



**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABI FACULTAD DE  
EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES**

**CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERIA**

**PROYECTO DE TITULACIÓN PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADOS EN  
HOSPITALIDAD Y HOTELERIA**

**“INGREDIENTES PARA LA ELABORACIÓN DEL CANELAZO DEL CANTÓN  
MONTECRISTI”**

**AUTOR**

**RICARDO DAVID RODRIGUEZ HOLGUIN**

**TUTORA**

**ING. ANGELA EVELINA FARFAN .MG**

**MANTA – 2025**

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

### CERTIFICACIÓN DE AUTORÍA

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

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante **RICARDO DAVID RODRIGUEZ HOLGUIN**, legalmente matriculada en la carrera de HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA, periodo académico 2025-2026(1), cumpliendo el total de **384 horas**, cuyo tema del proyecto o núcleo problemático es **"INGREDIENTES PARA LA ELABORACIÓN DEL CANELAZO DEL CANTÓN MONTECRISTI"**

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

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

Manta, Martes, 05 de agosto de 2025.

Lo certifico



FARFÁN TIGRE ANGELA EVELINA

**Docente Tutor**

## APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

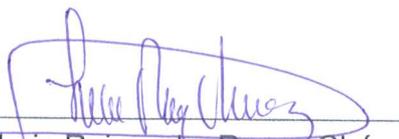
El tribunal evaluador certifica:

Que el trabajo de carrera, titulado: "INGREDIENTES PARA LA ELABORACIÓN DEL CANELAZO DEL CANTÓN MONTECRISTI" en modalidad Proyecto de investigación, ha sido realizado y concluido por el estudiante **Ricardo David Rodriguez Holguin**; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

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

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:



Lic. Luis Reinando Reyes Chávez.  
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



Ing. Leonor Villacreses Ponce,  
MIEMBRO DEL TRIBUNAL



Mg. Mora Pisco Carmen Inés.  
MIEMBRO DEL TRIBUNAL



Ing. Ángela Farfán Tigre, Mg.  
DOCENTE TUTOR



Ricardo David Rodriguez Holguin  
EGRESADO.

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, **Ricardo David Rodriguez Holguin** con cédula de ciudadanía N° **1315407773**, declaro que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: **"INGREDIENTES PARA LA ELABORACIÓN DEL CANELAZO DEL CANTÓN MONTECRISTI"** es de mi autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, respetando los derechos intelectuales de tercero y referenciando las citas bibliográficas.

Consecuentemente el contenido de la investigación mencionada es veraz.



---

Ricardo David Rodriguez Holguin  
EGRESADO.

## ÍNDICE GENERAL

TUTORA .....	1
DEDICATORIA.....	XI
AGRADECIMIENTO .....	XII
RESUMEN.....	XIII
ABSTRACT.....	XIV
INTRODUCCIÓN .....	1
1.JUSTIFICACIÓN .....	2
1.1. Justificación práctica.....	2
1.2. Justificación teórica.....	3
1.3. Justificación metodológica .....	4
1.4. Planteamiento del problema.....	5
1.5. Formulación del problema.....	6
1.5.1.Objetivo de la investigación .....	6
1.5.2.Campo de acción .....	7
1.5.3.Variable independiente .....	7
1.5.4.Variable dependiente .....	7
1.6. Objetivo general .....	7
1.7. Hipótesis general .....	8
1.7.1.Hipótesis nula .....	8

1.7.2.Resultados y relevancia .....	8
1.8. Estructura del trabajo .....	9
CAPITULO II .....	11
2.MARCO TEÓRICO .....	11
2.1.1.Contextualización de Montecristi y su Relación con el Objeto de Estudio 11	
2.1.2.Fundamentación Conceptual.....	12
2.1.3. Patrimonio Cultural Inmaterial.....	13
2.1.4. Gastronomía Tradicional .....	13
2.1.5. Turismo Cultural y Experiencial .....	14
2.1.6. Identidad y Cultura Local.....	14
2.1.7. Definición de bebidas tradicionales y su clasificación.....	15
2.1.8. El canelazo como bebida milenaria ecuatoriana.....	17
2.1.9. Patrimonio Cultural Inmaterial y Gastronomía.....	18
2.1.10. Concepto de patrimonio cultural inmaterial (UNESCO).....	20
2.1.11. Gastronomía tradicional como expresión del patrimonio .....	21
2.1.12. Identidad Cultural y Sentido de Pertenencia .....	22
2.1.13. Teorías sobre identidad colectiva y cultural .....	24
2.1.14. Prácticas simbólicas del consumo del canelazo .....	25
2.1.15. Turismo Cultural y Hospitalidad.....	26
2.1.16. Integración de elementos patrimoniales en la oferta turística.....	28
2.1.17. Hospitalidad como gestión de experiencias culturales.....	29

2.2. Estudios Previos y Referencias Nacionales e Internacionales .....	31
2.2.1. Estudios Previos .....	31
2.2.2. Referencias Nacionales .....	32
2.2.3. Referencias Internacionales .....	33
<b>CAPITULO III .....</b>	<b>34</b>
<b>MARCO METODOLÓGICO.....</b>	<b>34</b>
3.1. Enfoque Metodológico.....	34
3.2. Tipo de Investigación.....	35
3.3. Población y Muestra .....	36
3.4. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos.....	39
3.4.1. Entrevistas semiestructuradas.....	40
3.5. Encuestas estructuradas .....	40
3.6. Procedimiento de Recolección de Datos.....	42
3.7. Análisis de los Datos .....	44
3.8. Consideraciones Éticas .....	45
3.9. Limitaciones del Estudio .....	46
<b>CAPITULO IV.....</b>	<b>48</b>
<b>4. RESULTADO Y DISCUSIÓN .....</b>	<b>48</b>
4.1. Análisis y Tabulación de encuestas .....	49
4.2. Elaboración de canelazo.....	54
4.2.1. Ingredientes del canelazo.....	54
4.2.2. Proceso .....	54

4.2.3. Secretos para mejorar el sabor del canelazo .....	55
4.3. Matriz de Resultados .....	57
CAPITULO V.....	58
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	58
5.1. CONCLUSIONES .....	58
5.2. RECOMENDACIONES.....	58

## INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Resumen de funciones principales de los ingredientes.....	55
Tabla 2. Origen geográfico y cultural .....	56
Tabla 2. Matriz de resultados .....	57

## DEDICATORIA

Dedico mi trabajo de investigación en primer lugar a Dios, quien me brindó la sabiduría y fuerzas necesarias para poder culminar con este desafío, esta etapa importante de mi vida profesional. A mis padres, cuyo amor incondicional, sacrificio y apoyo han sido la base fundamental de mi formación. Este logro no sería posible sin ustedes, que han sido mi mayor inspiración y motivación para seguir adelante. A mis docentes y compañeros de la carrera de Hospitalidad y Hotelería, quienes han aportado con sus enseñanzas y compañía a mi crecimiento personal y profesional.



## AGRADECIMIENTO

Agradezco, en primer lugar, a Dios, fuente de fortaleza y esperanza, por iluminar mi camino y permitirme alcanzar este importante logro en mi vida académica. A mis padres, por su amor, paciencia y sacrificio constante. Gracias por ser mi pilar más sólido, por creer en mí y apoyarme en cada etapa de mi formación. Este triunfo también es suyo. A mis docentes, quienes con su guía y conocimientos han dejado una huella invaluable en mi desarrollo académico y personal. En especial, agradezco a mi tutor/a de tesis, cuya orientación y paciencia fueron fundamentales para la realización de este trabajo. A mis compañeros y amigos, por su compañía, apoyo y palabras de aliento en los momentos más difíciles. Su amistad ha sido un gran motor para continuar.

## RESUMEN

El presente estudio se centra en la identificación y análisis de los ingredientes tradicionales utilizados en la elaboración del canelazo, una bebida milenaria y representativa de la cultura ecuatoriana, específicamente en el cantón Montecristi. Esta investigación responde a la necesidad de revalorizar las bebidas ancestrales como elementos patrimoniales, vinculados a las tradiciones culinarias y a la identidad cultural de las comunidades locales.

Los resultados obtenidos permiten catalogar los ingredientes típicos, tales como aguardiente de caña, canela, panela, frutas locales y agua, destacando las variaciones específicas según las prácticas tradicionales del cantón. Adicionalmente, se exploran los aspectos culturales y sociales asociados al consumo del canelazo, identificando su rol en celebraciones, rituales y dinámicas comunitarias.

Los hallazgos subrayan la importancia de promover estrategias de difusión y conservación de esta bebida, no solo como una manifestación cultural, sino también como una oportunidad para potenciar el turismo gastronómico en la región. En este sentido, se sugiere integrar el canelazo en las ofertas turísticas locales, fortaleciendo la identidad territorial y contribuyendo al desarrollo sostenible de Montecristi.

Este trabajo constituye un aporte significativo a la puesta en valor de las bebidas milenarias, alineándose con las líneas de investigación en hospitalidad y hotelería que buscan rescatar, preservar y promover el patrimonio cultural inmaterial de las comunidades.

## ABSTRACT

The present study focuses on the identification and analysis of the traditional ingredients used in the preparation of canelazo, an ancient drink representative of Ecuadorian culture, specifically in the Montecristi canton. This research responds to the need to revalue ancestral drinks as heritage elements, linked to culinary traditions and the cultural identity of local communities.

The results obtained allow us to catalog the typical ingredients, such as cane liquor, cinnamon, panela, local fruits and water, highlighting the specific variations according to the traditional practices of the canton. Additionally, the cultural and social aspects associated with the consumption of canelazo are explored, identifying its role in celebrations, rituals and community dynamics.

The findings highlight the importance of promoting strategies for the dissemination and conservation of this drink, not only as a cultural manifestation, but also as an opportunity to enhance gastronomic tourism in the region. In this sense, it is suggested to integrate canelazo into local tourist offers, strengthening territorial identity and contributing to the sustainable development of Montecristi.

This work constitutes a significant contribution to the enhancement of ancient beverages, aligning with the lines of research in hospitality and hotel management that seek to rescue, preserve and promote the intangible cultural heritage of communities.

## INTRODUCCIÓN

Las bebidas tradicionales representan un legado cultural que trasciende generaciones, simbolizando la identidad y las costumbres de las comunidades que las producen y consumen. En el caso de Ecuador, el canelazo se destaca como una bebida milenaria, profundamente arraigada en las tradiciones populares y reconocida por su papel en diversas celebraciones y rituales. Su preparación, basada en ingredientes autóctonos como la canela, la panela, el aguardiente y frutas locales, refleja una estrecha conexión entre los recursos naturales, el saber ancestral y la cultura gastronómica de las regiones donde se elabora.

El cantón Montecristi, conocido por su riqueza histórica y cultural, constituye un espacio significativo para el estudio de esta bebida, ya que conserva prácticas tradicionales que forman parte de su identidad local. Sin embargo, la modernización y la pérdida de tradiciones han generado desafíos en la preservación y difusión de estas manifestaciones culturales, haciendo necesario un esfuerzo para documentar, analizar y revalorizar estas expresiones.

En el contexto de la carrera de Hospitalidad y Hotelería, la puesta en valor de las bebidas milenarias como el canelazo adquiere relevancia tanto desde la perspectiva cultural como económica. Integrar estas tradiciones en las experiencias turísticas no solo fomenta el desarrollo sostenible de las comunidades locales, sino que también enriquece la oferta gastronómica y fortalece la identidad territorial frente al turismo nacional e internacional.

Por lo tanto, esta investigación tiene como propósito principal identificar y analizar los ingredientes tradicionales utilizados en la elaboración del canelazo en Montecristi, explorando además su relación con las prácticas culturales y sociales de la comunidad. De este modo, se busca contribuir al rescate del patrimonio cultural

inmaterial, generando herramientas que permitan su preservación y promoción como parte integral de la hospitalidad y la hotelería en Ecuador.

## **1. JUSTIFICACIÓN**

La investigación sobre la identificación de los ingredientes autóctonos para la elaboración del canelazo en el cantón Montecristi es de gran relevancia por varias razones que abarcan aspectos culturales, turísticos y económicos, así como la conservación del patrimonio inmaterial de la región.

### **1.1. Justificación práctica**

La presente investigación se fundamenta en la necesidad de rescatar y preservar las tradiciones culturales asociadas a la elaboración del canelazo en el cantón Montecristi, con un enfoque práctico que permita su integración en el ámbito turístico y gastronómico. En un contexto donde las comunidades locales buscan fortalecer su identidad cultural y potenciar el desarrollo económico sostenible, este estudio ofrece una oportunidad para destacar el valor del canelazo como un producto patrimonial que puede ser incorporado en experiencias turísticas diferenciadas.

Desde una perspectiva práctica, la identificación de los ingredientes y procesos tradicionales del canelazo permitirá crear una base de conocimiento aplicable a diversas iniciativas en hospitalidad y hotelería. Esto incluye el diseño de experiencias gastronómicas auténticas, talleres de preparación para visitantes y estrategias de comercialización que refuercen el vínculo entre el turismo y las tradiciones locales. Adicionalmente, el fortalecimiento del canelazo como producto turístico podría generar beneficios directos para los productores locales, promoviendo el uso de insumos autóctonos como la panela, la canela y frutas de la

región, y fomentando cadenas de valor sostenibles.

En este sentido, la investigación no solo contribuye a la puesta en valor de una bebida milenaria, sino que también responde a las demandas del sector turístico contemporáneo, que busca experiencias auténticas y enriquecedoras. Al documentar y promover el canelazo como un elemento emblemático de Montecristi, se abre un camino para fortalecer la identidad cultural de la región, diversificar su oferta turística y generar impactos positivos en la comunidad.

## **1.2. Justificación teórica**

La presente investigación se sustenta teóricamente en el reconocimiento del patrimonio cultural inmaterial como un elemento clave en la construcción de identidades colectivas y en la promoción del desarrollo sostenible. Según la UNESCO, las tradiciones, conocimientos y prácticas transmitidos de generación en generación representan un recurso valioso para preservar la diversidad cultural y fortalecer el sentido de pertenencia en las comunidades. En este contexto, el canelazo, como bebida milenaria, constituye un ejemplo tangible de cómo las manifestaciones gastronómicas pueden ser estudiadas y revalorizadas desde una perspectiva académica.

El análisis de los ingredientes y procesos de elaboración del canelazo en Montecristi se enmarca en teorías relacionadas con la antropología cultural y la sociología de la alimentación, las cuales destacan el papel de la gastronomía tradicional como una forma de comunicación simbólica y un reflejo de las dinámicas sociales, históricas y ecológicas de las comunidades. Asimismo, la investigación dialoga con enfoques del turismo cultural, que subrayan la importancia de integrar los saberes ancestrales en la oferta turística como estrategia para diversificar

productos y enriquecer la experiencia del visitante.

Desde el punto de vista académico, este estudio aporta al desarrollo del conocimiento en el campo de la hospitalidad y la hotelería, contribuyendo a una comprensión más profunda de cómo las bebidas tradicionales pueden ser resignificadas y adaptadas para satisfacer las demandas del turismo contemporáneo sin perder su autenticidad. Además, proporciona una base teórica para futuras investigaciones sobre la preservación y promoción de las prácticas culturales relacionadas con la gastronomía, alineándose con los objetivos de la sostenibilidad y la valorización del patrimonio intangible.

Por lo tanto, esta investigación no solo responde a un interés práctico, sino también a una necesidad teórica de explorar y documentar el valor cultural, histórico y social de las bebidas milenarias en el contexto ecuatoriano, contribuyendo al cuerpo de conocimiento académico sobre la preservación y difusión del patrimonio cultural.

### **1.3. Justificación metodológica**

La elección de la metodología para esta investigación responde a la necesidad de abordar de manera integral los aspectos culturales, sociales y gastronómicos que rodean la elaboración del canelazo en el cantón Montecristi. La naturaleza del tema requiere un enfoque metodológico cualitativo, complementado por herramientas cuantitativas, para garantizar un análisis riguroso y contextualizado que permita documentar los ingredientes tradicionales, así como los conocimientos y prácticas asociados a esta bebida milenaria.

En el plano cuantitativo, se incorpora la aplicación de encuestas dirigidas a habitantes y visitantes de Montecristi, con el propósito de recopilar datos sobre el

consumo, percepción y valoración del canelazo. Esta combinación metodológica permite una triangulación de la información, fortaleciendo la validez y confiabilidad de los resultados obtenidos.

#### **1.4. Planteamiento del problema**

La problemática central del tema de investigación radica en la falta de identificación y documentación precisa de los ingredientes autóctonos utilizados en la elaboración del canelazo en el cantón Montecristi, lo cual afecta negativamente su valoración y conservación como una bebida milenaria dentro del contexto de la hospitalidad y hotelería. Esta carencia de información detallada y sistematizada sobre los componentes específicos de la bebida pone en riesgo su autenticidad y su reconocimiento como parte del patrimonio cultural inmaterial de la región.

En primer lugar, la globalización y la modernización han traído consigo la homogeneización de las recetas tradicionales, lo cual ha llevado a una pérdida de los ingredientes originales utilizados en el canelazo. Estudios han demostrado que la preservación de las tradiciones culinarias está estrechamente relacionada con la identificación y uso adecuado de los ingredientes autóctonos (González, 2017). Sin una comprensión clara de estos ingredientes, es difícil mantener la autenticidad de la receta y, por ende, la integridad cultural de la bebida.

Además, la falta de promoción adecuada del canelazo en el sector turístico de Montecristi contribuye a su subvaloración. El turismo cultural depende en gran medida de la autenticidad y singularidad de las experiencias ofrecidas, y la falta de ingredientes originales puede diluir la experiencia turística (Peña, 2018). Por tanto, la identificación y documentación de los ingredientes no solo es crucial para la conservación del canelazo como bebida tradicional, sino también para su promoción

como atractivo turístico.

Finalmente, la transmisión de conocimientos sobre la preparación del canelazo a las futuras generaciones se ve comprometida sin una documentación adecuada. La pérdida de estos conocimientos podría llevar a la desaparición de esta tradición culinaria. Según el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2019), la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial requiere esfuerzos sistemáticos para documentar y promover prácticas tradicionales. Sin un registro detallado de los ingredientes autóctonos y su uso en la elaboración del canelazo, esta bebida corre el riesgo de perderse con el tiempo.

En resumen, la problemática principal se centra en la necesidad urgente de identificar y documentar los ingredientes autóctonos del canelazo en Montecristi para asegurar su conservación y promoción como parte del patrimonio cultural y como atractivo turístico. Abordar esta problemática no solo contribuirá a preservar la autenticidad de la bebida, sino que también fortalecerá su valor cultural y su potencial en la industria de la hospitalidad y hotelería.

## **1.5. Formulación del problema**

Falta de identificación y documentación precisa de los ingredientes autóctonos utilizados en la elaboración del canelazo en el cantón Montecristi

### **1.5.1. Objetivo de la investigación**

El objetivo de esta investigación es el canelazo, una bebida milenaria y representativa de la cultura ecuatoriana, en el contexto específico del cantón Montecristi. Se centra en identificar y analizar los ingredientes tradicionales utilizados en su preparación, así como los saberes prácticos asociados a su elaboración con el fin de rescatar su valor como patrimonio inmaterial.

A través de este estudio, se busca comprender como el canelazo trasciende su función gastronómica para convertirse en un símbolo de identidad cultural y un recurso con potencial para el desarrollo turístico y la promoción del patrimonio local.

#### **1.5.2. Campo de acción**

El objeto de esta investigación es el canelazo, una bebida milenaria y representativa de la cultura ecuatoriana, en el contexto específico del cantón Montecristi. Se centra en identificar y analizar los ingredientes tradicionales utilizados en su preparación, así como los saberes y prácticas asociados a su elaboración, con el fin de rescatar su valor como patrimonio cultural inmaterial.

A través de este estudio, se busca comprender cómo el canelazo trasciende su función gastronómica para convertirse en un símbolo de identidad cultural y un recurso con potencial para el desarrollo turístico y la promoción del patrimonio local.

#### **1.5.3. Variable independiente**

La variable independiente en esta investigación se basa en los ingredientes tradicionales utilizados en la elaboración del canelazo en el cantón Montecristi.

#### **1.5.4. Variable dependiente**

La variable dependiente en esta investigación es en el valor cultural y patrimonial del canelazo como elemento representativo de la identidad de Montecristi.

### **1.6. Objetivo general**

Analizar el potencial cultural y turístico del canelazo mediante la identificación de sus ingredientes autóctonos y las prácticas tradicionales asociadas en el cantón Montecristi, para contribuir a su preservación como patrimonio inmaterial del cantón.

### **1.6.1 Objetivos específicos**

Identificar los ingredientes tradicionales utilizados en la elaboración del canelazo en Montecristi, resaltando su origen, disponibilidad y propiedades organolépticas.

Explorar las prácticas socioculturales y contextos festivos donde se consume el canelazo, valorando su papel como símbolo de identidad comunitaria.

Proponer estrategias de integración del canelazo como experiencia turística en productos de hospitalidad local, fomentando su promoción en rutas gastronómicas y eventos culturales.

### **1.7. Hipótesis general**

La identificación y preservación de los ingredientes tradicionales del canelazo, así como la revalorización de las prácticas culturales asociadas a su elaboración, contribuyen significativamente a fortalecer la identidad cultural del cantón Montecristi y tienen un alto potencial para ser integrados en el desarrollo turístico y gastronómico de la región.

#### **1.7.1. Hipótesis nula**

La identificación y preservación de los ingredientes tradicionales del canelazo, así como la revalorización de las prácticas culturales asociadas a su elaboración, no tienen un impacto significativo en el fortalecimiento de la identidad cultural del cantón Montecristi ni en su integración en el desarrollo turístico y gastronómico de la región.

#### **1.7.2. Resultados y relevancia**

Los resultados de esta investigación permitirán obtener una comprensión detallada de los ingredientes tradicionales que componen el canelazo en el cantón Montecristi, así como las prácticas culturales y sociales asociadas a su preparación

y consumo. La relevancia de estos resultados radica en la posibilidad de generar estrategias para la preservación y promoción del canelazo como patrimonio cultural inmaterial. Además, se podrán identificar iniciativas que utilicen esta bebida como un elemento distintivo en la oferta turística local, lo que podría diversificar la propuesta gastronómica y fortalecer la identidad territorial frente a los turistas nacionales e internacionales.

### **1.8. Estructura del trabajo**

La estructura del trabajo de investigación estará organizada en varios capítulos que permitirán abordar de manera integral el tema de la identificación y revalorización del canelazo en el cantón Montecristi. La organización comienza con la introducción la cual en este capítulo se presentará el contexto general de la investigación, la justificación del estudio, los objetivos, la hipótesis y el planteamiento del problema. Se explicará la relevancia del canelazo como una bebida tradicional ecuatoriana y su vínculo con la identidad cultural de Montecristi, así como la importancia de su preservación y promoción en el ámbito turístico.

En el marco teórico se abordarán las teorías y conceptos clave relacionados con el patrimonio cultural inmaterial, la gastronomía tradicional, y el turismo cultural. Se explorarán investigaciones previas sobre bebidas tradicionales en Ecuador y otras partes del mundo, así como el rol de las bebidas autóctonas en el desarrollo turístico y en la preservación de la identidad cultural. Además, se discutirá la relevancia del canelazo dentro del contexto social y cultural de Montecristi. En la metodología describirá el enfoque metodológico utilizado en la investigación. Se detallarán las técnicas de recolección de datos, como encuestas a la comunidad. Además, se explicará el proceso de análisis cuantitativo, y cómo se llevará a cabo la triangulación de datos para asegurar la validez y confiabilidad de los resultados. En

el análisis de los Ingredientes y Prácticas Culturales del Canelazo se presentará la identificación de los ingredientes tradicionales del canelazo en Montecristi, así como un análisis profundo de su origen, características y variaciones. También se explorarán las prácticas culturales asociadas a la preparación y consumo de la bebida, destacando su rol en festividades, celebraciones y rituales locales. En el impacto del Canelazo en el turismo y desarrollo local se analizará el potencial del canelazo como producto turístico, evaluando su capacidad para contribuir al desarrollo económico y sostenible de Montecristi. Se explorarán oportunidades para integrarlo en experiencias turísticas, como talleres de cocina, festivales gastronómicos y rutas culturales. Además, se discutirán las posibles estrategias para promover el canelazo como un atractivo turístico distintivo.

En conclusiones y recomendaciones se presentarán las conclusiones principales de la investigación, basadas en los hallazgos obtenidos a lo largo del estudio. Se ofrecerán recomendaciones prácticas para la preservación y promoción del canelazo como parte del patrimonio cultural inmaterial de Montecristi. También se sugerirán estrategias para integrarlo de manera efectiva en el desarrollo del turismo local y en la oferta gastronómica de la región. En referencias bibliográficas incluirá todas las fuentes consultadas para la elaboración de la tesis, tales como libros, artículos académicos, informes y recursos digitales relacionados con la gastronomía tradicional, el patrimonio cultural y el turismo. Y en los anexos se incluirán los instrumentos utilizados para la recolección de datos, como las encuestas y las guías de entrevistas, así como cualquier otro material relevante para la investigación (fotografías, gráficos, tablas, etc.).

## CAPITULO II

### 2. MARCO TEÓRICO

El canelazo es una bebida tradicional de origen andino, cuyas raíces se remontan a la época colonial. Su preparación combina elementos introducidos por los colonizadores españoles, como el aguardiente, con ingredientes locales, como la canela y diversas frutas andinas. Según González (2017), el canelazo simboliza una fusión cultural que refleja la interacción entre las prácticas indígenas y europeas. En Montecristi, aunque no es una región andina, la bebida ha sido adoptada y adaptada debido a la migración interna y la interculturalidad (Peña, 2018).

En la actualidad, el canelazo se consume principalmente durante festividades y eventos culturales, siendo un símbolo de hospitalidad y cohesión social. El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2019) señala que las bebidas tradicionales como el canelazo juegan un papel crucial en la preservación de la identidad cultural y la promoción de las tradiciones locales.

#### 2.1.1. Contextualización de Montecristi y su Relación con el Objeto de Estudio

El cantón Montecristi, ubicado en la provincia de Manabí, Ecuador, es un territorio de gran relevancia histórica y cultural. Fundado en 1829, Montecristi es ampliamente reconocido por su legado artesanal, en especial la confección de los sombreros de paja toquilla, declarados Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO (UNESCO, 2012). Además, la ciudad es un símbolo del proceso constituyente del país, al ser la sede de la Asamblea Constituyente de 2007-2008.

El clima de Montecristi es tropical seco, con temperaturas promedio entre 24 °C y 28 °C, condiciones que favorecen el cultivo de una variada gama de productos agrícolas como la caña de azúcar, frutas cítricas y hierbas aromáticas (Instituto

Nacional de Meteorología e Hidrología [INAMHI], 2020). Estos recursos naturales forman parte fundamental de la cultura gastronómica local, entre cuyos productos se destaca el canelazo, una bebida tradicionalmente caliente, elaborada a base de aguardiente de caña y endulzada con panela, aromatizada con canela y, en ocasiones, frutas como el naranjillo o el mortiño.

El canelazo, si bien tiene origen serrano, ha sido adaptado y apropiado en diversas regiones del país, incluyendo Montecristi, donde ha adquirido características particulares gracias a los ingredientes autóctonos y técnicas locales de elaboración. De esta manera, la identificación de los ingredientes específicos utilizados en Montecristi resulta fundamental para reconocer las prácticas culinarias propias de la región y su aporte a la identidad cultural y gastronómica local.

La elaboración del canelazo en Montecristi, más allá de su función como bebida tradicional, tiene una dimensión sociocultural importante, ya que está asociada a celebraciones patronales, festividades religiosas y encuentros comunitarios. En el contexto de la hospitalidad y hotelería, comprender y preservar las preparaciones tradicionales como el canelazo contribuye al fortalecimiento de una oferta turística auténtica y diferenciada, orientada hacia el turismo cultural y gastronómico (Hjalager & Richards, 2002).

### **2.1.2. Fundamentación Conceptual**

El canelazo tiene un notable impacto cultural y turístico en Montecristi. La bebida se promociona en eventos culturales y turísticos, atrayendo tanto a locales como a visitantes. El Departamento de Turismo de Montecristi (2022) destaca que la promoción de bebidas tradicionales como el canelazo puede aumentar el atractivo turístico de la región, proporcionando experiencias auténticas y enriquecedoras a los

turistas.

La presente investigación se sustenta en un conjunto de conceptos interrelacionados que permiten comprender el valor cultural, patrimonial y turístico de las manifestaciones gastronómicas tradicionales, en particular del canelazo, en el cantón Montecristi. Entre los principales ejes conceptuales que orientan el análisis se encuentran el patrimonio cultural inmaterial, la gastronomía tradicional, y el turismo cultural y experiencial.

### **2.1.3. Patrimonio Cultural Inmaterial**

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2003) define el patrimonio cultural inmaterial como “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas —junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes— que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural.” Este patrimonio se transmite de generación en generación, siendo recreado constantemente por las comunidades en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, proporcionando así un sentido de identidad y continuidad.

En este marco, las prácticas culinarias tradicionales, como la preparación del canelazo, constituyen expresiones significativas del patrimonio inmaterial, en tanto encapsulan conocimientos ancestrales, técnicas culinarias, y rituales sociales asociados al acto de cocinar y compartir. Identificar, documentar y valorizar estas manifestaciones es esencial para su salvaguardia frente a los procesos de homogeneización cultural que trae consigo la globalización.

### **2.1.4. Gastronomía Tradicional**

La gastronomía tradicional es entendida como el conjunto de saberes,

prácticas y productos culinarios transmitidos históricamente dentro de una comunidad, y que responden a factores culturales, geográficos, climáticos y simbólicos propios del territorio (Montanari, 2006). Esta forma de cocina no solo satisface necesidades alimenticias, sino que también cumple funciones identitarias y sociales.

En el contexto ecuatoriano, la gastronomía tradicional es reconocida como un componente clave del patrimonio intangible, por su capacidad de expresar la diversidad cultural del país. El canelazo, como bebida típica en celebraciones y encuentros comunitarios, adquiere una dimensión simbólica y afectiva que trasciende su función material, siendo también un marcador de identidad local.

#### **2.1.5. Turismo Cultural y Experiencial**

El turismo cultural, según la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2018), se refiere a aquel tipo de turismo que está motivado por el interés del turista en conocer, descubrir, experimentar y consumir los bienes y servicios culturales tangibles e intangibles de un destino. En los últimos años, ha cobrado relevancia el turismo experiencial, una vertiente que busca generar vivencias auténticas y memorables a través del contacto directo con las costumbres, saberes y estilos de vida locales.

En este sentido, la gastronomía tradicional representa un recurso estratégico dentro del diseño de productos turísticos sostenibles y diferenciadores. La inclusión del canelazo en la oferta turística de Montecristi, como experiencia culinaria y cultural, permite diversificar el destino, promover el consumo responsable y fortalecer la participación de las comunidades locales en el desarrollo turístico.

#### **2.1.6. Identidad y Cultura Local**

La identidad cultural constituye uno de los pilares fundamentales en la

configuración de las expresiones sociales, económicas y gastronómicas de un territorio. En el caso del cantón Montecristi, la cultura local se distingue por una profunda conexión con las tradiciones artesanales, gastronómicas y festivas, enraizadas en la historia precolombina y en la herencia mestiza que caracteriza a la región (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2019).

Montecristi es reconocido principalmente por ser cuna del sombrero de paja toquilla, declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2012. Sin embargo, más allá de esta manifestación artesanal, la gastronomía local representa un componente esencial de su identidad, donde bebidas tradicionales como el canelazo adquieren un valor simbólico y social relevante. Estas preparaciones no solo cumplen una función alimenticia, sino que son portadoras de prácticas ancestrales y de significados culturales que refuerzan el sentido de pertenencia y cohesión comunitaria (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2020).

#### **2.1.7. Definición de bebidas tradicionales y su clasificación**

Las bebidas tradicionales constituyen una manifestación tangible de la identidad cultural de un pueblo, transmitida de generación en generación. De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2003), las tradiciones culinarias, incluidas las bebidas, forman parte del patrimonio cultural inmaterial, expresando saberes ancestrales, técnicas de elaboración y prácticas sociales propias de cada comunidad. En este sentido, una bebida tradicional se define como aquella preparación líquida, generalmente de consumo popular, que se produce utilizando ingredientes autóctonos, técnicas artesanales y métodos de preparación transmitidos oralmente o mediante la práctica constante (García, 2018).

En el contexto ecuatoriano, y específicamente en la provincia de Manabí, las bebidas tradicionales no solo cumplen una función alimenticia, sino también simbólica y ritual, estando presentes en celebraciones religiosas, festividades locales y reuniones familiares (Cevallos, 2016).

En el cantón Montecristi, conocido por su riqueza cultural y su profundo respeto por las tradiciones, las bebidas tradicionales pueden clasificarse de acuerdo con diversos criterios como su temperatura de consumo (calientes o frías), su contenido alcohólico (con o sin alcohol) y su finalidad social (festivas, medicinales o cotidianas).

**Bebidas calientes:** Dentro de esta categoría se encuentra el canelazo, una bebida típica preparada a base de agua de canela, aguardiente artesanal y azúcar o panela. Su consumo es común en eventos sociales y celebraciones patronales, especialmente en temporadas de clima frío (Vera, 2020).

**Bebidas frías:** Se destacan bebidas refrescantes como jugos naturales y batidos a base de frutas locales como el tamarindo, la guanábana y el maracuyá.

**Bebidas con alcohol:** Además del canelazo, el cantón Montecristi produce artesanalmente bebidas a base de aguardiente de caña, muchas veces combinadas con frutas tropicales para obtener sabores únicos.

**Bebidas sin alcohol:** Incluyen preparaciones como coladas de maíz morado y bebidas de cacao tradicional, utilizadas tanto en la alimentación diaria como en contextos ceremoniales.

La elaboración de estas bebidas implica el uso de ingredientes locales que varían según la estacionalidad y la disponibilidad de productos, lo cual refleja la estrecha relación entre las costumbres alimentarias y el entorno natural (Pérez, 2017).

La identificación de las bebidas tradicionales y su clasificación resulta esencial no solo para la preservación cultural, sino también para el fortalecimiento de la oferta turística-gastronómica de Montecristi. Entender las bebidas tradicionales en su contexto específico permite resaltar la importancia de productos como el canelazo, cuya preparación no solo involucra un recetario, sino también prácticas culturales que consolidan la identidad local.

#### **2.1.8. El canelazo como bebida milenaria ecuatoriana**

El canelazo es una bebida tradicional ecuatoriana con una profunda carga simbólica y cultural, cuyo origen se remonta a tiempos precolombinos y coloniales, cuando los pueblos indígenas utilizaban infusiones calientes de hierbas y frutas nativas como parte de sus prácticas alimenticias y espirituales. A lo largo del tiempo, esta bebida ha evolucionado integrando elementos traídos por los colonizadores, como la canela y el aguardiente, dando lugar a una fusión cultural que hoy constituye una de las expresiones más representativas de la gastronomía festiva de las regiones andinas del Ecuador.

Aunque su presencia es más común en la Sierra, el canelazo ha trascendido las fronteras geográficas y culturales, siendo adoptado y reinterpretado en zonas como la Costa ecuatoriana, incluyendo el cantón Montecristi, donde ha adquirido características propias según los ingredientes disponibles y los contextos de consumo. Esta capacidad de adaptación es una muestra de su vitalidad como patrimonio inmaterial.

El carácter “milenario” del canelazo no solo se refiere a su antigüedad, sino también a su condición de práctica viva, recreada continuamente por las comunidades. En sus versiones más antiguas, esta bebida no contenía alcohol, y se elaboraba a partir de infusiones de hierbas y frutas con propiedades medicinales,

como el naranjillo o el mortiño. Con el tiempo, se incorporó el aguardiente de caña, convirtiéndose en una bebida socialmente asociada a celebraciones nocturnas, festividades religiosas y momentos de confraternidad.

El canelazo se caracteriza por ser una bebida caliente, ideal para climas fríos, y se sirve tradicionalmente en tazas de barro o vidrio, lo que refuerza su carácter artesanal. Su preparación incluye ingredientes naturales como la canela, el agua, la panela y frutas ácidas, las cuales varían según la región. En Montecristi, por ejemplo, se ha documentado el uso de maracuyá, naranja agria y otros cítricos como sustitutos del naranjillo, adaptando la receta original a los sabores del trópico seco costeño.

Como expresión del patrimonio cultural intangible, el canelazo cumple una función integradora: reúne a las personas en torno al fuego, fomenta la conversación y simboliza hospitalidad. Su preparación casera y su uso en eventos populares lo convierten en un elemento de identidad que merece ser valorado, preservado y promovido como parte de la oferta turística-cultural de las distintas regiones del país.

Desde el enfoque de la hospitalidad y el turismo, el reconocimiento del canelazo como bebida milenaria ecuatoriana ofrece una oportunidad estratégica para rescatar saberes ancestrales, generar experiencias auténticas para los visitantes, y fortalecer las economías locales mediante el turismo gastronómico. Integrarlo en rutas turísticas, festivales culinarios o experiencias vivenciales no solo contribuye a la dinamización del sector turístico, sino que también promueve el orgullo cultural y la sostenibilidad patrimonial.

#### **2.1.9. Patrimonio Cultural Inmaterial y Gastronomía.**

El Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) es un conjunto de prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades,

grupos y, en algunos casos, individuos reconocen como parte integral de su patrimonio cultural. Dentro de este contexto, la gastronomía ocupa un lugar destacado debido a su capacidad para reflejar las tradiciones, valores, historia y la identidad de un pueblo. En el caso de Montecristi, un cantón de la provincia de Manabí, Ecuador, el canelazo se presenta como una bebida representativa que no solo tiene un profundo significado cultural, sino que también simboliza la riqueza de los ingredientes locales y el proceso de elaboración artesanal.

El canelazo, una bebida tradicional que se consume principalmente durante las festividades y épocas de frío, es una manifestación gastronómica que involucra una combinación de ingredientes autóctonos y el saber popular de las comunidades. En Montecristi, esta bebida no es solo un producto de consumo, sino que representa una vivencia cultural en la que se conjugan elementos históricos, sociales y geográficos del cantón. La identificación de los ingredientes de este canelazo es crucial para entender cómo la gastronomía se ha mantenido y transmitido de generación en generación, preservando las costumbres locales y promoviendo la identidad cultural.

La gastronomía, como patrimonio cultural inmaterial, no solo se compone de recetas o ingredientes, sino también de los saberes y prácticas que se transmiten a través de los años. En Montecristi, la elaboración del canelazo es un ejemplo claro de cómo las tradiciones culinarias pueden funcionar como vehículos de identidad cultural, transmitiendo de generación en generación el conocimiento sobre los ingredientes autóctonos y las técnicas de preparación. El canelazo, en este sentido, actúa como un medio de resistencia cultural frente a la homogeneización global, preservando una tradición que refleja las particularidades geográficas, sociales y económicas del cantón.

Además, el canelazo cumple un rol social importante. Su preparación y consumo están ligados a momentos de convivencia comunitaria, reforzando vínculos sociales y promoviendo la cohesión social dentro de las comunidades de Montecristi. La bebida también refleja la adaptabilidad de las costumbres locales a las necesidades y recursos del entorno, lo que la convierte en un producto de gran valor dentro del patrimonio cultural inmaterial de Ecuador.

#### **2.1.10. Concepto de patrimonio cultural inmaterial (UNESCO)**

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) define el patrimonio cultural inmaterial como “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas —junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes— que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural” (UNESCO, 2003). Este tipo de patrimonio se transmite de generación en generación y es constantemente recreado por las comunidades en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, otorgando un sentido de identidad y continuidad que contribuye a promover el respeto hacia la diversidad cultural y la creatividad humana.

En el contexto del cantón Montecristi, ubicado en la provincia de Manabí, Ecuador, este concepto adquiere una dimensión particular al ser una localidad reconocida por su riqueza cultural, su historia ligada a las raíces montubias y mestizas, y la presencia de expresiones tradicionales como la elaboración del sombrero de paja toquilla, declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2012. No obstante, Montecristi también conserva una serie de prácticas alimentarias tradicionales que constituyen expresiones vivas del patrimonio cultural inmaterial de la región.

Entre dichas expresiones se encuentra la preparación del canelazo, una bebida caliente de tradición ancestral que, aunque presente en distintas regiones de la Sierra ecuatoriana, ha sido adoptada, adaptada y resignificada en el contexto sociocultural de Montecristi. La elaboración del canelazo no solo representa una práctica culinaria, sino que implica también el conocimiento empírico sobre los ingredientes autóctonos, los saberes transmitidos oralmente sobre sus propiedades, su simbolismo festivo, y su rol dentro de la hospitalidad local y las celebraciones populares.

En este sentido, identificar los ingredientes utilizados en la preparación del canelazo en el cantón Montecristi no solo permite documentar una práctica gastronómica específica, sino que también contribuye a la revalorización del patrimonio cultural inmaterial local desde una perspectiva que articula la identidad culinaria con la hospitalidad. Tal investigación se enmarca dentro de los lineamientos propuestos por la UNESCO para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, al promover la documentación, la transmisión y la sostenibilidad de saberes tradicionales en riesgo de desaparecer ante la globalización y la homogeneización cultural.

La gastronomía, entendida como parte del patrimonio cultural inmaterial, juega un papel central en la configuración de la identidad de los pueblos, y su estudio resulta fundamental dentro del campo de la hospitalidad y la hotelería, en tanto permite integrar prácticas locales auténticas a la oferta turística, contribuyendo al desarrollo sustentable y al fortalecimiento del sentido de pertenencia comunitario.

#### **2.1.11. Gastronomía tradicional como expresión del patrimonio**

Según García (2012), la gastronomía no solo está vinculada al acto de comer, sino que se configura como un acto cultural en el que se transmiten valores,

costumbres y tradiciones. A través de sus recetas, técnicas de preparación y los ingredientes utilizados, los pueblos preservan y manifiestan su historia y sus prácticas cotidianas. En este sentido, la gastronomía de Montecristi refleja la fusión de influencias indígenas, africanas y europeas, que se han mantenido a lo largo de los siglos y se perpetúan a través de la preparación de platos tradicionales.

La preparación del canelazo, por su parte, forma parte de este repertorio de prácticas culinarias que no solo sirven como una forma de sustento, sino también como un símbolo de convivencia y celebración. De acuerdo con León (2018), las bebidas tradicionales como el canelazo están íntimamente ligadas a las festividades y celebraciones populares, y en muchos casos, son un medio para fortalecer el sentido de comunidad y pertenencia.

Su preparación y consumo están asociados a la temporada de frío, especialmente durante las festividades de fin de año, como las fiestas de la Virgen de la Merced en Montecristi, donde esta bebida es una tradición inquebrantable.

La preparación del canelazo incluye una mezcla de ingredientes sencillos pero representativos, tales como el aguardiente, la canela, el azúcar, el clavo de olor y en algunos casos, frutas cítricas como el naranjillo o la naranja. Según Gómez (2015), la canela es el ingrediente principal que da nombre a la bebida, pero la incorporación de aguardiente local y especias demuestra la creatividad de los pobladores de Montecristi para adaptar productos locales y extranjeros en su cocina.

#### **2.1.12. Identidad Cultural y Sentido de Pertenencia**

La identidad cultural se entiende como el conjunto de características y elementos que permiten a un grupo de personas reconocerse a sí mismos como parte de una comunidad distintiva. Según Hall (1996), la identidad cultural es un proceso dinámico, influenciado por diversas interacciones sociales, históricas y

geográficas que dan forma a los valores, costumbres y creencias de una comunidad. En el caso de Montecristi, la identidad cultural se construye a través de una mezcla de tradiciones ancestrales, como la influencia indígena y afrodescendiente, con elementos de la cultura mestiza, producto del mestizaje que caracterizó la región.

La gastronomía, particularmente la preparación del canelazo, representa una de las formas en que se expresa esta identidad cultural. El canelazo, bebida a base de aguardiente, canela y otros ingredientes autóctonos, ha sido transmitida a través de generaciones, siendo una de las principales manifestaciones culturales que distingue al cantón Montecristi dentro del contexto ecuatoriano. La práctica de compartir esta bebida en festividades locales y encuentros sociales refuerza el sentido de pertenencia de los montecristeños hacia su comunidad.

El sentido de pertenencia se refiere al sentimiento de conexión y compromiso de un individuo con su comunidad, su territorio y sus tradiciones. Este concepto está estrechamente relacionado con la identidad cultural, ya que es a través de las prácticas culturales que los individuos consolidan su vínculo emocional y social con su comunidad (Schultz, 2004). En Montecristi, el canelazo desempeña un papel fundamental en este proceso, ya que, al ser una tradición que se vive y se comparte en conjunto, permite a los habitantes no solo preservar una costumbre, sino también fortalecer su identidad colectiva.

Según Tuan (1977), el sentido de pertenencia está relacionado con el concepto de "lugar", que no solo tiene una dimensión física, sino también una simbólica. El canelazo, como bebida local, refuerza este sentido de lugar, ya que está intrínsecamente vinculado con el clima frío de la región y las festividades tradicionales, como las celebraciones religiosas y culturales, creando así un ambiente de cohesión social.

### **2.1.13. Teorías sobre identidad colectiva y cultural**

La identidad colectiva y cultural constituye un eje fundamental para comprender las prácticas alimentarias tradicionales de una comunidad, como es el caso del canelazo en el cantón Montecristi. Desde la perspectiva de la antropología cultural y la sociología, la identidad colectiva se entiende como un proceso dinámico de construcción social, donde los individuos comparten símbolos, costumbres, valores y expresiones culturales que los identifican como parte de un grupo (Calhoun, 1994; Castells, 1997).

En el contexto del cantón Montecristi, esta identidad se configura a través de múltiples elementos patrimoniales, entre ellos, la gastronomía local. Las bebidas tradicionales como el canelazo no solo cumplen una función alimentaria, sino que también actúan como marcadores culturales que refuerzan el sentido de pertenencia y la memoria colectiva de sus habitantes.

En este sentido, la teoría de la identidad cultural propuesta por Stuart Hall (1990) resulta pertinente, al destacar que la cultura no es una esencia fija, sino una construcción histórica que se transforma constantemente mediante procesos de interacción social y recontextualización de prácticas.

Asimismo, el concepto de "habitus", propuesto por Pierre Bourdieu (1977), permite entender cómo las disposiciones culturales y gastronómicas en Montecristi se transmiten mediante la socialización y se reflejan en la selección y uso de ingredientes particulares del canelazo, como la canela, el clavo de olor, el aguardiente artesanal y frutas locales. Estos elementos son parte del capital simbólico que distingue a la comunidad montecristense dentro del imaginario cultural nacional.

El canelazo, entonces, puede ser analizado como una manifestación tangible

de la identidad cultural colectiva, cuya preservación está intrínsecamente ligada a la valorización del patrimonio inmaterial de Montecristi. En este marco, la identificación de sus ingredientes no constituye únicamente un ejercicio técnico, sino también un acto de reconocimiento de la memoria culinaria y del legado cultural de la comunidad.

#### **2.1.14. Prácticas simbólicas del consumo del canelazo**

El canelazo, bebida tradicional andina de origen mestizo, ha trascendido su función meramente alimentaria para convertirse en un símbolo cultural con múltiples significados sociales, rituales y simbólicos en diversas regiones del Ecuador. En el cantón Montecristi, situado en la provincia de Manabí, el consumo de esta bebida no solo responde a fines recreativos o de abrigo, sino que se inscribe en un entramado de prácticas sociales que reflejan la identidad y memoria colectiva de sus habitantes.

En el contexto montecristense, el canelazo se asocia frecuentemente con celebraciones religiosas, festividades locales, encuentros familiares y espacios de socialización nocturna. Su elaboración artesanal, a base de aguardiente (generalmente de caña), agua de canela, azúcar y frutas propias de la zona como el naranjillo o el maracuyá, forma parte de un saber tradicional que se transmite de generación en generación. Esta transmisión no solo preserva técnicas culinarias, sino también narrativas identitarias que refuerzan el sentido de pertenencia a la comunidad.

Desde una perspectiva simbólica, el canelazo opera como un marcador de cohesión social. Según Douglas (2002), los alimentos y bebidas no deben entenderse únicamente por sus propiedades nutricionales, sino por su capacidad para estructurar relaciones sociales y representar sistemas de valores. En este sentido, el acto de compartir un canelazo en Montecristi puede interpretarse como una forma de hospitalidad, solidaridad y reafirmación de vínculos afectivos,

especialmente en contextos donde el clima o el entorno favorecen la convivencia íntima.

Asimismo, el canelazo cumple una función ritual en ciertas festividades religiosas, como las novenas navideñas o las fiestas patronales, donde su distribución entre los asistentes representa un gesto de comunión y reciprocidad. Según Bourdieu (1984), estas prácticas simbólicas refuerzan la reproducción cultural, pues legitiman el gusto y las preferencias de los grupos sociales a través de sus hábitos alimentarios.

En términos turísticos, el canelazo también representa un producto cultural con valor patrimonial. Su oferta en ferias gastronómicas, mercados artesanales o experiencias culinarias locales constituye una oportunidad para revalorizar la tradición y posicionar el destino como un referente de autenticidad. Tal como señalan Gómez y Vargas (2019), el rescate de las bebidas tradicionales puede fortalecer el turismo vivencial y promover el desarrollo sostenible desde un enfoque endógeno.

En consecuencia, la identificación de los ingredientes del canelazo en Montecristi no solo aporta al conocimiento técnico-gastronómico del producto, sino que permite comprender las lógicas simbólicas que atraviesan su consumo y resignificación en distintos contextos sociales. Esta comprensión integral es fundamental en el campo de la hospitalidad y hotelería, pues permite diseñar experiencias que respeten y valoren el patrimonio inmaterial local, contribuyendo a su salvaguarda y difusión.

#### **2.1.15. Turismo Cultural y Hospitalidad**

El cantón Montecristi se erige como un referente de riqueza cultural, histórica y artesanal, constituyéndose en un destino turístico de gran relevancia para el desarrollo del turismo cultural en la región litoral del país. Este cantón, cuna de la

identidad manabita y reconocido a nivel internacional por la elaboración del sombrero de paja toquilla —declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2012—, combina de manera armoniosa sus tradiciones, manifestaciones artísticas y costumbres locales con una hospitalidad que se fundamenta en la calidez y el sentido de pertenencia de sus habitantes.

El turismo cultural, según la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2018), se define como “un tipo de actividad turística en la que la motivación esencial del visitante es aprender, descubrir, experimentar y consumir los atractivos/productos culturales tangibles e intangibles en un destino turístico”. En este sentido, Montecristi presenta un entorno propicio para el desarrollo de esta modalidad de turismo, al ofrecer una amplia gama de recursos patrimoniales que incluyen sitios históricos, ferias artesanales, gastronomía típica y celebraciones religiosas como la fiesta de la Virgen de Monserrate, patrona del cantón.

La hospitalidad en Montecristi se manifiesta no solo en el servicio ofrecido por los establecimientos turísticos, sino también en las prácticas cotidianas de la comunidad, que actúan como custodios de sus tradiciones. Esta relación simbiótica entre anfitriones y visitantes fortalece la experiencia turística al brindar un acercamiento genuino a la cultura local. De acuerdo con Lashley (2000), la hospitalidad en contextos turísticos debe entenderse como un conjunto de comportamientos, actitudes y servicios orientados a satisfacer al visitante, generando vínculos sociales y culturales que enriquecen la experiencia del viaje.

Uno de los elementos que integra esta vivencia cultural es la gastronomía tradicional, expresión tangible del patrimonio inmaterial del cantón. En este marco, el canelazo, bebida caliente preparada a base de aguardiente artesanal y especias, adquiere una relevancia simbólica y social dentro de las festividades y celebraciones

locales. La identificación de sus ingredientes en el contexto de Montecristi no solo contribuye a la documentación de su patrimonio gastronómico, sino que también refuerza la autenticidad de la experiencia cultural ofrecida a los visitantes.

Estudios recientes sobre la relación entre turismo y cultura destacan la importancia de preservar y promocionar los saberes tradicionales como parte de las estrategias de desarrollo turístico sostenible (Richards, 2018). En este sentido, la investigación orientada a identificar los ingredientes autóctonos y las técnicas utilizadas en la elaboración del canelazo puede aportar a la valorización del conocimiento ancestral de la comunidad montecristense, al tiempo que se generan oportunidades para la innovación en la oferta turística del cantón.

Así, Montecristi se presenta como un escenario privilegiado para el estudio de la interacción entre cultura, turismo y hospitalidad, donde la recuperación de prácticas tradicionales como la elaboración del canelazo contribuye tanto al fortalecimiento de la identidad local como a la diversificación del producto turístico.

#### **2.1.16. Integración de elementos patrimoniales en la oferta turística**

La integración de elementos patrimoniales en la oferta turística representa una estrategia fundamental para el desarrollo sostenible de los destinos, especialmente en territorios con una rica identidad cultural como el cantón Montecristi. En este contexto, el canelazo bebida tradicional constituye no solo un producto gastronómico típico, sino también un componente del patrimonio inmaterial que refleja prácticas sociales, saberes ancestrales y formas de vida locales.

El cantón Montecristi, es reconocido por su riqueza histórica, arquitectónica y artesanal, siendo cuna del sombrero de paja toquilla declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO (UNESCO, 2012). Sin embargo, su patrimonio gastronómico ha recibido una atención menos sistemática en el desarrollo

de productos turísticos. En este sentido, la revalorización del canelazo puede constituirse en una estrategia de diversificación de la oferta turística y de fortalecimiento de la identidad local.

La incorporación del canelazo como elemento patrimonial en la experiencia turística implica no solo su inclusión como producto en establecimientos gastronómicos, sino su contextualización en narrativas que refuercen el valor simbólico del mismo. Según Bessière (1998), la alimentación tradicional puede actuar como un “marcador cultural” que permite al visitante acceder a dimensiones profundas del lugar visitado. En consecuencia, la identificación rigurosa de los ingredientes utilizados en la elaboración del canelazo de Montecristi permite preservar su autenticidad y establecer diferencias frente a preparaciones similares en otras regiones andinas del Ecuador.

Desde una perspectiva de turismo cultural, el canelazo puede integrarse en circuitos turísticos, eventos temáticos o ferias gastronómicas que promuevan la participación comunitaria y el consumo responsable. Además, siguiendo a Richards (2001), el turismo basado en el patrimonio inmaterial tiene el potencial de estimular economías locales al tiempo que promueve el orgullo cultural y la cohesión social.

En suma, el reconocimiento del canelazo como parte del patrimonio cultural gastronómico de Montecristi permite no solo enriquecer la oferta turística del cantón, sino también fortalecer los procesos de salvaguarda cultural y desarrollo local. La presente investigación, al centrarse en la identificación de los ingredientes utilizados en su elaboración, contribuye con información valiosa para la preservación y promoción de este saber tradicional.

#### **2.1.17. Hospitalidad como gestión de experiencias culturales**

La hospitalidad, entendida más allá del acto de recibir y atender a los

visitantes, se configura como un sistema complejo de interacción cultural en el que se materializan saberes, prácticas y significados propios de una comunidad (Lugosi, 2008). Este enfoque es particularmente relevante en territorios como el cantón Montecristi, en la provincia de Manabí, Ecuador, donde la riqueza patrimonial y las manifestaciones culturales tradicionales constituyen un eje central de su propuesta turística.

Montecristi se caracteriza por ser un bastión de la identidad manabita, con una historia profundamente ligada a la elaboración del sombrero de paja toquilla, declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO (UNESCO, 2012), y una variada gastronomía que incorpora ingredientes autóctonos y técnicas tradicionales. En este contexto, el canelazo, se posiciona como un producto cultural que simboliza la calidez de la hospitalidad montecristense, especialmente durante celebraciones populares y festividades religiosas.

La identificación y documentación de los ingredientes del canelazo en Montecristi no solo responde a una necesidad de conservación del patrimonio gastronómico local, sino que también se convierte en una estrategia para potenciar experiencias turísticas significativas. Según Pine y Gilmore (1999), las experiencias auténticas, cuando son gestionadas adecuadamente, tienen un alto valor agregado en la economía de la experiencia. En este marco, la gastronomía tradicional actúa como vehículo de transmisión cultural y como recurso estratégico para el desarrollo de un turismo sostenible, sensible al contexto local.

Asimismo, la hospitalidad en Montecristi se expresa a través de un modelo de gestión basado en la comunalidad y la reciprocidad, donde los actores locales —comerciantes, artesanos, cocineros tradicionales— juegan un papel activo en la construcción de la experiencia turística (Zapata, Hall y Lindo, 2011). La revalorización

del canelazo, en tanto producto cultural, permite a la comunidad no solo visibilizar su identidad sino también generar oportunidades económicas inclusivas a partir de su conocimiento ancestral.

En consecuencia, el estudio de los ingredientes del canelazo desde una perspectiva académica y técnica contribuye a la consolidación de prácticas de hospitalidad que son culturalmente pertinentes y económicamente viables. Este enfoque se alinea con los principios del turismo cultural sostenible propuestos por la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2018), al promover la integración de los saberes locales en el diseño de productos turísticos que respeten y valoren la diversidad cultural.

## **2.2. Estudios Previos y Referencias Nacionales e Internacionales**

### **2.2.1. Estudios Previos**

En el marco de la gastronomía tradicional ecuatoriana, el canelazo se ha consolidado como una bebida emblemática de las regiones andinas, caracterizada por su preparación a base de agua de canela, jugo de naranjilla y aguardiente de caña. Sin embargo, los estudios específicos sobre la elaboración del canelazo en regiones específicas como Montecristi son escasos, lo cual refuerza la pertinencia del presente estudio.

A nivel nacional, investigaciones como la de Paredes (2020) han abordado el canelazo desde una perspectiva cultural y sensorial, destacando su importancia durante festividades locales en la Sierra ecuatoriana. No obstante, este estudio no profundiza en las variantes regionales ni en los ingredientes específicos utilizados en la región costa-andina, como es el caso de Montecristi, provincia de Manabí.

Por otro lado, estudios gastronómicos realizados por estudiantes de institutos superiores y universidades, como el trabajo de investigación de Cedeño y Vera

(2021), han analizado la riqueza culinaria manabita, incluyendo bebidas tradicionales como el café pasado y la chicha, pero omiten el canelazo como objeto de estudio específico, lo que denota un vacío investigativo en torno a esta bebida en el contexto costeño.

En el caso particular de Montecristi, los registros culturales recogidos por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) reconocen la diversidad alimentaria de la zona, sin embargo, las bebidas tradicionales no siempre han sido objeto de sistematización, pese a su relevancia en el contexto turístico y de hospitalidad.

### **2.2.2. Referencias Nacionales**

El Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR, 2019) ha promovido el rescate de preparaciones tradicionales como parte de las rutas gastronómicas, con el objetivo de fortalecer la identidad culinaria del país. Aunque el canelazo se ha mencionado en algunos catálogos turísticos como bebida tradicional andina, no se ha detallado su presencia o adaptación en zonas de transición cultural como Montecristi.

Adicionalmente, el recetario patrimonial “Sabores del Ecuador” (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2017) incluye una breve descripción del canelazo en su forma tradicional, pero no contempla variaciones regionales ni investigaciones sobre la procedencia o adaptación de sus ingredientes en contextos costeños.

El Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) del cantón Montecristi (2020) hace alusión al potencial turístico y cultural de la zona, incluyendo su gastronomía como eje estratégico. Sin embargo, no se identifica un inventario detallado de bebidas tradicionales, lo cual representa una oportunidad para investigaciones orientadas a documentar preparaciones específicas como el canelazo desde un enfoque etnogastronómico.

### 2.2.3. Referencias Internacionales

En el contexto internacional, investigaciones como la de Contreras y Gracia-Arnaiz (2013) han abordado la alimentación tradicional como un elemento identitario y de resistencia cultural, destacando la importancia de documentar las prácticas culinarias locales ante la amenaza de homogeneización global.

Asimismo, estudios realizados en países andinos como Perú y Colombia han identificado variaciones del canelazo —como el "calentado" o "aguardiente con panela y canela"— como elementos de herencia común entre culturas indígenas y mestizas de la región (Londoño, 2018). Estas investigaciones resaltan la diversidad en los ingredientes utilizados según la disponibilidad local, lo cual refuerza la necesidad de realizar estudios regionalizados para comprender plenamente la identidad de cada preparación.

Desde la perspectiva del turismo gastronómico, autores como Bessièrè (1998) afirman que los productos culinarios tradicionales son vehículos de identidad cultural y pueden ser herramientas estratégicas para el desarrollo sostenible de comunidades, siempre que se respete y valore el conocimiento local.

## CAPITULO III MARCO METODOLÓGICO

### 3.1. Enfoque Metodológico

La presente investigación adopta un enfoque mixto, combinando métodos cualitativos y cuantitativos para lograr una comprensión profunda y completa del objeto de estudio. El enfoque cualitativo permitirá identificar y documentar las prácticas culturales y los saberes tradicionales asociados al canelazo en Montecristi, mientras que el enfoque cuantitativo facilitará medir la percepción de su valor cultural y turístico mediante encuestas a los actores locales y visitantes (Hernández, Fernández & Baptista, 2014).

Esta combinación metodológica resulta pertinente dado que el canelazo, como bebida tradicional, no solo se estudia en su composición material (ingredientes), sino también en su dimensión simbólica y social, características que requieren de una aproximación holística (Creswell, 2014).

El enfoque cuantitativo se orienta a la recolección y análisis de datos numéricos, con el fin de establecer patrones y generalizar los resultados obtenidos de una muestra representativa. Este enfoque se fundamenta en la objetividad y la medición exacta de los fenómenos a estudiar, permitiendo obtener resultados que puedan ser replicados y analizados estadísticamente (Creswell, 2014). En el contexto de esta investigación, el enfoque cuantitativo se empleará para identificar las cantidades exactas y la prevalencia de los ingredientes utilizados en la preparación del canelazo en el cantón Montecristi, lo que permitirá establecer un perfil de los ingredientes más comunes y su distribución geográfica.

El enfoque cualitativo, por otro lado, busca comprender fenómenos en su contexto natural, a través de la recolección de datos no numéricos. Este enfoque

permite explorar las experiencias, percepciones y significados que las personas asignan a los aspectos que componen su realidad, ofreciendo una visión más rica y profunda del objeto de estudio (Denzin y Lincoln, 2011).

En este caso, el enfoque cualitativo se utilizará para explorar los aspectos culturales y tradicionales relacionados con la preparación y consumo del canelazo en Montecristi, y entender las percepciones de los actores involucrados en la elaboración de esta bebida típica. Se llevará a cabo mediante entrevistas semi-estructuradas a los vendedores de canelazo, así como a los consumidores, para conocer sus experiencias y opiniones sobre la tradición de este plato.

### **3.2. Tipo de Investigación**

La investigación se enmarca dentro de un estudio descriptivo y exploratorio. Es descriptivo porque busca caracterizar detalladamente los ingredientes tradicionales, las prácticas socioculturales y las percepciones turísticas en torno al canelazo (Sampieri, 2018). Asimismo, es exploratorio, ya que existe escasa literatura específica que relacione esta bebida con su potencial de valorización turística en el contexto de Montecristi.

El diseño de investigación es no experimental, transversal, dado que no se manipularán las variables y los datos se recolectarán en un único momento, proporcionando un diagnóstico situacional (Kerlinger & Lee, 2002).

El diseño de investigación será no experimental y transversal, tal como lo plantea Pérez y González (2012) en su clasificación de diseños de investigación. El diseño no experimental se caracteriza por la ausencia de manipulación o control directo de las variables independientes, es decir, no se intervendrá ni se manipularán los ingredientes ni la preparación del canelazo en el cantón Montecristi. Este enfoque

es adecuado para estudios en los que no se pueden manipular variables debido a la naturaleza del objeto de estudio, que en este caso es un proceso tradicional y cultural que se realiza de manera espontánea y fuera del ámbito controlado de un laboratorio.

La característica de transversal implica que la recolección de datos se realizará en un solo momento, es decir, en un período determinado, sin que se haga un seguimiento a largo plazo. Según Arcos (2015), el diseño transversal es "aquella investigación que se realiza en un solo punto en el tiempo, lo que permite obtener información rápida y precisa de una situación o fenómeno sin realizar observaciones a largo plazo". En este caso, la recolección de datos se llevará a cabo de manera puntual, con el objetivo de obtener la información específica sobre los ingredientes de la receta del canelazo sin la necesidad de realizar un seguimiento a lo largo del tiempo.

### **3.3. Población y Muestra**

**La población objeto de estudio está constituida por:**

**Habitantes del cantón Montecristi (cabecera y parroquias rurales)** con conocimiento o prácticas asociadas al canelazo. Según Creswell (2014), la selección de una muestra basada en la población local es crucial cuando se desea estudiar fenómenos culturales o tradiciones autóctonas, como es el caso del canelazo. La implicación de los residentes contribuye a una comprensión profunda de la tradición y los ingredientes que forman parte de la identidad culinaria local.

Se utilizará un muestreo aleatorio estratificado para seleccionar a los habitantes del cantón. Se dividirá la población en grupos según su edad, género y actividad económica (por ejemplo, agricultores, comerciantes, etc.) para reflejar la diversidad de la comunidad. La muestra será de 30 habitantes locales, lo que garantiza una representación adecuada de las diferentes subpoblaciones dentro de

la comunidad.

**Turistas nacionales e internacionales que visitan Montecristi.** Según Kotler et al. (2017), los turistas no solo contribuyen económicamente al cantón, sino que también tienen un rol como “testigos culturales” que pueden observar y participar en tradiciones locales. Incluir a turistas en el estudio permitirá identificar cómo la tradición del canelazo se adapta a una audiencia internacional y cómo sus ingredientes podrían ser percibidos o modificados. Se aplicará un muestreo no probabilístico por conveniencia, seleccionando a los turistas que visitan Montecristi durante el período de la investigación. Se realizarán encuestas a un total de 20 turistas, encuestados en sitios de interés cultural y gastronómico., para obtener una visión general de las diferencias en la percepción del canelazo entre estos dos grupos.

**Actores vinculados al sector de hospitalidad, gastronomía y turismo del cantón.** Según Pizam y Mansfeld (2017), los actores involucrados en la industria de la hospitalidad y el turismo son fuentes importantes de información sobre las tradiciones locales y las innovaciones en la gastronomía. En este caso, estos profesionales no solo tienen conocimiento de los ingredientes del canelazo, sino también de su adaptación y comercialización en el contexto turístico. Para este grupo, se empleará un muestreo de juicio, seleccionando a 10 actores del sector turístico y gastronómico (dueños de restaurantes, guías, gestores culturales). Este muestreo se realiza con el fin de asegurar que las respuestas provengan de expertos en el área.

Se aplicará un muestreo no probabilístico por conveniencia, seleccionando intencionadamente informantes clave, consumidores locales y turistas presentes en eventos culturales y ferias gastronómicas.

### **La muestra estará conformada por:**

30 habitantes locales distribuidos entre las parroquias Aníbal San Andrés, Colorado, La Pila y Leonidas Proaño.

De acuerdo con Creswell (2014), los participantes que pertenecen al grupo de estudio deben ser seleccionados de forma que su experiencia o conocimiento relacionado con el tema sea representativo de la población en general. En este caso, los 30 habitantes serán seleccionados aleatoriamente entre diferentes zonas del cantón para asegurar una diversidad de respuestas que reflejen las distintas costumbres y tradiciones culinarias locales.

Según Rodríguez y Hernández (2008), la selección de una muestra local permite que los investigadores obtengan información precisa y contextualizada sobre prácticas culturales tradicionales. Este grupo proporcionará información valiosa sobre los ingredientes y las variaciones del canelazo que se utilizan en la comunidad.

20 turistas encuestados en sitios de interés cultural y gastronómico.

Los turistas son un grupo clave en la investigación, ya que pueden ofrecer una visión sobre cómo perciben el canelazo y si los ingredientes utilizados en la bebida coinciden con sus expectativas o preferencias. La muestra de 20 turistas será seleccionada de manera intencional, tomando en cuenta su visita reciente al cantón. Según la teoría de muestreo de Patton (2002), la muestra intencional se utiliza cuando se busca información detallada sobre un fenómeno particular, en este caso, la percepción de los turistas sobre el canelazo.

Este grupo permitirá explorar si la bebida ha sido adaptada o influenciada por otros elementos culturales durante su difusión en el turismo, lo cual es un aspecto relevante dado el carácter globalizado de las tradiciones culinarias. Además, se evaluará si los turistas reconocen los ingredientes autóctonos o si identifican

variaciones del canelazo en función de sus experiencias previas.

10 actores del sector turístico y gastronómico (dueños de restaurantes, guías, gestores culturales).

Los actores del sector turístico y gastronómico, como los dueños de restaurantes, guías turísticos y gestores culturales, juegan un papel crucial en la difusión y la preservación de las tradiciones culinarias del cantón. Esta muestra se conformará por 10 personas clave que son responsables de promover y representar la gastronomía local, incluida la preparación del canelazo. La selección de estos actores se basa en la técnica de muestreo por criterio, que permite seleccionar a personas con experiencia y conocimiento relevante para el estudio (Marshall, 1996).

Estos participantes proporcionarán una perspectiva profesional sobre la preparación del canelazo, la autenticidad de los ingredientes utilizados y las prácticas gastronómicas asociadas a la bebida. Además, se podrá analizar cómo el sector turístico y gastronómico promueve o adapta las tradiciones culinarias para el consumo de los turistas.

Este diseño permitirá recoger diversas perspectivas y garantizar la representación del fenómeno en todo el territorio cantonal (Flick, 2015).

### **3.4. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos**

La identificación de los ingredientes para la elaboración del canelazo del cantón Montecristi requiere el empleo de técnicas e instrumentos de recolección de datos apropiados para obtener información precisa, válida y fiable, con el fin de sustentar la investigación de manera científica y rigurosa.

Con el fin de alcanzar los objetivos planteados, se utilizarán las siguientes técnicas:

### **3.4.1. Entrevistas semiestructuradas**

Se aplicarán entrevistas a portadores de saberes tradicionales y actores del turismo local. Estas entrevistas, construidas a partir de guías temáticas, permitirán explorar las prácticas de elaboración del canelazo, los ingredientes autóctonos utilizados y los contextos socioculturales de consumo (Taylor & Bogdan, 1987).

El objetivo principal de estas entrevistas es explorar en detalle las prácticas de elaboración del canelazo, identificando los ingredientes autóctonos utilizados, así como los contextos socioculturales en los que se consume. De acuerdo con Flick (2009), las entrevistas semiestructuradas son esenciales para comprender los significados, procesos y comportamientos relacionados con un fenómeno cultural específico. Esta metodología también permite obtener información detallada sobre las técnicas culinarias tradicionales y sus transformaciones en el ámbito del turismo.

### **3.5. Encuestas estructuradas**

Se diseñará un cuestionario de preguntas cerradas basado en escala tipo Likert de cinco puntos, que medirá:

#### **La valoración cultural del canelazo.**

La valoración cultural se refiere al nivel de importancia y aprecio que una comunidad otorga a un elemento cultural como parte de su identidad colectiva (García Canclini, 1999). En el caso del canelazo de Montecristi, se busca identificar la percepción sobre su relevancia como bebida tradicional.

Ítems:

El canelazo forma parte importante de la cultura tradicional de Montecristi.

El canelazo debería ser protegido y promovido como patrimonio local.

Consumir canelazo fortalece la identidad cultural de Montecristi.

### **El interés turístico por experiencias basadas en productos patrimoniales.**

El interés por experiencias patrimoniales describe la motivación de los turistas por vivir actividades que implican elementos culturales locales, auténticos y significativos (Richards, 2001). Evaluar este interés permite conocer el potencial turístico del canelazo como producto de atracción.

Ítems:

Me interesa participar en eventos donde se elabore canelazo tradicional.

La posibilidad de probar productos típicos, como el canelazo, influye en mi decisión de visitar Montecristi.

Estaría dispuesto(a) a pagar por una experiencia que incluya la preparación artesanal del canelazo.

### **La percepción de autenticidad y satisfacción del visitante.**

La autenticidad percibida se entiende como la evaluación de los visitantes respecto a si una experiencia o producto refleja genuinamente la cultura local (Wang, 1999). Este aspecto es crucial para determinar si el canelazo es considerado un verdadero emblema cultural.

Ítems:

El canelazo servido en Montecristi parece auténtico y tradicional.

La preparación del canelazo en eventos refleja prácticas tradicionales locales.

Degustar canelazo en Montecristi me hace sentir una conexión auténtica con la cultura local.

Las encuestas serán aplicadas tanto a habitantes locales como a turistas en eventos y ferias (Sampieri, 2018).

### **3.6. Procedimiento de Recolección de Datos**

La presente investigación, orientada a identificar los ingredientes tradicionales para la elaboración del canelazo en el cantón Montecristi, contempla un riguroso proceso de recolección de datos basado en métodos mixtos (cualitativos y cuantitativos). Según Creswell (2014), el enfoque mixto permite una comprensión más completa del fenómeno de estudio mediante la integración de diferentes tipos de información.

**Diseño de instrumentos: Elaboración de guías de entrevistas y cuestionarios de encuesta, validados mediante prueba piloto.**

Se diseñaron dos tipos de instrumentos: una guía de entrevistas semiestructuradas y un cuestionario de encuesta estructurada basado en escala Likert de cinco puntos. La guía de entrevista fue dirigida a portadores culturales, productores locales y actores turísticos, mientras que las encuestas estuvieron destinadas a residentes y turistas del cantón Montecristi.

La validez de contenido de los instrumentos fue asegurada mediante una prueba piloto aplicada a un grupo de 10 participantes, siguiendo la recomendación de Hernández Sampieri, Fernández Collado y Baptista Lucio (2014), quienes destacan la importancia de realizar un pilotaje para detectar errores de redacción, omisiones o problemas de interpretación de los ítems.

**Aplicación de instrumentos: Desarrollo de entrevistas y encuestas en las parroquias rurales de Montecristi.**

La aplicación de los instrumentos se llevó a cabo en las principales zonas de Montecristi, incluyendo la cabecera cantonal y las parroquias rurales como La Pila, Aníbal San Andrés, y Leónidas Proaño. La selección de estos sitios se basó en el criterio de máxima variabilidad para captar la diversidad cultural existente, según

recomendaciones de Patton (2015) para el muestreo en investigaciones cualitativas.

Las entrevistas fueron realizadas de forma presencial, (previa autorización del participante) y complementadas con notas de campo. Por su parte, las encuestas fueron administradas de manera directa en mercados locales, ferias artesanales y eventos turísticos donde se promueve el consumo de canelazo.

**Registro de observaciones: Documentación sistemática de las prácticas culturales observadas en eventos festivos y gastronómicos.**

Paralelamente a las entrevistas y encuestas, se realizaron observaciones participantes durante eventos festivos locales, tales como fiestas patronales y ferias gastronómicas. Esta técnica permite recoger datos del contexto natural en el que se manifiestan las prácticas culturales relacionadas con el canelazo (Angrosino, 2007).

Se utilizó una guía de observación estructurada para registrar elementos como ingredientes utilizados, técnicas de preparación, ritualidad asociada al consumo, y la importancia simbólica del canelazo en las celebraciones.

**Codificación y almacenamiento: Organización de los datos cualitativos y cuantitativos para su posterior análisis.**

Finalizada la fase de recolección, los datos cuantitativos fueron codificados mediante un sistema de numeración de respuestas en Microsoft Excel para su posterior análisis estadístico descriptivo, siguiendo criterios de Kinnear y Gray (2008).

Los datos cualitativos (transcripciones de entrevistas, notas de observación) fueron organizados y codificados temáticamente utilizando el software Atlas.ti, lo que facilitó la identificación de patrones emergentes en relación a los ingredientes y prácticas asociadas al canelazo, conforme a lo propuesto por Saldaña (2013) en su método de codificación de datos cualitativos.

### 3.7. Análisis de los Datos

Los datos de las entrevistas y observaciones serán codificados temáticamente utilizando el método de análisis de contenido, permitiendo identificar patrones culturales, narrativas sobre el canelazo y su valoración como patrimonio (Krippendorff, 2018).

Para el análisis de los datos cualitativos obtenidos a partir de entrevistas semiestructuradas y observaciones de campo, se empleará el método de análisis de contenido temático. Esta técnica permitirá organizar y categorizar la información a través de un proceso de codificación que identifica patrones culturales, narrativas asociadas al canelazo y su valoración como parte del patrimonio cultural del cantón Montecristi.

El análisis de contenido, según Bardin (1996), constituye "un conjunto de técnicas de análisis de las comunicaciones que utiliza procedimientos sistemáticos y objetivos de descripción del contenido de los mensajes" (p. 32). A través de este enfoque, se desarrollarán categorías temáticas emergentes relacionadas con:

Significados atribuidos al canelazo por los residentes y visitantes.

Narrativas sobre su proceso de elaboración tradicional.

Percepción del canelazo como expresión de identidad cultural y patrimonio inmaterial.

El proceso de codificación seguirá las etapas propuestas por Braun y Clarke (2006), que incluyen: familiarización con los datos, generación de códigos iniciales, búsqueda de temas, revisión de temas, definición y denominación de temas, y elaboración del informe.

Los datos recolectados mediante las encuestas estructuradas serán procesados utilizando el software estadístico SPSS (Statistical Package for the Social

Sciences). Se aplicarán procedimientos de estadística descriptiva, que incluyen el cálculo de frecuencias absolutas, porcentajes, medidas de tendencia central (media y mediana) y medidas de dispersión (desviación estándar).

La estadística descriptiva, de acuerdo con Creswell (2014), permite "resumir las características básicas de un conjunto de datos, proporcionando representaciones simples y concisas que facilitan la interpretación de patrones generales" .

En particular, se analizarán las variables relacionadas con:

Nivel de valoración cultural del canelazo.

Interés turístico hacia productos patrimoniales basados en el canelazo.

Percepción de autenticidad y nivel de satisfacción del visitante.

### **3.8. Consideraciones Éticas**

La investigación respetará los principios éticos fundamentales: consentimiento informado, anonimato de los participantes, confidencialidad de los datos y respeto por el conocimiento cultural tradicional (Resnik, 2015). Los participantes serán informados del objetivo del estudio y de su derecho a retirarse en cualquier momento.

El consentimiento informado es un principio básico en toda investigación ética, que implica proporcionar a los participantes información clara y completa sobre el propósito, los procedimientos, los riesgos y beneficios de la investigación antes de solicitar su participación (Beauchamp & Childress, 2013). En este estudio, todos los participantes recibirán una explicación detallada sobre los objetivos y alcances de la investigación. Solo aquellos que expresen su consentimiento explícito, ya sea por medio de la firma de un formulario o mediante una aceptación verbal documentada, serán incluidos en el estudio.

El anonimato garantiza que la identidad de los participantes no sea revelada en

ninguna fase de la investigación, ni en los resultados ni en las publicaciones (Babbie, 2010). Para este estudio, no se solicitará información personal que pueda identificar directamente a los encuestados, tales como nombres, cédula de identidad o direcciones específicas. De esta manera, se protege la privacidad de quienes colaboren.

La confidencialidad implica que toda la información recopilada será utilizada únicamente para los fines de esta investigación, protegiendo el acceso a los datos de personas ajenas al equipo de investigación (Sieber, 1992). Los datos obtenidos serán almacenados en sistemas protegidos y serán presentados únicamente de forma agregada, sin que permita la identificación de los individuos.

El respeto por los saberes ancestrales y las prácticas culturales locales constituye un compromiso ético esencial en investigaciones que involucran manifestaciones patrimoniales (Smith, 1999). Este estudio reconoce que la elaboración tradicional del canelazo forma parte del acervo cultural de Montecristi. Por tanto, se evitará cualquier forma de apropiación indebida del conocimiento tradicional, asegurando siempre el reconocimiento de las comunidades como custodias legítimas de estos saberes.

Los participantes serán informados claramente de su derecho a retirarse en cualquier momento de la investigación, sin que ello implique perjuicio alguno para ellos (Israel & Hay, 2006). Este derecho refuerza la voluntariedad de la participación y promueve un entorno de respeto y autonomía.

### **3.9. Limitaciones del Estudio**

En todo proceso de investigación es indispensable reconocer las limitaciones que podrían afectar el desarrollo y los resultados del estudio (Hernández Sampieri, Fernández Collado, & Baptista Lucio, 2014). En este proyecto, orientado a la

identificación de los ingredientes para la elaboración del canelazo en el cantón Montecristi, entre las principales limitaciones se prevé:

Una de las principales limitaciones previstas es la posibilidad de sesgo de deseabilidad social en las respuestas de los habitantes y turistas. Este fenómeno ocurre cuando los encuestados tienden a responder de manera que consideran más aceptable o favorable socialmente, en lugar de expresar sus opiniones reales (Fisher, 1993). En el contexto de esta investigación, los participantes podrían sobrevalorar la importancia cultural del canelazo o manifestar un interés turístico exagerado por el mismo, afectando así la veracidad de los datos recopilados.

Otra limitación significativa es la restricción temporal para acceder a eventos culturales donde se ofrece el canelazo de manera tradicional. Dado que estas festividades no ocurren de forma continua durante el año, el acceso a información directa y observacional de la preparación del canelazo puede verse restringido a determinadas fechas (Creswell, 2014). Esta limitación puede reducir la riqueza descriptiva de los datos y afectar la exhaustividad de la identificación de ingredientes y métodos de preparación.

El acceso a informantes clave —especialmente en parroquias rurales de difícil acceso— constituye otra limitación del estudio. Factores logísticos como la distancia, las condiciones de las vías y la disponibilidad de los informantes pueden restringir la recolección de información precisa y profunda (Marshall & Rossman, 2016). Esto podría afectar particularmente la recopilación de saberes tradicionales sobre la elaboración del canelazo, algunos de los cuales solo son conocidos por habitantes de zonas rurales específicas.

Con el fin de minimizar estos sesgos y fortalecer la validez interna de los resultados, se aplicará una estrategia de triangulación de técnicas e informantes,

recomendada por Denzin (1978). La triangulación metodológica permitirá contrastar la información obtenida mediante encuestas, entrevistas y observaciones directas, mientras que la triangulación de informantes facilitará la validación cruzada de datos entre diferentes perfiles de participantes (habitantes, turistas, artesanos, organizadores de eventos).

## **CAPITULO IV**

### **4. RESULTADO Y DISCUSIÓN**

A través de las encuestas realizadas a residentes locales y turistas, se obtuvieron datos clave sobre la percepción y el consumo de canelazo en Montecristi.

Frecuencia de Consumo: Un 75% de los residentes locales afirmaron consumir canelazo regularmente durante las festividades tradicionales.

En contraste, solo un 40% de los turistas declaró haber probado el canelazo, aunque el 80% de estos manifestó interés en consumirlo si tuviera una mayor disponibilidad en los lugares turísticos.

Preferencia de Ingredientes: El 100% de los residentes locales coincidió en que los ingredientes clave del canelazo en Montecristi incluyen el aguardiente, canela, panela y cítricos, y cada uno tiene una receta única que varía según las tradiciones familiares. Los turistas mostraron una tendencia a reconocer ingredientes similares, pero algunos mencionaron variantes con clavo de olor y especias adicionales como elementos comunes en su experiencia fuera de Montecristi.

Valoración Cultural y Turística: 85% de los turistas consideraron que el canelazo debería ser promovido como un atractivo cultural, mientras que solo el 60% de los residentes locales vieron en él un recurso importante para el turismo. Las comparaciones entre grupos demuestran que los turistas valoran más el canelazo como parte de la oferta turística que los locales, que tienden a verlo más como una

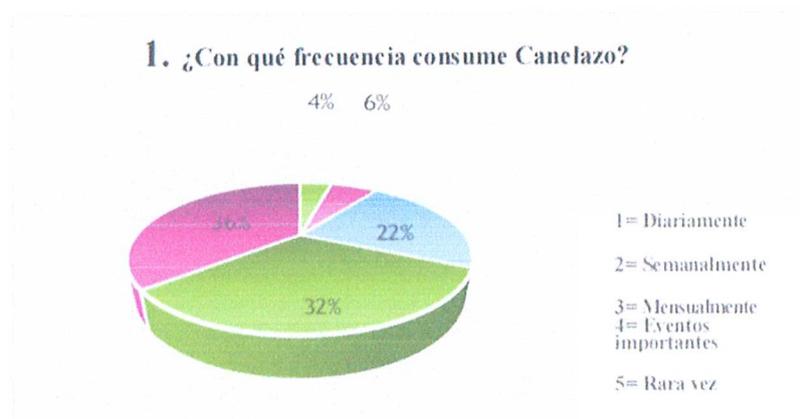
tradición personal o familiar.

#### 4.1. Análisis y Tabulación de encuestas

Los datos recopilados para solucionar el problema de este tema se obtendrán a través de investigaciones y entrevistas con el fin de obtener información detallada y conclusiones para aclarar el contenido de la investigación.

##### 1. ¿Con qué frecuencia consume Canelazo?

OPCIONES	# Encuestados	%
1= Diariamente	2	4%
2= Semanalmente	3	6%
3= Mensualmente	11	22%
4= Eventos importantes	16	32%
5= Rara vez	18	36%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>



#### Análisis

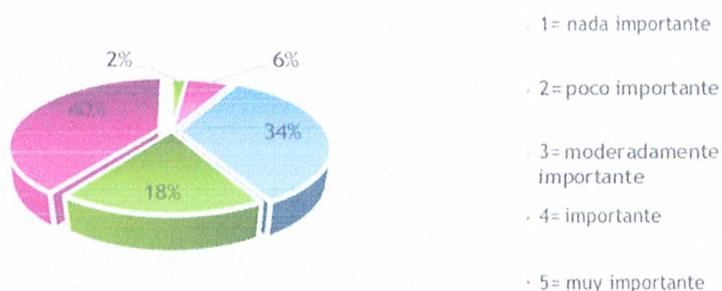
La mayoría de los encuestados consume canelazo rara vez (36%) o en eventos importantes (32%), mientras que un 22% lo consume mensualmente, un 6% semanalmente y solo un 4% diariamente. Esto indica que el canelazo no forma parte de la rutina diaria, sino que se disfruta principalmente en ocasiones especiales o festividades. Este patrón puede deberse a que la bebida es tradicional y suele asociarse con celebraciones específicas, como fiestas locales o reuniones familiares. Además, su consumo diario puede estar limitado por factores económicos o por la

disponibilidad de sus ingredientes en el hogar. El hecho de que un pequeño porcentaje lo consuma semanalmente o diariamente sugiere que algunas personas tienen un vínculo más personal o afectivo con la bebida, considerándola parte de sus hábitos de consumo más regulares.

2. ¿Qué tan importante es para usted el Canelazo en el cantón Montecristi?

OPCIONES	# Encuestados	%
1= nada importante	1	2%
2= poco importante	3	6%
3= moderadamente importante	17	34%
4= importante	9	18%
5= muy importante	20	40%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

2. ¿Qué tan importante es para usted el Canelazo en el cantón Montecristi)



**Análisis**

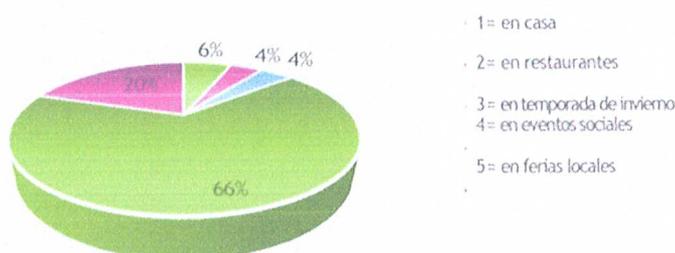
El 40% de los participantes considera muy importante el canelazo, mientras que un 34% lo califica como moderadamente importante, un 18% como importante, un 6% como poco importante y un 2% como nada importante. Esto refleja que el canelazo tiene un alto valor cultural y social en la comunidad, ya que la mayoría lo percibe como un símbolo de identidad local. La relevancia puede deberse a que la bebida se asocia con tradiciones y festividades locales, reforzando la identidad cultural de Montecristi. También podría influir la transmisión de conocimientos y recetas de generación en generación, lo que aumenta la percepción de importancia. Los porcentajes menores podrían corresponder a personas que no consumen la

bebida con frecuencia o que tienen menor interés en las tradiciones locales.

### 3. ¿Dónde sueles consumir canelazo?

OPCIONES	#	Encuestados	%
1= en casa		3	6%
2= en restaurantes		2	4%
3= en temporada de invierno		2	4%
4= en eventos sociales		33	66%
5= en ferias locales		10	20%
<b>Total</b>		<b>50</b>	<b>100%</b>

3. ¿Dónde sueles consumir canelazo?



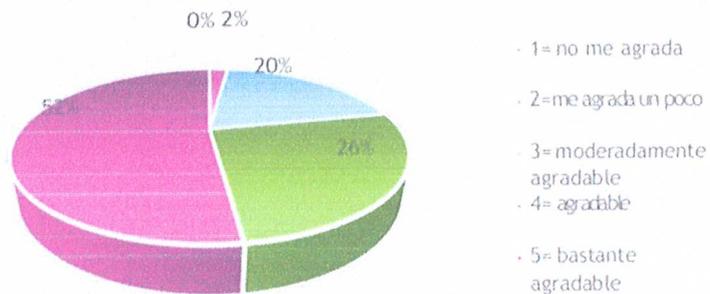
### Análisis

El 66% de los encuestados indicó que consume el canelazo principalmente en eventos sociales, seguido de un 20% que lo consume en ferias locales, un 6% en casa, un 4% en restaurantes y un 4% en temporadas de invierno. Esto evidencia que la bebida está estrechamente vinculada a la interacción social y a la participación en actividades comunitarias, más que al consumo individual o doméstico. El patrón de consumo puede deberse a que el canelazo se considera una bebida de celebración y disfrute compartido, y su preparación en casa podría estar reservada para momentos especiales. Asimismo, las ferias y eventos sociales representan espacios donde la tradición se vive colectivamente, lo que explica los porcentajes más altos en estos lugares.

#### 4. ¿Te parece agradable el sabor del canelazo?

OPCIONES	# Encuestados	%
1= no me agrada	0	0%
2= me agrada un poco	1	2%
3= moderadamente agradable	10	20%
4= agradable	13	26%
5= bastante agradable	26	52%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

#### 4. ¿Te parece agradable el sabor del canelazo?



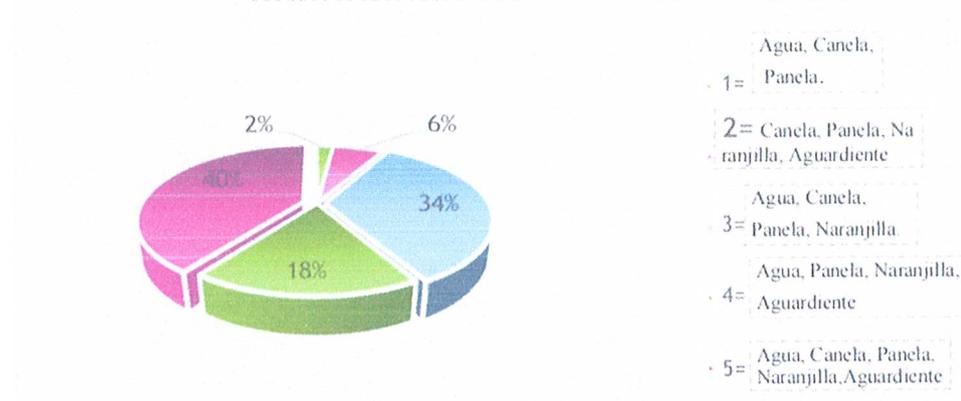
#### Análisis

El 52% de los encuestados considera que el sabor del canelazo es bastante agradable, un 26% lo califica como agradable, un 20% como moderadamente agradable y un 2% como poco agradable, mientras que nadie respondió que no le agrada. Esto muestra que la bebida es ampliamente aceptada y disfrutada por la comunidad, probablemente debido a la combinación de sabores tradicionales como canela, panela y naranjilla, que son familiares y agradables para el paladar local. La percepción positiva también puede estar influenciada por la asociación de la bebida con momentos de socialización y festividad, reforzando la experiencia sensorial con recuerdos agradables y vínculos culturales. El hecho de que nadie haya respondido negativamente refleja un consenso general sobre la calidad del sabor.

5. ¿Cuáles son los ingredientes del canelazo?

OPCIONES	# Encuestados	%
1= Agua, Canela, Panela.	1	2%
2= Canela, Panela, Naranja, Aguardiente	3	6%
3= Agua, Canela, Panela, Naranja.	17	34%
4= Agua, Panela, Naranja, Aguardiente	9	18%
5= Agua, Canela, Panela, Naranja, Aguardiente	20	40%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

2. ¿Cuáles son los ingredientes del canelazo?



**Análisis**

El 40% de los encuestados reconoció correctamente todos los ingredientes (agua, canela, panela, naranja y aguardiente), un 34% mencionó agua, canela, panela y naranja, un 18% agua, panela, naranja y aguardiente, un 6% canela, panela, naranja y aguardiente y un 2% agua, canela y panela. Esto indica que la mayoría de la población tiene un buen conocimiento de la preparación tradicional, aunque algunas confusiones pueden surgir debido a variaciones regionales o familiares de la receta. La comprensión de los ingredientes refleja que el canelazo no solo es una bebida popular, sino también un elemento cultural significativo que se transmite de generación en generación. La diversidad de respuestas también sugiere que la bebida tiene distintas presentaciones según la ocasión o el gusto personal.

## **4.2. Elaboración de canelazo**

### **4.2.1. Ingredientes del canelazo**

1. Agua
2. Canela en rama
3. Panela (rapadura de caña o piloncillo)
4. Naranja (también conocida como lulo)
5. Aguardiente o licor artesanal

### **4.2.2. Proceso**

#### **Preparación de la base aromática:**

1. Colocar en una olla agua con ramas de canela.
2. Hervir durante unos 10 a 15 minutos para que la canela suelte su aroma.

#### **Incorporación de la panela:**

3. Agregar la panela en trozos mientras el agua aún está caliente.
4. Revolver hasta que se disuelva completamente.

#### **Agregado del jugo de naranja:**

5. Licuar la pulpa de naranja con un poco de agua y colar.
6. Incorporar este jugo al líquido caliente.
7. Dejar hervir unos minutos para que se integren los sabores.

#### **Adición del licor:**

8. Añadir aguardiente al gusto (cantidad moderada).
9. No dejar hervir el licor para evitar evaporación del alcohol.

#### **Filtrado y servicio:**

10. Colar la mezcla si se desea una bebida más clara.
11. Servir caliente en tazas de barro o vidrio térmico.

**Tabla 1.** Resumen de funciones principales de los ingredientes

<b>Ingrediente</b>	<b>Función principal</b>	<b>Característica clave</b>
Agua	Base líquida	Neutra, necesaria para hervir
Canela	Aroma y sabor	Especia aromática
Panela	Endulzante natural	Rica en nutrientes, sabor tostado
Naranja	Sabor cítrico y ácido	Refrescante, Tradicional andina
Aguardiente	Intensidad alcohólica y calor corporal	Licor fuerte, destilado artesanal

Fuente: Elaboración propia

#### **4.2.3. Secretos para mejorar el sabor del canelazo**

El secreto para que el canelazo sepa diferente, especial o más auténtico, como lo preparan en zonas tradicionales como Montecristi o la Sierra ecuatoriana, está en varios detalles que van más allá de los ingredientes básicos, los principales secretos son.

##### **Uso de ingredientes frescos y locales**

Naranja natural (no pulpa congelada ni envasada): el jugo recién extraído tiene más aroma y acidez equilibrada.

Panela artesanal: algunas comunidades usan panela hecha localmente que tiene un sabor más tostado y profundo.

Canela de calidad: preferiblemente de Ceylán, no canela común (cassia), para un sabor más suave y complejo.

##### **Cocción lenta y con paciencia**

Hervir la canela por al menos 15 minutos antes de añadir la panela, para extraer bien sus aceites esenciales.

Después, no apresurar la cocción: dejar que los sabores se concentren con fuego bajo.

### Toque de especias adicionales (opcional)

Algunas versiones incluyen clavo de olor, anís estrellado o jengibre en pequeñas cantidades para aportar profundidad al sabor.

El aguardiente: elegir con intención

Usar un aguardiente artesanal o destilado local le da autenticidad y carácter.

La cantidad es clave: ni muy poco (queda aguado), ni demasiado (opaca los demás sabores).

Tiempo de reposo antes de servir

Dejar reposar el canelazo unos minutos después de hacerlo, cubierto, para que se asienten los sabores.

Algunos lo dejan reposar 1 o 2 horas y lo recalientan justo antes de servir.

Un toque personal o regional

En algunas zonas, agregan un poco de jugo de maracuyá o limón sutil.

Otros lo sirven con ralladura de cáscara de naranja o con una rama de canela dentro del vaso para presentación y aroma.

La diferencia entre el canelazo del cantón Montecristi y el de otras regiones del Ecuador, especialmente la Sierra andina, radica en aspectos como los ingredientes locales, el tipo de licor utilizado, y ciertas variaciones culturales y gastronómicas propias del entorno costeño de Montecristi. A continuación, se detalla los principales contrastes:

**Tabla 2.** Origen geográfico y cultural

<b>Región</b>	<b>Características principales</b>
Montecristi (Costa)	Bebida adaptada al clima más cálido, con ingredientes locales y tradición más costera
Sierra Andina, (Quito, Ambato, Riobamba, etc)	Bebida típica de clima frío, asociada a festividades indígenas y mestizas

Fuente: Elaboración propia

### 4.3. Matriz de Resultados

Tabla 3. Matriz de resultados

Aspecto	Montecristi (Costa)	Sierra (Andes)
Tipo de aguardiente o licor	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se emplea aguardiente artesanal local o licores costeños (ej. puro de caña).</li> <li>- Puede incluir mezclas con ron ecuatoriano.</li> <li>- Sabor más dulce o suave.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se usa aguardiente fuerte o zhumir, con mayor graduación alcohólica.</li> <li>- El sabor es más potente y picante, ideal para climas fríos.</li> </ul>
Frutas utilizadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A veces se sustituye la naranjilla por:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• maracuyá</li> <li>• naranja agria</li> <li>• limón mandarina.</li> </ul> </li> <li>- También se usa tamarindo u otras frutas costeñas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se emplea principalmente naranjilla fresca o en pulpa.</li> <li>- Mantiene su sabor ácido característico.</li> </ul>
Nivel de dulzura y especias	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suele ser más dulce y menos especiado.- Menor uso de clavo de olor o anís.</li> <li>- Puede llevar:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• esencia de vainilla</li> <li>• canela más suave.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sabor más intenso y especiado.</li> <li>- Uso de:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• canela</li> <li>• clavo de olor</li> <li>• anís estrellado.</li> </ul> </li> <li>- Dulzor equilibrado.</li> </ul>
Temperatura y forma de servir	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se sirve caliente en eventos nocturnos o fríos.</li> <li>- En ocasiones se toma tibio o a temperatura ambiente por el clima cálido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Siempre se sirve caliente.</li> <li>- Funciona como bebida reconfortante frente al frío andino.</li> </ul>

Fuente: Elaboración propia

## CAPITULO V

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 5.1. CONCLUSIONES

- Se identificó que los ingredientes principales del canelazo en el cantón Montecristi incluyen: naranjilla, panela, canela y aguardiente artesanal, diferenciándose de otras regiones por el uso de productos locales, como frutas cultivadas en la zona y el aguardiente producido artesanalmente.
- La selección de ingredientes responde no solo a la disponibilidad local, sino también a tradiciones culturales y preferencias del consumidor montecristense, lo que otorga al canelazo un perfil sensorial único.
- A diferencia del canelazo de la Sierra, el de Montecristi tiende a incorporar ingredientes alternativos como clavo de olor, cáscara de naranja o incluso esencias locales, lo cual enriquece su aroma y sabor, reflejando el mestizaje cultural de la zona.
- La elaboración del canelazo sigue un proceso artesanal, donde el control de la temperatura y el tiempo de cocción influyen significativamente en la calidad final de la bebida.
- Se constató que la transmisión de recetas se da mayoritariamente por tradición oral, lo que puede generar variaciones en la preparación, pero también es un reflejo de la identidad comunitaria.

#### 5.2. RECOMENDACIONES

- Sistematizar y documentar las recetas tradicionales del canelazo montecristense, con el fin de preservar el patrimonio gastronómico local y facilitar su transmisión a futuras generaciones.
- Promover el uso de ingredientes locales certificados y de origen controlado,

fortaleciendo así la cadena productiva agroalimentaria del cantón y garantizando la calidad de la bebida.

- Fomentar la capacitación de emprendedores gastronómicos en técnicas de preparación estandarizadas del canelazo, sin perder el enfoque artesanal, para su inclusión en menús turísticos y eventos culturales.
- Considerar al canelazo como un producto potencial para la oferta turística del cantón, incluyéndolo en rutas culturales y festivales locales, lo cual contribuiría a la dinamización de la economía local.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- López-Guzmán, T., Cerezo, J. M., & Rodríguez-García, J. (2017). Gastronomic tourism as an element of local development: The case of Ecuador. *Current Issues in Tourism*, 20(3), 282-289. <https://doi.org/10.1080/13683500.2014.887662>
- UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. París: UNESCO.
- UNESCO. (2012). *Gastronomía y turismo: perspectivas mundiales*. Organización Mundial del Turismo (OMT) y UNESCO.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (2017). *Política Nacional de Cultura 2017-2021*. Quito: MCP.
- Organización Mundial del Turismo (OMT). (2012). *Global Report on Food Tourism*. Madrid: OMT.
- González, M. (2018). *Metodología para la documentación de saberes gastronómicos tradicionales*. Editorial Universitaria.
- Moliné, M. (2016). *Patrimonio gastronómico y turismo cultural*. Buenos Aires: Ediciones Turísticas.
- Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (1999). *The Experience Economy: Work is Theatre & Every Business a Stage*. Harvard Business Review Press.
- Richards, G. (2018). Cultural Tourism: A Review of Recent Research and Trends. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 36, 12–21. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2018.03.005>

- Hjalager, A. M., & Richards, G. (2002). *Tourism and gastronomy*. Routledge.
- Instituto Nacional de Meteorología e Hidrología. (2020). *Reporte climático de la zona costera ecuatoriana*. INAMHI.
- UNESCO. (2012). *El sombrero de paja toquilla: Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2019). *Informe sobre el Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador*. Quito, Ecuador.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (2020). *Patrimonio inmaterial gastronómico del Ecuador: saberes y sabores*. Quito: Ministerio de Cultura y Patrimonio.
- Cevallos, M. (2016). *Cultura y tradiciones gastronómicas del Ecuador*. Editorial Universidad Central.
- García, L. (2018). *Patrimonio alimentario y bebidas tradicionales en América Latina*. Editorial Trillas.
- Pérez, J. (2017). *Gastronomía y turismo cultural: aproximaciones teóricas*. Universidad Técnica Particular de Loja.
- UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. Recuperado de <https://ich.unesco.org/es/convención>
- Vera, S. (2020). *Sabores de Manabí: Una exploración gastronómica*. Ediciones Manabí.
- García, M. (2012). *La Gastronomía como Patrimonio Cultural*. Editorial Universitaria.
- Gómez, R. (2015). *Bebidas Tradicionales de la Sierra Ecuatoriana*. Editorial Andina.
- León, J. (2018). *Festividades y Gastronomía: Un Vínculo Indisoluble*. Editorial Cultural.

- Hall, S. (1996). Cultural Identity and Diaspora. In P. Williams & L. Chrisman (Eds.), *Colonial Discourse and Post-Colonial Theory* (pp. 392-403). Routledge.
- Schultz, W. (2004). *Sentido de Pertenencia y la Cultura Local*. Ediciones Universitarias.
- Tuan, Y. (1977). *Space and Place: The Perspective of Experience*. University of Minnesota Press.
- Creswell, J. W. (2014). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (4th ed.). SAGE Publications.
- Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (2011). *The SAGE handbook of qualitative research* (4th ed.). SAGE Publications.
- Pérez, S., & González, R. (2012). *Diseños de investigación en ciencias sociales*. Editorial Universitaria.
- Arcos, F. (2015). *Investigación cuantitativa y cualitativa en ciencias sociales y salud*. Ediciones Akal.
- Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. Sage publications.
- Kotler, P., Bowen, J., & Makens, J. (2017). *Marketing for Hospitality and Tourism*. Pearson Education.
- Pizam, A., & Mansfeld, Y. (2017). *Tourism, Hospitality and Gastronomy: A Comprehensive Introduction*. Routledge.
- García Canclini, N. (1999). *La globalización imaginada*. Paidós.
- Richards, G. (2001). *Cultural attractions and European tourism*. CABI Publishing.
- Wang, N. (1999). Rethinking authenticity in tourism experience. *Annals of Tourism Research*, 26(2), 349–370.
- Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed*

Methods Approaches. SAGE Publications.

Creswell, J. W. (2014). Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches (4th ed.). SAGE Publications.

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014).

## ANEXOS



Ilustración 1: Entrevista a residente del cantón Montecristi

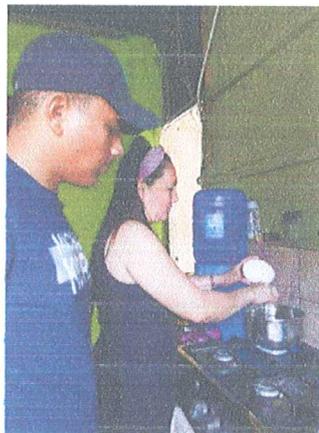


Ilustración 2: Preparación del Canelazo



Ilustración 3: Incorporación



Ilustración 4: dejar que todos los ingredientes incorporados hiervan



Ilustración 5: Cernir todos los ingredientes



Ilustración 6: Ilustración 7: licuar la maracuya e incorporar



Ilustración 7: Colocar todo lo hervido en una botella plástica

Ilustración 8: luego agregar el licor que e este caso sería el aguardiente

Ilustración 9: Canelazo

## ENCUESTA

INSTRUMENTO 1: ENCUESTA ESTRUCTURADA (Para residentes y turistas)

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ FACULTAD DE EDUCACIÓN,  
TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES CARRERA DE TURISMO - TESIS DE  
GRADO ENCUESTA APLICADA A RESIDENTES Y TURISTAS DEL CANTÓN  
MONTECRISTI

Investigación: "Ingredientes para la elaboración del canelazo del cantón Montecristi"

Autor: Ricardo Rodríguez Holguín

Tutora: Ing. Ángela Evelina Farfán, Mg.

Objetivo: Recoger información sobre el conocimiento, valoración cultural y percepción turística del canelazo como bebida tradicional en Montecristi.

Instrucciones: Marque con una "X" la opción que refleje su opinión o experiencia.

Sus respuestas serán tratadas con absoluta confidencialidad y uso académico

### I. DATOS GENERALES

Edad: \_\_\_\_\_

Género:  Masculino  Femenino  Otro

Procedencia:  Local  Nacional  Extranjero

¿Ha probado el canelazo en Montecristi?  Sí  No

## II. VALORACIÓN CULTURAL DEL CANELAZO (Encuestas con respuesta simples)

### 1. ¿Con qué frecuencia consume canelazo?

1. Diariamente .....
2. Semanalmente .....
3. Mensualmente .....
4. Eventos sociales .....
5. Rara vez .....

### 2. ¿Qué tan importante es para usted el Canelazo en el cantón

Montecristi)

1. Nada importante .....
2. Poco importante .....
3. Moderadamente importante .....
4. Importante .....
5. Muy importante .....

### 3. ¿Dónde sueles consumir canelazo?

1. En casa .....
2. En restaurantes .....
3. En temporadas de invierno .....
4. En eventos sociales .....
5. En ferias locales .....

### 4. ¿Te parece agradable el sabor del canelazo?

1. No me agrada
2. Me agrada un poco
3. Moderadamente agradable
4. Agradable

5. Bastante agradable

**5. ¿Qué significado tiene el canelazo para ti?**

1. Recuerdo familiar .....

2. Bebida para el invierno .....

3. Oportunidad de socializar .....

4. Parte de la cultura local .....

5. Bebida de celebración .....