



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN TURISMO, ARTE Y HUMANIDADES:

CARRERA HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADO(A) EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

TEMA:

EL CANELAZO Y SU ELABORACIÓN COMO EXPRESIÓN DE LA IDENTIDAD

CULTURAL MANABITA, CANTÓN MANTA.

AUTORES:

ARROYO ZAMBRANO JEAN PIERRE.

LÓPEZ RIVERA JOAN ESTIVEN.

TUTORA:

ING. RODRÍGUEZ PINCAY IRENE, MG.

PERIODO ACADÉMICO

2023 - 2024 (1)

MANTA – MANABÍ – ECUADOR

Certificación del Tutor

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de hospitalidad y hotelería de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, certifico:

Haber dirigido y revisado el trabajo de titulación, cumpliendo el total de 384 horas, bajo la modalidad de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto es: "**El Canelazo y su Elaboración como Expresión de la Identidad Cultural Manabita, Cantón Manta**", el mismo que ha sido desarrollado de acuerdo a los lineamientos internos de la modalidad en mención y en apego al cumplimiento de los requisitos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico, por tal motivo CERTIFICO, que el mencionado proyecto reúne los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometido a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

La autoría del tema desarrollado corresponde a los estudiantes: Arroyo Zambrano Jean Pierre y Rivera López Joan Estiven legalmente matriculado en la carrera de Hospitalidad y Hotelería, período académico 2024 (2) , quienes se encuentran aptos para la sustentación de su trabajo de titulación.

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

Lo certifico,

Ing. Irene Rodríguez Pincay, Mg.

Docente

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

Los suscritos, declaran que han aprobado el proyecto de investigación cuyo tema del proyecto es: “EL CANELAZO Y SU ELABORACIÓN COMO EXPRESIÓN DE LA IDENTIDAD CULTURAL MANABITA, CANTÓN MANTA” que ha sido propuesto, desarrollado y sustentado por: LÓPEZ RIVERA JOAN ESTIVEN Y ARROYO ZAMBRANO JEAN PIERRE, previa la obtención de los títulos de Licenciados en Hospitalidad y Hotelería, de acuerdo con el Reglamento para la elaboración de proyecto de investigación de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí “ULEAM”.



Ing. Montalván Acosta Pedro Isidoro
**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL
DE TITULACIÓN**



Ing. Catagua Mieres Jesenia Elizabeth
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE
TITULACIÓN**



Ing. Anchundia Pazmiño Juliana Carolina
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE
TITULACIÓN**



Ing. Irene Rodríguez Pincay
**DOCENTE TUTORA DE
TITULACIÓN**



López Rivera Joan Estiven
EGRESADO



Arroyo Zambrano Jean Pierre
EGRESADO

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Arroyo Zambrano Jean Pierre, con número de cédula 135142098-7 y López Rivera Joan Estiven, con número de cédula 131355724-9 ante las autoridades de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, declaramos bajo juramento que el trabajo aquí descrito:

**EL TURISMO Y SUS REPERCUSIONES POSITIVAS Y NEGATIVAS
SOCIOCULTURALES EN EL CANTÓN MANTA, AÑO 2023.**

Es de nuestra autoría, que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y que hemos consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento



Arroyo Zambrano Jean Pierre

13512098-7



López Rivera Joan Estiven

131355724-9

Aprobación de la tesis

Los suscritos, declaran que han aprobado el proyecto de investigación cuyo tema del proyecto es: **"El Canelazo y su Elaboración como Expresión de la Identidad Cultural Manabita, Cantón Manta"**, que ha sido propuesto, desarrollado y sustentado por los estudiantes: Arroyo Zambrano Jean Pierre y Rivera López Joan Estiven, previa la obtención de los títulos de Licenciados en Hospitalidad y Hotelería, de acuerdo con el Reglamento para la elaboración de proyecto de investigación de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí ULEAM.

Dedicatoria

Primero que nada, este proyecto va especialmente dedicado a Dios por darme perseverancia en los momentos más difíciles que tuve a lo largo de mi vida y además fuerzas para seguir adelante en todo lo que me he propuesto, el camino nunca es perfecto siempre van a ver piedras que te van a hacer tropezar, pero es la perseverancia y la fé en Dios que te hace levantarte y mirar hacia adelante sin importar lo que pasa y dejar todo lo malo atrás en el camino.

Darle principalmente las gracias a mi compañera de vida mi mayor tesoro que es mi enamorada que me ha estado apoyando y acompañando en este largo proceso, es la persona que ha estado siempre a mi lado apoyándome con todo su amor y nunca me ha dejado solo.

Como no dedicarles este proyecto a mis padres, que son mi apoyo fundamental en todo momento, a lo largo de este camino ellos siempre me han brindado sus mejores deseos y yo por eso ahora estoy aquí cursando mis últimos momentos más prestigiosos en esta grata Universidad Eloy Alfaro de Manabí.

A mis amigos, que desde que tengo conocimiento alguno, se quedaron para afrontarlo todo y que actualmente están conmigo en estos momentos tan valioso, en algunos tiempos tuvimos a veces desperfectos u opiniones diferentes pero eso no fue un impedimento para arreglar las cosas y seguir siendo amigos en este camino, la verdad a mi si me da tristeza que en unas semanas tal vez nos tengamos que decir adiós pero no un adiós para siempre si no esperemos nos volvamos a encontrar como personas profesionales y podamos formar algún vínculo de negocio o reuniones de trabajo.

Arroyo Zambrano Jean Pierre.

Dedicatoria

Le dedico este proyecto a Dios por ser mi guía, además de darme salud, enseñándome que la vida es un camino en el que conocemos personas maravillosas que con el paso del tiempo se convierten en seres incondicionales, a mis padres, a mis hermanos, a mis amigos y nuestra tutora Irene Rosario Rodríguez Pincay por su carisma y guiar con alegría el camino y nuestros pasos en la vida.

López Rivera Joan Estiven.

Agradecimiento

Agradezco a mis padres que me apoyaron en todo mi proceso de educación, a mi gran amor y amigos que me han acompañado en este camino de educación, brindarle también mi agradecimiento a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, a mi querida tutora gracias a ella no hubiese sido posible concluir este proyecto de titulación y ser un profesional.

Gracias a Dios que nos ha dado la fuerza y la fé necesaria para lograr con éxito lo que parecía imposible.

Arroyo Zambrano Jean Pierre

Agradecimiento

Agradezco a Dios primeramente por protegerme cada día de mi vida, por guiarme por el buen camino.

Gracias a mis padres: Alberto López y sobre todo a mi madre que desde el cielo me guía en cada paso, a mis hermanos que me han apoyado siempre, a mis amigos cercanos que de manera directa e indirectamente siempre me han ayudado en momentos difíciles, y por último a mi persona por nunca rendirme y superar mis límites.

López Rivera Joan Estiven

Resumen

El presente proyecto de investigación titulado “El Canelazo y su Elaboración como Expresión de la Identidad Cultural Manabita, Cantón Manta” tiene como objetivo analizar la evolución de la elaboración del canelazo en la ciudad de manta y su impacto en el desarrollo económico y turístico de la región, esto debido a que el Canelazo es una bebida que conlleva un valioso significado histórico siendo su elaboración y consumo representativo para el cantón porque es preparado artesanalmente con ingredientes nutritivos con el fin de brindar hospitalidad a las familias que lo consumen. Para el cumplimiento del objetivo se empleó el método científico o teórico para realizar un estudio deductivo e inductivo utilizando técnicas e instrumentos de enfoque cualitativo y cuantitativo de recolección de datos como lo es la entrevista, encuesta y análisis documental. Como resultado de esto se ha dado a conocer que se acoge a las fiestas tradicionales de Manta, además por su relación a los rezos, velorios y a acercamiento con el clima en diferentes sectores con temperaturas medianamente bajas. La técnica tradicional consiste en colocar una olla con agua a fuego medio hasta que empieza a hervir, por consiguiente, se agrega todos los ingredientes y después de unos minutos pasa por un proceso de fermentación, colado y envasado. Se conoce que esta bebida posee importantes beneficios para el cuerpo humano por ser una bebida caliente que ayuda a mantener el calor corporal, nutritiva también al ser rica en energía, potasio, fosforo, magnesio y vitaminas A y C. Se elaboro además una ficha técnica donde se puede observar los materiales a utilizar para la preparación, sus costos por unidad y valor por gr usados, el costo de materia prima y su precio de venta por porción.

Palabras clave: Canelazo, Identidad cultural, Manabí.

Abstract

The present research project entitled "The Canelazo and its elaboration as an Expression of the Manabita Cultural Identity, Canton Manta" aims to analyze the evolution of the elaboration of the canelazo in the city of Manta and its impact on the economic and tourist development of the region, this because the Canelazo is a drink that carries a valuable historical significance being its elaboration and consumption representative for the canton because it is prepared by hand with nutritious ingredients in order to provide hospitality to the families that consume it. In order to achieve the objective, the scientific or theoretical method was used to carry out a deductive and inductive study using techniques and instruments of qualitative and quantitative approach to data collection such as interviews, surveys and documentary analysis. As a result of this, it is known that the traditional festivities of Manta are welcomed, in addition to its relation to the prayers, wakes and approach to the weather in different sectors with moderately low temperatures. The traditional technique consists of placing a pot with water over medium heat until it begins to boil, then all the ingredients are added and after a few minutes it goes through a process of fermentation, straining and bottling. It is known that this drink has important benefits for the human body as it is a hot drink that helps to maintain body heat, nutritious as it is also rich in energy, potassium, phosphorus, magnesium and vitamins A and C. A technical sheet was also elaborated where the materials to be used for the recipe, their costs per unit and value per gr used, the cost of raw material and its selling price per serving can be observed.

Key words: Canelazo, Cultural identity, Manabí.

Índice

<i>Certificación del Tutor</i>	II
<i>Declaración de Autoría</i>	III
<i>Aprobación de la tesis</i>	IV
<i>Dedicatoria</i>	V
<i>Dedicatoria</i>	VI
<i>Agradecimiento</i>	VII
<i>Agradecimiento</i>	VIII
<i>Introducción</i>	5
<i>Justificación</i>	7
<i>Planteamiento del problema</i>	9
<i>Definición del problema</i>	11
<i>Objetivos</i>	13
<i>Objetivo General</i>	13
<i>Objetivos Específicos</i>	13
CAPÍTULO I	14
Marco Teórico	14
<i>Antecedentes Generales</i>	14
<i>La Historia del Canelazo</i>	14
<i>Bebidas tradicionales de Quito del siglo XX</i>	15
<i>Canelazo y naranjillazo</i>	15
<i>Evolución moderna</i>	16
<i>Variaciones Regionales y Adaptaciones Locales:</i>	17
<i>Preparación y Presentación</i>	18
<i>Preparación Básica del Canelazo</i>	18
<i>Impacto Cultural</i>	20
<i>Canelazo en Manta: Un Toque Costero a la Tradición Andina</i>	20
<i>Saberes ancestrales: un rescate del legado cultural</i>	21
CAPITULO II	23
Metodología	23
<i>Antecedentes metodológicos</i>	23
Metodología de la investigación	25
<i>Tipos de investigación</i>	26

<i>Deductivo</i>	26
<i>Inductivo</i>	27
<i>Técnicas e instrumentos de recolección de datos</i>	27
<i>Enfoque cualitativo</i>	27
<i>Entrevista</i>	28
<i>Encuestas</i>	28
<i>Cuestionario de Encuesta</i>	28
<i>Análisis documental</i>	29
CAPITULO III	29
<i>Resultados y discusiones</i>	29
<i>Resultados de Encuesta</i>	29
<i>Resultados de la entrevista</i>	35
<i>Proceso de elaboración del canelazo según método ancestral</i>	48
<i>Ficha de elaboración del canelazo</i>	54
<i>Fundamentación</i>	57
<i>Discusión</i>	59
<i>Los principales hallazgos del estudio</i>	59
<i>El significado de los hallazgos</i>	59
<i>El análisis de los hallazgos inesperados</i>	59
<i>La discusión de las implicaciones de los resultados</i>	59
<i>¿Cómo podrían tus resultados ser útiles para futuras investigaciones o acciones de preservación cultural?</i>	59
<i>La discusión de las limitaciones del estudio</i>	60
<i>La discusión de cómo la tesis contribuye a solucionar un problema</i>	60
<i>Aspectos culturales sobre el canelazo</i>	61
<i>Significado cultural del canelazo</i>	61
<i>La transmisión de la receta</i>	61
<i>Transformación y adaptación cultural</i>	61
<i>El canelazo en la vida social y comunitaria</i>	61
<i>Conclusiones</i>	62
<i>Recomendaciones</i>	64
<i>Referencias Bibliográficas</i>	65
<i>Anexos</i>	73

Introducción

En el contexto la identidad cultural es un conjunto de prácticas, hábitos y valores dentro de un grupo social, con lo cual cada individuo se identifica a cierta comunidad como un componente que atraviesa las vidas de las familias y las relaciones comunitarias en el que están insertas. El Canelazo como bebida exótica originaria de las tierras altas del Ecuador, surgió entre las clases socioeconómicas bajas y medias durante el periodo colonial y es elaborado a base de agua, panela, canela, limón, naranja, con el cual se condimenta con licor de caña de azúcar y se sirve bien caliente.

En el marco de este estudio, se aborda el impacto que tiene actualmente la elaboración de esta bebida el “Canelazo” como expresión de la identidad cultural ecuatoriana. Este presente proyecto se enfoca en un aspecto crucial; de qué manera esta bebida con el pasar del tiempo su elaboración se ha ido transformando, perdiendo la autenticidad cultural y a su vez no teniendo un desarrollo económico y turístico estable en la Ciudad de Manta.

El objetivo primordial de esta investigación es desentrañar la relación entre la elaboración del Canelazo y su identidad cultural, en el trasfondo de esta exploración se encuentra el deseo de comprender y conocer de manera integral como las nuevas generaciones quizás no tengan el conocimiento sobre su elaboración que son aquellas preparaciones líquidas que son parte fundamental de la expresión cultural de esta Ciudad.

El Canelazo es más que una simple bebida, es un símbolo de la identidad cultural manabita, al investigar su elaboración y su papel en la vida cotidiana y festiva radica su importancia en valorar y reconocer la riqueza del patrimonio cultural e identidad, en el cual promueve un sentido de orgullo y pertenencia entre los individuos del cantón.

Este estudio es importante porque aspira a proporcionar conocimientos valiosos que puedan contribuir al diseño de estrategias y políticas orientadas hacia el desarrollo económico y turístico. Al comprender como las decisiones relacionadas impacta a la identidad cultural,

por el cual, es una manera de ser, de sentir e interpretar al mundo. El Canelazo y su elaboración como expresión de la identidad cultural manabita tendría un impacto significativo en la preservación cultural, la aceptación local, el turismo y el conocimiento académico relevante y valioso tanto a nivel local como global.

El presente proyecto está estructurado por los siguientes puntos; el primer punto el planteamiento de la problemática, los objetivos, la justificación indicando el porqué de la investigación exponiendo sus razones y la hipótesis que propone una teoría comprobatoria para tener la certeza de la veracidad; el segundo punto corresponde a la investigación de diversos autores relevantes, aspectos teóricos y conceptuales que exponen los conceptos esenciales del trabajo investigativo, los antecedentes de la investigación que se relaciona con la revisión bibliográficas; los fundamentos legales que son las normativas referente al proyecto y los aspectos teóricos.

El tercer punto se basa en el diseño metodológico del trabajo investigativo utilizando técnicas e instrumentos necesarios para la recolección de los datos cuantitativos, permitiendo de esta manera dar información asertiva; en el cuarto y último se determina el análisis estadísticos y descriptivos de los resultados alcanzados con los cuales se despliegan las conclusiones y recomendaciones de la investigación.

Justificación

La base teórica dentro de la investigación servirá para la comprensión de fundamentos teóricos que se aplicaran en la misma, esto también llevara a comprender la planificación y lineamientos que se utilizaran dentro de la investigación para el desarrollo sobre expresión de la identidad cultural manabita.

Dentro del presente trabajo se mostrarán diversas definiciones, estableciendo un marco teórico que servirá para fortalecer la investigación relacionado con las bebidas sin alcohol como expresión de la identidad cultural manabita.

“Ecuador es un país increíblemente diverso, multicultural y multiétnico, tiene ventaja en desarrollar una amplia gama de cócteles con y sin alcohol, gracias a la diversidad de producción en sus cuatro regiones, (Costa, Sierra, Amazonía e Insular) quienes tienen sus propias características, por su ubicación geográfica que le dan su razón de ser, aquellas particularidades brindan un gran potencial para combinar y desarrollar nuevos productos para atender a una amplia gama de consumidores que buscan más opciones, mucho mejor si esta conservara la identidad de la comunidad, asegurando así la cultura local (Espinoza & Quinatoa, 2020).

La presente investigación se enfocará en determinar aspectos como la evolución histórica de la elaboración del Canelazo, su impacto en la economía local, su papel en la promoción del turismo cultural o su relación con la identidad y las tradiciones de la comunidad manabita.

Por otra parte, en el Cantón de Manta, donde se expone la base del problema, la cultura y la identidad de una comunidad están indisolublemente ligadas a las tradiciones culinarias y a como se transmiten y mantienen a lo largo de los años, en el Cantón de Manta, de la Provincia de Manabí, Ecuador, el Canelazo es una bebida icónica que no solo integra necesidades gustativas, sino que además es un símbolo de identidad cultural. Al profundizar

en la elaboración del Canelazo, resalta una tradición que puede ser olvidada o modificada, este estudio ayuda a dar valor las prácticas tradicionales y comprender su importancia en la vida diaria y festividades de la comunidad.

Sin embargo, en un mundo invariables de cambios, donde las influencias externas y cambios socioeconómicos pueden afectar las prácticas tradiciones, surgen preocupaciones sobre la preservación de esta expresión cultural única, motivos por el cual se está desarrollando esta investigación. Al indagar la elaboración del Canelazo en el contexto de Manabí, analizando sus ingredientes, proceso de preparación y su importancia dentro del Cantón, una mejor comprensión de como el Canelazo refleja la identidad cultural de Manta nos permitirá abordar de manera más efectiva la importancia de preservar las tradiciones como parte integral del patrimonio cultural.

Por ello esta investigación permitirá no únicamente conocer cómo se elabora y como se ha integrado a la vida cotidiana, sino que también conocer aquellas implicaciones profundas en términos de preservación cultural, valorización de tradiciones, promoción del turismo y desarrollo económico.

La evolución del canelazo en la ciudad de Manta es crucial porque aborda la preservación de una tradición cultural que está en riesgo de perderse debido a la globalización y la urbanización. Al documentar y analizar cómo ha cambiado la elaboración y consumo del canelazo, se pueden identificar las amenazas y oportunidades para su preservación. Además, esta investigación puede contribuir a la valorización del canelazo como parte integral del patrimonio cultural de Manta, promoviendo su reconocimiento tanto a nivel local como internacional. Al destacar el potencial del canelazo como atractivo turístico, se abre la puerta a iniciativas que no solo salvaguarden una tradición, sino que también impulsen el desarrollo económico de la región, beneficiando a las comunidades locales y fortaleciendo su identidad cultural.

Planteamiento del problema

El Canelazo es una bebida caliente tradicional originaria en los Andes, principalmente popular en Ecuador, Colombia, Perú y otros países de América Latina, es consumida especialmente durante festividades y celebraciones. Además de ser una bebida caliente; es una expresión de la identidad cultural, su elaboración y consumo están arraigados en tradiciones ancestrales y en la cosmovisión de las comunidades que lo han adoptado como parte de su patrimonio culinario.

Con respecto a Nivel Mundial, según (Taipe, 2020) en su artículo "*Plan de negocios para la creación y comercialización del Canelazo en la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi*" manifiesta que el desafío que se puede enfrentar con esta bebida el "Canelazo" y otras bebidas alcohólicas tradicionales es la estabilización entre la preservación de la cultura, prácticas locales, la promoción de la salud pública y la seguridad alimentaria (Taipe, 2020, pág. 140). Además, con el tiempo es posible que los conocimientos antiguos relacionados con la preparación del Canelazo se hayan perdido debido a la Urbanización, migración y la globalización, por el cual, la pérdida de este conocimiento podría llevar a la desculturización y pérdida de identidad cultural de las comunidades.

A pesar de su importancia cultural, el Canelazo podría carecer de una adecuada promoción y valorización tanto a nivel nacional como internacional, la falta de reconocimiento oficial y de políticas de salvaguarda cultural podría contribuir a su relegación a un segundo plano dentro de la oferta gastronómica y turística.

En Ecuador el Canelazo es una bebida tradicional que ha sido reconocida no solo por su sabor único, sino que además por su profundo significado cultural y como expresión de la identidad cultural de las comunidades que lo elaboran, sin embargo, a pesar de su importancia cultural, se enfrenta diversos desafíos que ponen en riesgo su preservación y transmisiones

futuras. La creciente influencia de la globalización y la homogeneización de la cultura puede impactar negativamente en la producción y consumo del Canelazo, por el cual, la llegada de bebidas comerciales y la adaptación de hábitos alimenticios extranjeros podrían desplazar gradualmente al Canelazo de su lugar en la cultura local. (Montaguano Asimbaya, 2012)

En la Ciudad de Manta, ubicada en la Costa de Ecuador, es reconocida por su rica diversidad cultural influenciada por las tradiciones, el canelazo es una bebida tradicionalmente asociada con las regiones andinas del país, su elaboración y consumo también han encontrado un espacio en la identidad cultural de Manta, sin embargo, esta expresión de la identidad cultural enfrenta desafíos específicos en este contexto urbano y costero. Con el paso del tiempo, el conocimiento ancestral sobre la elaboración del canelazo ha presentado el riesgo de perderse, las nuevas generaciones pueden estar menos familiarizadas con las técnicas tradicionales de preparación, los ingredientes autóctonos y los rituales asociados con su consumo, es crucial abordar la preservación y promoción del Canelazo como parte integral del patrimonio cultural, esto implica acciones para documentar y transmitir los conocimientos tradicionales asociados con su elaboración; así como, políticas de protección y fomento de su producción artesanal. Además, se requiere de esfuerzos de sensibilización y promoción a nivel local, nacional e internacional para destacar el valor cultural y gastronómico del Canelazo y su contribución a la diversidad cultural.

En un entorno urbano diverso, el Canelazo compite con una amplia gama de bebidas comerciales, lo que podría disminuir su relevancia y consumo entre los habitantes de Manta. Abordar estos desafíos requiere medidas específicas que promuevan la preservación y promoción del Canelazo como una expresión significativa de la identidad cultural en la Ciudad de Manta, Ecuador.

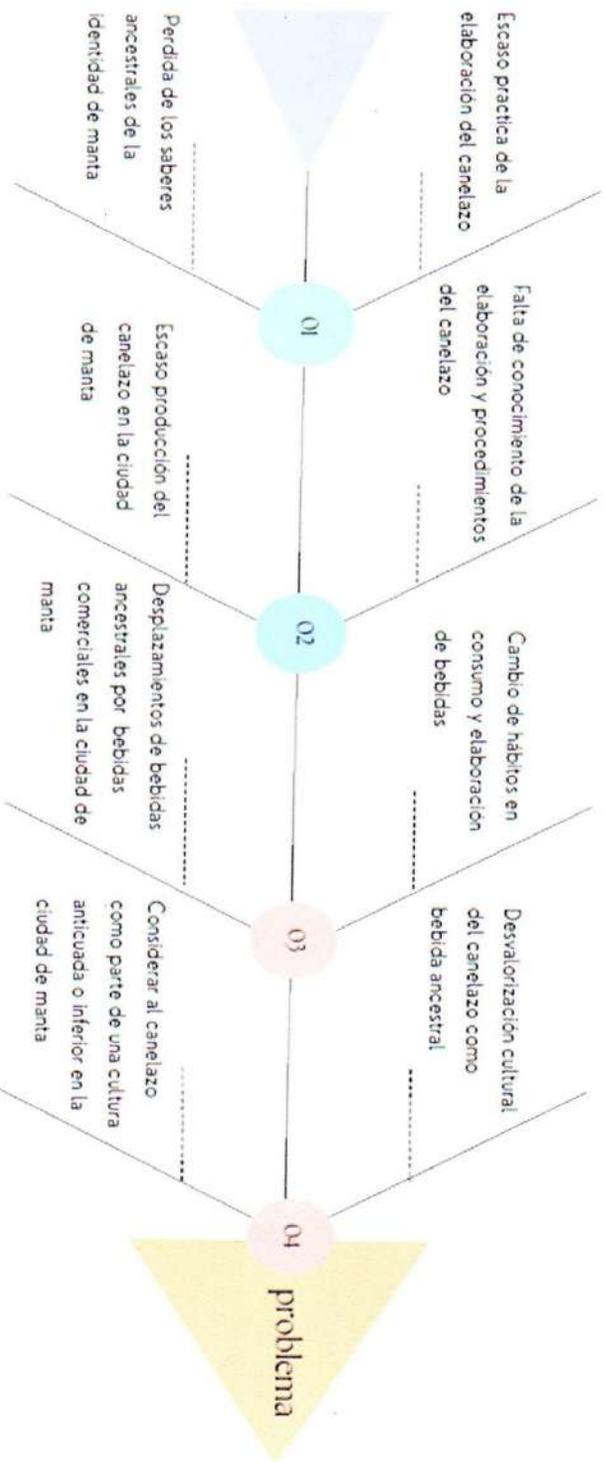
Definición del problema

Manta, siendo una ciudad costera, está alejada geográficamente de las regiones Andinas donde el canelazo tiene sus raíces. El canelazo compite con una variedad de bebidas comerciales y bebidas típicas costeñas, lo que puede reducir su consumo y su reconocimiento como parte integral de la identidad cultural local. Con el tiempo, los hábitos de consumo de la población pueden cambiar debido a la influencia de la globalización y urbanización, lo que podrían llevar a una disminución en la apreciación y el consumo del canelazo con una bebida tradicional.

Al abordar esta problemática requerirá acciones que promuevan la preservación del conocimiento tradicional, la protección de los recursos naturales, una medida adecuada del mercado y apoyo a la dirección de los productos, adicionalmente, es fundamental promover el turismo cultural y el reconocimiento internacional de productos como es el Canelazo como parte del patrimonio de la región

Esta investigación se proyecta en analizar cómo esta identidad cultural ha evolucionado desde el punto de la elaboración del canelazo en Manta y además como ha impactado en el desarrollo económico y turístico.

Figura 1. Diagrama de Ishikawa



Objetivos

Objetivo General

Analizar la evolución de la elaboración del canelazo en la ciudad de Manta y su impacto en el desarrollo económico y turístico de la región.

Objetivos Específicos

1. Documentar las técnicas tradicionales de preparación del canelazo y su evolución en la ciudad de Manta.
2. Identificar los factores que han influido en el cambio de hábitos de consumo del Canelazo en Manta.
3. Elaborar canelazo bajo el método tradicional, a fin de la construcción de la ficha técnica.

CAPÍTULO I

Marco Teórico

Antecedentes Generales

Una parte integral de la gastronomía ecuatoriana son las bebidas tradicionales, que surgen de "la necesidad humana de consumir líquidos, combinada con la creatividad de los pueblos, quienes las enriquecen con otros ingredientes. Con el tiempo, estas bebidas adquieren valor alcohólico debido a la fermentación, lo que las convierte en opciones festivas o rituales gracias a su efecto embriagante". De esta manera, las bebidas tradicionales "son preparaciones líquidas que forman parte de la expresión cultural de una comunidad, contribuyendo a la construcción de su identidad". En Ecuador, las bebidas se conciben no solo como líquidos, sino también pueden ser más o menos espesas, y se elaboran a partir de frutas, harinas, granos con o sin fermentación, savia, o hierbas y flores aromáticas (Sofía Machado, 2017). Por ejemplo:

La Historia del Canelazo

EL Canelazo surge de la combinación de influencias indígenas y europeas en la región andina de Sudamérica, siendo una bebida con una rica historia que refleja a través de varios elementos históricos y culturales. El Canelazo es más que una bebida es un símbolo de hospitalidad y tradiciones de las comunidades, se asocia con la calidez de la familia y la alegría de las festividades y es un ejemplo como las tradiciones locales pueden evolucionar y adaptarse con el tiempo conservando su relevancia profundamente conectada con el pasado (Rosales, 2011).

Los fundamentos teóricos mencionados destacan a Ecuador como un país con una riqueza culinaria única, lo que ha beneficiado a numerosos emprendimientos cuyo objetivo es

dar a conocer su riqueza cultural y gastronómica. Por lo tanto, el Canelazo se presenta como una bebida tradicional importante y característica del Ecuador (Rosales, 2011).

Bebidas tradicionales de Quito del siglo XX

En Quito, luego de iniciada la culturalización y luego la industrialización de la bebida conocida como aguardiente, llegaron inventos criollos de toda la Corte Real de Quito, algunas bebidas como el canelazo o el rosero, bebida desde la época colonial, pero vio su florecimiento e iluminación en tiempos de la República, Canelazo fue ampliamente conocido por los mestizos, criollos e indígenas, quienes lo llamaron "magnífica fuente de agua" según (Gomezjurado, 2015).

La bebida, de acuerdo con el nivel socioeconómico general (Gomezjurado, 2015), señala que "...se elabora a base de agua y canela, le tengo que agregar panela o raspadura para darle dulzor, incluso clavo de olor y una ramita de palo de rosa." Como puedes ver, la bebida y su receta han sido ampliamente preparadas por personas con conocimientos en cómo prepararla, algunos añadiendo además limón y naranja. Con el tiempo, esta bebida se ha popularizado entre diversas fiestas de Quito, siendo uno de los días más importantes en que se creó (Baldeón Tobar Santiago Alejandro, 2017).

Canelazo y naranjillazo

El canelazo se originó en las montañas andinas hace unos dos siglos y se llama "agua gloria", o "agua azucarada", se utiliza para combatir el frío extremo de los pantanos andinos y también se utiliza para combatir los largos despertares nocturnos. El historiador Javier Gomezurado Zevallos afirma que es una bebida ancestral proveniente de las montañas del Ecuador que debió aparecer alrededor de la época colonial, principalmente entre las clases socioeconómicas medias y bajas; esa es una forma sencilla en realizarlo (Kevin Gallegos Torres y Génesis Santana Rivera, 2018, pág. 16)

Esta bebida comenzó a aparecer en las fiestas quiteñas en las décadas de 1960 y 1970, no sólo como una excusa para combatir el frío, sino que también se convirtió en una bebida que mantenía a los quiteños en un ambiente divertido y de fiesta.

Actualmente se vende los 365 días del año en el emblemático barrio de La Ronda, donde se prepara con canela, clavo, guindilla y brandy. El naranjillazo se deriva del canelazo por lo que todos los ingredientes y método de preparación son exactamente iguales, excepto que se agregan naranjillas, que se hierven y se tamizan en la base de canela, por lo que estamos hablando de dos bebidas diferentes entre sí, con diferencias mínimas teniendo diferentes propiedades y sabores cuando se consumen (Kevin Gallegos Torres y Génesis Santana Rivera, 2018).

Hoy en día, el naranjillazo también se vende en la zona de La Ronda como bebida de consumo habitual.

Evolución moderna

El Canelazo es más que una simple bebida, es un elemento importante de la cultura andina, expresa una mezcla de tradiciones indígenas y europeas, lo cual sigue siendo una parte integral de las conmemoraciones andinas y la vida diaria. Esta bebida personifica calidez, hospitalidad, preparación y consumo son testimonio del rico patrimonio cultural de la región. El Canelazo ha evolucionado en los últimos años y puedes encontrar diferentes recetas que incluyen distintos tipos de licor o se adaptan a los gustos modernos. Sin embargo, la esencia de la bebida, una mezcla de sabores cálidos, especiados y alcohólicos, se mantiene constante (Eylen Zada González y Ismel Bravo Placeres, 2023).

La evolución moderna de Canelazo refleja la vitalidad cultural de la región andina, así como las tendencias contemporáneas en comida y cócteles. A continuación, te detallo cómo

ha ido cambiando y adaptándose esta bebida tradicional en los últimos años (Eylen Zada González y Ismel Bravo Placeres, 2023):

Uso de Licores Alternativos:

Aunque el aguardiente es uno de los ingredientes principal y fundamental del Canelazo, en versiones modernas se pueden obtener otra diversidad de licores tales como el ron, whisly, vodka entre otros, estas variaciones permiten ajustar el sabor y la intensidad de la bebida dependiendo de las preferencias personales (Eylen Zada González y Ismel Bravo Placeres, 2023).

Ingredientes Innovadores:

Ciertas recetas modernas contienen ingredientes adiciones como frutas exóticas y hierbas aromáticas para darle un sabor único, por ejemplo, la inclusión de frutas como la piña y el mango en lugar del tradicional jugo y naranjilla es un claro ejemplo de cómo esta bebida se está adaptando a nuevas mezclas de ingredientes, por ende, generando nuevos sabores modernos (Eylen Zada González y Ismel Bravo Placeres, 2023).

Variaciones Regionales y Adaptaciones Locales:

Siendo el Canelazo una bebida tradicional de Sudamérica, tiene diversificaciones regionales y adaptaciones locales, por el cual reflejando las costumbres y particularidad de las diferentes regiones donde se consume esta bebida. A continuación, se muestra algunas de las variaciones más notables (Lojas, 2024):

Ecuador:

En Ecuador el aguardiente es el licor base para preparar el Canelazo, además el jugo de naranjilla es muy común, ya que algunas versiones modernas pueden incluir jugos de otras

-Clavos de olor: 4-6 clavos (opcional).

-Agua: 1 taza (si es necesario para ajustar la concentración del jugo).

-Rodajas de limón o naranja: Para decorar (opcional)” (Serrano, 2020).

Preparación:

-Calienta el Jugo: En una olla grande, calienta el jugo de naranjilla a fuego medio.

No dejes que hierva, solo caliéntalo lo suficiente para que se mezclen bien los sabores.

-Añade Especias: Agrega las ramas de canela y los clavos de olor al jugo. Cocina a fuego lento durante unos 10-15 minutos para permitir que las especias infundan su sabor en el jugo.

-Endulza: Añade el azúcar al gusto. Remueve bien para asegurarte de que se disuelva completamente. Si prefieres un canelazo menos dulce, puedes reducir la cantidad de azúcar.

-Añade el Aguardiente: Retira la olla del fuego y añade el aguardiente. Mezcla bien. Es importante no hervir el aguardiente para conservar su sabor y efectos.

Ajusta la Concentración: Si la mezcla está demasiado concentrada, puedes añadir un poco de agua caliente para ajustar la intensidad del sabor y la dulzura.

“Sirve Caliente: Sirve el Canelazo caliente en tazas o vasos resistentes al calor. Puedes decorar con rodajas de limón o naranja en el borde del vaso si lo deseas” (Serrano, 2020).

Es importante recalcar que el Canelazo ecuatoriano es una bebida que resalta las tradiciones y sabores de la región, brindando una sensación de calidez y perfecta para compartir en festividades o reuniones, especialmente durante los mejores meses fríos del año.

Impacto Cultural

El canelazo es una bebida con profundas raíces en las tradiciones culturales andinas, con cada variedad y adaptación refleja las particularidades de las comunidades que la preparan, de esta forma esta bebida es un símbolo de diversidad cultural y adaptación local. A pesar de las diferentes ingredientes y métodos de preparación, esta bebida conserva su esencia como una bebida ligera y festiva que une a los individuos en las manifestaciones (Zada González & Bravo Placeres, 2022).

Posteriormente, el canelazo sigue siendo una bebida muy arraigada en la tradición, en la cual tiene una profunda influencia cultural en las zonas donde se consume. También es un símbolo de identidad, tradición y cohesión social, en donde su preparación y consumo están indisolublemente ligados a las celebraciones y costumbres, además a su reconocimiento y adaptabilidad que contribuyen a su continua importancia cultural.

Canelazo en Manta: Un Toque Costero a la Tradición Andina

El canelazo en Manta, una ciudad costera del Ecuador, presenta un giro interesante a las recetas tradicionales andinas, adaptadas a los gustos locales de la región costera. El canelazo es originario de los altos de los Andes, en Manta tiene un sabor distinto que refleja la influencia del clima cálido y también depende de los ingredientes en la región costera. Por lo tanto, el canelazo en Manta es una interesante combinación de tradición andina y ambiente costero, es decir, que esta bebida no solo deleita los sentidos, sino que también simboliza la adaptación cultural y creatividad culinaria de la región. Además, su preparación en Manta refleja como las tradiciones evolución y enriquece con el pasar del tiempo, conservando su esencia y adaptándose a nuevos contextos y preferencias. Un rasgo distintivo que expresan la influencia del clima cálido y los componentes adecuados en la región costera (Tello, 2019).

Saberes ancestrales: un rescate del legado cultural

Según la Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural de 2001, los conocimientos tradicionales y ancestrales no solo pertenecen a las comunidades originarias, sino que son un recurso valioso para toda la humanidad. Por esta razón, es esencial proteger, promover, reconocer y consolidar estos saberes para el beneficio de las generaciones presentes y futuras. Los saberes ancestrales abarcan el conjunto de conocimientos y técnicas que se transmiten de una generación a otra en cada comunidad, permitiendo su preservación y aplicación en las tareas diarias.

En los pueblos de América, estos conocimientos han sido afectados en algunos casos y mejor conservados en otros. En Ecuador, el Consejo Nacional de Planificación (2021-2025) ha incluido la conservación del conocimiento en el Plan Nacional de Desarrollo 2021-2025. Este plan busca revalorizar las culturas y saberes ancestrales, así como rescatar el patrimonio cultural comunitario y la memoria social, considerando alternativas que se adapten a las características territoriales (Secretaría Nacional de Planificación, 2021-2025).

Cada pueblo posee sus propios pensamientos, prácticas y costumbres, las cuales configuran la particularidad de sus diversas identidades. Esto se refleja en las diferencias entre, por ejemplo, la artesanía de semillas silvestres del pueblo cofán y las conocidas artesanías textiles de los Otavalo, que pertenecen a la nacionalidad Kichwa; o entre la gastronomía, música y danza del pueblo amazónico Shuar y las de otras nacionalidades y pueblos de la Sierra o la Costa.

Sin embargo, a pesar de estas diferencias, existen elementos comunes y puntos de encuentro que constituyen ejes centrales dentro de sus cosmovisiones, uniendo sus formas de concebir, interpretar y relacionarse con el mundo. Estos elementos, transmitidos de generación en generación, forman parte del patrimonio cultural de los pueblos, mostrando su

identidad, arraigo y respeto por las tradiciones de cada región (Triana Casallas & Pérez Arteaga, 2020).

El patrimonio cultural se valora cada vez más como un recurso turístico, destacando productos y destinos que satisfacen las expectativas de los consumidores en áreas como el patrimonio alimentario, las artesanías hechas con productos locales y el turismo cultural. El patrimonio alimentario, por ejemplo, muestra la fusión de sabores de cada pueblo, estrechamente vinculada a su estilo de vida y creencias. Este patrimonio incluye no solo la gastronomía autóctona y tradicional, sino también los utensilios, alimentos y técnicas empleadas en cada preparación (Villalva Guevara Michael Roberth, 2020).

La conservación de los conocimientos ancestrales de las nacionalidades y pueblos indígenas ecuatorianos está constantemente amenazada por la influencia y el intercambio con otras culturas, como ocurre al recibir turistas. Sin embargo, en estas comunidades existe la obligación y el derecho de identificar ese legado cultural y transmitirlo tanto a las generaciones jóvenes como a los visitantes, evitando así su deterioro. La responsabilidad de preservar y difundir los saberes alimentarios no recae únicamente en las comunidades; el estado también tiene el deber de fomentar y potenciar este conocimiento (Villalva Guevara & Inga Aguagallo, 2021).

Con este fin, en Ecuador se han creado programas para recuperar los saberes ancestrales, destacándose el programa Educa 593. Este modelo de gestión busca integrar estos conocimientos en las instituciones educativas del país, formando a la sociedad con profesionales innovadores y generadores de conocimiento. (Villalva Guevara Michael Roberth, 2020)

CAPITULO II

Metodología

Antecedentes metodológicos

Mediante la revisión bibliográfica de otros autores se logró identificar diferentes tipos de metodología para el desarrollo del trabajo de investigación sobre el Canelazo y su Elaboración como Expresión de la Identidad Cultural Manabita, Cantón Manta.

Tabla 1

Referencias bibliográficas de autores referente al tema del Canelazo

Autor	Título de la investigación	Objetivos	Metodología	Técnicas
		Desarrollar un plan de negocios para la exportación de helados artesanales de colada morada y canelazo a Nueva york, estados unidos.		
(Ramos Rengifo, 2017)	Plan de negocios para la producción y exportación de helados artesanales de colada morada y canelazo a Nueva york, estados unidos.	para la exportación de helados artesanales de colada morada y canelazo al estado de Nueva York, Estados Unidos.	Investigación Científica y Empírica.	Encuestas y entrevistas.
(Zambra no Mera, 2016)	“Investigación de la identidad gastronómica ancestral	Reconocer la identidad gastronómica ancestral para el	Investigación Científica y Empírica.	Entrevista, encuesta, ficha de

	para el desarrollo del turismo cultural del cantón Rocafuerte, provincia de Manabí, República del Ecuador". (María, pág. 7, 2016)	desarrollo turístico cultural del cantón Rocafuerte.		observación.
(Angama rca Anastacio, 2021)	Identificación de las bebidas artesanales tradicionales como atractivo del turismo gastronómico ecuatoriano. (Anastacio & Andrea, pág. 7, 2021)	Identificar las bebidas artesanales tradicionales como atractivo del turismo gastronómico ecuatoriano.	Investigación Científica y empírica.	Encuestas online.

Fuente: Elaborado por los autores.

Metodología de la investigación

Tabla 2

Cuadro metodológico.

Fases	Actividades	Metodología	Instrumento o técnica
Documentar las técnicas tradicionales de preparación del canelazo y su evolución en la ciudad de Manta.	-Elaboración de cuestionario para entrevista a adultos mayores de 40 a 60 años de edad	Empírica	Observación
	conocimiento en la elaboración de canelazo. -Visita en el campo de estudio. -Entrevista		Interrogación
Identificar los factores que han influido en el cambio de hábitos de consumo del Canelazo en Manta.	-Elaboración de cuestionario para encuestas que nos ayude a saber los gustos y preferencias de las personas a la hora de tomar bebidas alcohólicas.	Empírica	Interrogación
Elaborar canelazo bajo el método tradicional, a fin de la construcción	-Elaboración de la bebida ancestral en el laboratorio	Empírica	Fichas técnicas
	gastronómico de la facultad. -Construcción de la ficha técnica sobre		Observación

de la ficha técnica.	ingredientes y técnicas de elaboración del canelazo. -Creación de la ficha técnica sobre el cálculo unitario de los ingredientes que utilizamos.
-----------------------------	---

Fuente: Elaborado por los autores.

Tipos de investigación

Dentro del presente capítulo se presenta la descripción de la metodología empleada, con el fin de alcanzar los propósitos establecidos para el desarrollo de esta investigación; misma que comenzó con la estructuración del tema asignado, prosiguiendo con la introducción la cual se fue resumiendo la información de dicha investigación, para seguir con el desarrollo de la investigación se utilizara el método científico o teórico donde se aplicó un estudio deductivo e inductivo.

Deductivo

El método deductivo es un enfoque de investigación que utiliza un tipo de pensamiento que va desde un razonamiento más general y lógico, basado en leyes o principios, hasta un hecho concreto. En otras palabras, es una técnica lógica que permite la extracción de conclusiones a partir de una variedad de principios (Carvajal, 2024).

Este método será indispensable ya que permite comenzar con una premisa general sobre la cultura y la identidad y luego, a través de una serie de pasos lógicos llegar a conclusiones específicas sobre la elaboración del canelazo en manta.

Inductivo

En la investigación y el razonamiento científico, el método inductivo es un enfoque que busca inferir conclusiones generales a partir de observaciones específicas. Por lo tanto, para llegar a una conclusión general, este método parte de hechos concretos y particulares.

Para generar patrones y generalizaciones, el método inductivo se basa en la observación y la recolección de datos empíricos. En este proceso, el investigador utiliza sus sentidos para recopilar información y la organiza de manera sistemática para encontrar regularidades y patrones. Estos patrones se pueden usar para crear una teoría o una hipótesis que explique los fenómenos observados (Suárez, 2023).

El método inductivo es esencial en la investigación, esto se debe que mediante la observación que se realizara en la investigación del canelazo se podrán recopilar datos y generar hipótesis sobre el porqué de la pérdida de identidad cultural del canelazo como bebida ancestral.

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Enfoque cualitativo

Durante el proceso de investigación se utilizó el enfoque cualitativo, mismo que ha permitido direccionarnos de manera más específica a determinar el porqué de la pérdida del canelazo como identidad cultural de Manta.

Además, con el uso de este enfoque, se consideró oportuno la utilización de una herramienta o técnica clave que contribuiría a despejar todas nuestras interrogantes establecidas durante esta investigación con ello ayudando a la obtención de los resultados para la finalización del proyecto.

Entrevista

En la investigación cualitativa, la entrevista es una técnica de recopilación de datos muy útil. Se define como una conversación que tiene un propósito diferente al simple hecho de hablar. Es un instrumento técnico que se asemeja a un discurso informal. "La comunicación interpersonal establecida entre el investigador y el sujeto de estudio para obtener respuestas verbales a las interrogantes planteadas sobre el problema propuesto" (Díaz, 2013).

El uso específico de la entrevista remite a una interrelación, es decir que al utilizar esta técnica se efectúa un acto de comunicación a través del cual el entrevistador obtiene información de uno o varios entrevistados.

Encuestas

"La técnica de encuestas fue ampliamente utilizada como procedimiento de investigación, que permitió obtener y elaborar datos de modo rápido y eficaz." (Casas y Repullo, 2002, pág. 527)

Cuestionario de Encuesta

"Esta es una herramienta se emplea con el objetivo de conocer una serie de datos que pueden ser tanto cualitativos como cuantitativos." (Euroinnova, 2021)

En otras palabras, este es un instrumento que tiene como finalidad recoger las preguntas de la encuesta que se aplican a la muestra seleccionada, por ende, se procede a diseñar las preguntas con escala ordinal y nominal que ayuden a responder los objetivos, obtener las frecuencias y porcentajes de las respuestas.

Análisis documental

En la investigación, el análisis de documentos es un procedimiento sistemático utilizado para revisar e interpretar la información contenida en materiales escritos. Estos materiales, también conocidos como "documentos", pueden provenir de una variedad de fuentes físicas y digitales, incluidos periódicos, diarios, cartas, documentos políticos, contratos, informes y transcripciones, entre otras (Stewart, 2024).

El análisis documental es un punto importante dentro del proyecto de investigación ya que este nos permite recolectar información sobre el canelazo y sus antecedentes siendo de gran ayuda al momento la realización de las entrevistas.

CAPITULO III

Resultados y discusiones

Resultados de Encuesta

Mediante la aplicación de los instrumentos de recolección de datos, se procedió a realizar el análisis de la información obtenida de manera sistemática, en base a la tabulación de encuestas aplicadas planteando porcentajes estadísticos, los cuáles permitió analizar de una mejor manera los resultados alcanzados, los mismo que muestra la realidad actual, con el propósito de obtener más información en base el tema planteado.

Posteriormente de haber procesado la información alcanzada de las encuestas aplicadas en las habitantes los resultados son los siguientes:

Pregunta 1.

1. Edad

383 respuestas

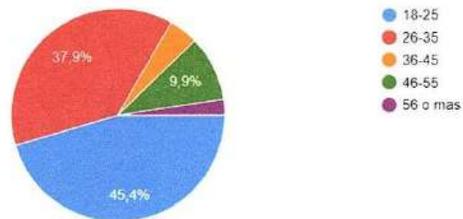


Gráfico 1. Edad

Análisis:

Con los datos que se logró recopilar de las encuestas se procedió a realizar un análisis de cada pregunta. Con respecto a la primera pregunta se basa en el perfil del consumidor, donde refleja que el 45,4% de encuestados pertenecen a una población cuya edad es de 18-25 años, la edad del 37,9% de encuestados es de 26-35 años, el 9,9% pertenece a la edad de 46-55 años, el 4,4% pertenece a la edad de 36-45, y por último el 2,3% pertenece a la edad de 56 o más años.

Pregunta 2.

2. Género

383 respuestas

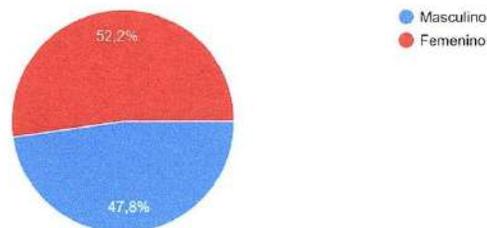


Gráfico 2. Género

Análisis:

La segunda pregunta se basa en el género de los encuestados donde el 52,2% de encuestados fue de género femenino y el 47,8% masculino.

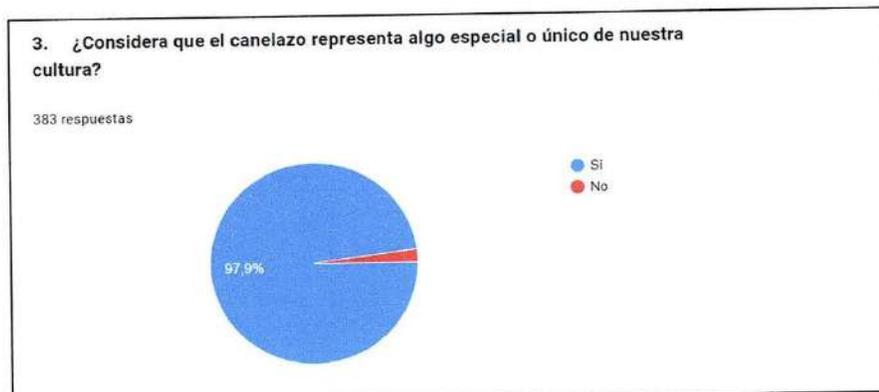
Pregunta 3.

Gráfico 3. Percepción cultural

Análisis:

En esta pregunta se indago con la percepción de los encuestados sobre si considera que el canelazo representa algo especial o único de nuestra cultura, donde la respuesta del 97,9% fue si, siendo para la mayoría de los encuetados importante que el canelazo represente nuestra cultura y el 2,1% no se sienten identificado.

Pregunta 4.

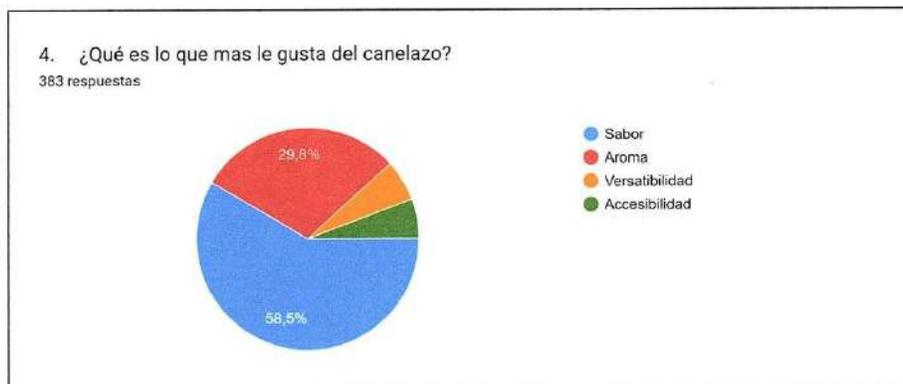


Gráfico 4. Gustos y Preferencias

Análisis:

La cuarta pregunta se basa en el gusto o la preferencia que los encuestados tienen al momento de elegir el canelazo, Lo que más destacaron los encuestados fue el sabor con el 58,5%, seguido del aroma con el 29,8%, la accesibilidad con 5,7% y por último la versatilidad con el 6%.

Pregunta 5.

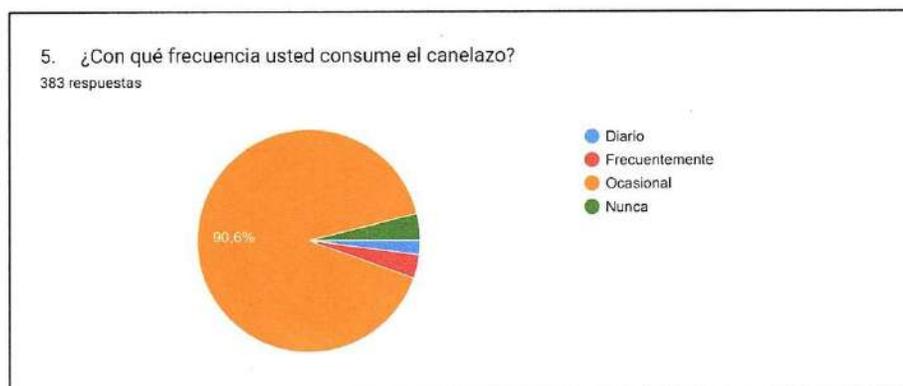


Gráfico 5. Disposición de Consumo

Análisis:

Esta pregunta se basa en la frecuencia en que cada persona de las que se entrevistó consume el canelazo, el 90,6% suelen consumirlo en ocasiones, el 3,9% nunca lo han consumido, el 3,4% lo consumen frecuentemente y el 2,1% diario.

Pregunta 6.

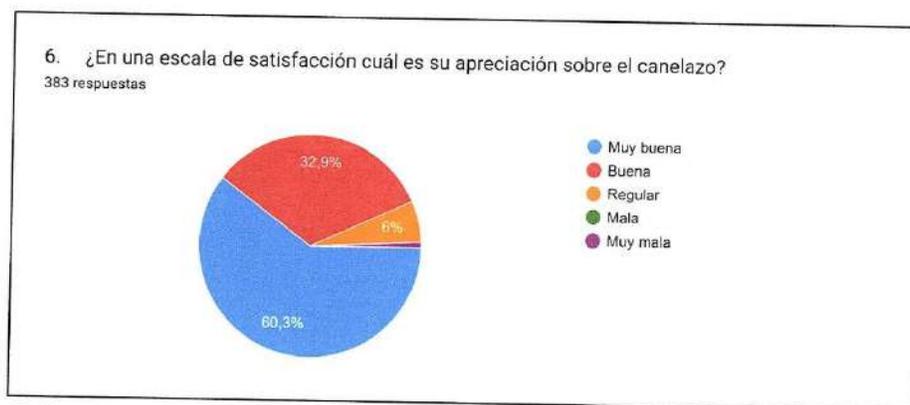


Gráfico 6. Apreciación del Canelazo

Análisis:

La sexta pregunta se basa en la satisfacción y apreciación sobre el canelazo, para el 60,3% de encuestados tienen una apreciación sobre el canelazo muy buena, el 32,9% buena, para el 6% regular y para el 0,8% muy mala.

Pregunta 7.

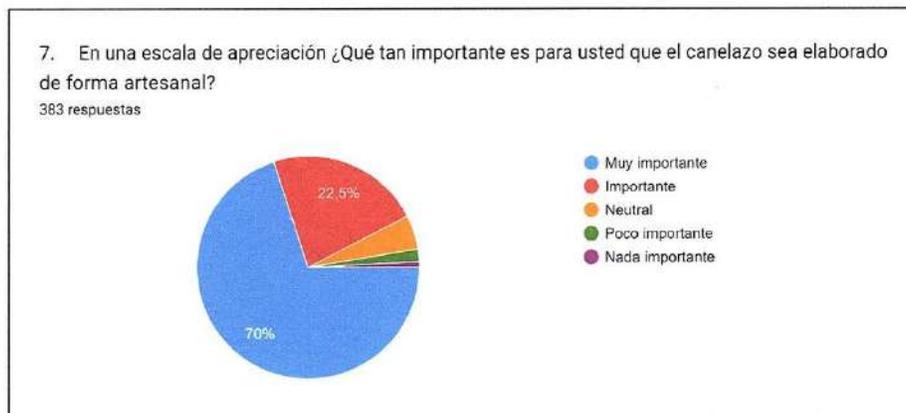


Gráfico 7. Importancia de la Elaboración

Análisis:

La séptima pregunta se basa en la importancia de que el canelazo sea elaborado de manera artesanal, para el 70% de encuestados es muy importante que el canelazo se realice de manera artesanal, para el 22,5% es importante, para el 5% es neutral, el 1,8% considera que es poco importante y para el 0,8% no es nada importante.

Pregunta 8.

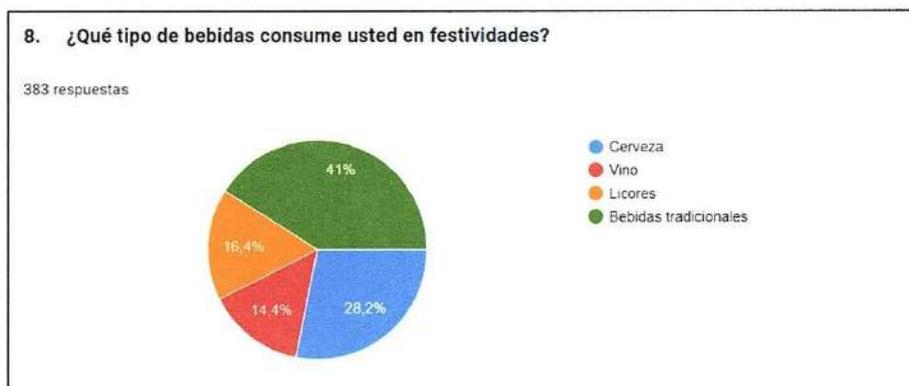


Gráfico 8. Preferencia de Bebidas

Análisis:

La octava pregunta está enfocada en la preferencia de bebidas que los encuestados tienen en festividades, para el 41% de encuestados prefieren las bebidas tradicionales en festividades, el 28,2% prefieren consumir cerveza en festividades, el 16,4% prefieren consumir licores en festividades y el 14,4% prefieren consumir vino.

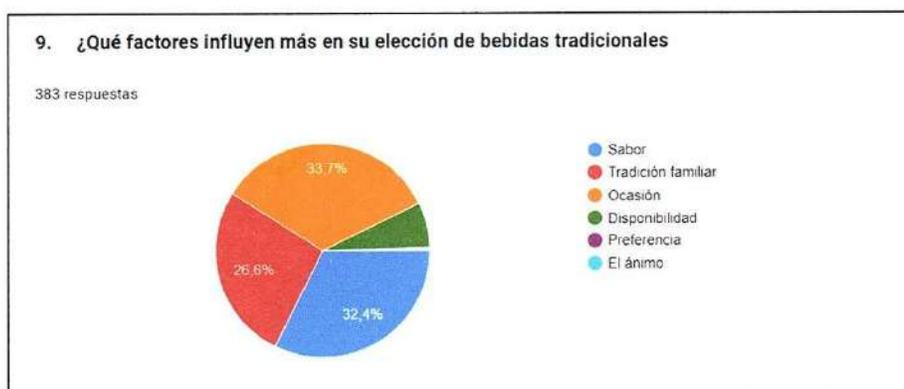
Pregunta 9.

Gráfico 9. Factores Influyentes en Bebidas Tradicionales

Análisis:

En esta pregunta se conocen los factores que influyen en la elección de bebidas tradicionales, el factor que influye en el 33,7% de encuestados es la ocasión, para el 32,4% influye el sabor, la tradición familiar influye para el 26,6%, para el 6,8% influye la disponibilidad, para el 0,3% influye la preferencia y por último para el 0,3% influye el ánimo.

Resultados de la entrevista

Para esta fase de resultados se obtuvo información relevante acerca del tema El Canelazo y su Elaboración como Expresión de la Identidad Cultural Manabita en el Cantón

de Manta, en un proceso en el que se entrevistó personas de esta localidad que elaboran el Canelazo como parte de sus tradiciones. De esto se obtienen los resultados descritos en la siguiente tabla:

Tabla 3.

Resultados de la entrevista

Preguntas	Entrevistados/as					
	Entrevista 1	Entrevista 2	Entrevista 3	Entrevista 4	Entrevista 5	Entrevista 6
	Estefanía Vínces Edad: 41	Modesto Zambrano Edad: 60	Erika Campuzano Edad: 46	Eduardo Mera Edad: 39	Nellis Yepes Edad: 73	Andrea López Edad: 44
1. ¿Desde qué edad empezó a elaborar el canelazo?	Desde los 16 años	Desde 29 años	Desde los 13 años	Desde los 15 años	Desde los 31 años	Desde 14 años
2. ¿De quién aprendió el proceso de elaboración del canelazo?	Por parte de su padre	De su suegro	De su papá	De su tía	Sus Padres	Sus padres
3. ¿Qué integrantes de su familia participan en la elaboración del canelazo?	Su mamá y sus hermanos	Sus hermanos	Su mamá y hermanas	Su mamá	Sus hermanos	Hermanos
4. ¿Conoce usted que comunidades o culturas fueron primeros en elaborar el canelazo en la región?	24 de mayo, Manabí en general	Montecristi, jipijapa	Manabí principalmente	Los sé, pero algo con exactitud no puedo decir que también se prepara el Perú y Colombia	Montecristi, santa ana, jipijapa	Hermanos rurales

utilizaban nuestros ancestros para la elaboración del canelazo?	Olla de barro Cuchara de mate	cucharon de madera Olla de barro Molino	Filtros de tela Olla de barro Olla de aluminio	Balde Olla de aluminio y de barro	Olla de barro Tacho	Olla de aluminio Olla de barro Tacho
7. ¿Cree que el canelazo es importante para la identidad cultural de su comunidad?	Sí, el canelazo es parte de nuestra tradición y refleja nuestras raíces, por eso es importante para la identidad cultural de nuestra comunidad	Es muy importante, porque es una bebida que representa nuestra historia y la forma en que nuestros ancestros enfrentaban las bajas temperaturas anteriormente.	Sí, el canelazo simboliza nuestras tradiciones y es algo que nos conecta con nuestras generaciones pasadas.	Definitivamente, es una bebida que se ha preparado por generaciones, y mantiene vivas nuestras costumbres y festividades locales.	Claro, forma parte de nuestras celebraciones y rituales, y eso lo hace un símbolo de nuestra identidad cultural.	Sí, el canelazo está ligado a nuestra cultura y nuestras costumbres, es algo que nos diferencia y nos hace únicos.
8. ¿Qué acciones cree usted que se deben tomar para preservar los saberes ancestrales relacionados	Yo pienso como una feria, exposiciones ya que es una	Invitar al pueblo en general a aprender a	Que jóvenes se interesen por los saberes ancestrales que	Invitar a la gente en general que prueben esta	Que nuestros jóvenes de aquí de manta hagan resaltar esta	Promover el consumo del canelazo en diferentes eventos y enseñar a prepararlo

con la elaboración del canelazo?	bebida ancestral	preparar esta bebida, realizar concursos ferias, etc.	se empapan de historia	bebida y la prepare también	bebida muy rica, no solo en festividades	
9. ¿Ha notado cambios en la forma de preparar el canelazo a comparación con las recetas tradicionales?	Muchos cambios, ahora es peculiar que yo eh visto agregan frutos cítricos	Se han realizado muchas modificaciones ahora no usan los ingredientes principales	Muchos, cada persona que la prepara tiene una forma distinta de hacerla	En los que eh visto la verdad no eh visto muchos cambios	La gente que lo prepara les enseña recetas diferentes o intentan agregar diferentes frutas	Siempre con el pasar del tiempo van a ver cambios entonces depende las personas que lo prepara
10. ¿Piensa que las nuevas generaciones están interesadas en mantener viva la tradición de elaborar el canelazo?	Por mi parte no porque la generación de ahora se decanta por otras bebidas alcohólicas	No porque la generación de ahora no tiene entusiasmo de nada	En mi opinión personal no porque los jóvenes prefieren otros licores a que probar esta bebida o aprender a hacerla	No la verdad porque ahora existen licores más accesibles en cuanto a precio	La juventud esta algo perdida pero el valor de la enseñanza puede cambiar algo de esto	la generación de ahora tiene un alto grado de desinterés entonces yo pienso que es un no

Fuente: Elaborado por los autores.

Análisis pregunta 1

Con respecto a la pregunta 1, se evidencia que la mayoría de los entrevistados comenzaron a elaborar el canelazo a una edad temprana. Cuatro personas indicaron que empezaron entre los 13 y 16 años, lo que sugiere que esta práctica tiene una fuerte influencia cultural o familiar desde la adolescencia. Por otro lado, dos entrevistados mencionan que iniciaron la elaboración del canelazo en la adultez, específicamente a los 29 y 31 años, lo que podría deberse a intereses personales o a una adopción tardía de la tradición.

Con estos datos, se puede inferir que, aunque la elaboración del canelazo es una tradición que suele transmitirse desde temprana edad, también es posible que algunos la adopten más adelante en la vida, quizás por motivaciones diferentes a las culturales o familiares.

Análisis pregunta 2

En cuanto a la pregunta 2, sobre quién enseñó el proceso de elaboración del canelazo, se observa que la transmisión de este conocimiento está fuertemente arraigada en el ámbito familiar. Cuatro entrevistados indicaron haber aprendido de sus padres o familiares directos (tres de los padres y uno de una tía), lo que sugiere que la elaboración del canelazo es una tradición que se transmite de generación en generación dentro de la familia.

Un entrevistado señaló que aprendió el proceso de su sueño, lo que también evidencia cómo esta tradición puede ser compartida a través de vínculos familiares indirectos, como los lazos matrimoniales.

Análisis pregunta 3

En relación con la pregunta 3, sobre los integrantes de la familia que participan en la elaboración del canelazo, se observa que la participación familiar es significativa y diversa. Cinco de los entrevistados mencionan la participación de sus hermanos en el proceso de

elaboración, lo que sugiere que esta actividad es un esfuerzo colaborativo dentro del núcleo familiar.

Además, tres entrevistados destacaron la implicación de sus madres, y uno mencionó la participación de hermanas. Esto resalta el papel de las figuras maternas en la transmisión de esta tradición y en la práctica conjunta de la elaboración del canelazo.

Análisis pregunta 4

En respuesta a la pregunta 4, relacionada con las comunidades o culturas que fueron pioneras en la elaboración del canelazo en la región, los entrevistados mostraron un conocimiento variado sobre sus orígenes. La mayoría de los participantes coincidieron en que Manabí es la región predominante asociada con esta bebida, mencionando específicamente localidades como Montecristi y Jipijapa.

Sin embargo, uno de los entrevistados destacó que, aunque no tiene conocimiento exacto sobre los orígenes, sabe que el canelazo también se prepara en Perú y Colombia. Esta respuesta sugiere un reconocimiento de la influencia regional y cultural que el canelazo podría tener más allá de las fronteras ecuatorianas.

Análisis pregunta 5

En relación con la pregunta 5, sobre el conocimiento de la historia de la elaboración del canelazo en Manta y otras zonas, se destaca que los entrevistados tienen una percepción general de que la bebida está íntimamente relacionada con el clima frío de la región. Varios participantes mencionaron que sus familiares les han comentado que el canelazo fue creado para combatir las bajas temperaturas en diferentes zonas de Manabí, lo que resalta la conexión entre el entorno y la necesidad de una bebida caliente.

Además, dos entrevistados mencionaron que, aunque no tienen un conocimiento profundo sobre su historia, han escuchado que el canelazo se consume en fiestas y rezos.

Esto sugiere que la bebida también tiene un valor social y ritual en la cultura local, utilizada para mantener el calor en eventos que ocurren durante la noche.

Tabla 4.

Ingredientes y elaboración del Canelazo de que usan los entrevistados.

Entrevistado	Ingredientes	Proceso de elaboración
1. Crescencio Modesto Zambrano Rivas	-1 piña criolla	-Comenzamos vertiendo agua hasta un
	-7 manzanas	poco menos de la mitad de nuestra olla
	-10 uvas	numeró 42.
	-7 fresas	-Agregamos a la olla hirviendo la piña
	-7 kiwis	criolla, manzana, uva, fresa, kiwi,
	-5 durazno	durazno, durazno en almíbar finamente
	-5 naranjilla	cortados en partes pequeñas y las uvas
	-1 lata de durazno en	exprimidas para sacarle su jugo y le
	almíbar	agregamos la cascara a la olla.
	-Jugo de manzana	-Agregamos una tapa de panela, dos
	-1 tapa de panela	tapas de esencia de vainilla y dos a tres
	-1kg de azúcar	gotas de esencia de frutas como fresa y
	-1 galón de agua	manzana.
-Esencias de vainilla,	-Integramos azúcar para potenciar	
extractos de frutas	sabores y con la cuchara de palo y	
-Aguardiente de caña	seguimos integrando hasta que nuestro	
	fermentado esté finalizado.	
	-Por último, colamos nuestro fermentado	
	en una botella de plástico con una	

cantidad de más o menos 3 onzas de aguardiente de caña y damos por listo nuestro canelazo con sabores frutales.

<p>2. Andrea Isidra Lara López</p>	<p>-4 ramas de canela -1 taza de panela -2 litros de agua -Aguardiente de caña -1 cucharada de anís estrellado -3 pimentas dulce -4 naranjillas -4 maracuyás</p>	<p>-Llevar una olla con agua a fuego medio hasta que empieza a hervir, después agregamos la canela, el anís estrellado, la panela y la pimienta dulces. -Hervimos a fuego lento nuestra mezcla por 20 minutos. -Cortamos y pelamos las naranjillas en pequeños trozos y hervimos junto a la mezcla otros 20 minutos. -Licuamos las naranjillas, cernimos el jugo y agregamos el líquido que nos proporcionó. -Por último, cernimos y colamos nuestro fermentado con la ayuda de un embudo en una botella de plástico con una cantidad de más o menos 3 onzas de aguardiente de caña y damos por listo nuestro canelazo tradicional.</p>
--	--	---

Fuente: Elaborado por los autores.

Análisis pregunta 6

En respuesta a la pregunta 6, que indaga sobre los utensilios utilizados por los ancestros en la elaboración del canelazo, se evidencia una variedad de herramientas tradicionales que reflejan la herencia cultural de la región.

La mayoría de los entrevistados mencionan el uso de la olla de barro y el cucharón de madera, lo que indica que estos utensilios son fundamentales en la preparación del canelazo y han sido utilizados por generaciones. La olla de aluminio también fue mencionada por varios participantes, sugiriendo que, aunque se mantienen las tradiciones, también ha habido adaptaciones a materiales más modernos.

Además, se mencionaron otros utensilios como el molino, el palo de caña, el colador de fibra natural y los filtros de tela, lo que resalta la diversidad de herramientas utilizadas en el proceso de elaboración. La presencia de utensilios como el tacho y el balde indica un enfoque práctico en la preparación a gran escala, posiblemente para eventos o festividades.

Análisis pregunta 7

En cuanto a la pregunta 7, sobre si el canelazo es importante para la identidad cultural de la comunidad, todos los entrevistados coincidieron en que esta bebida tiene un valor significativo dentro de la tradición local. Se menciona repetidamente que el canelazo ha sido preparado por generaciones y está profundamente arraigado en la historia y costumbres de la región.

Varios entrevistados resaltaron que el canelazo no solo es una bebida, sino que también es un símbolo de las fiestas y rituales que conectan a la comunidad con sus ancestros. Además, se señala que esta bebida refleja la manera en que las generaciones pasadas enfrentaban las condiciones climáticas adversas, lo que fortalece su relevancia cultural.

El canelazo es visto como un elemento diferenciador de la comunidad, algo que fortalece su identidad y destaca su historia frente a otras culturas. La importancia de la bebida va más allá de su consumo, siendo considerada un vínculo con el pasado y un elemento representativo de las tradiciones y valores locales.

Análisis pregunta 8

En relación con la pregunta 8, que aborda las necesarias para preservar los saberes ancestrales relacionados con la elaboración del canelazo, se observan diversas propuestas que reflejan un interés por mantener viva esta tradición cultural.

Varios entrevistados sugirieron la organización de ferias y exposiciones, indicando que estas actividades pueden servir como plataformas para educar al público sobre la historia y la importancia del canelazo. La idea de realizar concursos y eventos comunitarios también fue mencionada, lo que destaca la necesidad de involucrar a la comunidad en la práctica y difusión de esta bebida ancestral.

Además, se hizo hincapié en la importancia de que los jóvenes se interesen por los saberes ancestrales, sugiriendo que la educación y la sensibilización son claves para la continuidad de esta tradición. Los entrevistados propusieron acciones como invitar a la comunidad a participar en la preparación del canelazo y promover su consumo en eventos, lo que podría contribuir a que las nuevas generaciones se familiaricen con esta bebida y su relevancia cultural.

Análisis pregunta 9

En relación con la pregunta 9, que indaga sobre los cambios en la forma de preparar el canelazo en comparación con las recetas tradicionales, se observa una diversidad de percepciones entre los entrevistados.

Varios participantes señalaron que ha habido muchos cambios en la preparación del canelazo, destacando la incorporación de frutos cítricos y otros ingredientes que no formaban parte de las recetas tradicionales. Esta tendencia de adaptación refleja una evolución en la práctica culinaria, donde cada persona que elabora la bebida tiende a añadir su propio toque personal, resultando en variaciones significativas.

Sin embargo, no todos los entrevistados perciben cambios drásticos. Uno de ellos mencionó que no ha notado muchos cambios en la preparación, sugiriendo que algunas recetas tradicionales todavía se mantienen. Esto indica que, a pesar de la evolución, aún existen quienes siguen respetando las formas originales de elaboración.

Análisis pregunta 10

En relación con la pregunta 10, que cuestiona si las nuevas generaciones están positivas en mantener viva la tradición de elaborar el canelazo, se observa un consenso general entre los entrevistados que indica una preocupación sobre la falta de interés de los jóvenes en esta tradición.

La mayoría de los participantes expresaron su opinión de que las nuevas generaciones prefieren otras bebidas alcohólicas, lo que sugiere que hay un desplazamiento de la atención hacia opciones más modernas o accesibles. Varios entrevistados mencionan que los jóvenes carecen de entusiasmo y desinterés por aprender a elaborar el canelazo, lo que se traduce en un posible riesgo de que esta tradición no se mantenga en el futuro.

Sin embargo, algunos entrevistados reconocieron que, aunque hay un desinterés generalizado, el valor de la enseñanza y la transmisión de conocimientos sobre la elaboración del canelazo podrían generar un cambio en esta percepción. Esto indica que, aunque actualmente hay un desafío, existe la posibilidad de revitalizar el interés en la bebida a través de iniciativas educativas y comunitarias.

Proceso de elaboración del canelazo según método ancestral

Figura 1. Proceso de elaboración del canelazo tradicional



Fuente: Elaborado por los autores.

Para conocer el proceso de elaboración de la bebida ancestral tradicional canelazo se realizó una prueba experimental en el laboratorio gastronómico de la facultad de hotelería y turismo, donde se realizó esta bebida como parte de la fase empírica del estudio. Para ello se contó con la ayuda de las recetas tradicionales que nos proporcionaron las personas que fueron escogidas para ser entrevistadas. Este proceso conllevó un tiempo 2 a 3 horas.

Para la elaboración del canelazo tradicional se inició realizando la mise en place de los insumos para la preparación como cortar la piña en cuadros medianos, así como la naranjilla, luego se procedió a hervir en un recipiente el agua con las especias como clavo de olor, anís estrellado, pimienta dulce, canela y panela. Luego de ello se integró lo que fue la piña cortada en cuadros medianos, la naranjilla cortada por la mitad y las cascaras de maracuyá con su pulpa. Después de esto dejamos que nuestra mezcla tome consistencia en llama baja por mediante una hora.

Luego de conseguir un tono fuerte de color café en nuestro fermentado, cernimos y colamos nuestro fermentado con la ayuda de un embudo en una botella de plástico con una cantidad de más o menos 3 onzas de aguardiente de caña y damos por listo nuestro canelazo tradicional.

Materia prima

Para definir la materia prima esencial en la elaboración del canelazo se realizó una prueba experimental en el laboratorio gastronómico de la facultad de hotelería y turismo, de este modo se pudieron identificar los principales utensilios y e insumos que requiere la preparación de esta bebida tradicional. En la tabla a continuación se describen estos elementos:

Tabla 5.

Materia prima y utensilios para la elaboración del canelazo tradicional

Materia prima	Utensilios
Panela	Molino artesanal
Canela	Olla de cocción
Clavo dulce	Cucharón de madera
Anís estrellado	Cocina industrial
Pimienta dulce	Jarra de plástico
Maracuyá	Cernidos de malla fina
Naranjilla	Embudo
Piña	Cuchillos
Agua	Bandeja plástica
Aguardiente de caña	Botellas de plástico
	Tabla de picar

Fuente: Elaborado por los autores.

Análisis de valor nutricional

En la elaboración del valor nutricional, inicialmente se definió una receta base de 500 ml de canelazo, especificando la cantidad exacta de cada ingrediente, posteriormente, se tomaron los datos nutricionales por cada 100 gramos de alimento, según él (Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá, 2007) estos datos sirvieron como referencia para calcular el aporte nutricional de cada ingrediente en la receta final, los resultados obtenidos se tabularon, indicando la cantidad de insumo, su valor nutricional por cada 100 gramos y el valor nutricional correspondiente a la porción utilizada y luego se aplicó la siguiente fórmula con un ejemplo:

$$\text{Valor nutricional} = \text{Cantidad de insumo a utilizar} \times \text{Valor de alimento por cada 100 g} \div 100$$

$$\text{Calorías canela} = 1 \times 2,61 \div 100$$

$$\text{Calorías canela} = 0,02$$

En las tablas a continuación se procede con dicho cálculo para cada insumo a utilizar en la elaboración de 500 ml de canelazo:

Tabla 6.

Valor nutricional de la canela

Cantidad	valor por cada 100 g	valor obtenido	componentes
1	2,61	0,02	calorías
1	3,89	0,03	proteínas
1	3,19	0,03	grasas
1	79,85	0,79	carbohidratos

Fuente: Elaboración propia a partir de (Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá, 2007)

Tabla 7.*Valor nutricional de la panela*

Cantidad	valor por cada 100 g	valor obtenido	componentes
44	3,56	1,56	calorías
44	0,40	0,17	proteínas
44	0,50	0,22	grasas
44	90,60	39,8	carbohidratos

Fuente: Elaboración propia a partir de (Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá, 2007)

Tabla 8.*Valor nutricional de la naranjilla*

Cantidad	valor por cada 100 g	valor obtenido	componentes
39,7	28	11,11	calorías
39,7	0,70	0,27	proteínas
39,7	0,10	0,03	grasas
39,7	6,80	2,69	carbohidratos

Fuente: Elaboración propia a partir de (Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá, 2007)

Tabla 9.*Valor nutricional del maracuyá*

Cantidad	valor por cada 100 g	valor obtenido	componentes
60	97	58,2	calorías
60	2,20	1,32	proteínas
60	0,70	0,42	grasas
60	23,38	14,02	carbohidratos

Fuente: Elaboración propia a partir de (Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá, 2007)

Tabla 10.*Valor nutricional de la piña*

Cantidad	valor por cada 100 g	valor obtenido	componentes
187,7	51	95,7	calorías
187,7	0,53	0,99	proteínas
187,7	0,11	0,20	grasas
187,7	13,5	25,3	carbohidratos

Fuente: *Elaboración propia a partir de* (Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá, 2007)

Tabla 11.*Valor nutricional del anís estrellado*

Cantidad	valor por cada 100 g	valor obtenido	componentes
1,5	337	5,05	calorías
1,5	17,60	0,26	proteínas
1,5	15,90	0,23	grasas
1,5	50,02	0,75	carbohidratos

Fuente: *Elaboración propia a partir de* (Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá, 2007)

Tabla 12.*Valor nutricional de la pimienta dulce*

Cantidad	valor por cada 100 g	valor obtenido	componentes
1	2,61	0,02	calorías
1	3,89	0,03	proteínas
1	3,19	0,03	grasas
1	79,85	0,79	carbohidratos

Fuente: *Elaboración propia a partir de* (Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá, 2007)

Tabla 13.*Valor nutricional de el clavo de olor*

Cantidad	valor por cada 100 g	valor obtenido	componentes
1	3,23	0,03	calorías
1	5,98	0,05	proteínas
1	20,07	0,2	grasas
1	61,21	0,61	carbohidratos

Fuente: Elaboración propia a partir de (Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá, 2007)

Tabla 14.*Valor nutricional del aguardiente de caña*

Cantidad	valor por cada 100 g	valor obtenido	componentes
100	231	231	calorías
100	0	0	proteínas
100	0	0	grasas
100	0	0	carbohidratos

Fuente: Elaboración propia a partir de (Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá, 2007)

Como se puede observar el canelazo es una bebida ideal para consumirlo en climas fríos y mantener el cuerpo caliente, además aportan muchos beneficios, uno de los componentes es el agua que es ideal para mantener el cuerpo hidratado y regula la temperatura corporal.

El alto contenido en fósforo y calcio que aporta la panela es la cualidad de fortalecer nuestros huesos. Es rica en hierro, por lo que combate enfermedades, además nos llena de energía, no contiene sustancias artificiales como si lo tienen algunos tipos de productos procesados.

El currincho aporta calorías al cuerpo, y tiene propiedades que al consumirlo con moderación tiene beneficios como antiinflamatorios y antioxidantes.

Las frutas utilizadas en el canelazo, como la naranjilla, el maracuyá y la piña son ricas en vitaminas C, A y diversos minerales que ayudan a la salud en general, sirven como antioxidantes, además las frutas ayudan a mantener un peso corporal saludable, son ideales para consumir previo o posteriormente a realizar actividades físicas.

Las especias como la canela contienen propiedades antiinflamatorias, antioxidantes y ayuda a regular los niveles de azúcar en la sangre; el clavo de olor, anís estrellado y la pimienta dulce tienen propiedades antibacterianas, analgésicas y antioxidantes.

Ficha de elaboración del canelazo

Cantidad

Para la elaboración de la ficha se tomaron los valores de la fase de preparación del canelazo, considerando que, de 4 litros de la mezcla del agua, las frutas, las especias y el litro de currincho se obtuvo 10 botellas de 500 mililitros, la cantidad de cada ingrediente se basó en la capacidad que tendría cada botella. Es decir que para una botella de 500 ml se usó la siguiente cantidad de ingredientes: 1 g de canela, 350 ml de agua, 44 gr de panela, 39,7 gr de naranjilla, 60 gr de maracuyá, 187,7 gr de piña, 1,5 gr de anís estrellado, 1 gr de pimienta dulce, 1 gr de clavo de olor, 100 ml de currincho.

Vale destacar que en la infusión de los ingredientes la evaporación hizo parte del proceso final del contenido que se procedió a embotellar.

Valor unitario por unidad:

Para este ítem se procedió a convertir cada insumo de la cantidad comprada en gramos y ml. Por ejemplo, se compró una piña entera al convertirlo en gramo se obtiene

1877gr, este se divide para \$1,50 que cuesta la piña entera y se obtiene el valor unitario de \$0,0008. Tal como se detalla en la siguiente tabla:

Tabla 15.

Cálculo del valor unitario.

Insumo	Cantidad	Valor/Precio	Valor	V x gr/ml	V/Total
Canela	10 gr	50 gr	\$1,00	0,02	0,20
Agua	3500 ml	4000 ml	\$1,00	0,0002	0,81
Panela	440 gr	440 gr	\$0,70	0,0015	0,66
Naranja	397 gr	397 gr	\$1,00	0,0025	0,99
Maracuyá	600 gr	600 gr	\$1,00	0,0016	0,98
Piña	1877 gr	1877 gr	\$1,50	0,0008	1,50
Anís estrellado	15 gr	50 gr	\$0.50	\$0,01	0,10
Pimienta dulce	10 gr	50 gr	\$0.50	\$0,01	0,10
Clavo de olor	10 gr	50 gr	\$0,50	\$0,01	0,10
Aguardiente	1000 ml	1000 ml	\$2,00	0,002	2,00

Fuente: Elaborado por los autores

Valor total:

Para calcular el valor total se multiplicó la cantidad por el valor unitario de cada insumo, por ejemplo: 1,877 gramos de piña multiplicado por \$0,0008, se obtiene un costo de \$1,50. Obtenido así los siguientes valores:

Tabla 16.

Ficha de elaboración del Canelazo

NOMBRE DEL PLATO: Canelazo tradicional				
NOMBRE DE LA INSTALACION: Laboratorio Gastronómico UI				
FECHA DE ELABORACION:	# RACIONES:	10	CODIGO:	
MATERIA PRIMA				
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA (KG, GRM, CC)	INGREDIENTES	V/U POR UNIDAD	V/TOTAL
10	gr	canela	0,0200	0,20
3500	ml	agua	0,0002	0,81
440	gr	panela	0,0015	0,66
397	gr	naranzilla	0,0025	0,99
600	gr	maracuyá	0,0016	0,98
1877	gr	piña	0,0008	1,50
10	gr	anis cstrellado	0,0100	0,10
10	gr	pimienta dulce	0,0100	0,10
10	gr	clavo de olor	0,0100	0,10
1000	ml	currincho	0,0020	2,00
Total materia prima				7,44
MANO DE OBRA				
No. Horas	PUESTO		V/U POR UNIDAD	V/TOTAL
2	Cocinero		2,5	5
Total mano de obra				5,00
COSTOS INDIRECTOS				
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA (KG, GRM, CC)	DESCRIPCIÓN	V/U POR UNIDAD	V/TOTAL
10	Unidad	Botellas	0,0400	0,40
				0,00
Total costos indirectos de fabricación				0,40
COSTO TOTAL DE LA MATERIA PRIMA				7,44
COSTO TOTAL DE LA MANO DE OBRA DIRECTA				5,00
COSTO TOTAL INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				0,40
MARGEN DE ERROR O VARIACION DE PRECIOS 10%				0,74
COSTO TOTAL DE PREPARACION				13,59
COSTO POR PORCION				1,36
MARGEN DE UTILIDAD 10%				0,14
IVA 0%				0,00
PRECIO DE VENTA				1,49
PREPARACION				
TECNICAS CULINARIAS A APLICAR		Hervir		
DESCRIPCION DEL PLATO		Llevar una olla con agua a fuego medio hasta que empieza a hervir, después agregamos la canela, el anís estrellado, la panela y la pimienta dulces. Hervimos a fuego lento nuestra mezcla por 20 minutos. Cortamos y pelamos las naranjillas en pequeños trozos y hervimos junto a la mezcla otros 20 minutos. Licuamos las naranjillas, cernimos el jugo y agregamos el líquido que nos proporcionó. Por último, cernimos y colamos nuestro fermentado con la ayuda de un embudo en una botella de plástico con una cantidad de más o menos 3 onzas de aguardiente de caña y damos por listo nuestro canelazo tradicional.		
COMPLEJIDAD DEL PLATO		Media		
TIEMPO DE PREPARACION		Un tiempo de 2 a 3 horas		

Fuente: Elaborado por los autores

En la ficha anterior se ha elaborado una receta tradicional del canelazo considerando que, de 4 litros de la mezcla del agua, las frutas, las especias y el litro de currincho se obtuvo 10 botellas de 500 mililitros, la cantidad de cada ingrediente se basó en la capacidad que tendría cada botella. Es decir que para una botella de 500 ml se usó la siguiente cantidad de ingredientes: 1 g de canela, 350 ml de agua, 44 gr de panela, 39,7 gr de naranjilla, 60 gr de maracuyá, 187,7 gr de piña, 1,5 gr de anís estrellado, 1 gr de pimienta dulce, 1 gr de clavo de olor, 100 ml de currincho. Esta receta representó un costo total de materia prima de 7,44 centavos, más un margen de error de variación del 10%, obteniéndose un costo total de preparación de 13,59 ctvs., representado un costo de porción de 1,36., obteniendo así un precio de venta por porción de 1,49 ctvs.

Fundamentación

Descripción del proceso de obtención de la bebida tradicional

Para la elaboración de una bebida fermentada, trabajamos con materia prima, lo que se necesita es piña, naranjilla, maracuyá, clavo de olor, pimienta dulce, anís estrellado, canela, panela, agua y aguardiente.

Mezcla: Primero se procede a hervir en una olla con agua los insumos como la canela, panela, clavo de olor, anís estrellado, pimienta dulce. Para obtener el aroma, color y sabor de estos elementos.

Adición: Luego de que los insumos anteriores estén en punto de ebullición, agregamos la piña, naranjilla y maracuyá para incorporar lentamente a la olla sus sabores a nuestro fermentado, dejar hervir y integrar con la cuchara de palo hasta homogenizar por unos 40 minutos.

Integración: Cuando hemos agregado todos nuestros ingredientes y hemos dejado homogenizar por 40 minutos, vamos a licuar nuestra naranjilla y maracuyá que están

completamente suaves y fermentada por los demás ingredientes y vamos a pasarla por el colador para agregar el sumo de ambos ingredientes a nuestra olla y dejamos otros 30 minutos en la olla a fuego lento.

Color: El color del canelazo va a tomar unos colores café cálido gracias a los ingredientes como son la canela, panela y sus demás procesos de fermentación.

Aroma: Su aroma va a ser agradable y fuerte mientras el producto haya cumplido los tiempos necesarios.

Sabor: El sabor se va a ver más agradable mientras más minutos dejemos fermentado el canelazo en la olla.

Embotellado o Envasado

Para este paso se utilizó botellas de plástico transparente con capacidad de 500ml, previamente revisadas y limpiadas.

Discusión

Los principales hallazgos del estudio

El canelazo refleja una rica tradición cultural que combina utensilios ancestrales, como la olla de barro y el cucharón de madera, con adaptaciones modernas como la olla de aluminio. Aunque las recetas han evolucionado con la incorporación de nuevos ingredientes como frutos cítricos, estas innovaciones presentan riesgos de pérdida de la autenticidad. Para preservar este saber ancestral, es crucial fomentar actividades comunitarias como ferias y exposiciones que involucren a las nuevas generaciones, asegurando la continuidad de esta práctica cultural.

El significado de los hallazgos

Este hallazgo destaca cómo la evolución del canelazo combina tradición e innovación, reflejando la adaptabilidad cultural. Sin embargo, resalta la importancia de preservar su autenticidad mediante la educación y actividades comunitarias, reforzando su valor como símbolo de identidad cultural.

El análisis de los hallazgos inesperados

La incorporación de frutos cítricos y el uso de utensilios modernos, como ollas de aluminio, reflejan una adaptación contemporánea en la preparación del canelazo. Estas prácticas, aunque innovadoras, plantean desafíos para la preservación de las tradiciones ancestrales.

La discusión de las implicaciones de los resultados

¿Cómo podrían tus resultados ser útiles para futuras investigaciones o acciones de preservación cultural?

Este proyecto de investigación aborda la creciente desconexión de las nuevas generaciones con la tradición de elaborar el canelazo, proponiendo soluciones prácticas como ferias y actividades educativas para revitalizar la práctica. A través del análisis de los hallazgos, se destacan la importancia de preservar la autenticidad de la receta y fomentar el aprendizaje sobre su valor cultural, asegurando que el canelazo siga siendo un símbolo clave de identidad regional en las futuras generaciones e investigaciones.

La discusión de las limitaciones del estudio

Una de las principales limitaciones de este estudio es la muestra limitada de entrevistados, ya que se entrevistaron solo a un número reducido de personas dentro de una comunidad específica. Esta restricción limita la capacidad de generalizar los resultados a otras comunidades o regiones donde la tradición del canelazo pueda variar. Si bien se obtuvo información valiosa de los participantes, un mayor número de entrevistas, especialmente con personas de diversas edades, antecedentes y ubicaciones geográficas, podría haber proporcionado una perspectiva más amplia y representativa de la realidad cultural y social en torno al canelazo. Para futuros estudios, sería recomendable ampliar la muestra y considerar la diversidad de perspectivas para obtener una visión más completa de la tradición.

La discusión de cómo la tesis contribuye a solucionar un problema

La tesis aborda el problema de la pérdida de autenticidad en la preparación del canelazo debido a la incorporación de ingredientes y utensilios modernos. Propone la preservación de elementos tradicionales como los utensilios de barro y la receta original, sugiriendo **estrategias educativas** y actividades comunitarias para enseñar a las nuevas generaciones sobre su valor cultural. Así, la investigación no solo documenta la tradición, sino que ofrece soluciones prácticas para mantener el canelazo como patrimonio cultural.

Aspectos culturales sobre el canelazo

Significado cultural del canelazo

El Canelazo es más que una simple bebida, es un símbolo de la cultura ecuatoriana, especialmente en las regiones andinas. Su consumo está ligado a festividades y celebraciones, como las fiestas patronales, siendo un elemento central en la unión familiar y social. A través de esta bebida, se manifiesta la calidez de la tradición y la identidad cultural de las comunidades que lo elaboran.

La transmisión de la receta

El conocimiento sobre cómo preparar el canelazo ha sido transmitido de generación en generación. Este saber ancestral ha sido preservado dentro de las familias y comunidades, aunque hoy en día enfrenta el desafío de ser perdido debido a la urbanización y los cambios de hábitos alimenticios. La preservación de esta receta forma parte integral del patrimonio cultural de la región.

Transformación y adaptación cultural

Con el paso del tiempo, el canelazo ha experimentado algunas transformaciones. Si bien las recetas tradicionales siguen vigentes en muchas comunidades, la bebida ha sido adaptada a los gustos modernos, y se ha comercializado de diversas formas. Esto refleja cómo la tradición puede coexistir con la innovación, aunque también plantea el riesgo de perder la autenticidad del proceso ancestral.

El canelazo en la vida social y comunitaria

El canelazo no solo es una bebida, sino también un elemento de convivencia social. Es comúnmente compartido durante reuniones familiares y eventos comunitarios, lo que refuerza los lazos entre los miembros de la comunidad. Su preparación y consumo refuerzan los valores de hospitalidad y calidez, fundamentales en la cultura local.

Conclusiones

Una vez culminados los distintos apartados y componentes del presente trabajo de investigación, se procede a ejecutar las respectivas conclusiones conforme con cada objetivo específico inicialmente planteado

Con respecto al primer objetivo, se enfocó en realizar análisis documentales sobre la historia y entrevistar en las zonas rurales del cantón manta los diferentes métodos tradicionales de preparación del canelazo y aprender sobre su importancia. el canelazo es una bebida que surge de la combinación de las influencias indígenas y europeas, esta bebida representa la hospitalidad y tradición en las familias la cual lo ofrecen para derramar alegría en festividades. En el caso del cantón de manta esta bebida se practica en fiestas tradicionales y rezos dentro de diferentes pueblos, los conocimientos de las personas que practican y preparan esta bebida se da por la tradición familiar la cuales se ha mantenido durante mucho tiempo.

El segundo objetivo se enfocó en realizar encuestas para aprender sobre los hábitos y conocimiento que actualmente tienen los jóvenes y adultos sobre la importancia del canelazo y las bebidas actuales, en la cual los resultados que se obtuvieron nos dicen que la edad de la población encuestada con mayor porcentaje es de 18-25 años, seguido de 26-35 años. Considerando que el canelazo es una bebida que representa nuestra cultura, siendo su sabor y aroma lo más representativo, catalogada como muy buena y consumido en ocasiones especiales como en fiestas tradicionales y rezos, sin embargo, la presencia de bebidas procesadas reduce su consumo.

El tercer objetivo se basa en la elaboración del canelazo unificando los diferentes tipos de preparación, relacionada con el primer objetivo que se trata de documentar las técnicas tradicionales de preparación del cantón manta, para realizar esta elaboración se

procedió realizar una ficha técnica eligiendo cuidadosamente los ingredientes. Los ingredientes utilizados son los siguientes: Canela, panela, agua, naranjilla, maracuyá, piñas, anís estrellado, pimienta dulce, clavo de olor y currincho, la preparación duro 3 horas aproximadamente, la temperatura en la cual se cocinaron los ingredientes fue de 90 grados siendo esta una temperatura que ayuda a que los ingredientes se cocinen lentamente y desarrollen sabores más intensos.

Recomendaciones

Promover y preservar las costumbres y tradiciones del canelazo en el cantón manta, fortaleciendo así nuestra identidad cultural y gastronómica, impulsando su consumo y producción local, convirtiendo así a la ciudad como un destino distintivo.

Realizar capacitaciones en las diferentes zonas rurales del cantón manta sobre coctelería y gastronomía enfocado en bebidas ancestrales como una alternativa saludable y natural, destacando sus propiedades y beneficios, despertando así el interés de los habitantes de aquellas comunidades.

Incluir la fórmula estándar desarrollada en este estudio en los cursos anteriormente ya planteados de producción de canelazo en Manta, con la finalidad de estimar los gastos de producción y valorar el potencial de venta de esta bebida para fomentar el consumo a nivel local y nacional potenciando el turismo en la ciudad de manta.

Referencias Bibliográficas.

- Triana Casallas, L., & Pérez Arteaga, S. (2020). Prácticas y saberes ancestrales de la gastronomía colombiana en el departamento de Cundinamarca, provincia Oriente, 2020. págs. 20-37. Obtenido de <https://doi.org/10.52948/sosquua.v3i1.412>
- Andrade, M. J., Anchundia Delgado, B., & Isidro Ignacio Alcívar Vera. (02 de Enero de 2024). Identidad cultural y expresiones en el desarrollo del turismo en Pedernales, Manabí. *Conectando investigación e investigadores.*, 21.
doi:<https://doi.org/10.29166/tyc.v1i28.5825>
- Angamarca Anastacio, A. A. (2021). Identificación de las bebidas artesanales tradicionales como atractivo del turismo gastronómico ecuatoriano. *UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO*, 7.
- Baldeón Tobar Santiago Alejandro. (2017 de 2017). Creación de línea de bebidas tradicionales ecuatorianas para ser comercializadas en la ciudad de Quito. *Repositorio Digital Universidad De Las Américas*, 217. Obtenido de Creación de línea de bebidas tradicionales ecuatorianas para ser comercializadas en la ciudad de Quito:
<http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/7643>
- Carvajal, L. (30 de 07 de 2024). *El método deductivo de investigación*. Obtenido de lizardo-carvajal.com: <https://www.lizardo-carvajal.com/el-metodo-deductivo-de-investigacion/>
- Díaz, L. P. (2013). *La entrevista, recurso flexible y dinámico*. Obtenido de scielo.org.mx:
https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000300009

- Espinoza, Y. P., & Quinatoa, M. A. (21 de Diciembre de 2020). Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana. *Revista Científica y Tecnológica UPSE*, 52-57. doi:10.26423/rctu.v7i2.526.
- Euroinnova. (2021). *Qué es un cuestionario*. Recuperado el 04 de 05 de 2023, de <https://www.euroinnova.ec/blog/que-es-un-cuestionario>
- Eylen Zada González y Ismel Bravo Placeres. (2023). Saberes ancestrales para la conservación del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad Cofán Dureno, Ecuador. *Revista digital de Ciencia, Tecnología e Innovación*, 10(1). Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5646/564676367007/html/>
- Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá. (2007). *Tabla de composición de alimentos de Centroamérica*. Ciudad de Guatemala : INCAP.
- Kevin Gallegos Torres y Génesis Santana Rivera. (Agosto de 2018). Fotoreportaje de las bebidas del patrimonio alimentario ecuatoriano en la ciudad de Quito. *Repositorio Institucional de la Universidad Politécnica Salesiana* , 38. Obtenido de Fotoreportaje de las bebidas del patrimonio alimentario ecuatoriano en la ciudad de Quito: <http://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/15941>
- Lojas, E. (17 de 07 de 2024). *Canelazo, Bebida que "calienta el alma" y alivia el frío* . Obtenido de <https://cronica.com.ec/2024/07/17/canelazo-bebida-que-calienta-el-alma-y-alivia-el-frio/>
- Montaguano Asimbaya, M. G. (2012). *Investigación de bebidas tradicionales ecuatorianas*. Quito: Universidad de las Américas, 2012. Obtenido de <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/3651>

- Ormaza, G. (2023). Análisis cultural de la chicha de maíz en Sanca y valoración como patrimonio cultural. Manta, Ecuador: Universidad Laica Eloy Alfaro De Manabí.
- Ramos Rengifo, A. D. (2017). Plan de negocios para la producción y exportación de helados artesanales de colada morada y canelazo a Nueva York, Estados Unidos. *Universidad de las Américas*, 1.
- Rosales, M. G. (2011). Fiestas y Sabores del Ecuador. *Universidad de las Américas*, pág. 146. Obtenido de file:///C:/Users/USER/Downloads/UDLA-EC-TLG-2011-02.pdf
- Secretaría Nacional de Planificación . (2021-2025). Plan de Creación de Oportunidades . Obtenido de <https://n9.cl/pmq6v>
- Serrano, M. (04 de 12 de 2020). *Receta de Canelazo Quiteño para preparar en casa*. Obtenido de <https://www.nanmagazine.com/receta-de-canelazo-quiteno-para-preparar-en-casa/>
- Stewart, L. (2024). *Análisis de documentos - Cómo analizar datos textuales para la investigación*. Obtenido de atlasti.com: <https://atlasti.com/es/research-hub/analisis-de-documentos>
- Suárez, E. (09 de 02 de 2023). *Método inductivo y deductivo*. Obtenido de expertouniversitario.es: <https://expertouniversitario.es/blog/metodo-inductivo-y-deductivo/>
- Taipe, J. Q. (2020). Plan de negocios para la creación y comercialización de té de canelazo en la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi. 146. Obtenido de <https://repositorio.uti.edu.ec/handle/123456789/1820>
- 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. *Escuela*

de Hospitalidad y Turismo . Obtenido de

<https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/10510/1/UDLA-EC-TIAEHT-2019-23.pdf>

Vilañez, X. E. (2012). *Investigación de las Bebidas Tradicionales de la Ciudad de Quito*.

Obtenido de <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/3668/1/UDLA-EC-TTAB-2012-08%28S%29.pdf>

Villalva Guevara Michael Roberth ; Inga Aguagallo Carlos Fernando. (2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimboraz. 65-82.

Villalva Guevara, M. R., & Inga Aguagallo, C. F. (2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de riobamba, provincia de Chimborazo. CHAKIÑAN.

Revista de Ciencias Sociales y Humanidades. Obtenido de

<https://chakinan.unach.edu.ec/index.php/chakinan/article/view/502>

Zada González, E., & Bravo Placeres, I. (03 de 03 de 2022). Saberes Ancestrales para la Conservación del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Comunidad Cofan Dureno, Ecuador. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/555349799.pdf>

Zambrano Mera, M. C. (2016). Investigación de la identidad gastronómica ancestral para el desarrollo del turismo cultural del cantón Rocafuerte, provincia de Manabí, República del Ecuador. *UNIVERSIDAD SAN GREGORIO DE PORTOVIEJO*, 7.

Triana Casallas, L., & Pérez Arteaga, S. (2020). Prácticas y saberes ancestrales de la gastronomía colombiana en el departamento de Cundinamarca, provincia Oriente, 2020. págs. 20-37. Obtenido de <https://doi.org/10.52948/sosquua.v3i1.412>

- Andrade, M. J., Anchundia Delgado, B., & Isidro Ignacio Alcívar Vera. (02 de Enero de 2024). Identidad cultural y expresiones en el desarrollo del turismo en Pedernales, Manabí. *Conectando investigación e investigadores.*, 21.
doi:<https://doi.org/10.29166/tyc.v1i28.5825>
- Angamarca Anastacio, A. A. (2021). Identificación de las bebidas artesanales tradicionales como atractivo del turismo gastronómico ecuatoriano. *UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO*, 7.
- Baldeón Tobar Santiago Alejandro. (2017 de 2017). Creación de línea de bebidas tradicionales ecuatorianas para ser comercializadas en la ciudad de Quito. *Repositorio Digital Universidad De Las Américas*, 217. Obtenido de Creación de línea de bebidas tradicionales ecuatorianas para ser comercializadas en la ciudad de Quito:
<http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/7643>
- Carvajal, L. (30 de 07 de 2024). *El método deductivo de investigación*. Obtenido de lizardo-carvajal.com: <https://www.lizardo-carvajal.com/el-metodo-deductivo-de-investigacion/>
- Díaz, L. P. (2013). *La entrevista, recurso flexible y dinámico*. Obtenido de scielo.org.mx:
https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000300009
- Espinoza, Y. P., & Quinatoa, M. A. (21 de Diciembre de 2020). Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana. *Revista Científica y Tecnológica UPSE*, 52-57. doi:10.26423/rctu.v7i2.526.
- Euroinnova. (2021). *Qué es un cuestionario*. Recuperado el 04 de 05 de 2023, de <https://www.euroinnova.ec/blog/que-es-un-cuestionario>

- Eylen Zada González y Ismel Bravo Placeres. (2023). Saberes ancestrales para la conservación del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad Cofán Dureno, Ecuador. *Revista digital de Ciencia, Tecnología e Innovación*, 10(1). Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5646/564676367007/html/>
- Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá. (2007). *Tabla de composición de alimentos de Centroamérica*. Ciudad de Guatemala : INCAP.
- Kevin Gallegos Torres y Génesis Santana Rivera. (Agosto de 2018). Fotoreportaje de las bebidas del patrimonio alimentario ecuatoriano en la ciudad de Quito. *Repositorio Institucional de la Universidad Politécnica Salesiana* , 38. Obtenido de Fotoreportaje de las bebidas del patrimonio alimentario ecuatoriano en la ciudad de Quito: <http://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/15941>
- Lojas, E. (17 de 07 de 2024). *Canelazo, Bebida que "calienta el alma" y alivia el frío* . Obtenido de <https://cronica.com.ec/2024/07/17/canelazo-bebida-que-calienta-el-alma-y-alivia-el-frio/>
- Montaguano Asimbaya, M. G. (2012). *Investigación de bebidas tradicionales ecuatorianas*. Quito: Universidad de las Américas, 2012. Obtenido de <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/3651>
- Ormaza, G. (2023). Análisis cultural de la chicha de maíz en Sancan y valoración como patrimonio cultural. Manta, Ecuador: Universidad Laica Eloy Alfaro De Manabi.
- Ramos Rengifo, A. D. (2017). Plan de negocios para la producción y exportación de helados artesanales de colada morada y canelazo a Nueva York, Estados Unidos. *Universidad de las Américas*, 1.

Rosales, M. G. (2011). Fistas y Sabores del Ecuador. *Universidad de las Américas*, pág. 146.

Obtenido de file:///C:/Users/USER/Downloads/UDLA-EC-TLG-2011-02.pdf

Secretaría Nacional de Planificación . (2021-2025). Plan de Creación de Oportunidades .

Obtenido de <https://n9.cl/pmq6v>

Serrano, M. (04 de 12 de 2020). *Receta de Canelazo Quiteño para preparar en casa*.

Obtenido de <https://www.nanmagazine.com/receta-de-canelazo-quiteno-para-preparar-en-casa/>

Stewart, L. (2024). *Análisis de documentos - Cómo analizar datos textuales para la*

investigación. Obtenido de atlasti.com: <https://atlasti.com/es/research-hub/analisis-de-documentos>

Suárez, E. (09 de 02 de 2023). *Método inductivo y deductivo*. Obtenido de

expertouniversitario.es: <https://expertouniversitario.es/blog/metodo-inductivo-y-deductivo/>

Taipe, J. Q. (2020). Plan de negocios para la creación y comercialización de té de canelazo en

la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi. 146. Obtenido de

<https://repositorio.uti.edu.ec/handle/123456789/1820>

Tello, Á. E. (2019). Plan de negocio para la creación de un bar tematico con bebidas

tradicionales del ecuador en el sector a del Barrio la Mariscal, Quito-Ecuador. *Escuela*

de Hospitalidad y Turismo . Obtenido de

<https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/10510/1/UDLA-EC-TIAEHT-2019-23.pdf>

Vilañez, X. E. (2012). *Investigación de las Bebidas Tradicionales de la Ciudad de Quito*.

Obtenido de [https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/3668/1/UDLA-EC-TTAB-](https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/3668/1/UDLA-EC-TTAB-2012-08%28S%29.pdf)

[2012-08%28S%29.pdf](https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/3668/1/UDLA-EC-TTAB-2012-08%28S%29.pdf)

- Villalva Guevara Michael Roberth ; Inga Aguagallo Carlos Fernando. (2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimboraz. 65-82.
- Villalva Guevara, M. R., & Inga Aguagallo, C. F. (2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de riobamba, provincia de Chimborazo. CHAKIÑAN. *Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*. Obtenido de <https://chakinan.unach.edu.ec/index.php/chakinan/article/view/502>
- Zada González, E., & Bravo Placeres, I. (03 de 03 de 2022). Saberes Ancestrales para la Conservación del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Comunidad Cofan Dureno, Ecuador. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/555349799.pdf>
- Zambrano Mera, M. C. (2016). Investigación de la identidad gastronómica ancestral para el desarrollo del turismo cultural del cantón Rocafuerte, provincia de Manabí, República del Ecuador. *UNIVERSIDAD SAN GREGORIO DE PORTOVIEJO*, 7.

Anexos

Anexo 1

Entrevista a los informantes claves..

 <p>Uleam UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ</p>
ENTREVISTA
Entrevistado:
Objetivo.- Esta entrevista se realiza con el fin de obtener información sobre El Canelazo y su Elaboración como Expresión de la Identidad Cultural Manabita, Cantón Manta.
1. ¿Desde qué edad usted comenzó a elaborar el canelazo?
2. ¿De quién aprendió ha realizar el procedimiento de la elaboración del canelazo?
3. ¿Qué integrantes de su familia participan en la elaboración del canelazo?
4. ¿Conoce que comunidades o culturas fueron las primeras en elaborar el canelazo en la región?
5. ¿Conoce usted sobre la historia de la elaboración del canelazo en manta u otras zonas?
6. De los utensilios que usted conoce, ¿cuáles utilizaban nuestros ancestros para la elaboración del canelazo?
7. ¿Cree que el canelazo es importante para la identidad cultural de su comunidad?
8. ¿Qué acciones cree que deberían tomarse para preservar los saberes ancestrales relacionados con la elaboración del canelazo?
9. ¿Ha notado cambios en la forma de preparar el canelazo en comparación co las recetas tradicionales?
10. ¿piensa que las nuevas generaciones están interesadas en mantener viva la tradición de elaborar el canelazo?

Anexo 2*Encuesta a los habitantes.***DATOS DE CLASIFICACIÓN.****1. Género:**

Masculino Femenino

2. Edad:

14-17 años 26-34 años 35-más años

CUESTIONARIO.**3. ¿Considera que el Canelazo representa algo especial o único de nuestra cultura?**

- Sí
- No

4. ¿Qué es lo que más le gusta del Canelazo?

- Sabor
- Aroma
- Versatilidad
- Accesibilidad

5. ¿Con qué frecuencia usted consume el Canelazo?

- Diario
- Frecuentemente
- Ocasional
- Nunca

6. ¿En una escala de satisfacción cuál es su apreciación sobre el Canelazo?

- Muy buena
- Buena
- Regular
- Mala
- Muy mala

7. En una escala de apreciación ¿Qué tan importante es para usted que el Canelazo sea elaborado de forma artesanal?

- Muy importante
- Importante
- Neutral
- Poco importante
- Nada importante

8. ¿Qué tipo de bebidas consume usted en festividades?

- Cerveza
- Vino
- Licores
- Bebidas tradicionales

9. ¿Qué factores influyen más en su elección de bebidas tradicionales?

- Sabor
- Tradición Familiar
- Ocasión
- Disponibilidad

Anexo 3*Evidencia fotográfica del proceso de elaboración del Canelazo*

Figure 1 Ingredientes del Canelazo/Mise en place



Figure 2 Cortes de piña en partes medianas



Figure 3 Incorporación de la canela



Figure 4 Incorporación de Anís estrellado, pimienta dulce, clavo de olor y panela



Figure 5 Incorporación de la piña cortada



Figure 6 Incorporación de la maracuyá y la naranjilla



Figure 7 Reposo irviendo de nuestro fermentado por mediante 30 minutos



Figure 8 Licuar la maracuyá y naranjilla y colar para aportar mas sabores y olores



Figure 9 Colamos nuestro fermentado



Figure 10 Ervasado de nuestro fermentado agregando dos onzas de aguardiente de caña

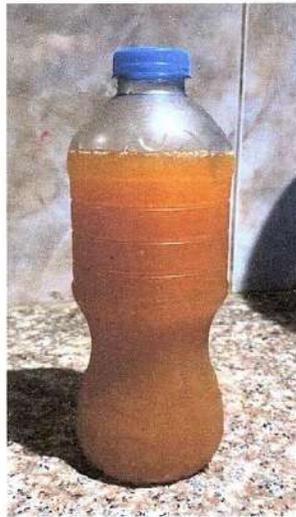


Figure 11 Producto final del proceso de elaboración del Canelazo