



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y
HUMANIDADES CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIATURA EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

TEMA:

CATÁLOGO DE VARIEDADES DEL CANELAZO: SU ORIGEN Y
ELABORACIÓN EN LA PROVINCIA DE MANABÍ, 2024

AUTORES:

ZAMBRANO LUCAS KARINA JIMENA
STACEY BAQUERIZO CRISTOPHER ARTURO

TUTOR:

MG. IRENE RODRÍGUEZ PINCAY

MANTA – MANABÍ – ECUADOR

2026

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 LUCAS KARINA JIMENA, 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 *"CATÁLOGO DE VARIEDADES DEL CANELAZO COMO APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO GASTRONÓMICO DE LA PROVINCIA DE MANABÍ, AÑO 2024"*

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, Viernes, 14 de agosto de 2026.

Lo certifico,



RODRIGUEZ PINCAJ IRENE ROSARIO
Docente Tutor

AUTORÍA

Zambrano Lucas Karina Jimena y Stacey Baquerizo Cristopher Arturo, estudiantes de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades, Carrera de Hospitalidad Y Hotelería , libre y voluntariamente declaramos que la responsabilidad del contenido del presente trabajo titulado **“CATÁLOGO DE VARIEDADES DEL CANELAZO COMO APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO GASTRONÓMICO DE LA PROVINCIA DE MANABÍ, AÑO 2024”**



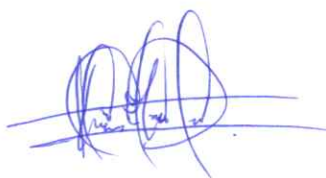
Zambrano Lucas Karina Jimena

CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

Karina Jimena Zambrano Lucas , portadora de la C. I. 175342367-0, en calidad de autora y titular de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación *“CATÁLOGO DE VARIEDADES DEL CANELAZO COMO APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO GASTRONÓMICO DE LA PROVINCIA DE MANABÍ, AÑO 2024”*, 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, 27 de agosto de 2026



Karina Jimena Zambrano Lucas

Autora

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “CATÁLOGO DE VARIEDADES DEL CANELAZO COMO APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO GASTRONÓMICO DE LA PROVINCIA DE MANABÍ, AÑO 2024”, ha sido realizado y concluido por Zambrano Lucas Karina Jimena y Stacey Baquerizo Cristopher Arturo ; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:



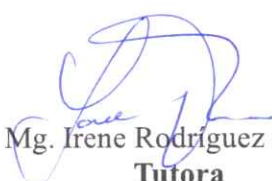
Dr. Pedro Quijije
Presidente de Tribunal



Lcdo. Emil Viera Manzo, Mg.
Miembro de Tribunal



Ing. Mauricio Becerra Ávila Mg.
Miembro de Tribunal



Mg. Irene Rodríguez Pincay
Tutora



Karina Jimena Zambrano Lucas
Graduada

DEDICATORIA

Dedico este trabajo primeramente a dios y a mi madre.

A Dios por que ha estado conmigo siempre de forma incondicional en cada paso que doy, cuidándome, protegiéndome, guiándome y sobre todo dándome fortaleza y muchas bendiciones para poder seguir adelante con sabiduría para poder culminar mi etapa académica.

A mi madre quien a lo largo de mi vida siempre ha visto y velado por mi bienestar, salud, pero sobre todo educación siendo mi más grande apoyo en todo momento y siempre depositando su entera confianza en mí.

Karina Zambrano

A mi amada esposa Lilibeth Burgos, gracias a ella por concebir a mi mayor motivo para seguir adelante el cual es mi amado hijo Kaleth Stacey. Los amo con todo mi corazón.

A mis amigos Jorge Zamora, Emiliano Moreira por el apoyo brindado tanto en lo laboral como en lo personal. Los te quiero mucho.

A mi padrino el Ingeniero Rafael Molina, por el apoyo y la confianza brindada a mi persona en lo largo de estos años.

Cristopher Stacey Baquerizo

AGRADECIMIENTO

A Dios le agradezco por la oportunidad de vida

A mi madre por su amor y apoyo incondicional

A la universidad por sus sabios conocimientos

Karina Zambrano

Agradezco primeramente a dios por la fortaleza y la guía brindada en mi camino universitario.

Además, agradezco a mi mama la Licenciada Leonor Baquerizo, quien ha sido un motor en mi vida, una guía indispensable y una luz entre medio de la oscuridad que en momentos he atravesado

A mis hermanos y hermanas Cynthia, Valeria, Angie, Andrés, Luis y a mi padre el señor Arturo Stacey, por las enseñanzas, los consejos brindados por ayudarme a seguir un camino correcto, ayudándome y aconsejándome para pararme en los momentos más difíciles.

A mi amada esposa Lilibeth Burgos, mis amigos Jorge Zamora, Emiliano Moreira por el apoyo brindado tanto en lo laboral como en lo personal. Los te quiero mucho.

A mi padrino el Ingeniero Rafael Molina, por el apoyo y la confianza brindada a mi persona en lo largo de estos años, a la familia de mi querida Esposa por el apoyo brindado que he recibido desde el momento en el cual ingrese a su vida y su familia. Agradezco finalmente a mis cuñados Pablo, José Luis “Cachorro” por el apoyo y consejos brindados.

Cristopher Stacey Baquerizo

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	II
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	III
CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	IV
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL.....	V
DEDICATORIA.....	VI
AGRADECIMIENTO	VII
RESUMEN	X
ABSTRACT.....	XI
INTRODUCCION	13
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	15
ÁRBOL DEL PROBLEMA.....	17
CATÁLOGO DE VARIEDADES DEL CANELAZO: SU ORIGEN Y ELABORACIÓN EN LA PROVINCIA DE Manabí, 2024.	17
EFECTOS:	17
CAUSAS.....	17
Justificación	18
Objetivos	20
Objetivo general	20
Objetivos específicos	20
Hipótesis.....	21
Variables.....	21
CAPÍTULO II: MARCO TEORICO	22
Historia cocina tradicional manabita	22
Origen y Tradición.....	22
Orígenes precolombinos	22
Influencias culturales: Colonialismo, Mestizaje Y Pueblos montuvios	22
Elementos esenciales de la tradición culinaria manabita	23
Reconocimiento institucional Y cultural contemporáneo	23
Tradición, identidad e identidad cultural	24
Evolución: cambios, adaptación y retos.....	24
Bebidas tradicionales manabitas	24
Bebidas sin alcohol	25
Bebidas con alcohol.....	25
Historia del canelazo	26

Influencia colonial	26
Expansión a Nivel Nacional E Internacional	27
Variantes y adaptaciones modernas.....	27
Significado Cultural.....	27
Variedades del canelazo	28
Materia prima del canelazo	29
Proceso de Elaboración del canelazo	31
Ingredientes	31
Proceso de elaboración	31
Turismo gastronómico	32
Turismo cultural.....	32
Influencia cultural y moderna.....	32
Bebidas tradicionales	33
Elaboracion del recetario	33
Método de elaboración del canelazo tradicional.....	33
CAPÍTULO III: METODOLOGIA	35
Antecedentes metodológicos	35
Método de la investigación	36
Población y muestra	36
Técnicas e instrumentos	36
CAPÍTULO V: RESULTADOS	38
Identificación de los principales ingredientes del canelazo	38
CONCLUSIONES	47
RECOMENDACIONES	48
ANEXOS	53
.....	54

RESUMEN

Este proyecto de investigación tiene como objetivo principal elaborar un catálogo de variedades del canelazo que documente su origen, ingredientes, técnicas de elaboración y significado cultural en la provincia de Manabí, Ecuador, durante el año 2024. El propósito de este proyecto es poder promover dentro del sector gastronómico una bebida tradicional de la provincia de manabi como es el canelazo. Para este estudio se optó por una metodología exploratoria-descriptiva con un enfoque mixto, combinando herramientas cualitativas y cuantitativas. Se realizaron entrevistas semiestructuradas a productores y personas conocedoras locales, se participó en eventos y espacios de preparación, se aplicaron encuestas a consumidores y se revisaron fuentes documentales de carácter histórico y gastronómico. A partir de esta información fue posible registrar más de diez variantes de canelazo, cada una con ingredientes y formas de elaboración propias, que van desde la receta considerada clásica hasta adaptaciones más recientes con frutas tropicales como naranjilla, mora y maracuyá. Los resultados muestran que el

canelazo no es solo una bebida, sino un elemento de convivencia social y un patrimonio cultural vigente. Al mismo tiempo, se detectaron algunas problemáticas, como la falta de registro sistemático de las recetas, la pérdida de ciertas técnicas tradicionales y la limitada incorporación de la bebida en la oferta turística formal. La investigación concluye que el catálogo propuesto puede ser una herramienta efectiva para preservar esta tradición, impulsar la economía local a través del turismo gastronómico y fomentar un sentido de orgullo e identidad entre la población manabita.

Palabras Clave: Canelazo, Turismo gastronómico, Patrimonio cultural, Manabí, Catálogo gastronómico

ABSTRACT

This research project aims to develop a catalog of canelazo varieties, documenting its origin, ingredients, preparation techniques, and cultural significance in the province of Manabí, Ecuador, in 2024. The study seeks to contribute to the development of regional gastronomic tourism by promoting this traditional beverage as an identity product and a sustainable tourist attraction. An exploratory-descriptive methodology with a mixed approach (qualitative and quantitative) was employed. Techniques included semi-structured interviews with local producers and experts, participant observation during events and preparations, surveys of consumers, and documentary analysis of historical and gastronomic sources. The collected data identified over ten varieties of canelazo, each with distinctive ingredients and processes, ranging from the classic recipe to modern adaptations using tropical fruits such as naranjilla, blackberry, and passion fruit. The results show that canelazo is more than a beverage; it is an element of social cohesion and living cultural heritage. However, problems were identified, such as the lack of systematization of recipes, the loss of traditional techniques, and the limited integration of the drink into the formal tourist offering. The research concludes that the proposed

catalog can be an effective tool for preserving this tradition, boosting the local economy through gastronomic tourism, and fostering a sense of pride and identity among the Manabí population.

Keywords: Canelazo, Gastronomic tourism, Cultural heritage, Manabí, Gastronomic catalog

INTRODUCCION

El presente trabajo presenta un catálogo de variedades del canelazo como su aporte al desarrollo turístico gastronómico de la provincia de Manabí, año 2024. El motivo por el cual se realiza es para promover el canelazo dentro de la coctelería moderna y así aportar con nuevos sabores ni solamente quedarnos en lo tradicional, fomentando así la gastronomía y promoviendo el turismo.

Este objetivo nos permite documentar y preservar las diversas variedades del canelazo, una bebida tradicional, asegura que las recetas y métodos de preparación se mantengan vivas y reconocidas. La importancia de hacerlo se contribuye a la conservación de la identidad cultural y gastronómica de la provincia de Manabí, evitando la pérdida de tradiciones importantes.

Damos a conocer que es fundamental este objetivo ya que crear un catálogo de canelazos puede posicionar a Manabí como un destino gastronómico atractivo, destacando la diversidad y singularidad de su oferta culinaria. Esto puede atraer turistas interesados en experiencias gastronómicas auténticas, impulsando la demanda y el interés por la región.

El objetivo principal de este trabajo de investigación es promover el canelazo como una atracción turística, se generan nuevas oportunidades de negocio para restaurantes, bares y productores locales. Aquello se puede traducir en un aumento de ingresos para la economía local, con beneficios para la comunidad a través del empleo y el crecimiento empresarial.

El objetivo del estudio ofrece una base de datos estructurada sobre las variedades del canelazo, que puede servir como referencia para futuros trabajos académicos y profesionales en el campo de la gastronomía y el turismo.

Podemos proporcionar información valiosa y sistematizada que enriquece el conocimiento sobre la bebida y su impacto en el desarrollo regional (CEPAL, 2018). El objetivo es identificar y registrar las distintas versiones del canelazo puede inspirar nuevas formas de preparación y presentación, impulsando la creatividad en la oferta gastronómica local.

Decimos que la innovación en la cocina puede mejorar la experiencia del consumidor y atraer a un público más amplio, consolidando la oferta gastronómica de la región. En resumen, se busca integrar el conocimiento sobre las variedades del canelazo con estrategias para el desarrollo turístico y económico de Manabí, combinando la preservación cultural con el crecimiento sostenible de la región.

El método para emplear sería realizar encuestas de los canelazos en distintas ciudades para poder crear entrevistas tanto cuantitativas como cualitativas, las cualitativas se realizarían a productores de bebidas e ingenieros de comida y las cuantitativas se realizarían para recolectar datos mediante las encuestas (Espinoza, 2021).

De acuerdo con la Organización de Naciones Unidas (2015) en el objetivo 8 que refiere a “Trabajo decente y crecimiento económico”, donde declara las sociedades deberán crear las condiciones necesarias para que las personas accedan a empleos de calidad, estimulando la economía sin dañar el medio ambiente. También tendrá que haber oportunidades laborales para toda la población en edad de trabajar, con condiciones de trabajo decentes (pág. 39)

Por otro lado, la ONU (2015) en el objetivo 9 que se refiere a “industria e innovación e infraestructura”, donde declara promover una industrialización inclusiva y sostenible y, de aquí a 2030, aumentar significativamente la contribución de la industria al empleo y al producto interno bruto, de acuerdo con las circunstancias nacionales, y

duplicar esa contribución en los países menos adelantados, también considerando la innovación como parte fundamental, creando, mejorando, descubriendo nuevas ideas que cubran el cada evolución las necesidades de nuestros clientes, ya que si no logramos explotar nuestro conocimiento con nuestro producto no nos pondríamos en competencia con otras industrias y perderíamos nuestro clientes y no podríamos crear nuevas oportunidades de empleo.

CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La presente investigación se delimita espacialmente en la provincia de Manabí, Ecuador, con énfasis particular en el cantón Manta, por ser uno de los principales destinos turísticos de la provincia y un referente gastronómico a nivel nacional. Manabí se caracteriza por su riqueza cultural y culinaria, donde las bebidas tradicionales como el canelazo forman parte de celebraciones populares, eventos festivos y prácticas familiares transmitidas generacionalmente. No obstante, pese a este valor cultural, no existe un registro sistematizado que documente sus variantes, ingredientes y formas de preparación dentro del territorio manabita.

En el contexto temporal, el estudio se desarrolla en el período 2025–2026, considerando la realidad actual del sector turístico en la provincia y el creciente interés por el turismo gastronómico como estrategia de dinamización económica. Durante los últimos años, especialmente después de los procesos de reactivación económica postpandemia, el turismo interno ha adquirido mayor relevancia, generando oportunidades para fortalecer productos locales con identidad cultural.

La problemática se centra en la ausencia de un catálogo estructurado del canelazo en la provincia de Manabí, lo que limita su posicionamiento como producto turístico diferenciador. A pesar de que la provincia cuenta con reconocimiento gastronómico a

nivel nacional, las bebidas tradicionales no han sido integradas de manera estratégica dentro de la oferta turística formal. Esta situación restringe la visibilidad del canelazo como elemento identitario y reduce las posibilidades de convertirlo en un recurso dinamizador del turismo gastronómico provincial.

Por tanto, la investigación se enfoca en analizar y proponer la elaboración de un catálogo del canelazo en Manabí como herramienta de valorización cultural y promoción turística, dentro del contexto actual de fortalecimiento del turismo gastronómico en la provincia.

ÁRBOL DEL PROBLEMA

EFFECTOS:

Los clientes no pueden satisfacer las necesidades de consumo de bebidas tradicionales manabitas.

Saturación de bebidas fabricadas en el mercado ocasionando una pérdida en la oferta de las bebidas tradicionales artesanales.

Pérdida de identidad cultural y costumbres en la ciudad de Manta.

Un enfoque excesivo en un solo producto puede llevar a una dependencia económica lo que puede ser problemático si las tendencias cambian.

CATÁLOGO DE VARIEDADES DEL CANELAZO: SU ORIGEN Y ELABORACIÓN EN LA PROVINCIA DE Manabí, 2024.

CAUSAS:

Falta de iniciativa por parte de los establecimientos de alimentos y bebidas olvidando los saberes ancestrales.

Falta de oferta de bebidas tradicionales manabitas.

Pérdida de la tradición cultural del canelazo como parte de las costumbres locales, especialmente en festividades y celebraciones.

Falta de preparación de variedades del canelazo.



Justificación

El presente trabajo de investigación, titulado "Catálogo de variedades del canelazo como su aporte al desarrollo turístico gastronómico de la provincia de Manabí, año 2024", se fundamenta en la necesidad de valorar y preservar las tradiciones gastronómicas locales, en este caso, el canelazo, una bebida emblemática de la región. La elección de este tema responde a varias consideraciones que destacan su relevancia tanto cultural como económica. (Cronica, 2024)

En primer lugar, el canelazo no solo es un producto autóctono, sino que también representa un aspecto fundamental de la identidad manabita. Al crear un catálogo de sus variedades, buscamos documentar y dar visibilidad a la diversidad de esta bebida, promoviendo la riqueza cultural de la provincia. La gastronomía es un elemento clave en la atracción turística, y el canelazo puede convertirse en un ícono que represente a Manabí en circuitos turísticos nacionales e internacionales.

En segundo lugar, el desarrollo turístico en Manabí enfrenta retos importantes, entre ellos la necesidad de diversificar su oferta y de generar experiencias auténticas. Desde esta investigación se plantea que la promoción del canelazo no solo contribuiría a revalorar los productos locales, sino que también podría abrir oportunidades económicas para emprendedores y pequeños productores. Un catálogo bien estructurado facilitaría el acceso a información sobre los distintos tipos de canelazo, incentivando su producción y consumo, así como su incorporación en itinerarios turísticos.

La puesta en valor del canelazo puede traducirse en un impulso económico para pequeños productores y emprendimientos locales, que se verían beneficiados por una mayor demanda. Al fomentar la elaboración y el consumo de esta bebida, se fortalece la economía local y se generan nuevas oportunidades de empleo en el sector gastronómico.

Además, el trabajo en torno al canelazo permite explorar la variedad de sus preparaciones, lo que abre un espacio para la creatividad y la innovación gastronómica en la región.

La fusión de sabores y la creación de nuevas recetas pueden enriquecer la oferta gastronómica de Manabí.

Además, al estudiar las variedades del canelazo, se abre un espacio para la innovación gastronómica. La fusión de sabores y técnicas de preparación puede resultar en nuevas propuestas que atraigan tanto a turistas como a locales, fortaleciendo la oferta culinaria de la provincia. (Gayosso Ramírez, 2018)

Esta investigación también pretende involucrar a la comunidad local en el proceso, fomentando un sentido de pertenencia y orgullo por su herencia cultural. La participación de los productores y restauradores en el desarrollo del catálogo permitirá que sus voces sean escuchadas y que sus conocimientos sean reconocidos.

En resumen, el trabajo de investigación propuesto no solo busca documentar una tradición, sino que también aspira a ser un motor de desarrollo turístico y económico en Manabí, contribuyendo así al fortalecimiento de la identidad cultural y al bienestar de su población.

Objetivos

Objetivo general

Elaborar catálogo de variedades del canelazo que resalten su importancia y potencial en el fortalecimiento del turístico gastronómico en la provincia de Manabí durante el 2024.

Objetivos específicos

- Identificar los principales ingredientes utilizados en la elaboración del canelazo en la provincia de Manabí.
- Determinar el nivel de consumo y la aceptación del canelazo entre residentes y visitantes de la provincia.
- Diseñar un catálogo estructurado que recopile las diferentes variedades de canelazo, incluyendo sus ingredientes, formas de preparación y características distintivas.

Hipótesis

¿Puede ser factible la elaboración del catálogo de variedades de canelazo como un aporte al desarrollo de la oferta gastronómica?

Variables

- **Dependiente:** Catalogo de bebidas
- **Independiente:** Elaboración de canelazo

CAPÍTULO II: MARCO TEORICO

Historia cocina tradicional manabita

Origen y Tradición

La cocina tradicional de Manabí, provincia costera ecuatoriana, representa una manifestación cultural que combina elementos precolombinos, coloniales y montuvios, constituyendo no solo una fuente de alimentación sino también de identidad, memoria colectiva y diversidad social. Este marco teórico explorará su origen, las influencias culturales, los elementos tradicionales, y su evolución contemporánea (Arroyo & Lopez, 2024).

Orígenes precolombinos

En el territorio que hoy es Manabí habitaron culturas antiguas como los Jama-Coaque, Valdivia, Manteños, entre otras. Estas sociedades ya consumían productos autóctonos como maíz, yuca, camote, zapallo, maní, frutos tropicales, pescados y mariscos (Alturria et al. , 2008).

Las técnicas que utilizaban en la preparación incluían el uso del fuego y posiblemente hornos rudimentarios, así como utensilios de barro. Estos ingredientes y técnicas constituyen la base de muchos platos que aún se consumen (Crespo et al., 2025).

Influencias culturales: Colonialismo, Mestizaje Y Pueblos montuvios

Durante el periodo colonial, se introdujeron elementos gastronómicos europeos: nuevas especies como el arroz, nuevas carnes, especias, y técnicas culinarias que se mezclaron con las ya existentes. Por ejemplo, la incorporación del arroz en platos tradicionales como la tonga.

Asimismo, las comunidades montuvias (campesinas costeñas) jugaron un rol clave en el mantenimiento de prácticas culinarias ancestrales, uso de plantas locales, elaboración artesanal y transmisión oral intergeneracional de recetas.

Elementos esenciales de la tradición culinaria manabita

A continuación, se presentan algunos ingredientes y elementos de la tradición culinaria de Manabí.

- **Ingredientes locales:** Maní, maíz, plátano (verde y maduro), yuca, zapallo, frutas tropicales, pescados y mariscos costeros (Crespo et al., 2025).
- **Utensilios y técnicas tradicionales:** ollas de barro, hornos de leña y el llamado “horno manabita” o fogón tradicional, cocción lenta, uso de fuego y brasas, envolturas con hojas de plátano para algunos platos (Arroyo & Lopez, 2024).
- **Platos emblemáticos:** el viche (sopa que combina mariscos, verduras, maní, tubérculos), la tonga (envueltos con arroz, gallina criolla o pollo, salsa de maní, hojas de plátano), el corviche (masa de plátano verde rellena de pescado, maní) (ECUGOB, 2024).

Reconocimiento institucional Y cultural contemporáneo

En octubre de 2018, la Cocina Tradicional Manabita fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. Este reconocimiento se dio tras la realización de inventarios, identificación de técnicas y conocimientos tradicionales, prácticas comunitarias de preparación de alimentos, pesca artesanal, huertos, etc (Lifeder, 2022).

En abril de 2023 fue certificado el *Horno Manabita* como Patrimonio Cultural, reforzando la importancia de este elemento técnico, simbólico y práctico dentro de la gastronomía local (Lifeder, 2022).

Tradición, identidad e identidad cultural

La comida en Manabí no es solo nutrición, también constituye un espacio de socialización: las cocinas de leña, los hornos, las preparaciones colectivas, los saberes de familias (especialmente de generación en generación) son piezas clave en la construcción de identidad.

El territorio, la geografía costera, la disponibilidad de recursos del mar y del campo, condicionan los sabores y la tradición culinaria: la pesca artesanal, los huertos y la agricultura familiar son fundamentales (Arroyo & Lopez, 2024).

Evolución: cambios, adaptación y retos

- **Cambios en ingredientes y técnicas:** la introducción de gas y cocinas modernas, globalización de productos, demandas urbanas que requieren rapidez alteran algunas prácticas tradicionales. Sin embargo, muchas comunidades mantienen los métodos ancestrales (Alturria et al. , 2008).

Comercialización y turismo gastronómico: platos manabitas hoy se ofrecen en restaurantes, ferias y festivales; esto trae oportunidades de valorización, pero también riesgos de diluir tradiciones (Arroyo & Lopez, 2024).

Bebidas tradicionales manabitas

Manabí cuenta con una variedad de bebidas tradicionales que complementan su rica gastronomía. Estas bebidas, con y sin alcohol, reflejan la cultura y el ingenio manabita al aprovechar los ingredientes naturales de la región, como el cacao, el café, el aguardiente y las frutas tropicales (Villacréces et al., 2021).

A continuación, se mencionan algunas bebidas con alcohol y sin alcohol.

Bebidas sin alcohol

- **Agua de coco:** Una bebida refrescante y natural, el agua de coco se consume directamente del coco verde. Es ideal para el clima cálido de la región y es muy valorada por sus propiedades hidratantes y nutritivas (Villacrés et al., 2021).
- **Jugo de tamarindo:** La base de esta preparación es el tamarindo agua y azúcar, en cuanto al sabor posee un sabor agri dulce pero muy refrescante lo cual es un punto a favor dentro de las bebidas mas demandadas.(Coro, 2017).
- **Jugo de naranjilla:** La naranjilla es una fruta de sabor ácido y refrescante. Se licúa con agua o leche y se endulza al gusto, resultando en un jugo tropical y delicioso (Coro, 2017).
- **Chicha de maíz:** Es una bebida fermentada de maíz que se consume en diversas provincias ecuatorianas, incluida Manabí. Existen variaciones, pero en general es una bebida espesa y dulce que puede servirse fría o caliente (Coro, 2017).
- **Batido de mango o papaya:** Frutas frescas y dulces como el mango y la papaya se mezclan con agua o leche y azúcar, creando un batido refrescante y lleno de sabor tropical (Villacrés et al., 2021).

Bebidas con alcohol

- **Aguardiente de Caña (Puntas):** Producido artesanalmente en varias zonas rurales de Manabí, el aguardiente de caña, conocido como "puntas", es una bebida fuerte elaborada a partir de la destilación de caña de azúcar. A menudo se sirve en celebraciones o como digestivo después de las comidas (Espinoza, 2021).
- **Rompope manabita:** Esta bebida cremosa y dulce se elabora con aguardiente, leche, azúcar, canela y, en ocasiones, se le añade yema de huevo. Es muy popular en festividades y ocasiones especiales (Gayosso Ramírez, 2018).

- **Mistela:** Es una bebida elaborada con aguardiente macerado junto con frutas como piña, maracuyá o naranja. La mistela se caracteriza por su sabor dulce y su aroma intenso, y suele prepararse de forma artesanal. Generalmente se sirve en copitas pequeñas (Gayosso Ramírez, 2018).
- **Chicha de jora:** Aunque se originó en la Sierra, en Manabí también se prepara esta bebida fermentada a base de maíz jora (maíz germinado). Por lo general, presenta un bajo grado de alcohol y se consume principalmente durante fiestas y celebraciones (Espinoza, 2021).
- **Guarapo:** Se la puede conocer como una bebida levemente fermentada y refrescante (Espinoza, 2021).

Historia del canelazo

El canelazo es una bebida tradicional y muy popular en Ecuador, especialmente en las regiones de la Sierra, aunque se ha extendido a otras zonas del país y de Sudamérica. Aunque no existe evidencia exacta, se cree que las comunidades indígenas de los Andes ya preparaban infusiones de plantas y especias locales, aprovechando hierbas como la canela, que ya se cultivaba en la región. En la época precolombina, también se consumían bebidas calientes hechas a base de maíz y otras plantas autóctonas. (Ramírez, 2024)

Influencia colonial

Con la llegada de los españoles, la producción de caña de azúcar y la destilación de aguardiente se hicieron comunes en América Latina. En Ecuador, el aguardiente se comenzó a producir de manera local y artesanal, y la bebida fue adaptándose al gusto popular. La panela, un endulzante natural derivado de la caña de azúcar, se convirtió en un ingrediente esencial debido a su disponibilidad y bajo costo (Hormaza & Torres, 2020).

Durante las frías noches en las tierras altas de Ecuador, el canelazo comenzó a popularizarse como una bebida para calentar el cuerpo. Rápidamente se volvió un símbolo de la hospitalidad en los Andes y una parte esencial de festividades y reuniones, como la celebración de la Navidad, el Inti Raymi (fiesta del solsticio de junio) y otras festividades tradicionales (Hormaza & Torres, 2020).

Expansión a Nivel Nacional E Internacional

Aunque inicialmente el canelazo era una bebida popular en la Sierra ecuatoriana, su fama se extendió a todo el país y, con el tiempo, a países vecinos como Colombia y Perú, donde se han creado variaciones con frutas como la naranjilla o maracuyá. En Colombia, se prepara una versión similar llamada “canelazo colombiano”, aunque generalmente sin aguardiente, siendo una versión menos alcohólica (Cronica, 2024).

Variantes y adaptaciones modernas

Hoy en día, el canelazo se ha adaptado a diferentes gustos. Algunas versiones incluyen jugos de frutas como la mora, el naranjillo o la guayaba, y en algunos lugares, se utiliza azúcar en lugar de panela. Aunque tradicionalmente se sirve con aguardiente, existen versiones sin alcohol, especialmente pensadas para niños o para quienes prefieren una versión menos fuerte (Arroyo & Lopez, 2024).

Significado Cultural

El canelazo es más que una bebida caliente; es una representación de la cultura y tradición ecuatoriana. Para muchos ecuatorianos, el canelazo es sinónimo de momentos compartidos, festividades y calidez humana, en especial durante las épocas frías o en celebraciones al aire libre (Crespo et al., 2025).

En resumen, se dice que hoy en día, sigue siendo una bebida muy apreciada en Ecuador, servida en celebraciones locales, ferias y eventos especiales, especialmente en

la Sierra, donde ha conservado su valor simbólico como una bebida que une a las personas y mantiene vivas las tradiciones andinas (Crespo et al., 2025).

Variedades del canelazo

El canelazo, como bebida tradicional de Ecuador y otros países andinos, ha dado lugar a diversas variedades en función de los ingredientes locales y las preferencias de sabor en cada región (Cronica, 2024).

A continuación, el siguiente cuadro presenta las variedades del canelazo:

Nº	Variedad de canelazo	Ingredientes principales	Descripción	Referencia
1	Canelazo clásico	Agua, aguardiente (puntas), panela, canela, limón (opcional)	Versión tradicional de sabor dulce y ligeramente picante; consumido principalmente en la Sierra ecuatoriana para contrarrestar el frío.	Crónica (2024)
2	Canelazo de naranjilla	Agua, aguardiente, panela, canela, pulpa de naranjilla	Sabor cítrico y ligeramente ácido; uno de los más populares en Ecuador, frecuente en festividades.	Arroyo & López (2024)
3	Canelazo de mora	Agua, aguardiente, panela, canela, jugo de mora	Color intenso y sabor dulce-ácido; variante afrutada común en celebraciones y época navideña.	Arroyo & López (2024)
4	Canelazo de maracuyá	Agua, aguardiente, panela, canela, jugo de maracuyá	Sabor tropical y ácido; popular en la Costa ecuatoriana por el uso de frutos locales.	Rendón (2011)
5	Canelazo sin alcohol	Agua, panela, canela, jugo de	Alternativa sin aguardiente; conserva el sabor	Alturria et al. (2008)

		frutas (naranja, mora o maracuyá)	tradicional con menor intensidad, apta para todo público.	
6	Canelazo con jengibre	Agua, aguardiente, panela, canela, jengibre	Variante más picante y cálida; asociada a propiedades medicinales y consumo en días fríos.	Crespo et al. (2025)
7	Canelazo con clavo y anís	Agua, aguardiente, panela, canela, clavo de olor, anís	Bebida más especiada y aromática; frecuente en Navidad y eventos especiales.	Arroyo & López (2024)
8	Canelazo de guayaba	Agua, aguardiente, panela, canela, jugo de guayaba	Sabor dulce y aromático; opción frutal apreciada por su textura suave.	Ramírez (2024)
9	Canelazo con manzana	Agua, aguardiente, panela, canela, manzana (rodajas o jugo)	Perfil dulce y afrutado similar a la sidra caliente; menos ácido y más suave.	Rendón (2011)
10	Canelazo andino	Agua, aguardiente, panela, canela, hierba luisa (cedrón), limón	Variante de influencia andina con hierbas aromáticas; utilizada en celebraciones tradicionales.	Arroyo & López (2024); ECUGOB (2024)

Materia prima del canelazo

La materia prima del canelazo incluye una combinación de ingredientes básicos y tradicionales que le dan su característico sabor y lo convierten en una bebida cálida, reconfortante y representativa de los Andes (Arroyo & Lopez, 2024).

Los ingredientes esenciales se muestran a continuación:

Nº	Materia prima	Descripción	Referencia
1	Aguardiente o “puntas”	Licor destilado de caña de azúcar, producido de forma artesanal en	Espinoza (2021)

		Ecuador. Es el componente alcohólico principal y aporta intensidad, calor y carácter a la bebida.	
2	Canela	Especia utilizada en ramas para preparar la infusión base. Aporta aroma, calidez y el sabor distintivo que da nombre al canelazo.	Arroyo & López (2024); Rendón (2011)
3	Panela	Endulzante natural derivado del jugo de caña solidificado. Contribuye con dulzor y notas acarameladas, equilibrando el sabor fuerte del aguardiente.	Arroyo & López (2024)
4	Agua	Base líquida de la bebida. Se emplea para elaborar la infusión de canela y disolver la panela antes de incorporar el aguardiente.	Arroyo & López (2024)
5	Frutas (naranja, mora, maracuyá, guayaba)	Se añaden en pulpa o jugo para crear variantes frutales. Aportan sabores ácidos, dulces o exóticos, enriqueciendo el perfil sensorial del canelazo.	Crespo et al. (2025)
6	Espicias adicionales (clavo de olor, anís estrellado, jengibre)	Incorporadas en algunas versiones para intensificar el aroma y aportar mayor complejidad y notas especiadas.	Arroyo & López (2024)
7	Limón	Utilizado en ciertas recetas para añadir un toque cítrico y refrescante que equilibra el dulzor.	Arroyo & López (2024)
—	Base tradicional del canelazo	La combinación de estos ingredientes refleja el uso de productos naturales y locales propios de la región andina ecuatoriana.	Aucancela Condo (2023)

Proceso de Elaboración del canelazo

La elaboración del canelazo es un proceso sencillo que implica calentar y combinar sus ingredientes hasta obtener una bebida aromática y reconfortante (Arroyo & Lopez, 2024).

Ingredientes

- 1 litro de agua
- 4-5 ramas de canela
- 200 gramos de panela (o azúcar moreno si no se dispone de panela)
- 1 taza de aguardiente o "puntas" (ajustar la cantidad según la preferencia)
- Opcional: Jugo de frutas (como naranjilla, mora o maracuyá) para una variante frutal, y especias adicionales como clavo de olor o anís estrellado (Aucancela Condo, 2023).

Proceso de elaboración

- **Paso 1: Preparación de la infusión de canela**

Colocar en una olla un litro de agua junto con las ramas de canela. Llevar a ebullición y luego reducir a fuego medio durante 10 a 15 minutos, permitiendo que la canela libere su aroma y sabor (Arroyo & López, 2024).

- **Paso 2: Incorporación de la panela**

Agregar la panela a la infusión caliente y remover hasta que se disuelva completamente, obteniendo un líquido oscuro y homogéneo. Ajustar la cantidad según el nivel de dulzor deseado (Revelo Vásquez, 2019).

- **Paso 3: Adición de frutas (opcional)**

Incorporar la pulpa o jugo de frutas como naranjilla, mora o maracuyá. Mezclar

y dejar hervir de 5 a 10 minutos adicionales para integrar los sabores (Arroyo & López, 2024).

- **Paso 4: Incorporación del aguardiente**

Retirar la olla del fuego y añadir el aguardiente al gusto, evitando que el alcohol se evapore. Mezclar bien hasta integrar todos los ingredientes (Revelo Vásquez, 2019).

- **Paso 5: Reposo y servido**

Dejar reposar unos minutos para que los sabores se asienten. Servir caliente en tazas resistentes al calor y decorar opcionalmente con rodaja de limón o rama de canela (Arroyo & López, 2024; Crespo et al., 2025).

Turismo gastronómico

El turismo gastronómico es una modalidad de turismo que se centra en explorar y disfrutar de la cultura, historia y tradiciones culinarias de una región o país. Más allá de visitar destinos turísticos, los viajeros buscan descubrir los sabores locales, conocer la producción y elaboración de ingredientes, y experimentar técnicas culinarias tradicionales. Esta forma de turismo ha ganado popularidad, ya que permite una conexión más profunda con la identidad cultural de cada lugar (Aucancela Condo, 2023).

Turismo cultural

Influencia cultural y moderna

La gastronomía manabita ha ganado popularidad tanto a nivel nacional como internacional, y hoy en día los chefs manabitas han empezado a innovar con sus recetas tradicionales, fusionándolas con técnicas modernas sin perder la esencia de la cocina ancestral (Coro, 2017).

Bebidas tradicionales

- **Chicha de jora:**

Una bebida fermentada a base de maíz, tradicional en muchas regiones de Ecuador, incluida Manabí (manabi, 2024).

- **Canelazo:**

Aunque es común en la Sierra, en Manabí también se disfruta en noches frías, preparado con aguardiente, panela y canela (ECUGOB, 2024).

- **Aguacate de jugo (guarango):**

Una bebida fermentada a base de guarango o jugo de la caña, consumida en fiestas y celebraciones (CEPAL, 2018).

Además, la gastronomía manabita ha sido declarada patrimonio cultural del Ecuador, un reconocimiento que resalta su importancia en la preservación de la tradición culinaria y cultural (Aucancela Condo, 2023).

Elaboracion del recetario

Método de elaboración del canelazo tradicional

Selección y preparación de insumos

La preparación inicia con la selección de ingredientes frescos y de calidad, tales como naranjilla o mora, panela o azúcar, canela en rama, clavo de olor y aguardiente (Arroyo & López, 2024). Las frutas deben lavarse cuidadosamente para eliminar residuos o posibles contaminantes.

Obtención del jugo base (en variantes frutales)

Para las versiones con fruta, se colocan aproximadamente cuatro naranjillas o dos tazas de mora en una olla con agua suficiente para cubrirlas y se cocinan a fuego medio

durante 15 a 20 minutos, hasta que estén blandas (Crespo et al., 2025). Posteriormente, se dejan enfriar; las naranjillas se pelan para extraer la pulpa, mientras que la mora se licúa y se cuela para retirar las semillas (Alturria et al., 2008).

Preparación del almíbar especiado

En una olla aparte se añade un litro de agua junto con tres o cuatro ramas de canela, cuatro clavos de olor y aproximadamente 200 gramos de panela. La mezcla se cocina a fuego lento durante 10 a 15 minutos, removiendo ocasionalmente hasta lograr la completa disolución de la panela y la liberación de los aromas especiados.

Integración de la bebida

El jugo base se incorpora al almíbar especiado y se cocina a fuego bajo entre 5 y 10 minutos para integrar los sabores. Posteriormente, se retira del fuego y se deja reposar ligeramente antes de añadir el aguardiente (aproximadamente 150 ml por litro de preparación), evitando así la evaporación del alcohol.

Presentación, conservación y variantes

El canelazo se sirve caliente en recipientes resistentes al calor y puede decorarse con una rama de canela o rodajas de fruta fresca. Para versiones sin alcohol, se omite el aguardiente; para presentaciones frías, se refrigera y se sirve con hielo. Si sobra preparación, debe almacenarse en un recipiente de vidrio hermético en refrigeración por un máximo de tres días y calentarse antes de su consumo.

CAPÍTULO III: METODOLOGIA

Antecedentes metodológicos

El presente estudio tiene como objetivo principal elaborar un catálogo de variedades del canelazo en la provincia de Manabí, explorando su origen, evolución y métodos de preparación tradicionales. Este enfoque permitirá una comprensión integral del patrimonio cultural e histórico que representa esta bebida en la región.

La metodología utilizada se sustenta en enfoques cualitativos y cuantitativos, integrando herramientas que garanticen la recolección, análisis y validación de datos (Sampieri & Hernández, 2023).

Autor	Tema	Actividades	Técnicas / Herramientas	Métodos
Fanny Rendón (2011)	Elaboración y evaluación de una bebida de amaranto	1. <i>Elaboración de una bebida a base de amaranto.</i>	1. Prueba experimental de la elaboración de la bebida.	4. Experimental
		2. <i>Evaluación sensorial</i>	2. Tabla de escalada hedónica.	
		3. <i>Análisis químico y nutricional</i>	3. Tabla nutricional.	
Alturria, Antonioli, Ceresa, Solsona, & Winter, (2008)	Análisis tecnológico y de calidad	1. <i>Estudios que profundizan en tecnología</i>	1. Medición de la frecuencia de aparición y clasificación	
		2. <i>Evaluación de conformidad</i>	2. Sistema de gestión de la calidad	
		3. <i>Identificar causas</i>		
Luz Coro, (2017)	Evaluación de una bebida fermentada	1. <i>Evaluación y aceptación sensorial</i>	1. Tabla nutricional	Fisicoquímicos

2. <i>Evaluación microbiológicos</i>	2. Desarrollo de una bebida fermentada
--	--

Método de la investigación

La investigación se desarrolló bajo un diseño exploratorio y descriptivo. En su enfoque exploratorio, permitió identificar y analizar las variantes del canelazo existentes en la provincia de Manabí, así como sus ingredientes distintivos y procesos de elaboración. En cuanto al alcance descriptivo, se orientó a caracterizar de manera detallada las particularidades de cada variante, considerando su historia, su vinculación con festividades locales y otros elementos culturales relevantes (Sampieri & Soto, 2023).

Población y muestra

La población estuvo conformada por los habitantes de la provincia de Manabí, específicamente personas mayores de edad con conocimiento o consumo del canelazo.

Para el componente cuantitativo, se trabajó con una muestra de 271 personas, seleccionadas mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia, considerando la accesibilidad y disposición de los participantes.

En el componente cualitativo, se realizaron 3 entrevistas semiestructuradas dirigidas a informantes clave, entre ellos productores locales y conocedores de la gastronomía tradicional, seleccionados por su experiencia y conocimiento en la elaboración del canelazo.

Técnicas e instrumentos

1. Entrevistas semiestructuradas:

Se aplicaron a productores locales, expertos en gastronomía tradicional y habitantes mayores que conozcan los métodos históricos de elaboración del canelazo. Estas

entrevistas se estructurarán siguiendo un guion flexible para captar datos contextuales e históricos (Sampieri & Hernández, 2023).

2. Observación participante:

Los investigadores asistieron a eventos, festividades y talleres donde se prepare canelazo, documentando los procesos de elaboración y el contexto social en el que se realiza. Se usarán registros fotográficos, notas de campo y grabaciones para mayor precisión (Sampieri & Hernández, 2023).

3. Encuestas:

Diseñadas para obtener información cuantitativa sobre el consumo, preferencia y conocimiento del canelazo entre los habitantes de Manabí. Estas se aplicarán a una muestra representativa de la población (Sampieri & Hernández, 2023).

4. Análisis documental:

Se recopilará información de fuentes históricas, literarias y gastronómicas que documenten el origen y evolución del canelazo. Ejemplo: libros, registros históricos, revistas académicas y artículos de prensa (Sampieri & Mendoza, 2020).

CAPÍTULO V: RESULTADOS

Identificación de los principales ingredientes del canelazo

Para la identificación de los principales ingredientes del canelazo, se procedió inicialmente a la elaboración de un cuestionario estructurado con preguntas neutras, claras y de fácil comprensión, orientadas a obtener información precisa sobre la preparación tradicional de la bebida.

La recolección de información se realizó mediante entrevistas presenciales, dirigidas a personas con amplio conocimiento en la elaboración del canelazo. Antes de iniciar cada entrevista, se explicó a los participantes el propósito del estudio, garantizando la confidencialidad de la información y agradeciendo su disposición y tiempo brindado para la investigación.

Los informantes seleccionados pertenecieron a distintas categorías relacionadas con el ámbito gastronómico y doméstico, incluyendo chefs, bartenders y amas de casa, cuyas edades variaron, lo que permitió obtener perspectivas diversas sobre los ingredientes y procesos tradicionales de preparación.

A continuación, se presenta la lista de las personas entrevistadas.

Nombre	Edad	Cargo	Cuál es la materia prima de su canelazo?	¿Qué implementos usa?	¿Cuánto demora en general?	¿Qué beneficios encuentran en esta bebida?
Jorge Zamora	29	Bartender	Naranjilla o maracuyá.	Olla grande preferencia a acero,	Unos 25 a 30 minutos dependie	Es tradicional y crea un

				cuchara de metal, colador.	ndo de las cantidades.	ambiente social.
Roddy zambrano	52	Chef profesional	Piña y naranjilla.	Ollas grandes, cernidor, cuchara de metal, etc.	Una media hora.	Es ideal para combatir el frío y aporta antioxidantes.
Bachi espinales	49	Ama de casa	Piña, maracuyá y naranjilla.	Olla grande, cernidor, cuchara de metal.	De 25 a 30 minutos.	Alivio de gripes y resfriados.

Análisis de respuestas:

Las entrevistas muestran que el canelazo mantiene una base tradicional hecha con infusiones de canela, naranjilla, panela y especias, a la cual se añade aguardiente fuerte como el churrincho. Aunque la receta clásica es común, varias personas mejoran el sabor agregando ingredientes como la piña, maracuyá, mora o vainilla, el tiempo de preparación suele ser entre 25 a 30 minutos. Los años de experiencia de distintos elaboradores refleja el conocimiento y tradición, aparte de eso el canelazo es muy utilizado en fiestas, reuniones sociales y también en eventos nocturnos.

La mayoría de nuestros encuestados nos dio como resultados que utilizan los mismos insumos, materiales y que en el tiempo de preparación estiman el mismo tiempo.

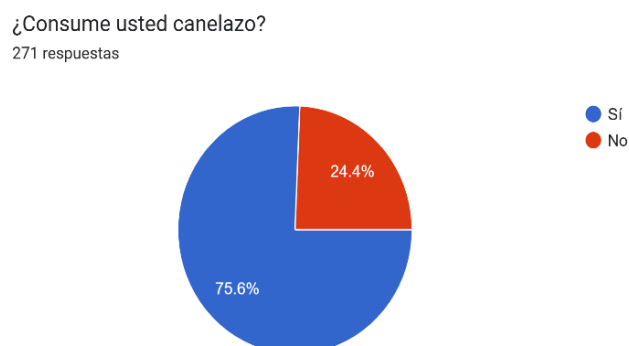
1. Resultado de las encuestas

Las encuestas se realizaron a distintas personas como universitarios y profesionales, realizamos alrededor de 271 encuestas con un total de 10 preguntas, el

propósito de aquella encuesta fue fundamental para poder recopilar datos e información de un grupo de personas para analizar opiniones o comportamientos. Así mismo como sirve para sustentar la toma de decisiones basadas en evidencias, evaluar la satisfacción de cada una de las personas, medir intenciones de voto, investigar mercados y realizar estudios científicos.

Las encuestas pueden realizarse en línea o de física y son herramientas clave para la planeación estratégica en diversas áreas. En este caso nosotros realizamos las encuestas en línea por medio de un enlace y por compartimiento de código QR.

Gráfico 1. Consumo del canelazo



Fuente: Elaboración propia

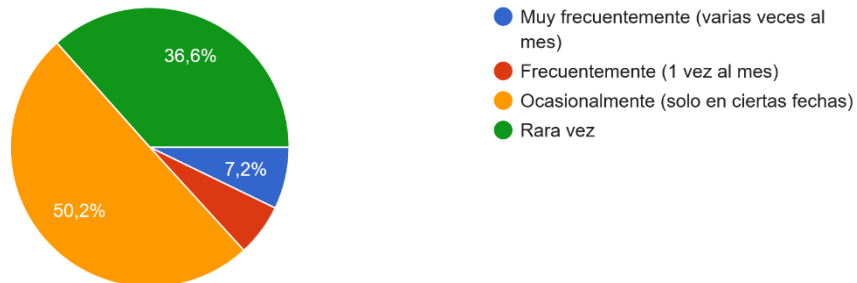
Análisis:

En el gráfico 1 podemos observar que la mayoría de las personas consumen el canelazo que sería un total de 75.6%, mientras el 24.4% no lo consume.

Gráfico 2. Frecuencia en la que lo consume

¿Con qué frecuencia consume canelazo?

265 respuestas



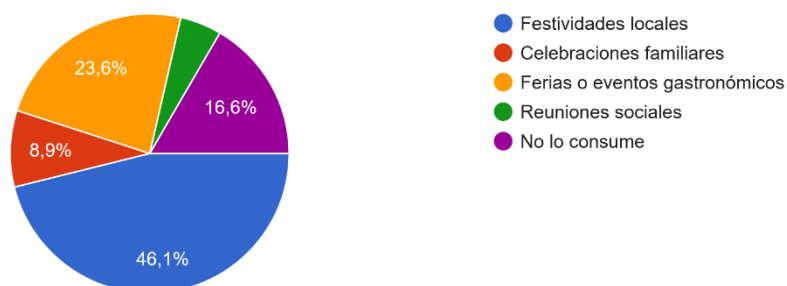
Análisis:

En el gráfico 2. Observamos distintos porcentajes ya que dimos distintas opciones entre ellas tenemos con un 50,2% que fue el que más respuestas obtuvo y le sigue en rara vez con un 36,6%.

Gráfico 3. Ocasiones en la que consume el canelazo

¿En qué ocasiones suele consumir canelazo?

271 respuestas

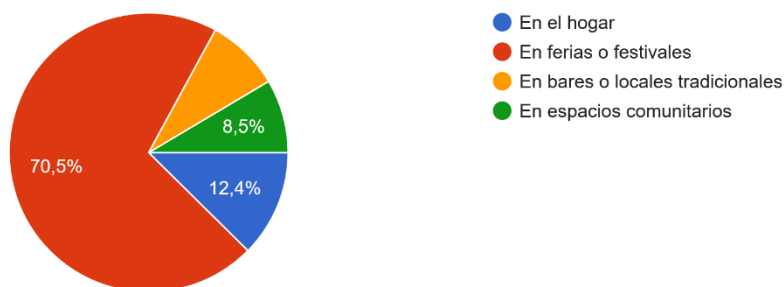


Análisis:

En el gráfico 3. Nos muestra que festividades locales es donde más suelen consumir el canelazo ya que obtuvo un 46,1% y el más bajo fue en celebraciones familiares con un 8,9%.

Gráfico 4. Donde consume el canelazo

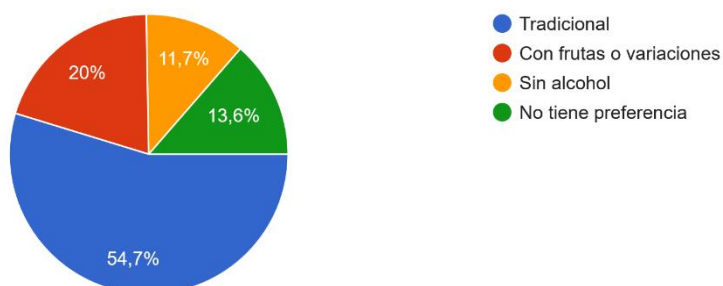
¿Dónde suele consumir canelazo con mayor frecuencia?
258 respuestas

**Análisis:**

En el grafico 4. Nos representa que en las ferias o festivales es donde más consume la gente el canelazo con un porcentaje de 70,5%.

Gráfico 5. Tipo canelazo

¿Qué tipo de canelazo prefiere consumir?
265 respuestas

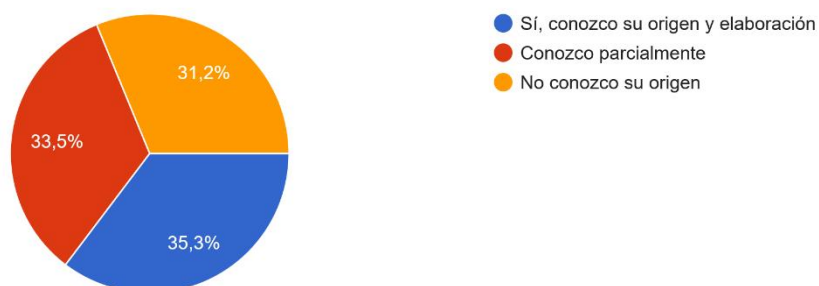
**Análisis:**

En la grafica 5. Observamos que la mayoría de las personas prefieren el canelazo tradicional con un 54,7%, mientras el 11,7 % fue el porcentaje elegido por las personas que consumirían el canelazo sin alcohol.

Gráfico 6. Origen del canelazo

¿Conoce el origen del canelazo que consume?

269 respuestas



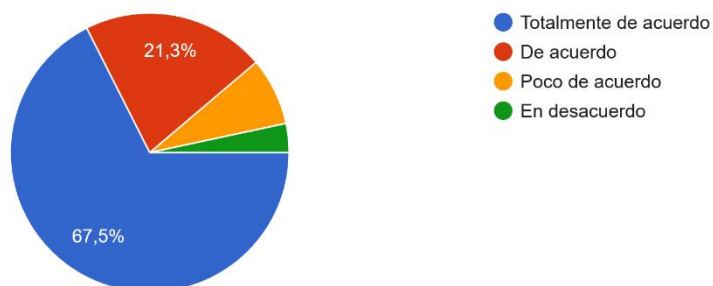
Análisis:

La grafica 6 se puede observar que la mayoría se conoce su origen y elaboración, seguido de los que lo conocen parcialmente y por último un 31% que no conoce su origen.

Gráfico 7. El canelazo como cultura manabita

¿Considera al canelazo como una bebida representativa de la cultura manabita?

268 respuestas

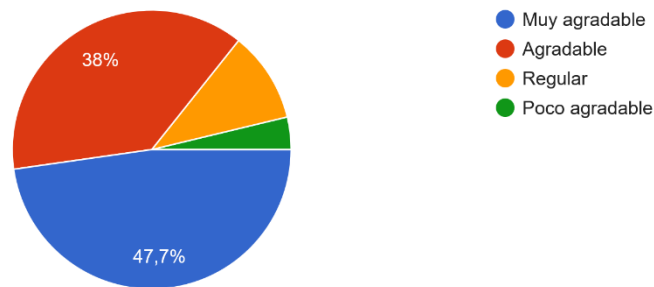


Análisis:

En el grafico 7. Nos representa un 67,5% como mayor ganador a un totalmente de acuerdo de que el canelazo es representativo como cultura manabita y por otro lado tenemos un total en desacuerdo con un 4,7%.

Gráfico 8. Calificación del canelazo

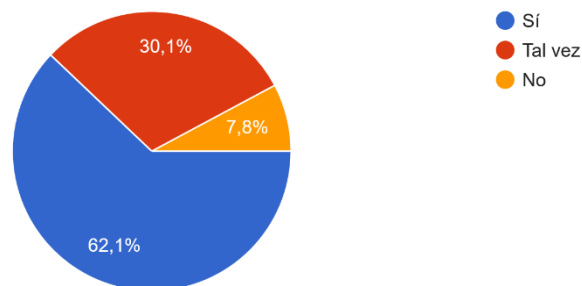
¿Cómo calificaría el sabor del canelazo que consume habitualmente?
266 respuestas

**Análisis:**

El gráfico 8. Nos ayuda a observar que muy agradable es la calificación mas alta con un 47,7%.

Gráfico 9. Catalogo del canelazo

¿Estaría interesado/a en conocer un catálogo de variedades del canelazo manabita?
269 respuestas

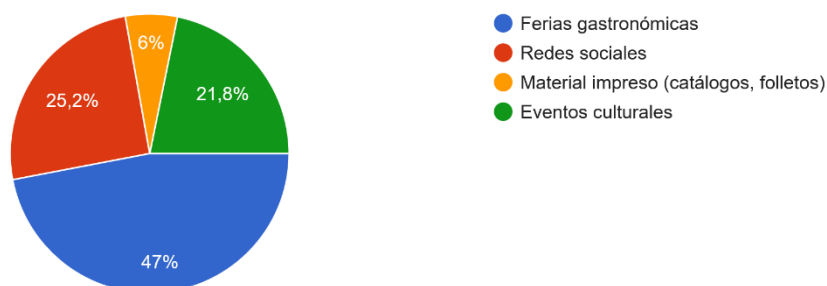
**Análisis:**

En el gráfico 9. A la mayoría de las personas eligieron la opción si con un 62,1% ya que, si les gustaría conocer un catálogo a base de canelazo, mientras un 7,8% no desea conocer un catálogo.

Gráfico 10. Información sobre el canelazo

¿Dónde le gustaría encontrar mayor información sobre el canelazo y sus variedades?

266 respuestas



Análisis:

El grafico 10. Podemos observar que las personas encuentran mayor información sobre las variedades de canelazos en lugares como las ferias gastronómicas con un 47%.

2. Elaboración del catálogo

1. **Planificación y objetivo:** define si nuestro catalogo será digital o impreso, y a que publico se dirige.
2. **Recopilación de contenido:** reunimos fotografías de alta calidad y descripciones detalladas.
3. **Organización lógica:** clasificamos los puntos por categorías.
4. **Diseño y maquetación:** utilizamos una estructura propia.
5. **Portada impactante:** incluye un logo y una imagen que atraiga al cliente.
6. **Caratula:** incluye nuestros datos y tema.
7. **Índice:** presentamos una lista ordenada del contenido que con lleva nuestro catálogo.
8. **Presentación de autores:** dará la información de cada uno de nosotros en quienes somos.
9. **Prologo:** proporcionamos información a base de nuestro tema.
10. **Introducción:** damos a conocer un poco el enfoque de nuestro catálogo.
11. **Cuántas recetas tiene nuestro catalogo:** un total de 7 recetas.
12. **Citas bibliográficas.**

Presentación del catálogo y marca propia




5. Canelazo Cremoso de Coco

Ingredientes:

- * 80 ml de agua caliente
- * 30 ml de aguardiente
- * 20 ml de leche de coco
- * 10 ml de leche condensada
- * 1 rama de canela
- * Coco rallado tostado para decorar

Proceso:

1. Infundir agua con canela 4 min.
2. Agregar leche de coco y condensada, mezclar.
3. Incorporar aguardiente.
4. Servir en taza y espolvorear con coco rallado tostado.




2. Canelazo expreso

Ingredientes:

- * 100 ml de agua
- * 30 ml de aguardiente
- * 25 g de cacao o café puro en polvo
- * 20 ml de jarabe de panela
- * 1 clavo de olor
- * 1 rama de canela
- * Pepas de café amargo para decorar

Proceso:

1. Calentar el agua con canela y clavo 5 min.
2. Disolver el cacao o café y el jarabe de panela.
3. Añadir aguardiente.
4. Servir caliente, decorar con pepas de café.



CONCLUSIONES

En resumen, abordar el tema del catálogo de variedades del canelazo desde los niveles macro, meso y micro permite comprender su relevancia en un contexto global, nacional y local. La promoción y preservación del canelazo no solo contribuiría a la identidad cultural de Manabí, sino que también podría convertirse en un motor de desarrollo económico y turístico, mejorando la calidad de vida de sus habitantes y fortaleciendo su posición en el mapa del turismo gastronómico.

La elaboración de un catálogo de variedades del canelazo no solo es necesaria para preservar esta tradición cultural, sino que también tiene el potencial de contribuir significativamente al desarrollo turístico y económico de la provincia de Manabí. abordar esta problemática desde estos niveles permite una comprensión integral de los desafíos y oportunidades presentes, promoviendo un enfoque colaborativo que beneficie a toda la comunidad. al final, este esfuerzo puede transformar el canelazo en un símbolo de la identidad manabita y un motor de desarrollo sostenible para la región.

RECOMENDACIONES

- ✚ **Socializar el catálogo** con establecimientos gastronómicos de la provincia (restaurantes, cafeterías, bares y huecas tradicionales), con el fin de que incorporen al menos una o dos variedades de canelazo en sus cartas como bebida identitaria local.
- ✚ **Implementar el catálogo como herramienta de promoción turística**, coordinando con los GAD municipales y la entidad provincial de turismo, para difundirlo en ferias, eventos culturales, festividades cantonales y campañas de turismo interno durante el año.
- ✚ **Estandarizar la preparación y presentación** de las variedades propuestas mediante fichas técnicas (ingredientes, cantidades, procedimiento, porciones y forma de servido), a fin de asegurar calidad, sabor constante y una experiencia adecuada para visitantes.
- ✚ **Incorporar criterios de inocuidad y buenas prácticas de manipulación**, recomendando el uso de utensilios limpios, control de temperatura y almacenamiento correcto de insumos, de modo que la oferta gastronómica sea segura y confiable para el consumo.
- ✚ **Diseñar una propuesta de experiencia turística** basada en el canelazo, como una “ruta de degustación” o “círculo gastronómico”, integrando puntos estratégicos (centros urbanos, zonas rurales, playas y eventos), con el objetivo de ampliar la oferta turística y dinamizar el consumo local.
- ✚ **Promover el uso de ingredientes locales manabitas** en la elaboración del canelazo (frutas, especias y productos de la zona), para fortalecer la identidad gastronómica, apoyar a productores locales y generar valor dentro de la cadena turística.

- ✚ **Fortalecer la difusión digital del catálogo**, generando una versión en formato digital (PDF interactivo o código QR) para su uso en menús, redes sociales y puntos de información turística, facilitando el acceso del público y mejorando la visibilidad del producto.
- ✚ **Capacitar al personal de atención y servicio** en establecimientos gastronómicos sobre el origen, relato cultural y características sensoriales del canelazo, con la finalidad de mejorar la experiencia del visitante y potenciar la recomendación del producto.
- ✚ **Mantener un proceso de evaluación y mejora continua**, aplicando encuestas breves de satisfacción a consumidores (residentes y turistas) para identificar variedades con mayor aceptación y ajustar aspectos de sabor, presentación, precio y tamaño de porción.
- ✚ **Fomentar alianzas institucionales** entre universidades, sectores turísticos y gastronómicos para actualizar el catálogo periódicamente, incorporar nuevas variaciones y desarrollar proyectos de innovación gastronómica que impulsen el turismo en la provincia.

REFERENCIAS

- Alturria, L., et al. (2008). Elaboración de vinos: Defectos en el proceso que originan costos de no calidad. *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias*, 40(1), 1–16.
<https://www.redalyc.org/pdf/3828/382837642011.pdf>
- Arroyo, [Iniciales], & López, [Iniciales]. (2024). *El canelazo y su elaboración como expresión de la identidad cultural manabita, cantón Manta* [Trabajo de titulación, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí]. Repositorio ULEAM.
<https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/7398>
- Aucancela Condo, E. E. (2023). *Estudio del proceso de elaboración de la tortilla de maíz y las tradiciones alrededor de esta preparación en el cantón Penipe, provincia de Chimborazo* [Trabajo de titulación, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. Repositorio ESPOCH. <https://dspace.esPOCH.edu.ec/items/0ba92c77-949d-4ee8-908c-06dec53434ad>
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL). (2018). *La Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible: Una oportunidad para América Latina y el Caribe*. Naciones Unidas.
<https://repositorio.cepal.org/server/api/core/bitstreams/cb30a4de-7d87-4e79-8e7a-ad5279038718/content>
- Coro, L. M. (2017). *Elaboración de bebida fermentada a base del extracto de quinua (Chenopodium quinoa Willd) y soya (Glycine max) con la aplicación de probióticos* [Trabajo de titulación, Zamorano].
<https://bdigital.zamorano.edu/server/api/core/bitstreams/f1513f28-bad5-497e-a9d5-0182afee25f1/content>

- Crespo, [Iniciales], et al. (2025). Canelazo: Tradición, identidad y sostenibilidad en el corazón de Quito, Ecuador. *Revista UTIC*.
<https://www.uticvirtual.edu.py/revista.ojs/index.php/revistas/article/view/1570>
- Ecuavisa. (2022, diciembre 3). El ADN del canelazo y su tradición en las fiestas de Quito.
<https://www.ecuavisa.com/noticias/quito/el-adn-del-canelazo-y-su-tradicion-en-las-fiestas-de-quito-YL3850890>
- Editorial Etecé. (2025). Manifestaciones culturales. Concepto.de.
<https://concepto.de/manifestaciones-culturales/>
- Espinoza, L. R. (2021). Cambios, rupturas y continuidades en la comida tradicional manabita. *Boletín de la Academia Nacional de Historia*, 102(211).
<https://www.researchgate.net/profile/Blas-Garzon-Vera/publication/394343573>
- Gobierno Provincial de Manabí. (2024, octubre 27). Gastronomía en la provincia de Manabí. <https://www.manabi.gob.ec/sitio2020/turismo-manabi/comida-tipica-de-la-provincia-de-manabi>
- Hormaza, [Iniciales], & Torres, [Iniciales]. (2020). El patrimonio cultural en los servicios turísticos de la provincia de Manabí, Ecuador. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. <http://riull.ull.es/xmlui/handle/915/20493>
- Lifeder. (2022, agosto 31). Platos típicos de Manabí más populares.
<https://www.lifeder.com/platos-tipicos-manabi/>
- Mantuano, J. (2021, enero 1). Historia de la gastronomía desde su origen hasta la actualidad. Lifeder. <https://www.lifeder.com/historia-gastronomia-mundial/>
- Organización de las Naciones Unidas. (2015). *Transformar nuestro mundo: La Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible*.

<https://repositorio.cepal.org/server/api/core/bitstreams/cb30a4de-7d87-4e79-8e7a-ad5279038718/content>

Ramírez, K. (2024, diciembre 4). El canelazo: La bebida que abraza el alma de las fiestas quiteñas. Conexión PUCE. <https://conexion.puce.edu.ec/el-canelazo-la-bebida-que-abriga-el-alma-de-las-fiestas-quitenas/>

Rendón, F. J. (2011). *Elaboración de una bebida con base en amaranto de diferentes sabores, su aporte nutrimental y evaluación sensorial* [Tesis de licenciatura, Universidad de las Américas Puebla]. https://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lcn/leyva_rendon_fj/

Revelo Vásquez, J. E. (2019). *Estudio de las bebidas con productos locales en la gastronomía tradicional de Tungurahua* [Trabajo de titulación, Universidad Regional Autónoma de los Andes]. <http://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/9865>

Sampieri, R. H., & Mendoza, C. P. (2020). *Metodología de la investigación: Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. McGraw-Hill.

Sampieri, R. H., & Soto, R. (2023). Fundamentos metodológicos para investigación clínica en estomatología. *Revista Estomatológica Herediana*, 33(1). <http://dx.doi.org/10.20453/reh.v33i1.4435>

Villacréces, [Iniciales], et al. (2021). Análisis del folklore montuvio referente a las bebidas artesanales de Manabí. *Revista Dilemas Contemporáneos*. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8383722>

ANEXOS



