

<https://doi.org/10.69639/arandu.v12i3.1570>

Canelazo: Tradición, Identidad y Sostenibilidad en el Corazón de Quito, Ecuador

The Canelazo: Tradition, Identity, and Sustainability in the Heart of Quito, Ecuador

Ximena Luz Crespo Nuñez

xcrespo@udet.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0001-9622-089X>

Universidad de Especialidades Turísticas
Ecuador- Quito

Kelly Micaela Campués Chicaiza

kcampues@udet.edu.ec

<https://orcid.org/0009-0003-7461-0952>

Universidad de Especialidades Turísticas
Ecuador- Quito

Camilo Santiago Andrade Andrade

candrade@udet.edu.ec

<https://orcid.org/0009-0005-4473-7033>

Universidad de Especialidades Turísticas
Ecuador- Quito

Valentín Joel Consuegra Yupangui

vconsuegra@udet.edu.ec

<https://orcid.org/0009-0002-6510-1366>

Universidad de Especialidades Turísticas
Ecuador- Quito

Gerson Natanael Cahuatijo Loachamin

gcahuatijo@udet.edu.ec

<https://orcid.org/0009-0007-9364-919X>

Universidad de Especialidades Turísticas
Ecuador- Quito

Artículo recibido: 18 agosto 2025 - Aceptado para publicación: 28 septiembre 2025
Conflictos de intereses: Ninguno que declarar.

RESUMEN

El presente estudio explora la relevancia cultural y la viabilidad sostenible del canelazo, una bebida emblemática del Centro Histórico de Quito, en el contexto de la globalización y la transformación de los hábitos de consumo. A través de una metodología mixta, que integra análisis bibliométrico, revisión documental, encuestas y entrevistas a actores clave como jóvenes, chefs y gestores culturales, se identificó una reducción en el consumo cotidiano y en la transmisión generacional del canelazo, especialmente entre los jóvenes, quienes lo asocian principalmente a celebraciones o actividades turísticas. No obstante, la mayoría reconoce su valor patrimonial y muestra interés en su preservación. Los participantes subrayan la importancia de

equilibrar la autenticidad con la innovación, priorizando prácticas sostenibles, educación y estrategias de marketing para revitalizar el canelazo. Se concluye que su permanencia depende de la integración de la tradición con tendencias actuales, el fortalecimiento de la transmisión intergeneracional y la implementación de políticas públicas que consoliden su papel como símbolo de identidad local y gastronomía sostenible.

Palabras clave: canelazo, patrimonio cultural, sostenibilidad gastronómica, Quito, bebidas tradicionales

ABSTRACT

This paper examines the cultural significance and sustainable potential of canelazo, a traditional beverage from Quito's Historic Center, within the framework of globalization and shifting consumption patterns. Employing a mixed-methods approach—combining bibliometric analysis, documentary review, surveys, and interviews with key stakeholders such as youth, chefs, and cultural managers—the research reveals a decline in both daily consumption and generational transmission of canelazo, particularly among younger people who mainly associate it with festivities or tourism. Nevertheless, most respondents acknowledge its heritage value and express willingness to support its preservation. Participants emphasize the need to balance authenticity with innovation, highlighting sustainable practices, education, and marketing as essential for revitalizing canelazo. The study concludes that the drink's future relies on merging tradition with contemporary trends, strengthening intergenerational knowledge transfer, and enacting public policies that reinforce its status as a symbol of local identity and sustainable gastronomy.

Keywords: canelazo, cultural heritage, sustainable gastronomy, Quito, traditional beverages

INTRODUCCIÓN

El canelazo, bebida tradicional de la Sierra ecuatoriana, se ha consolidado como un símbolo del patrimonio gastronómico y cultural de Quito. Su preparación, a base de agua, canela, panela y aguardiente de caña, ha sido transmitida de generación en generación, integrándose en celebraciones populares y espacios comunitarios que refuerzan la identidad local (Hormaza Muñoz, 2020; Arroyo Zambrano & López Rivera, 2024). Sin embargo, la globalización y la proliferación de productos industrializados han reducido su presencia en la vida cotidiana, generando preocupación por la pérdida de técnicas tradicionales y la erosión de prácticas culinarias ancestrales (Maya & Garzón, 2022; Duarte Casar & Rojas Le-Fort, 2024). Este proceso de transformación cultural ha motivado a investigadores y gestores patrimoniales a reflexionar sobre la importancia de preservar el canelazo como parte del patrimonio inmaterial de la ciudad (Vera Solórzano & Mendoza Mendoza, 2024).

Más allá de su valor gastronómico, el canelazo cumple un papel fundamental en la construcción de la memoria colectiva y el sentido de pertenencia en los barrios del Centro Histórico de Quito (Sosa Sosa & Thomé-Ortiz, 2020; Romero Corral, 2022). La participación de adultos mayores en la transmisión de recetas y relatos culinarios fomenta el diálogo intergeneracional, fortaleciendo la continuidad de las tradiciones (Cuñez Taipe, 2021). Frente a los desafíos actuales, resulta esencial analizar el valor patrimonial y la sostenibilidad del canelazo, así como identificar estrategias innovadoras que permitan su revitalización y adaptación a los nuevos contextos sociales y culturales. En este sentido, el presente estudio examina el papel del canelazo como símbolo de identidad quiteña y propone alternativas para su preservación y proyección futura.

MATERIALES Y MÉTODOS

Esta investigación se desarrolló bajo un enfoque mixto, de tipo descriptivo y transversal, orientado a analizar la valoración y rescate del canelazo como bebida tradicional sostenible en el Centro Histórico de Quito. El diseño metodológico permitió combinar técnicas cuantitativas y cualitativas para obtener una visión integral del fenómeno (Creswell, 2013).

La población objetivo estuvo conformada por turistas, residentes y visitantes del Centro Histórico de Quito. Se aplicó un muestreo no probabilístico por conveniencia, seleccionando a 483 participantes que accedieron voluntariamente a responder un cuestionario digital. El instrumento de recolección de datos fue una encuesta estructurada, compuesta por preguntas cerradas y abiertas, que abordaron las siguientes dimensiones principales de la investigación (Hernández Sampieri et al., 2014):

1. Perfil del participante y datos demográficos.
2. Frecuencia y contexto de consumo del canelazo.
3. Preferencias y percepción cultural de la bebida.

4. Conocimiento sobre técnicas de preparación y transmisión intergeneracional.
5. Prácticas de sostenibilidad en la elaboración y comercialización.
6. Cambios en hábitos de consumo y valoración tras la globalización.
7. Propuestas y estrategias para la preservación del canelazo.

Los datos cuantitativos obtenidos fueron organizados y analizados mediante Microsoft Excel, aplicando técnicas de estadística descriptiva para identificar tendencias y patrones de comportamiento. De manera complementaria, se realizaron entrevistas semiestructuradas a informantes clave, incluyendo vendedores tradicionales, chefs y gestores culturales, con el objetivo de profundizar en las percepciones sobre la autenticidad, los cambios en la demanda y las estrategias de preservación del canelazo. El análisis cualitativo de las entrevistas se llevó a cabo mediante codificación temática, identificando categorías como “globalización”, “resistencia cultural” y “sostenibilidad” (del Río, 2022).

La investigación se apoyó también en la revisión de fuentes secundarias, como artículos académicos, archivos históricos y normativas locales, para contextualizar los cambios en las recetas y los contextos de consumo desde el siglo XX (Moral-Muñoz et al., 2020). La triangulación de los resultados cuantitativos y cualitativos permitió contrastar y enriquecer los hallazgos, proporcionando una visión amplia y fundamentada sobre la situación actual del canelazo y las oportunidades para su rescate como patrimonio inmaterial de Quito.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los datos recolectados mediante encuestas a jóvenes y entrevistas a actores del sector gastronómico en el Centro Histórico de Quito se resumen en la Tabla 1. Estos resultados permiten identificar tendencias en el consumo, percepción y valoración del canelazo. A continuación, se presenta la síntesis de los principales hallazgos para su análisis y discusión.

Tabla 1
Encuesta 2024

Dimensión evaluada	Resultado destacado
Reconocimiento como patrimonio cultural	92% identifica al canelazo como símbolo de identidad local
Frecuencia de consumo	68% lo consume solo en festividades o eventos turísticos
Conocimiento sobre preparación	47% desconoce la receta tradicional
Transmisión intergeneracional	54% no ha aprendido la preparación en el entorno familiar
Percepción de sostenibilidad	76% lo asocia a bajo impacto ambiental y uso de ingredientes locales
Predisposición al rescate cultural	87% apoya su conservación y rescate
Percepción de riesgo de desaparición	78% considera probable la pérdida de relevancia generacional
Principales desafíos identificados	28% menciona el contenido alcohólico; 28% lo percibe como “de adultos mayores”

Dimensión evaluada	Resultado destacado
Propuestas de revitalización	34% sugiere versiones sin alcohol; 29% pide mayor promoción digital

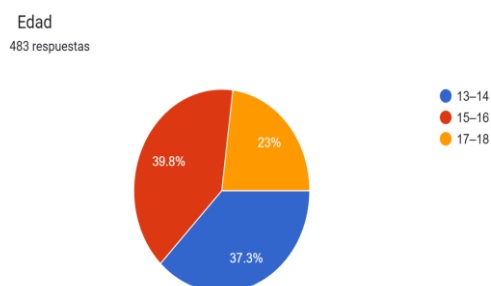
Fuente: Elaboración propia

El análisis de los resultados muestra que la situación actual del canelazo en Quito está influida por cambios culturales y sociales más amplios, como la globalización, la evolución de los hábitos de consumo y la transformación de los espacios urbanos. Aunque sigue siendo un símbolo de identidad local, su consumo se ha vuelto menos frecuente y depende de factores generacionales y del mercado. Esta realidad refleja una tendencia global en la que las bebidas tradicionales pierden espacio frente a opciones más modernas, lo que plantea la necesidad de implementar estrategias para su preservación.

Análisis de Resultados de la Encuesta

Figura 1

Distribución por edades

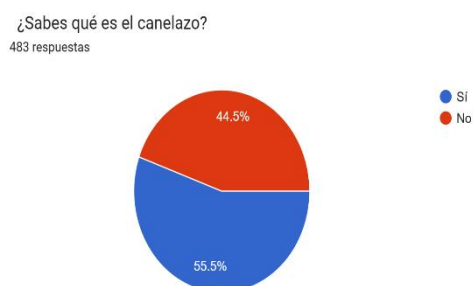


Fuente: Elaboración propia.

La mayoría de los encuestados pertenece a la generación Z y jóvenes adultos, con una menor representación de adultos mayores. Este perfil etario es relevante porque determina los patrones de consumo y la apertura a nuevas experiencias, así como la disposición a mantener o transformar tradiciones culturales. La concentración en este grupo sugiere que las estrategias de rescate del canelazo deben enfocarse en los intereses y hábitos de la juventud urbana.

Figura 2

Nivel de conocimiento

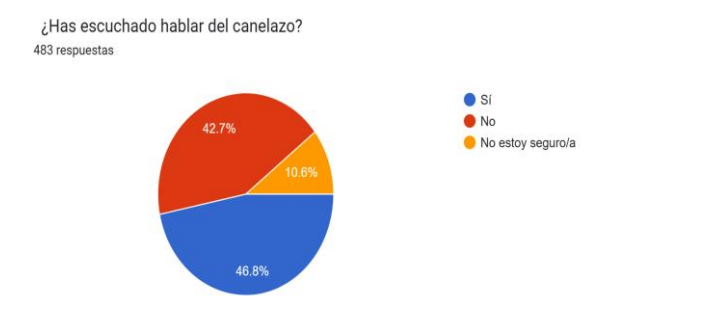


Fuente: Elaboración propia.

El análisis muestra que casi la mitad de los participantes no está familiarizada con el canelazo, mientras que el resto lo reconoce como una bebida tradicional. Este resultado evidencia una brecha generacional en el conocimiento de bebidas patrimoniales y señala la necesidad de fortalecer la difusión y educación sobre el canelazo en los espacios formales e informales.

Figura 3

Frecuencia de conversación

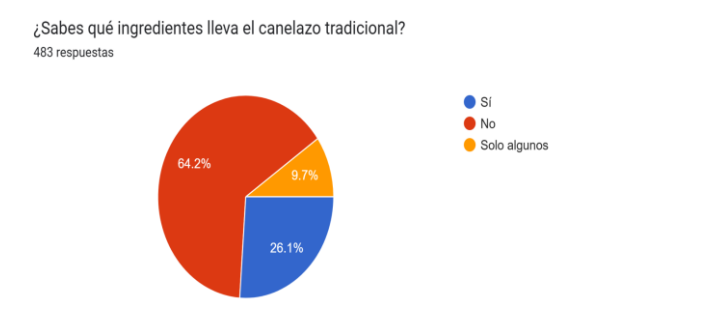


Fuente: Elaboración propia.

El canelazo es poco mencionado en las conversaciones cotidianas entre jóvenes. Esta baja visibilidad en el discurso diario limita su presencia en la memoria colectiva y reduce las oportunidades de transmisión cultural espontánea. La falta de diálogo sobre el canelazo puede contribuir a su progresiva descontextualización, ya que las tradiciones que no se comparten ni se discuten tienden a perder relevancia y a ser reemplazadas por otras prácticas más visibles o modernas.

Figura 4

Conocimiento sobre la receta tradicional



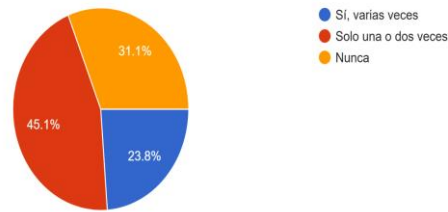
Fuente: Elaboración propia.

Un porcentaje considerable de los encuestados desconoce cómo se prepara el canelazo. Esta carencia de saber práctico indica que la transmisión intergeneracional de la receta se ha debilitado, lo que pone en riesgo la autenticidad y continuidad de la bebida como parte del patrimonio gastronómico local. La falta de conocimiento sobre la preparación también puede dificultar la apropiación de la bebida por parte de los jóvenes, ya que no se sienten capaces de replicarla ni de integrarla en sus propias celebraciones.

Figura 5

Consumo y exposición reciente al canelazo

¿Has visto a alguien preparar o vender canelazo?
483 respuestas



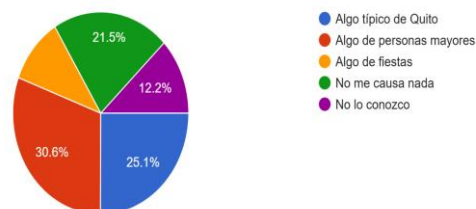
Fuente: Elaboración propia.

La mayoría de los jóvenes reporta haber visto o consumido canelazo solo en ocasiones especiales o en contextos turísticos. La baja exposición cotidiana refuerza la percepción de que el canelazo es una bebida reservada para momentos específicos, lo que limita su integración en la vida diaria y su potencial de permanencia. Esta situación puede estar relacionada con la falta de oferta en establecimientos urbanos y con la percepción de que el canelazo no es una opción atractiva para el consumo regular.

Figura 6

Contextos del consumo del canelazo

¿Qué imagen te viene a la mente cuando piensas en el canelazo?
483 respuestas

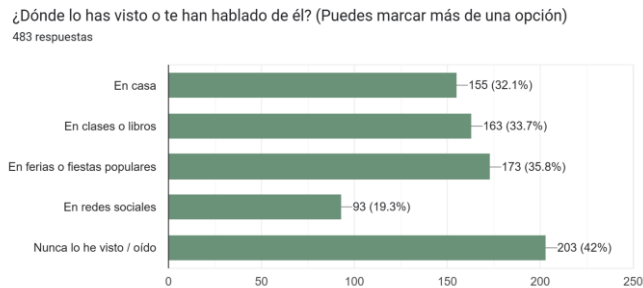


Fuente: Elaboración propia.

El consumo de canelazo se asocia principalmente a festividades, celebraciones familiares y eventos culturales. Son pocos los que lo consumen de manera regular fuera de estos contextos. Esta tendencia indica que el canelazo ha pasado de ser una bebida cotidiana a convertirse en un símbolo de celebración, lo que puede afectar su relevancia futura. La asociación exclusiva con eventos especiales puede dificultar su presencia en la vida diaria y limitar su transmisión a nuevas generaciones.

Figura 7

Lugares donde se consume

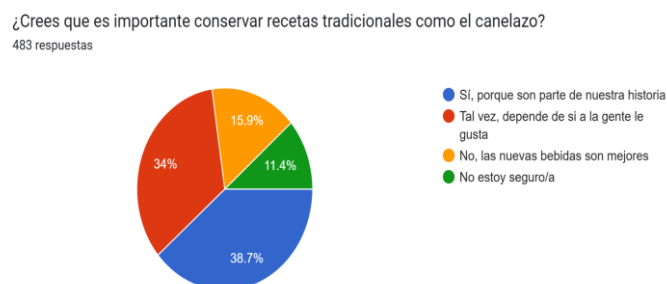


Fuente: Elaboración propia.

El canelazo se consume mayoritariamente en el hogar o en reuniones privadas, y en menor medida en espacios públicos o establecimientos comerciales. Esta preferencia por el consumo doméstico sugiere que la bebida mantiene un carácter íntimo y tradicional, aunque su presencia en la oferta gastronómica urbana es limitada. La escasa disponibilidad en restaurantes y cafeterías puede contribuir a la percepción de que el canelazo es una bebida del pasado o reservada para ocasiones especiales. Ampliar su presencia en la oferta gastronómica de la ciudad podría contribuir a su revitalización y a su integración en la vida urbana contemporánea.

Figura 8

Importancia de conservación



Fuente: Elaboración propia.

Existe un consenso amplio sobre la importancia de conservar el canelazo como parte del patrimonio cultural. La mayoría de los encuestados considera que su rescate es fundamental para preservar la identidad local y fortalecer la memoria colectiva. Este resultado representa una oportunidad para impulsar iniciativas de valorización y promoción, ya que existe una base social favorable para la recuperación de la bebida. La percepción positiva sobre su conservación puede facilitar la colaboración entre instituciones, comunidades y jóvenes para desarrollar proyectos de rescate cultural.

Figura 9

Percepción de riesgo de desaparición

¿Crees que las bebidas tradicionales como el canelazo podrían desaparecer en el futuro?
483 respuestas



Fuente: Elaboración propia.

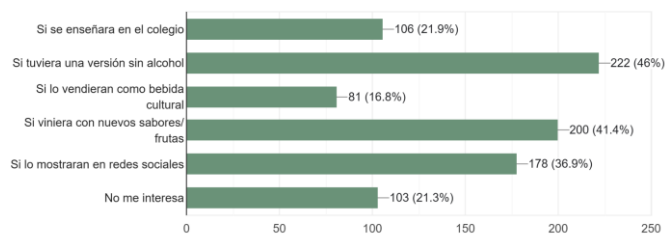
Un porcentaje elevado de los participantes percibe que el canelazo está en riesgo de desaparecer, especialmente entre las nuevas generaciones. Esta percepción de vulnerabilidad refuerza la urgencia de implementar estrategias de preservación y de fomentar la transmisión de saberes y prácticas asociadas a la bebida. La conciencia del riesgo puede ser un motor para la acción colectiva y para la búsqueda de soluciones innovadoras.

Impacto económico y social

Figura 10

Medios sugeridos para revitalizar el canelazo

¿Qué haría que tú o tus amigos se interesen por conocer el canelazo?
483 respuestas



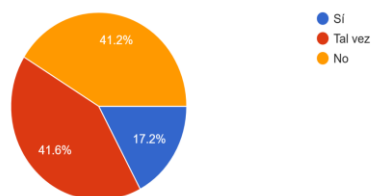
Fuente: Elaboración propia.

Los encuestados identifican la digitalización, la promoción en redes sociales y la realización de campañas educativas como los medios más efectivos para revitalizar el consumo y la imagen del canelazo. Estas herramientas son vistas como clave para conectar con los jóvenes y actualizar la percepción de la bebida, haciéndola más atractiva y relevante en el contexto contemporáneo. La integración de estrategias digitales puede facilitar la difusión de recetas, historias y eventos relacionados con el canelazo, ampliando su alcance y su impacto en la sociedad.

Figura 11

Participación en actividades educativas sobre el canelazo

¿Te gustaría participar en talleres donde se enseñe la historia de bebidas tradicionales como el canelazo (sin alcohol)?
483 respuestas



Fuente: Elaboración propia.

Casi la mitad de los jóvenes estaría dispuesta a participar en actividades educativas relacionadas con el canelazo, aunque existe un porcentaje considerable de indecisión o rechazo. Este resultado indica que, si bien hay interés, las propuestas deben ser innovadoras y atractivas para lograr una mayor participación. La educación cultural puede ser una vía efectiva para fortalecer el conocimiento y la valoración del canelazo, especialmente si se combina con experiencias prácticas, concursos, talleres y actividades interactivas.

Figura 12

Barreras identificadas en el consumo

¿Cuál crees que es el mayor problema para que el canelazo siga siendo una bebida conocida por los jóvenes?
483 respuestas



Fuente: Elaboración propia.

Las principales barreras señaladas son el contenido alcohólico, la percepción de que es una bebida “de adultos mayores”, la falta de promoción y la preferencia por opciones modernas. Estos factores limitan el atractivo del canelazo para las nuevas generaciones y deben ser abordados en las estrategias de revitalización. La modernización de la imagen, el desarrollo de versiones sin alcohol y la promoción activa pueden contribuir a superar estos obstáculos. Además, es importante trabajar en la resignificación del canelazo para que sea percibido como una bebida versátil y adaptable a diferentes públicos y contextos.

Revalorización del canelazo

En los últimos años, el canelazo ha experimentado una transformación en su presencia dentro del Centro Histórico de Quito. Aunque históricamente ha sido una bebida asociada a celebraciones y festividades, hoy su consumo se ha diversificado y se encuentra tanto en espacios

turísticos como en ferias y eventos culturales (Monteros Fuentes, 2015). Sin embargo, los resultados de las encuestas muestran que su consumo cotidiano ha disminuido, especialmente entre los jóvenes, quienes lo perciben más como una experiencia ocasional que como parte de la vida diaria.

Impacto económico y social

La comercialización del canelazo representa una fuente de ingresos para pequeños negocios y familias del Centro Histórico, contribuyendo a la economía barrial y al turismo gastronómico (Sosa Sosa & Thomé-Ortiz, 2020). No obstante, la falta de promoción y la competencia con bebidas industrializadas han limitado su crecimiento. Las entrevistas destacan la importancia de integrar el canelazo en la oferta turística y de promover su consumo responsable como parte de la experiencia cultural de la ciudad.

Autenticidad y transmisión

La mercantilización y adaptación del canelazo a los gustos turísticos han generado una pérdida de autenticidad en su preparación, con la sustitución de ingredientes tradicionales por versiones más estandarizadas (Duarte Casar y Rojas Le-Fort, 2023–2026). Además, la gentrificación del Centro Histórico ha desplazado prácticas comunitarias y reducido la transmisión intergeneracional de saberes culinarios (Rodríguez-Gutiérrez et al., 2020). Las encuestas muestran que casi la mitad de los jóvenes desconoce la preparación tradicional, lo que pone en riesgo la continuidad de esta práctica cultural.

Sostenibilidad

El canelazo, elaborado principalmente con insumos locales y técnicas artesanales, presenta un bajo impacto ambiental frente a bebidas industrializadas (Bravo Vélez et al., 2021). Sin embargo, existen oportunidades de mejora en la reducción de envases desechables y en la promoción de prácticas responsables, alineadas con la sostenibilidad cultural y gastronómica (Rodríguez & Pérez, 2023).

Percepción juvenil y retos generacionales

Los resultados de la investigación evidencian que la generación joven reconoce el valor patrimonial del canelazo, pero muestra poco interés en su consumo habitual. Factores como la percepción de que es una bebida “de adultos mayores”, su contenido alcohólico y la falta de promoción adecuada influyen en este distanciamiento. A pesar de ello, existe una disposición favorable hacia su rescate, siempre que se adapten estrategias innovadoras, como versiones sin alcohol y campañas en redes sociales, para conectar con los intereses y estilos de vida actuales.

DISCUSIÓN

El canelazo como patrimonio en riesgo

Los resultados de este estudio confirman que el canelazo, aunque ampliamente reconocido como parte del patrimonio cultural quiteño, enfrenta un riesgo real de perder

relevancia en la vida cotidiana, especialmente entre los jóvenes. La tendencia a asociar la bebida únicamente con festividades o turismo, y no como parte de la rutina diaria, coincide con lo advertido por Monteros Fuentes (2015), quien señala que la gastronomía tradicional puede convertirse en un símbolo más que en una práctica viva si no se refuerza su transmisión y presencia en la vida urbana.

Desafíos de la transmisión intergeneracional

La investigación revela una brecha generacional significativa en el conocimiento y la práctica del canelazo. La transmisión oral y familiar, que históricamente ha garantizado la continuidad de la receta y los rituales asociados, se ha debilitado, en parte por la transformación del Centro Histórico y la pérdida de espacios comunitarios (Rodríguez-Gutiérrez et al., 2020). Este fenómeno no solo amenaza la autenticidad de la bebida, sino que también limita la apropiación de la tradición por parte de las nuevas generaciones.

Estandarización y pérdida de autenticidad

El proceso de mercantilización y la adaptación del canelazo a los gustos turísticos han derivado en una estandarización de la receta, con la sustitución de ingredientes y técnicas tradicionales por versiones más simples y rápidas de preparar. Duarte Casar y Rojas Le-Fort (2023–2026) advierten que este tipo de cambios, aunque pueden facilitar la comercialización, debilitan el valor patrimonial y la riqueza cultural de las bebidas autóctonas. Los resultados de las entrevistas muestran que tanto actores tradicionales como innovadores coinciden en la importancia de mantener ciertos elementos esenciales para preservar la autenticidad del canelazo.

Sostenibilidad y oportunidades para la revitalización

El canelazo, por su elaboración con insumos locales y métodos artesanales, representa una alternativa sostenible dentro de la oferta gastronómica de Quito (Bravo Vélez et al., 2021). Sin embargo, la investigación identifica oportunidades para fortalecer su sostenibilidad, como la reducción de envases desechables y la promoción de prácticas responsables en la producción y comercialización (Rodríguez & Pérez, 2023). Además, la creciente demanda de experiencias auténticas y productos locales, especialmente entre turistas y visitantes, abre una ventana para reposicionar el canelazo como un producto emblemático y sostenible.

Innovación y estrategias para el futuro

Finalmente, los resultados sugieren que la revitalización del canelazo dependerá de la capacidad de innovar sin perder la esencia de la tradición. La creación de versiones sin alcohol, la integración de ingredientes autóctonos y el uso de estrategias de marketing digital pueden atraer a públicos jóvenes y diversificar los contextos de consumo. Sosa Sosa & Thomé-Ortiz (2020) destacan que el turismo culinario y la innovación responsable son herramientas clave para valorizar el patrimonio agroalimentario y asegurar su permanencia en el tiempo. La colaboración entre actores públicos, privados y comunitarios será fundamental para diseñar políticas y

campañas que garanticen la transmisión, autenticidad y sostenibilidad del canelazo como legado cultural.

CONCLUSIONES

El canelazo es un referente fundamental del patrimonio cultural y gastronómico del Centro Histórico de Quito, pero actualmente enfrenta el riesgo de perder su presencia cotidiana, especialmente entre las nuevas generaciones. La disminución en la transmisión de saberes tradicionales, la estandarización de la receta y la adaptación a los gustos turísticos han afectado su autenticidad y continuidad. Sin embargo, el canelazo conserva un potencial significativo para dinamizar la economía local, fortalecer la oferta turística y promover prácticas sostenibles, siempre que se implementen acciones adecuadas para su revitalización y adaptación a los nuevos contextos urbanos. Para enfrentar estos retos, se recomienda:

1. Fortalecer la educación y la transmisión intergeneracional: Impulsar talleres, actividades comunitarias y materiales educativos que involucren a jóvenes y adultos mayores en la preparación y la historia del canelazo.
2. Promover la autenticidad y la innovación responsable: Fomentar el uso de ingredientes y técnicas tradicionales, pero también explorar versiones adaptadas y presentaciones creativas que conecten con los intereses actuales, sin perder la esencia patrimonial.
3. Impulsar la sostenibilidad: Adoptar prácticas responsables en la producción y comercialización, priorizando el uso de insumos locales y la reducción de envases desechables.
4. Fortalecer la promoción y el marketing cultural: Desarrollar campañas en redes sociales, ferias y eventos gastronómicos que posicionen al canelazo como parte de la identidad quiteña y lo hagan atractivo para públicos diversos.
5. Articular políticas públicas y alianzas comunitarias: Involucrar a instituciones públicas, privadas y comunitarias en la protección, promoción y valorización del canelazo, asegurando su integración en la oferta turística y cultural de la ciudad.

Futuras investigaciones podrían profundizar en el impacto de estas estrategias y analizar la percepción y el consumo del canelazo en otros contextos urbanos y rurales, contribuyendo así a la preservación y proyección de esta tradición para las próximas generaciones.

REFERENCIAS

- Arroyo Zambrano, J. P., & López Rivera, J. E. (2024). El canelazo y su elaboración como expresión de la identidad cultural Manabita, cantón Manta [Tesis de pregrado, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí]. Recuperado de <https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/7398>
- Bacuy Ortiz, K. X., Ortiz Zurita, M. J., & Torres Jara, G. N. (2024). Posicionamiento turístico de los negocios populares de alimentos y bebidas del cantón Naranjito. *Ciencia Latina*, 8(5), 10824–10846. Recuperado de <https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/14473>
- Candau, J. (2021). *Antropología de la memoria: función, pasado y futuro* (2.^a ed.). Editorial UCE. Recuperado de <https://dokumen.pub/antropologia-de-la-memoria.html>
- Creswell, J. W. (2013). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (4th ed.). SAGE Publications. Recuperado de https://www.ucg.ac.me/skladiste/blog_609332/objava_105202/fajlovi/Creswell.pdf
- Cuñez Taípe, M. E. (2021). Conservación y recuperación de la memoria colectiva del grupo de adultos mayores del barrio Santa Mónica de Conocoto [Tesis de licenciatura, Universidad Central del Ecuador]. Recuperado de <https://www.dspace.uce.edu.ec/entities/publication/36eff06a-dfe3-4d2a-bda3-651a1319ae8d>
- Del Río, F. (2022). Prácticas alimentarias, un fenómeno multinivel. *Revista Chilena de Nutrición*, 49(2), 245–251. Recuperado de https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182022000200263
- Duarte Casar, R., & Rojas Le-Fort, E. M. (Investigadores principales). (2023–2026). *Rescate de recetas con identidad ecuatoriana* [Proyecto de investigación]. Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Recuperado de <https://puceinvestiga.puce.edu.ec/es/projects/rescate-de-recetas-con-identidad-ecuatoriana>
- Duarte-Casar, R., & Rojas-Le-Fort, M. (2024). Investigación gastronómica en Ecuador: revisión sistemática y tendencias. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 3(1). Recuperado de <https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/49>
- Fuentes Farías, F. J. (2024). La condición inmaterial del patrimonio edificado. *Apuntes: Revista de estudios sobre patrimonio cultural*, 37. Recuperado de <https://ojspuj.repositoriodigital.com/index.php/revApuntesArq/article/view/38443>
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6^a ed.). McGraw-Hill. Recuperado de

https://www.paginaspersonales.unam.mx/app/webroot/files/981/Investigacion_sampieri_6a_ED.pdf

- Hormaza Muñoz, D. G. (2020). Algunos antecedentes históricos, socioculturales de las bebidas alcohólicas en Ecuador dirigido a los estudiantes de arte y turismo. *Tercio Creciente*, 18, 60–62. Recuperado de <https://revistaselectronicas.ujaen.es/index.php/RTC/article/view/5741>
- Maya, M. A., & Garzón, G. (2022). La globalización: una amenaza a la cultura alimentaria. *Revista Neuronum*, 8(2), 21–24. Recuperado de <https://eduneuro.com/revista/index.php/revistaneuronum/article/view/397>
- Monteros Fuentes, C. S. de los. (2015). Ruta de la Quiteñidad, memoria social: Lugares turísticos y gastronomía del Distrito Metropolitano de Quito [Trabajo de grado, Universidad Politécnica Salesiana]. Recuperado de <https://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/9076>
- Moral-Muñoz, J. A., Herrera-Viedma, E., Santisteban-Espejo, A., & Cobo, M. J. (2020). Software tools for conducting bibliometric analysis in science: An up-to-date review. *El Profesional de la Información*, 29(1), e290103. Recuperado de <https://doi.org/10.3145/epi.2020.ene.03>
- Ramírez, K. (2024, 4 de diciembre). El canelazo: la bebida que abraza el alma de las fiestas quiteñas. *Conexión PUCE*. Recuperado de <https://conexion.puce.edu.ec/el-canelazo-la-bebida-que-abriga-el-alma-de-las-fiestas-quitenas/>
- Rodríguez, J. F., & Pérez, L. D. (2023). Desarrollo turístico sostenible por medio de la gastronomía ancestral en un área urbana de Ecuador. *Revista Científica Arbitrada de Investigación en Comunicación, Marketing y Empresa REICOMUNICAR*, 6(12), artículo 142. Recuperado de <https://reicomunicar.org/index.php/reicomunicar/article/view/142>
- Rodríguez-Gutiérrez, P., González, F., Pemberthy, L. S., & López-Guzmán, T. (2020). Gastronomic satisfaction of the tourist: Empirical study in the Creative City of Popayán, Colombia. *Journal of Ethnic Foods*, 7(8), 1–12. Recuperado de <https://journalofethnicfoods.biomedcentral.com/articles/10.1186/s42779-019-0044-0>
- Romero Corral, J. F. (2022). Ruta gastronómica del cantón Cayambe, provincia de Pichincha, a partir de sus potencialidades territoriales. *Revista Científica de FAREM-Estelí*, 42, 18–35. Recuperado de <https://camjol.info/index.php/FAREM/article/view/14684>
- Sosa Sosa, M. E., & Thomé-Ortiz, H. (2020). ¿Representa el turismo culinario una oportunidad para valorizar el patrimonio agroalimentario? El caso del Centro Histórico de Quito. *Revista de Estudios Agroalimentarios*, 40, 136–158. Recuperado de <https://revistascientificas.us.es/index.php/REA/article/view/11891/0>