de cacao (*Theobroma cacao* L.) CCN-51 mediante el empleo de técnicas de agricultura de precisión. *Ciencia Digital*, 9(3), 27-44.
<https://doi.org/10.33262/cienciadigital.v9i3.1.3376>
- Elodie Mallor, Martina González-Gallarza Granizo y Teresa Fayos Gardó. (2013). ¿Qué es y cómo se mide el Turismo Cultural? Un estudio longitudinal con series temporales para el caso Español. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 10.
<https://www.pasosonline.org/Publicados/11213/PASOS33.pdf#page=9>

Gallego., J. I. (2006). Rutas culturales y turismo

en el contexto español. *PH*, 4. file:///C:/Users/ACER%20I5/Downloads/2263-
Texto%20del%20art%C3%ADculo-2263-1-10-20130122.pdf

Hermys Lorenzo Linares y Geily Morales Garrido. (2014). Del desarrollo turístico sostenible al desarrollo local. Su comportamiento complejo. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 5. file:///C:/Users/ACER%20I5/Downloads/fcalero,+PS0214_15%20(1).pdf

Hernández, B. V. (2021). *Turismo Patrimonial en Teotihuacán: Desposesión, Apropiación y Participación Local*. Oaxaca.
<https://cieras.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1015/1440/1/TE%20S.H.%202021%20Beatriz%20von%20Saenger%20Hernandez.pdf>

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2014). *Metodología de la Investigación*. McGRAW-HILL. <https://www.smujerescoahuila.gob.mx/wp-content/uploads/2020/05/Sampieri.Met.Inv.pdf>

Hernández-Ramírez, J. (2018). *Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias*. Sevilla, España: Cultura-hombre-sociedad. https://www.scielo.cl/pdf/cuhso/v28n1/0719-2789-cuhso-_2018_cuhso_01_a01.pdf

Inga-Aguagallo, C. F. (2021). Saberes ancestrales alimentarios y desarrollo del turismo gastronómico en el Cantón Cañar.

Intriago, M. Y. (2023). *LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL MANABITA Y EL USO DE INGREDIENTES LOCALES EN LA PRESERVACIÓN AMBIENTAL EN LA PARROQUIA*

SAN

PLÁCIDO.

Manta.

<https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/4509/1/ULEAM-HT-0173.pdf>

ISLAS DOMINGUEZ, GUADALUPE MERIT y MORA PLATERO, GRISEL. (2020).
CREACIÓN DE RUTAS TURÍSTICAS EN EL MUNICIPIO DE TETELA DE OCAMPO,
PUEBLA". CHIGNAHUAPAN, PUE.

<file:///C:/Users/ACER%20I5/Downloads/20210305141627-8072-TL.pdf>

Jaime Andrés Vieira Salazar, Alejandro Echeverri Rubio y Juley Mireya Rico Martínez. (2025).
Tendencias y estado de la investigación en rutas turísticas. Análisis bibliométrico y
narrativo de la literatura. *Sociedad y Economía*, 2.

Jeambey, Z. (2016). Rutas gastronómicas y desarrollo local: un ensayo de conceptualización en
Cataluña. *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 14(5), 1187-1198.
<https://doi.org/https://doi.org/10.25145/j.pasos.2016.14.079>

Kelly Dayana Castro Macías y Oscar Daniel Santana Álava . (2022). *La importancia del uso de*
ingredientes naturales en la gastronomía ancestral del cantón Rocafuerte, como forma de
preservación de la salud. Manta.

<https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/4449/1/ULEAM-HT-0133.pdf>

Leyla Vanezza Jácome Villacrés, José Ricardo Macías Barberan y Jessica Mariela Zambrano
Cedeño. (2021). Análisis del Folklore Montuvio, Referente a las Bebidas Artesanales de
Manabí. *Dominio de las ciencias*, 9-10. [file:///C:/Users/ACER%20I5/Downloads/Dialnet-
AnalisisDelFolkloreMontuvioReferenteALasBebidasArt-8383722.pdf](file:///C:/Users/ACER%20I5/Downloads/Dialnet-AnalisisDelFolkloreMontuvioReferenteALasBebidasArt-8383722.pdf)

Libri Margherita, Tregua Marco, Medina Viruel Miguel Jesús y Pérez Gálvez Jesús Claudio.
(2023). Hacia una revisión sistemática del concepto de turismo patrimonial. *Revista*

Venezolana de Gerencia, 11.

file:///C:/Users/ACER%20I5/Downloads/Dialnet-

HaciaUnaRevisionSistematicaDelConceptoDeTurismoPat-8890856.pdf

López, R., Molina, M., & Véliz, A. (2025). Fortalecimiento De Emprendimientos Comunitarios: Sistematización De Una Experiencia En Manta (2021–2023). *Revista Electrónica Formación y Calidad Educativa*, 13(2), 241–256.
<https://doi.org/10.56124/refcale.v13i2.012>

Martha Cajigas Heredia, Patricia Salido Araiza, David Romero Escalante y Pablo Wong González. (2019). La adecuación de la imagen urbana como propuesta para el desarrollo turístico de la Región del Río Sonora, México. El caso de Ures. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 5.
<https://www.scielo.org.mx/pdf/esracdr/v29n53/2395-9169-esracdr-29-53-e19652.pdf>

MARTÍNEZ, D. R. (2024). *Sabores de la historia. La gastronomía del siglo XVIII en San Luis Potosí*. SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
<https://repositorio.beceneslp.edu.mx/jspui/bitstream/20.500.12584/1605/3/Daniela%20Ram%C3%ADrez%20Mart%C3%ADnez.pdf>

MAURICIO CARVACHE-FRANCO, W. C.-F.-B. (2018). LA DEMANDA TURÍSTICA DESDE LA PERSPECTIVA DE LA SATISFACCIÓN, LA ACTITUD Y LAS PREFERENCIAS RESPECTO A SU GASTRONOMÍA: EL CASO DE SALITRE (ECUADOR).

Moya, J., Bastos, S., Ovarés, K., & Murillo, P. (2025). Consideraciones técnicas en los procesos de georreferenciación dentro del Marco Geodésico Nacional CR-SIRGAS. *Revista Geográfica de América Central*(74), 55-94. <https://doi.org/10.15359/rgac.74-1.2>

- Navarro, J. A. (2020). *Diseño y desarrollo de una aplicación para promoción de rutas gastronómica*.
- Osorio, R., & Serrano, R. (2018). METODOLOGÍA PARA DISEÑO DE RUTA ALIMENTARIA EN ZACAZONAPAN, MÉXICO; DESDE UN ENFOQUE DE TURISMO RURAL. *Revista de Investigaciones Turísticas*, 4-25.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5607422>
- Paola, C. O. (2024). *DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS EN EL CANTÓN LATACUNGA QUE PROMUEVAN EL DESARROLLO LOCAL*. LATACUNGA – ECUADOR. <https://repositorio.utc.edu.ec/server/api/core/bitstreams/ea43a8e5-37a2-4377-aa43-6ad1eb0733a3/content>
- Paul, B. A. (2023). “*PLAN DE SALVAGUARDA DE LAS BEBIDAS TRADICIONALES DE LA PARROQUIA PUJILÍ (MATRIZ) CANTÓN PUJILÍ PROVINCIA DE COTOPAXI*”. LATACUNGA – ECUADOR.
<https://repositorio.utc.edu.ec/server/api/core/bitstreams/8255dc5e-79ce-474a-9b69-2ab359f9350d/content>
- Pesante, E. H. (Julio de 2023). MODELO METODOLÓGICO PARA EL DISEÑO DE RUTAS GASTRONÓMICAS EN EL ECUADOR.:
https://www.researchgate.net/publication/372792862_MODELO_METODOLOGICO_PARA_EL_DISENO_DE_RUTAS_GASTRONOMICAS_EN_EL_ECUADOR
- Pinargote, A., & Moya, C. (2025). Política Pública de Ordenamiento Territorial y su Incidencia en el Desarrollo del Cantón Manta-Ecuador, 2020. *Revista Economía y Política*(42), 142-160.
<https://doi.org/https://doi.org/10.25097/rep.n42.2025.08>

Pizarro, P., Cerna, J., & Idefonso, R. (2024).

Metodología para el Diseño de una Ruta Gastronómica en el Distrito de Pachacamac. *Rev.*

Investigaciones

ULCB,

11(2).

<https://doi.org/https://doi.org/10.36955/RIULCB.2024v11n2.010>

Pizarro-Ramos, P. L., Cerna-Hernández, J. A., & Idefonso-Tello, R. A. (2024). Metodología para

el Diseño de una Ruta Gastronómica en el Distrito de Pachacamac. *Revista de*

Investigaciones de la Universidad Le Cordon Bleu, 2-3.

<file:///C:/Users/ACER%20I5/Downloads/339-Texto%20del%20art%C3%ADculo-1368-3-10-20240903.pdf>

Portella Aguilar, E. H. (2021). *Los circuitos turísticos y la gastronomía*. Lima, Perú.

<https://repositorio.une.edu.pe/server/api/core/bitstreams/aeb0519c-8e51-473f-8166-4c8ffcfcfbfc/content>

Prieto, M., & Triana, M. (2019). Las rutas gastronomicas en el departamento de Meta: Una

propuesta de sustentabilidad turistica. *Turismo y Sociedad.*

<https://doi.org/https://doi.org/10.18601/01207555.n25.09>

Ramírez, K. (4 de Diciembre de 2024). [https://conexion.puce.edu.ec/el-canelazo-la-bebida-que-](https://conexion.puce.edu.ec/el-canelazo-la-bebida-que-abriga-el-alma-de-las-fiestas-quitenas/)

[abriga-el-alma-de-las-fiestas-quitenas/](https://conexion.puce.edu.ec/el-canelazo-la-bebida-que-abriga-el-alma-de-las-fiestas-quitenas/)

Recetas de Ecuador. (28 de marzo de 2021). *Champús, el néctar de los dioses incas.*

<https://www.cocina-ecuatoriana.com/articulos/champus-el-nectar-de-los-dioses-incas>

Renards Gourmets. (Junio de 2019). *Canelazo*. [https://www.196flavors.com/es/ecuador-](https://www.196flavors.com/es/ecuador-canelazo/?srsltid=AfmBOoqTXVgIRQeEdlmfK2HCXqDWIIZfZQjXy8VAgYUTxrbbp)

[canelazo/?srsltid=AfmBOoqTXVgIRQeEdlmfK2HCXqDWIIZfZQjXy8VAgYUTxrbbp](https://www.196flavors.com/es/ecuador-canelazo/?srsltid=AfmBOoqTXVgIRQeEdlmfK2HCXqDWIIZfZQjXy8VAgYUTxrbbpwDLInBU&utm_source)
[wDLInBU&utm_source](https://www.196flavors.com/es/ecuador-canelazo/?srsltid=AfmBOoqTXVgIRQeEdlmfK2HCXqDWIIZfZQjXy8VAgYUTxrbbpwDLInBU&utm_source)

Reyes, E., Valdés, M., Santacoloma, O., &

Fierro, D. (2023). Modelo metodológico para el diseño de rutas gastronómicas en el Ecuador. *Revista Científica Ciencia y Tecnología*, 23(38), 63-72.
file:///C:/Users/HP/Downloads/Art+5+REYES+PESANTE.pdf

Sailema, J. A. (2025). *LÍNEA DE ENTREMET A BASE DE BEBIDAS DULCES TRADICIONALES DE LA REGIÓN SIERRA-CENTRO ECUATORIANA*. Ambato - Ecuador.
<https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/91c93bd1-8dc1-4f16-bc07-f6656b677093/content>

Samada, Y. (2023). Transformaciones en el desarrollo urbano de Manta, Ecuador: desde la ciudad colonial hasta la ciudad fragmentada. *Revista de Ciencias Humanísticas y Sociales*, 8(1).
<https://doi.org/10.33936/rehuso.v8i1.5433>

Santamaría, C. Y. (2024). *Impulso de las rutas gastronómicas*. México: Avenida Javier Barros Sierra 504, torre 1, piso 5. oficina 5007.

Tello, Á. E. (2019). *Plan de negocio para la creación de un bar temático con bebidas tradicionales del Ecuador en el sector a del barrio La Mariscal*. Quito - Ecuador.
<https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/10510/1/UDLA-EC-TIAEHT-2019-23.pdf>

Timothy, D. J. y Boyd, S. W. (2003). *Heritage tourism*. Pearson Education.

Toselli, C. (2006). Algunas reflexiones sobre el turismo cultural. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 4. <https://www.pasosonline.org/Publicados/4206/PS040206.pdf>

Troya, M. R. (2024). Canelazo, bebida que “calienta el alma” y alivia el frío .

UNESCO. (2023). El texto de la Convención

para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Unidas, N. (s.f.). <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/economic-growth/>

Unidas, N. (2015). *Objetivos de Desarrollo Sostenible*.
<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/economic-growth/>

Varisco, C. (2008). *DESARROLLO TURÍSTICO Y DESARROLLO LOCAL: La Competitividad de los Destinos Turísticos de Sol y Playa*.
https://nulan.mdp.edu.ar/id/eprint/550/1/varisco_c.pdf

ANEXOS

FICHA

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: RUTA GASTRONÓMICA DEL CANELAZO

FICHA DE LEVANTAMIENTO Y EVALUACIÓN DE ATRACTIVOS GASTRONÓMICOS

Código de Ficha: ____1____

Fecha: 03/12/2025

Responsable del levantamiento: _Andrea Zambrano y Jordy Delgado_

I. DATOS GENERALES Y GEOREFERENCIACIÓN

Esta sección permite la ubicación espacial para el mapa político y turístico.

DATOS DE IDENTIFICACIÓN	DETALLE
Nombre Comercial:	Restaurante El Reencuentro
Nombre del Propietario:	
Dirección Exacta:	A 25 km al sur de Manta. Ruta E15 Spondylus.
Referencia:	Reserva protegida Pacoche

Teléfono / Contacto:

0991096798

Tipo de Local:

☐ Hueca ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Puesto Ambulante

COORDENADAS GEOGRÁFICAS (GPS)

DATOS

Latitud:

-1.06825164

Longitud:

-80.86996581

II. Evaluación de los criterios de Organización y Contenido del Discurso necesarios para conformar una ruta gastronómica que dinamice el territorio.

Escala: **SÍ** (Cumple), **NO** (No cumple), **PARCIAL** (En proceso/Mejorable).

DIMENSIÓN	A:	SÍ	NO	PARCIAL	OBSERVACIONES
ORGANIZACIÓN					
1. Señalización: ¿El local cuenta con letreros visibles que lo identifiquen claramente desde la vía pública?		X			
2. Accesibilidad:					

¿Las vías de acceso y medios de transporte permiten llegar fácilmente al establecimiento?	X			
3. Coordinación de Horarios: ¿El establecimiento tiene horarios de atención fijos, claros y compatibles con la visita turística?	X			La atención es lo fines de semana sábado y domingo.
4. Oferta Complementaria: ¿Ofrece servicios básicos (baños, seguridad, parqueo) u otros alimentos además del canelazo?	X			
5. Promoción: ¿El local realiza algún tipo de promoción propia (redes sociales, boca a boca) que facilite su comercialización?		X		En la actualidad no están utilizando sus redes sociales.
6. Degustación y Venta: ¿El producto está disponible para consumo inmediato o compra		X		

para llevar en condiciones adecuadas?				No lo venden siempre, solo en ciertos momentos que ellos desean.
---------------------------------------	--	--	--	--

DIMENSIÓN B: CONTENIDO DEL DISCURSO	SÍ	NO	PARCIA	OBSERVACIONES
 1. Arraigo en el Territorio: ¿El canelazo se presenta como un producto tradicional o con identidad local?		X		No es común venderlo siempre, solo en ciertos momentos.
2. Proceso de Elaboración: ¿Se explican las particularidades de la receta o se visualiza el proceso artesanal?		X		
3. Valor Gastronómico: ¿El producto destaca por su sabor, temperatura y calidad diferenciada?		X		
4. Patrimonio Cultural: ¿El lugar transmite historia, tradición o narrativa sobre el origen de la bebida?		X		
5. Contacto con el Productor: ¿El propietario interactúa con el cliente explicando el producto o su historia?		X		

FICHA

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: RUTA GASTRONÓMICA DEL CANELAZO

FICHA DE LEVANTAMIENTO Y EVALUACIÓN DE ATRACTIVOS GASTRONÓMICOS

Código de Ficha: ____2____

Fecha: 03/12/2025

Responsable del levantamiento: _Andrea Zambrano y Jordy Delgado_

I. DATOS GENERALES Y GEOREFERENCIACIÓN

Esta sección permite la ubicación espacial para el mapa político y turístico.

DATOS DE IDENTIFICACIÓN	DETALLE
Nombre Comercial:	Restaurante Mi Rancho
Nombre del Propietario:	Geomara Intriago
Dirección Exacta:	A 3 KM de la Refinería. Manta, Ecuador
Referencia:	Vía San Lorenzo
Teléfono / Contacto:	0986567371

Tipo de Local: ☐ Hueca ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Puesto Ambulante

COORDENADAS GEOGRÁFICAS (GPS)	DATOS
Latitud:	-1.0683786
Longitud:	-80.87051948

II. MATRIZ DE EVALUACIÓN SEGÚN METODOLOGÍA JEAMBEY (2016)

Evaluación de los criterios de Organización y Contenido del Discurso necesarios para conformar una ruta gastronómica que dinamice el territorio.

Escala: **SÍ** (Cumple), **NO** (No cumple), **PARCIAL** (En proceso/Mejorable).

DIMENSIÓN	A:	SÍ	NO	PARCIAL	OBSERVACIONES
ORGANIZACIÓN					
1. Señalización: ¿El local cuenta con letreros visibles que lo identifiquen claramente desde la vía pública?		X			Siempre se pone letreros en ambas puertas para que las personas puedan visualizar el local.
2. Accesibilidad: ¿Las vías de acceso y medios de transporte permiten llegar fácilmente al establecimiento?		X			

3. Coordinación de Horarios: ¿El establecimiento tiene horarios de atención fijos, claros y compatibles con la visita turística?	X			Abren de miércoles a viernes de 8am a 16pm Y los días sábados y domingo de 8am a 17 o 18pm.
4. Oferta Complementaria: ¿Ofrece servicios básicos (baños, seguridad, parqueo) u otros alimentos además del canelazo?	X			
5. Promoción: ¿El local realiza algún tipo de promoción propia (redes sociales, boca a boca) que facilite su comercialización?		X		
6. Degustación y Venta: ¿El producto está disponible para consumo inmediato o compra para llevar en condiciones adecuadas?	X			

DIMENSIÓN B: CONTENIDO DEL DISCURSO	SÍ	NO	PARCIAL	OBSERVACIONES
 1. Arraigo en el Territorio: ¿El canelazo se presenta como un producto tradicional o con identidad local?	X			Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades <i>Carrera de Hospitalidad y Hotelería</i> Se identifica como identidad local, por su canelazo y maduro con sal prieta que brindan de cortesía.
2. Proceso de Elaboración: ¿Se explican las particularidades de la receta o se visualiza el proceso artesanal?			X	Cuando el cliente lo requiere se le explica lo que contiene.
3. Valor Gastronómico: ¿El producto destaca por su sabor, temperatura y calidad diferenciada?	X			Es el que más destaca en sabor y por ello es el elegido de los clientes.
4. Patrimonio Cultural: ¿El lugar transmite historia, tradición o narrativa sobre el origen de la bebida?		X		
5. Contacto con el Productor: ¿El propietario interactúa con el cliente explicando el producto o su historia?	X			

FICHA

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: RUTA GASTRONÓMICA DEL CANELAZO

FICHA DE LEVANTAMIENTO Y EVALUACIÓN DE ATRACTIVOS GASTRONÓMICOS

Código de Ficha: ____3____

Fecha: 03/12/2025

Responsable del levantamiento: _Andrea Zambrano y Jordy Delgado_

I. DATOS GENERALES Y GEOREFERENCIACIÓN

Esta sección permite la ubicación espacial para el mapa político y turístico.

DATOS DE IDENTIFICACIÓN	DETALLE
Nombre Comercial:	Restaurante y Alojamiento El Mono de Pacoche
Nombre del Propietario:	Armando Osorio
Dirección Exacta:	Ruta Spondylus E15 Sur KM27. Manta, Ecuador
Referencia:	Vía San Lorenzo
Teléfono / Contacto:	0985726357

Tipo de Local: ☐ Hueca ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Puesto Ambulante

COORDENADAS GEOGRÁFICAS (GPS)	DATOS
Latitud:	-1.06563938
Longitud:	-80.88680329

II. MATRIZ DE EVALUACIÓN SEGÚN METODOLOGÍA JEAMBEY (2016)

Evaluación de los criterios de Organización y Contenido del Discurso necesarios para conformar una ruta gastronómica que dinamice el territorio.

Escala: **SÍ** (Cumple), **NO** (No cumple), **PARCIAL** (En proceso/Mejorable).

DIMENSIÓN	A:	SÍ	NO	PARCIAL	OBSERVACIONES
ORGANIZACIÓN					
1. Señalización:					
¿El local cuenta con letreros visibles que lo identifiquen claramente desde la vía pública?		X			
2. Accesibilidad:					
¿Las vías de acceso y medios de transporte permiten llegar fácilmente al establecimiento?		X			

3. Coordinación de Horarios: ¿El establecimiento tiene horarios de atención fijos, claros y compatibles con la visita turística?	X			
4. Oferta Complementaria: ¿Ofrece servicios básicos (baños, seguridad, parqueo) u otros alimentos además del canelazo?	X			
5. Promoción: ¿El local realiza algún tipo de promoción propia (redes sociales, boca a boca) que facilite su comercialización?		X		En la actualidad no manejan redes sociales.
6. Degustación y Venta: ¿El producto está disponible para consumo inmediato o compra para llevar en condiciones adecuadas?	X			

DIMENSIÓN B: CONTENIDO DEL DISCURSO	SÍ	NO	PARCIAL	OBSERVACIONES
				Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades <i>Carrera de Hospitalidad y Hotelería</i>
1. Arraigo en el Territorio: ¿El canelazo se presenta como un producto tradicional o con identidad local?	X			Como identidad local.
2. Proceso de Elaboración: ¿Se explican las particularidades de la receta o se visualiza el proceso artesanal?	X			Solo si el cliente lo requiere.
3. Valor Gastronómico: ¿El producto destaca por su sabor, temperatura y calidad diferenciada?	X			
4. Patrimonio Cultural: ¿El lugar transmite historia, tradición o narrativa sobre el origen de la bebida?		X		
5. Contacto con el Productor: ¿El propietario interactúa con el cliente explicando el producto o su historia?	X			Cuando el cliente lo solicita.

FICHA

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: RUTA GASTRONÓMICA DEL CANELAZO

FICHA DE LEVANTAMIENTO Y EVALUACIÓN DE ATRACTIVOS GASTRONÓMICOS

Código de Ficha: ____4____

Fecha: 03/12/2025

Responsable del levantamiento: _Andrea Zambrano y Jordy Delgado_

I. DATOS GENERALES Y GEOREFERENCIACIÓN

Esta sección permite la ubicación espacial para el mapa político y turístico.

DATOS DE IDENTIFICACIÓN	DETALLE
Nombre Comercial:	Restaurante Punto Verde
Nombre del Propietario:	Joshua Mizobe
Dirección Exacta:	Pacocha, Ruta Spondylus a 7KM. Manta, Ecuador
Referencia:	A 3KM antes de la Vía San Lorenzo
Teléfono / Contacto:	0985165372

Tipo de Local: ☐ Hueca ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Puesto Ambulante

COORDENADAS GEOGRÁFICAS (GPS)	DATOS
Latitud:	-1.06745681
Longitud:	-80.88872444

II. MATRIZ DE EVALUACIÓN SEGÚN METODOLOGÍA JEAMBEY (2016)

Evaluación de los criterios de Organización y Contenido del Discurso necesarios para conformar una ruta gastronómica que dinamice el territorio.

Escala: **SÍ** (Cumple), **NO** (No cumple), **PARCIAL** (En proceso/Mejorable).

DIMENSIÓN	A:	SÍ	NO	PARCIAL	OBSERVACIONES
ORGANIZACIÓN					
1. Señalización: ¿El local cuenta con letreros visibles que lo identifiquen claramente desde la vía pública?		X			
2. Accesibilidad: ¿Las vías de acceso y medios de transporte permiten llegar		X			

fácilmente al establecimiento?				
3. Coordinación de Horarios: ¿El establecimiento tiene horarios de atención fijos, claros y compatibles con la visita turística?			X	Los días más fijos son 4 días a las semanas de lunes a viernes.
4. Oferta Complementaria: ¿Ofrece servicios básicos (baños, seguridad, parqueo) u otros alimentos además del canelazo?	X			
5. Promoción: ¿El local realiza algún tipo de promoción propia (redes sociales, boca a boca) que facilite su comercialización?		X		En la actualidad no están utilizando las redes sociales como hace desde 3 años, pero está por verse para que vuelva a funcionar.
6. Degustación y Venta: ¿El producto está disponible para consumo inmediato o	X			

compra para llevar en condiciones adecuadas?				
---	--	--	--	--

DIMENSIÓN B: CONTENIDO DEL DISCURSO	SÍ	NO	PARCIAL	OBSERVACIONES
 1. Arraigo en el Territorio: ¿El canelazo se presenta como un producto tradicional o con identidad local?	X			Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades <i>Carrera de Hospitalidad y Hotelería</i> Como identidad local, por lo general no es tradición en esa zona la venta del canelazo.
2. Proceso de Elaboración: ¿Se explican las particularidades de la receta o se visualiza el proceso artesanal?		X		No se da información de la receta porque se puede copiar.
3. Valor Gastronómico: ¿El producto destaca por su sabor, temperatura y calidad diferenciada?	X			
4. Patrimonio Cultural: ¿El lugar transmite historia, tradición o narrativa sobre el origen de la bebida?		X		
5. Contacto con el Productor: ¿El propietario interactúa con el cliente explicando el producto o su historia?	X			Los días de semana, los fines de semana pasa en cocina por influencia de los clientes.

FICHA

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: RUTA GASTRONÓMICA DEL CANELAZO

FICHA DE LEVANTAMIENTO Y EVALUACIÓN DE ATRACTIVOS GASTRONÓMICOS

Código de Ficha: ____5____

Fecha: 03/12/2025

Responsable del levantamiento: _Andrea Zambrano y Jordy Delgado_

I. DATOS GENERALES Y GEOREFERENCIACIÓN

Esta sección permite la ubicación espacial para el mapa político y turístico.

DATOS DE IDENTIFICACIÓN	DETALLE
Nombre Comercial:	Quinta Victoria
Nombre del Propietario:	Marlene Sabala
Dirección Exacta:	El Aromo. Manta, Ecuador
Referencia:	Vía San Lorenzo
Teléfono / Contacto:	0999382938

Tipo de Local: ☐ Hueca ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Puesto Ambulante

COORDENADAS GEOGRÁFICAS (GPS)	DATOS
Latitud:	-1.06746189
Longitud:	-80.88197897

II. MATRIZ DE EVALUACIÓN SEGÚN METODOLOGÍA JEAMBEY (2016)

Evaluación de los criterios de Organización y Contenido del Discurso necesarios para conformar una ruta gastronómica que dinamice el territorio.

Escala: **SÍ** (Cumple), **NO** (No cumple), **PARCIAL** (En proceso/Mejorable).

DIMENSIÓN	A:	SÍ	NO	PARCIAL	OBSERVACIONES
ORGANIZACIÓN					
1. Señalización:					
¿El local cuenta con letreros visibles que lo identifiquen claramente desde la vía pública?		X			
2. Accesibilidad:					

¿Las vías de acceso y medios de transporte permiten llegar fácilmente al establecimiento?	X			
3. Coordinación de Horarios: ¿El establecimiento tiene horarios de atención fijos, claros y compatibles con la visita turística?		X		No se puede evidenciar los horarios de atención.
4. Oferta Complementaria: ¿Ofrece servicios básicos (baños, seguridad, parqueo) u otros alimentos además del canelazo?	X			
5. Promoción: ¿El local realiza algún tipo de promoción propia (redes sociales, boca a boca) que facilite su comercialización?	X			Las redes sociales funcionan actualmente y está en constante publicaciones.
6. Degustación y Venta:				

¿El producto está disponible para consumo inmediato o compra para llevar en condiciones adecuadas?	X			
--	---	--	--	--

DIMENSIÓN B: CONTENIDO DEL DISCURSO	SÍ	NO	PARCIAL	OBSERVACIONES
				Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades <i>Carrera de Hospitalidad y Hotelería</i>
1. Arraigo en el Territorio: ¿El canelazo se presenta como un producto tradicional o con identidad local?	X			Como identidad local.
2. Proceso de Elaboración: ¿Se explican las particularidades de la receta o se visualiza el proceso artesanal?		X		
3. Valor Gastronómico: ¿El producto destaca por su sabor, temperatura y calidad diferenciada?	X			
4. Patrimonio Cultural: ¿El lugar transmite historia, tradición o narrativa sobre el origen de la bebida?		X		
5. Contacto con el Productor: ¿El propietario interactúa con el cliente explicando el producto o su historia?	X			Si el cliente lo pide se le explica.

FICHA

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: RUTA GASTRONÓMICA DEL CANELAZO

FICHA DE LEVANTAMIENTO Y EVALUACIÓN DE ATRACTIVOS GASTRONÓMICOS

Código de Ficha: ____6____

Fecha: 03/12/2025

Responsable del levantamiento: _Andrea Zambrano y Jordy Delgado_

I. DATOS GENERALES Y GEOREFERENCIACIÓN

Esta sección permite la ubicación espacial para el mapa político y turístico.

DATOS DE IDENTIFICACIÓN	DETALLE
Nombre Comercial:	Restaurante y Sala de Evento Don Primo 2
Nombre del Propietario:	Celio Bravo Moreira
Dirección Exacta:	Calle 20 y AV 28. Manta, Ecuador
Referencia:	Barrio Santa Mónica
Teléfono / Contacto:	0985124839

Tipo de Local: ☐ Hueca ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Puesto Ambulante

COORDENADAS GEOGRÁFICAS (GPS)	DATOS
Latitud:	-0.9477761
Longitud:	-80.7361917

II. MATRIZ DE EVALUACIÓN SEGÚN METODOLOGÍA JEAMBEY (2016)

Evaluación de los criterios de Organización y Contenido del Discurso necesarios para conformar una ruta gastronómica que dinamice el territorio.

Escala: **SÍ** (Cumple), **NO** (No cumple), **PARCIAL** (En proceso/Mejorable).

DIMENSIÓN	A:	SÍ	NO	PARCIAL	OBSERVACIONES
ORGANIZACIÓN					
1. Señalización:					
¿El local cuenta con letreros visibles que lo identifiquen claramente desde la vía pública?		X			
2. Accesibilidad:		X			Existen calles dañadas, pero es fácil el acceso.
¿Las vías de acceso y medios de transporte permiten llegar fácilmente al establecimiento?					

3. Coordinación de Horarios: ¿El establecimiento tiene horarios de atención fijos, claros y compatibles con la visita turística?	X			Si cuentan incluso con carteles de sus horarios.
4. Oferta Complementaria: ¿Ofrece servicios básicos (baños, seguridad, parqueo) u otros alimentos además del canelazo?	X			
5. Promoción: ¿El local realiza algún tipo de promoción propia (redes sociales, boca a boca) que facilite su comercialización?		X		Por temas de seguridad ya no se hace.
6. Degustación y Venta: ¿El producto está disponible para consumo inmediato o compra para llevar en condiciones adecuadas?	X			Incluso se puede degustar de todas las bebidas que tienen.

DIMENSIÓN B: CONTENIDO DEL DISCURSO	SÍ	NO	PARCIAL	OBSERVACIONES
 1. Arraigo en el Territorio: ¿El canelazo se presenta como un producto tradicional o con identidad local?	X			Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades <i>Carrera de Hospitalidad y Hotelería</i> Como identidad local, sus inicios fueron en Junín en 1985 y 2020 en Manta.
2. Proceso de Elaboración: ¿Se explican las particularidades de la receta o se visualiza el proceso artesanal?		X		La bebida es traída desde su lugar de elaboración Junín.
3. Valor Gastronómico: ¿El producto destaca por su sabor, temperatura y calidad diferenciada?	X			
4. Patrimonio Cultural: ¿El lugar transmite historia, tradición o narrativa sobre el origen de la bebida?	X			Mucha historia, cuenta con stand donde tienen todas sus bebidas.
5. Contacto con el Productor: ¿El propietario interactúa con el cliente explicando el producto o su historia?	X			Con los clientes más frecuentes.

ANEXOS

FICHA

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: RUTA GASTRONÓMICA DEL CANELAZO

FICHA DE LEVANTAMIENTO Y EVALUACIÓN DE ATRACTIVOS GASTRONÓMICOS

Código de Ficha: ____7____

Fecha: 04/12/2025

Responsable del levantamiento: _Andrea Zambrano y Jordy Delgado_

I. DATOS GENERALES Y GEOREFERENCIACIÓN

Esta sección permite la ubicación espacial para el mapa político y turístico.

DATOS DE IDENTIFICACIÓN	DETALLE
Nombre Comercial:	La Abuela
Nombre del Propietario:	
Dirección Exacta:	Ciudadela Universitaria Calle U8 y AV U4. Manta, Ecuador

Referencia:

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí

Teléfono / Contacto:

0983751698

Tipo de Local:

☐ Hueca ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Puesto Ambulante

COORDENADAS GEOGRÁFICAS (GPS)

DATOS

Latitud:

-0.948352

Longitud:

-80.745769

II. MATRIZ DE EVALUACIÓN SEGÚN METODOLOGÍA JEAMBEY (2016)

Evaluación de los criterios de Organización y Contenido del Discurso necesarios para conformar una ruta gastronómica que dinamice el territorio.

Escala: **SÍ** (Cumple), **NO** (No cumple), **PARCIAL** (En proceso/Mejorable).

DIMENSIÓN	A:	SÍ	NO	PARCIAL	OBSERVACIONES
ORGANIZACIÓN					
1. Señalización:					
¿El local cuenta con letreros visibles que lo identifiquen claramente desde la vía pública?		X			
2. Accesibilidad:					Es una vía muy tranquila y eso da seguridad.

¿Las vías de acceso y medios de transporte permiten llegar fácilmente al establecimiento?	X			
3. Coordinación de Horarios: ¿El establecimiento tiene horarios de atención fijos, claros y compatibles con la visita turística?	X			Desde sus redes sociales también se puede visualizar sus horarios.
4. Oferta Complementaria: ¿Ofrece servicios básicos (baños, seguridad, parqueo) u otros alimentos además del canelazo?	X			
5. Promoción: ¿El local realiza algún tipo de promoción propia (redes sociales, boca a boca) que facilite su comercialización?	X			Dentro de sus redes sociales siempre están subiendo sus promociones.
6. Degustación y Venta: ¿El producto está disponible para consumo inmediato o compra para llevar en condiciones adecuadas?	X			

DIMENSIÓN B: CONTENIDO DEL DISCURSO	SÍ	NO	PARCIAL	OBSERVACIONES
 1. Arraigo en el Territorio: ¿El canelazo se presenta como un producto tradicional o con identidad local?	X			Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades <i>Carrera de Hospitalidad y Hotelería</i> Como identidad local.
2. Proceso de Elaboración: ¿Se explican las particularidades de la receta o se visualiza el proceso artesanal?		X		
3. Valor Gastronómico: ¿El producto destaca por su sabor, temperatura y calidad diferenciada?	X			
4. Patrimonio Cultural: ¿El lugar transmite historia, tradición o narrativa sobre el origen de la bebida?		X		
5. Contacto con el Productor: ¿El propietario interactúa con el cliente explicando el producto o su historia?	X			Los empleados son quienes interactúan con los clientes.

FICHA

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: RUTA GASTRONÓMICA DEL CANELAZO

FICHA DE LEVANTAMIENTO Y EVALUACIÓN DE ATRACTIVOS GASTRONÓMICOS

Código de Ficha: ____8____

Fecha: 05/12/2025

Responsable del levantamiento: _Andrea Zambrano y Jordy Delgado_

I. DATOS GENERALES Y GEOREFERENCIACIÓN

Esta sección permite la ubicación espacial para el mapa político y turístico.

DATOS DE IDENTIFICACIÓN	DETALLE
Nombre Comercial:	MUYA Cocina Familia
Nombre del Propietario:	Cecilia Cedeño
Dirección Exacta:	Ciudadela Universitaria Calle U8. Manta, Ecuador
Referencia:	Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí
Teléfono / Contacto:	0992055868

Tipo de Local: ☐ Hueca ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Puesto Ambulante

COORDENADAS GEOGRÁFICAS (GPS)	DATOS
Latitud:	-0.947831
Longitud:	-80.745989

II. MATRIZ DE EVALUACIÓN SEGÚN METODOLOGÍA JEAMBEY (2016)

Evaluación de los criterios de Organización y Contenido del Discurso necesarios para conformar una ruta gastronómica que dinamice el territorio.

Escala: **SÍ** (Cumple), **NO** (No cumple), **PARCIAL** (En proceso/Mejorable).

DIMENSIÓN A: ORGANIZACIÓN	SÍ	NO	PARCIAL	OBSERVACIONES
1. Señalización: ¿El local cuenta con letreros visibles que lo identifiquen claramente desde la vía pública?	X			
2. Accesibilidad: ¿Las vías de acceso y medios de transporte permiten llegar fácilmente al establecimiento?	X			
3. Coordinación de Horarios:				

¿El establecimiento tiene horarios de atención fijos, claros y compatibles con la visita turística?	X			
4. Oferta Complementaria: ¿Ofrece servicios básicos (baños, seguridad, parqueo) u otros alimentos además del canelazo?			X	
5. Promoción: ¿El local realiza algún tipo de promoción propia (redes sociales, boca a boca) que facilite su comercialización?	X			
6. Degustación y Venta: ¿El producto está disponible para consumo inmediato o compra para llevar en condiciones adecuadas?			X	

DIMENSIÓN B: CONTENIDO DEL DISCURSO	SÍ	NO	PARCIAL	OBSERVACIONES
 1. Arraigo en el Territorio: ¿El canelazo se presenta como un producto tradicional o con identidad local?	X			Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades <i>Carrera de Hospitalidad y Hotelería</i>
2. Proceso de Elaboración: ¿Se explican las particularidades de la receta o se visualiza el proceso artesanal?	X			El canelazo es elaborado en horno de leña
3. Valor Gastronómico: ¿El producto destaca por su sabor, temperatura y calidad diferenciada?	X			
4. Patrimonio Cultural: ¿El lugar transmite historia, tradición o narrativa sobre el origen de la bebida?	X			
5. Contacto con el Productor: ¿El propietario interactúa con el cliente explicando el producto o su historia?	X			

FICHA

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: RUTA GASTRONÓMICA DEL CANELAZO

**FICHA DE LEVANTAMIENTO Y EVALUACIÓN DE ATRACTIVOS
GASTRONÓMICOS**

Código de Ficha: ____9____

Fecha: 04/12/2025

Responsable del levantamiento: _Andrea Zambrano y Jordy Delgado_

I. DATOS GENERALES Y GEOREFERENCIACIÓN

Esta sección permite la ubicación espacial para el mapa político y turístico.

DATOS DE	DETALLE
IDENTIFICACIÓN	
Nombre Comercial:	Cafetería Verde y Café
Nombre del Propietario:	
Dirección Exacta:	Avenida Flavio Reyes Calle 22 AV 22. Manta, Ecuador

Referencia:	Mi Comisariato Jr.
Teléfono / Contacto:	0993836826
Tipo de Local:	☐ Hueca ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Puesto Ambulante
COORDENADAS GEOGRÁFICAS (GPS)	DATOS
Latitud:	-0.944790
Longitud:	-80.733268

II. MATRIZ DE EVALUACIÓN SEGÚN METODOLOGÍA JEAMBEY (2016)

Evaluación de los criterios de Organización y Contenido del Discurso necesarios para conformar una ruta gastronómica que dinamice el territorio.

Escala: **SÍ** (Cumple), **NO** (No cumple), **PARCIAL** (En proceso/Mejorable).

DIMENSIÓN	A:	SÍ	NO	PARCIAL	OBSERVACIONES
ORGANIZACIÓN					
1. Señalización:					
¿El local cuenta con letreros visibles que lo identifiquen claramente desde la vía pública?		X			
2. Accesibilidad:					Tiene fácil acceso, pero las calles están un poco dañadas.

¿Las vías de acceso y medios de transporte permiten llegar fácilmente al establecimiento?	X			
3. Coordinación de Horarios: ¿El establecimiento tiene horarios de atención fijos, claros y compatibles con la visita turística?	X			
4. Oferta Complementaria: ¿Ofrece servicios básicos (baños, seguridad, parqueo) u otros alimentos además del canelazo?	X			No cuentan con parqueadero, pero se puede estacionar en la vía pública.
5. Promoción: ¿El local realiza algún tipo de promoción propia (redes sociales, boca a boca) que facilite su comercialización?	X			En sus redes sociales están en constante publicación.
6. Degustación y Venta: ¿El producto está disponible para consumo inmediato o compra	X			

para llevar en condiciones adecuadas?				
--	--	--	--	--

DIMENSIÓN B: CONTENIDO DEL DISCURSO	SÍ	NO	PARCIAL	OBSERVACIONES
				Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades <i>Carrera de Hospitalidad y Hotelería</i>
1. Arraigo en el Territorio: ¿El canelazo se presenta como un producto tradicional o con identidad local?	X			Como identidad local.
2. Proceso de Elaboración: ¿Se explican las particularidades de la receta o se visualiza el proceso artesanal?		X		
3. Valor Gastronómico: ¿El producto destaca por su sabor, temperatura y calidad diferenciada?	X			
4. Patrimonio Cultural: ¿El lugar transmite historia, tradición o narrativa sobre el origen de la bebida?		X		
5. Contacto con el Productor: ¿El propietario interactúa con el cliente explicando el producto o su historia?			X	Quienes interactúan son sus empleados.











