



**UNIVERSIDAD UTE**

**FACULTAD DE CIENCIAS GASTRONOMICAS Y TURISMO**

**ESCUELA DE GASTRONOMIA**

**TESIS PREVIA LA OBTENCIÓN DEL TITULO DE  
ADMINISTRACION GASTRONOMICA**

**TEMA**

**“ESTUDIO HISTORICO DE COLADA MORADA COMO  
APORTE AL PATRIMONIO CULTURAL DE ECUADOR”**

**AUTOR (A)**

**BRYAN ANDRES CUENCA DOMINGUEZ**

**DIRECTOR(A) DE TESIS:**

**MARIA DOLORES QUINTANA LOMBEIDA**

**QUITO 2021**

## FORMULARIO DE REGISTRO BIBLIOGRÁFICO

### PROYECTO DE TITULACIÓN

DATOS DE CONTACTO	
CÉDULA DE IDENTIDAD:	2100353982
APELLIDO Y NOMBRES:	CUENCA BRYAN ANDRES
DIRECCIÓN:	ALONSO MARTIN N36 Y HERNAN VASQUEZ
EMAIL:	ANDRESHOME2012@GMAIL.COM
TELÉFONO FIJO:	0978624107
TELÉFONO MOVIL:	0978624107
DATOS DE LA OBRA	
TITULO:	ESTUDIO HISTORICO DE COLADA MORADA COMO APORTE AL PATRIMONIO CULTURAL DEL ECUADOR
AUTOR O AUTORES:	BRYAN ANDRES CUENCA DOMINGUEZ
FECHA DE ENTREGA DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	SEPTIEMBRE/2021
DIRECTOR DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	MARIA DOLORES QUITANA LOMBEIDA
PROGRAMA	PREGRADO(X) POSGRADO
TITULO POR EL QUE OPTA:	ADMINISTRADOR GASTRONOMICO
RESUMEN: Mínimo 250 palabras	<p>El presente proyecto de investigación titulado: <i>Estudio Histórico de colada morada como aporte al patrimonio cultural del Ecuador</i> de la región Andina y Amazonia, desarrolla parte de las relaciones y descripciones de saberes adyacentes a esta bebida.</p> <p>valiendo del uso del método deductivo, los aportes históricos vigentes sobre la colada morada de fuentes textuales</p>

que dicha bebida parte de una raíz del pueblo Inca en honor a los difuntos la cual se elaboraba una mazamorra morada la cual representa la sangre de los ya difuntos y una guagua/tortilla de harina de maíz en representación al cuerpo.

En análisis de este estudio histórico con la ayuda de las fichas de recolección de información se aterriza en la sierra ecuatoriana donde cada provincia posee su manera de preparar la colada moda siendo Ambato con el auge de mayor concentración de esta preparación para los 365 días del año.

En análisis de las fichas Etnoculinarias que se analizan elementos; variedades de ingrediente por ciudad y saberes de las cocineras ecuatorianas que se identifican de un lenguaje único y distintivo, se observan y degustan de propiedades organolépticas (olor, color, sabor, aspecto, textura) de cada una de las bebidas.

Se generan resultados a través de las tablas; frutas utilizadas por ciudad, época de venta y consumo, tipo de harina. Y de gráficos; de herramientas y equipos, tipos de cocina y tiempos de cocción. Para así invitar a nuestro lector a una discusión sobre este tema de estudio de colada

	<p>morada por aporte al patrimonio cultural del país.</p>
<p><b>PALABRAS CLAVES:</b></p>	<p>saberes, colada morada, cocineras, historia, patrimonio</p>
<p><b>ABSTRACT:</b></p>	<p><b>This research project entitled: Historical Study of colada morada as a contribution to the cultural heritage of Ecuador in the Andean region and Amazonia, develops part of the relationships and descriptions of knowledge adjacent to this drink.</b></p> <p><b>Using the deductive method, the current historical contributions on the purple wash from textual sources that said drink starts from a root of the Inca people in honor of the deceased which was made a purple porridge which represents the blood of the already deceased and a guagua / corn flour tortilla representing the body.</b></p> <p><b>In the analysis of this historical study, with the help of the information collection sheets, we land in the Ecuadorian highlands where each province has its own way of preparing fashion laundry, Ambato being the peak of the highest concentration of this preparation for 365 days a year. .</b></p> <p><b>In the analysis of the Ethno-culinary files, elements are analyzed; varieties of ingredient by city and knowledge of the Ecuadorian cooks that are identified with a unique and distinctive language, they are observed and tasted of the organoleptic</b></p>

	<p>properties (smell, color, flavor, appearance, texture) of each of the drinks.</p> <p>Results are generated through the tables; fruits used by city, time of sale and consumption, type of flour. And graphics; of tools and equipment, types of cuisine and cooking times. In order to invite our reader to a discussion on this subject of study of purple wash for contribution to the cultural heritage of the country.</p>
<p><b>KEYWORDS</b></p>	<p><b>COLADA MORADA, SABERES,</b></p>

Se autoriza la publicación de este Proyecto de Titulación en el Repositorio Digital de la Institución.



f: \_\_\_\_\_

BRYAN ANDRES CUENCA DOMINGUEZ

2100353982

## DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, BRYAN ANDRES CUENCA DOMINGUEZ, CI: 2100353982 autor/a del proyecto titulado: ESTUDIO HISTÓRICO DE COLADA MORADA COMO APORTE AL PATRIMONIO CULTURAL DEL ECUADOR previo a la obtención del título de ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA en la Universidad UTE.

Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las Instituciones de Educación Superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

Autorizo a la BIBLIOTECA de la Universidad UTE a tener una copia del referido trabajo de graduación con el propósito de generar un Repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Quito, 8/10/2021



f: \_\_\_\_\_

CUENCA DOMINGUEZ BRYAN ANDRES

2100353982

## CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de tutor de tesis de grado certifico que el presente trabajo que lleva por título ESTUDIO HISTÓRICO DE COLADA MORADA COMO APOORTE AL PATRIMONIO CULTURAL DE ECUADOR , para aspirar al título de ADMINISTRADOR GASTRONOMICO fue desarrollado por BRYAN ANDRES CUENCA DOMINGUEZ, bajo mi dirección y supervisión, en la Facultad de CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y TURISMO; y que dicho trabajo cumple con las condiciones requeridas para ser sometidos a la presentación pública y evaluación por parte del Jurado examinador que se designe.



**MARÍA DOLORES QUINTANA**

**DIRECTOR DEL TRABAJO**

## DECLARACION JURAMENTADA DEL AUTOR

Yo, BRYAN ANDRES CUENCA DOMINGUEZ, portador(a) de la cédula de identidad N.º 2100353982, declaro que el trabajo aquí descrito es de mi autoría, que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en ese documento.

La Universidad UTE puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normativa institucional vigente.

f:



CUENCA DOMINGUEZ BRYAN ANDRES

2100353982



# **DERECHOS DE AUTOR**

**2021**

© UTE.

Reservados todos los derechos de reproducción

## AGRADECIMIENTO

Deseo un inmenso y profundo agradecimiento a todas las personas que hicieron posible este trabajo de titulación. En especial a Edgar Reyes, Marco Valdés, Daniela Espinoza, quienes estuvieron siempre prestos para impartirme de sus conocimientos y experiencias para el desarrollo de esta investigación.

A la Asociación 2 de noviembre, sector Atocha en Ambato, a todas estas mujeres llenas de sus expresiones y tradiciones que me han permitido levantar toda esta información para este proyecto de titulación, quienes estuvieron prestas para darme toda su experiencia que ha llevado a hacerlo posible.

De las cocineras y del cocinero que han dado de toda su colaboración en darme la información central para elaborar las fichas etno-culinarias;

- Hilda Ortega
- Lizzeth y Gladis Chicaiza
- Mariana soto.
- José Chicaiza. y Cecilia Galarza.
- María Toscano.
- Gloria Naranjo.
- Elsa Castillo.
- Edith Naranjo/Martita Mora/Genoveva Guamán
- Cristina Pillantos
- María Augusta
- Carmela Garzón
- Katia Andrade
- Haydee Domínguez
- Salome Suarez

## **DEDICATORIA**

A mi padre, José Cuenca, vuestra sabiduría influyo positivamente en la culminación de mi formación académica. A mi madre Haydee Domínguez, que ha sido un apoyo moral incondicional en las buenas y malas de toda mi carrera siendo un pilar fundamental en mi vida. A mi amiga Susanna Nagy mi amiga que ha sido como una segunda madre que me ha apoyado con sus consejos constructivos en mi preparación universitaria. Es para ustedes esta tesis, en agradecimiento por todo su amor.

A mi tutora, María Dolores Quintana, que ha dispuesto de su tiempo para brindarme de una guía muy excelente para esta tesis.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN .....	22
I. ANTECEDENTES .....	22
II. ENUNCIADO DEL PROBLEMA .....	25
III. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	26
A. Pregunta general.....	26
B. Preguntas específicas.....	26
IV. OBJETIVOS .....	26
A. Objetivo General .....	26
B. Objetivos específicos.....	27
V. JUSTIFICACIÓN .....	27
CAPÍTULO 1.....	28
1. MARCO REFERENCIAL.....	28
1.1. Revisión Bibliográfica de Referencia.....	28
<b>1.1.2 Colada morada</b> .....	28
<b>1.1.3 Patrimonio cultural inmaterial</b> .....	29
1.1. Marco Legal .....	33
1.1.1. Constitución de la República del Ecuador .....	33
1.1.2. Código Orgánico de Producción, Comercio e Inversiones .....	36
1.2. Marco Institucional .....	37

1.2.1. Plan Nacional de Desarrollo 2017 -2021, Toda Una Vida.....	37
1.3. Marco conceptual.....	38
Endémico.....	38
Patrimonio.....	38
Saberes.....	39
Maíz Morado.....	39
Historia.....	39
Tradiciones.....	40
Inmaterial.....	40
Cultura.....	40
Identidad.....	41
Rescatar.....	41
Revalorizar.....	42
CAPÍTULO 2.....	42
2. Metodología De La Investigación.....	42
2.1. Enfoque de investigación.....	42
Método Deductivo.....	42
Método Analítico.....	43
Método histórico-comparativo.....	44
Enfoque cualitativo.....	44

2.2. Tipo de investigación .....	45
2.2.1 Diseño Etnográfico .....	45
2.3. Fuentes de investigación .....	46
2.4. Técnicas e instrumentos de investigación .....	46
Fuentes Primarias .....	46
Observación.....	47
Encuesta.....	47
Entrevistas. ....	48
Análisis Sensorial .....	48
Fuentes Secundarias .....	48
2.5. Procesamiento de la Información .....	49
FICHAS ETNOCULINARIAS .....	50
Análisis Sensorial .....	99
CAPÍTULO 3.....	101
3. RESULTADOS.....	101
3.1. Presentación y análisis de datos .....	101
□ Tablas .....	101
□ Gráficos sobre técnicas.....	102
3.2. Discusión.....	103
Conclusiones.....	104

Recomendaciones .....	105
Referencias .....	107

## ÍNDICE DE TABLAS O CUADROS

Tabla 1:Maíz, variedades y características. (Solarte,2010, p.14) .....	33
Tabla 2:Maíz, razas andinas y no andinas (Solarte,2010, p.14) .....	33
Tabla 3:Frutas utilizadas Fuente: Elaboración propia. ....	101
Tabla 4:Épocas de venta y consumo Frutas utilizadas Fuente: Elaboración propia .....	101
Tabla 5:Tipo de Harina Utilizada. Fuente: Elaboración propia.....	101



## ÍNDICE DE FIGURAS

Se entiende como FIGURAS a las Gráficos, Imágenes, Fotografías, Ilustraciones y similares.

Ilustración 1: Códigos culinarios. (solarte,2010).....	30
Ilustración 2:Colores, códigos culinarios. (Solarte,2010) .....	30
Ilustración 3:Texturas, códigos culinarios (solarte,2010).....	31
Ilustración 4:Sabores, códigos culinarios (solarte,2010).....	31
Ilustración 5:maíz, economía, variedades, colores y estructuras (Solarte,2010)	32
Ilustración 6:Maíz, características y Origen (solarte,2010).....	32
Ilustración 7:cocinera Hilda Ortega. Fuente: Elaboración propia. ....	51
Ilustración 8:Vaso de colada morada. Fuente: Elaboración propia. ....	52
Ilustración 9:Cocinera Gladis Chicaiza e hija. Fuente: Elaboracion propia .....	55
Ilustración 10:Vaso de colada morada. Fuente: Elaboración propia .....	56
Ilustración 11:Cartel de los dueños María Soto Y cesar R. Fuente: Elaboración propia.....	58
Ilustración 12:Vaso de colada morada. Fuente: Elaboración Propia .....	59
Ilustración 13:José Chicaiza y Cecilia Galarza. Fuente: Elaboración propia. ....	61
Ilustración 14:vaso de la bebida aromática, colada morada. Fuente: Elaboración propia.....	62
Ilustración 15:María Toscano. Fuente: Elaboración propia.....	65
Ilustración 16:Vaso de colada morada. Fuente: Elaboración propia. ....	66

Ilustración 17:Vaso de colada morada. Fuente: Elaboración propia. ....	68
Ilustración 18:Vaso de colada morada. Fuente: Elaboración propia. ....	70
Ilustración 19:Elsa Castillo. Fuente: Elaboración propia. ....	72
Ilustración 20:Vaso de Colada Morada. Fuente: Elaboración propia.....	73
Ilustración 21:Vaso de colada morada. Fuente: Elaboración propia. ....	76
Ilustración 22:Vaso de colada Morada. Fuente: Elaboración propia.....	78
Ilustración 23:Vaso de colada morada. Fuente: Elaboración propia. ....	81
Ilustración 24:Vaso de colada morada. Fuente: Elaboración propia. ....	84
Ilustración 25:Olla de Colada Morada. Fuente: Elaboración propia. ....	87
Ilustración 26:Carmela Garzón. Fuente: Elaboración propia. ....	88
Ilustración 27:cocinera Katia Andrade y vaso de colada morada. Fuente: Elaboración propia.....	91
Ilustración 28:vaso de colada morada acompañada de un pan. Fuente: Elaboración propia.....	94
Ilustración 29:Salomen Suarez y Puesto de venta de Frutas y Bebidas. Fuente: Elaboración propia.....	96
Ilustración 30:vaso de colada morada. Fuente: Elaboración propia. ....	97
Ilustración 31:Herramientas y equipos Fuente: Elaboración Propia. ....	102
Ilustración 32:Tipos de cocina. Fuente: Elaboración propia. ....	102
Ilustración 33:Tiempos de la cocción. Fuente: Elaboración. Propia. ....	103



## ÍNDICE RECETAS O FICHAS TÉCNICAS

Ficha Etno-Culinaria 1 .....	51
Ficha Etno-Culinaria 2.....	55
Ficha Etno-Culinaria 3.....	58
Ficha Etno-Culinaria 4.....	61
Ficha Etno-Culinaria 5.....	65
Ficha Etno-Culinaria 6.....	68
Ficha Etno-Culinaria 7.....	70
Ficha Etno-Culinaria 8.....	72
Ficha Etno-Culinaria 9.....	76
Ficha Etno-Culinaria 10.....	78
Ficha Etno-Culinaria 11.....	81
Ficha Etno-Culinaria 12.....	84
Ficha Etno-Culinaria 13.....	87
Ficha Etno-Culinaria 14.....	91
Ficha Etno-Culinaria 15.....	94
Ficha Etno-Culinaria 16.....	96

## RESUMEN

El presente proyecto de investigación titulado: *Estudio Histórico de colada morada como aporte al patrimonio cultural del Ecuador* de la región Andina y Amazonia, desarrolla parte de las relaciones y descripciones de saberes adyacentes a esta bebida.

valiendo del uso del método deductivo, los aportes históricos vigentes sobre la colada morada de fuentes textuales que dicha bebida parte de una raíz del pueblo Inca en honor a los difuntos la cual se elaboraba una mazamorra morada la cual representa la sangre de los ya difuntos y una guagua/tortilla de harina de maíz en representación al cuerpo.

En análisis de este estudio histórico con la ayuda de las fichas de recolección de información se aterriza en la sierra ecuatoriana donde cada provincia posee su manera de preparar la colada moda siendo Ambato con el auge de mayor concentración de esta preparación para los 365 días del año.

En análisis de las fichas Etno-culinarias que se analizan elementos; variedades de ingrediente por ciudad y saberes de las cocineras ecuatorianas que se identifican de un lenguaje único y distintivo, se observan y degustan de propiedades organolépticas (olor, color, sabor, aspecto, textura) de cada una de las bebidas.

Se generan resultados a través de las tablas; frutas utilizadas por ciudad, época de venta y consumo, tipo de harina. Y de gráficos; de herramientas y equipos, tipos de cocina y tiempos de cocción. Para así invitar a nuestro lector a una discusión sobre este tema de estudio de colada morada por aporte al patrimonio cultural del país.

Palabras clave; saberes, colada morada, cocineras, historia, patrimonio.

# INTRODUCCIÓN

## I. ANTECEDENTES

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO (2003, p. 4) menciona sobre el patrimonio cultural intangible (PCI), se presume de una fragilidad de sus culturas con respecto al factor globalización de esta nueva década, para promover el respeto entre culturas, en otra perspectiva a un conjunto de saberes y técnicas que se han pasado de una generación a otra. El valor social y económico entran en juego para el desarrollo de un estado en crecimiento.

En este contexto, los saberes según (Toledo y Barrera-Bassols, 2008) los conocimientos que no son científicos, se los aparta de la ciencia como tal por que se desconoce o se apropia de ellos para colonizarlos y cuantificándoles sin el reconocimientos de los sujetos que lo producen; entre conocimientos marginales se encuentran saberes campesinos e indígenas, los cuales engloban un acervo del sistema kosmos-Corpus-Praxis( cosmovisión, conocimientos y practicas) que se dan testimonio de la memoria biocultural de la humanidad.

Las mujeres son sujetos de producción de conocimiento y transmisión de la memoria biocultural de los pueblos; en sus prácticas cotidianas domésticas, como es la cocina tradicional, las mujeres campesinas e indígenas desarrollan y aplican conocimientos especializados sobre el medio ambiente, las relaciones sociales y procesos económicos, que pueden representar alternativas para el sistema en crisis, que cosifica y genera valores de cambio como único destino para la producción. Sin embargo, el trabajo y los conocimientos de las mujeres rurales –por lo general pertenecientes a grupos etnolingüísticos- son invisibilizados en el continente americano:

Las mujeres indígenas se enfrentan a las jerarquías de género y etnia simultáneamente, desde sus posiciones particulares como sujetas indígenas, mujeres y pobres. Estas negociaciones diarias las llevan a una posición política y epistemológica que las distingue de los movimientos indígenas y los movimientos de mujeres. Para las lideresas indígenas del Ecuador, no existe una división clara entre los derechos individuales y colectivos o una preferencia de unos sobre otros. (Radcliffe, 2014, p.29)

Con el arribó de los españoles, se orientó a la introducción de técnicas y productos europeos que pronto población los adopto, gracias a las condiciones del clima apporto a la migración de estas nuevas preparaciones culinarias, que hasta aquel instante obedecían a la pequeña relación de los indígenas con su ecosistema. Para Luzuriaga (2017) la gastronomía y la dieta de los quiteños, se vio modificada.

Unos de los factores claves para la pérdida de cultura alimentaria según (Leyva y Pérez, 2015);

Un factor de la pérdida de cultura alimentaria es, que el sector alimentario está siendo dominado por pequeñas y grandes cadenas de servicios alimentarios como restaurants, cafeterías, supermercados. Estas cadenas o franquicias han venido a “facilitar la vida”: proporcionando comida rápida en todos los horarios, a menor precio, menor tiempo de preparación, aunque no necesariamente saludable. (p.871)

De acuerdo con (Alarcon, 2020) los productos endémicos mencionan los productos originarios, autóctonos que se dan en una determinada región, son de esa zona o país. Así mismo, estos productos son muy valorados en sus ubicaciones ya que no se encuentran alterados, son nutritivos y pueden ser utilizados en diferentes maneras de elaboración.

Antes de 1960, el nombre de colada morada, según Darío Guevara, Solo era manejado en las ciudades del entorno urbano y, mazamorra morada en los poblados rurales, la conformación de dicha bebida con harina de maíz morada fermentada en agua y cocida con zumos y trozos de fruta, sangorache (*amarantus caudatus* L.) especias y hojas de arrayan (*Myrtus communis*L.) según (Guevara, 1961, pág. 228)

González (2017, págs. 31–34) menciona que la colada morada como una bebida tradicional de la sierra principalmente que luego ha sido popularizada al resto del país, de un buen valor nutricional por la constitución de los ingredientes que la conforman en su preparación, es una bebida tipo colada, de una densidad espesa.

Se la acompaña de guaguas de pan que simbolizan a los muertos en el día 2 de noviembre como una festividad (día de los difuntos), la cual se memoriza a los

difuntos con un festín con alimentos preparados, por lo general siendo este caso una colada morada más una guagua de pan.

Esta bebida tiene un origen ancestral, prehispánica, la cual se la representaba con alimentos, bebidas para conmemorar el inicio y en final de cada cosecha, también para la época de lluvias que hace una ilustración a una cosmovisión de los indígenas de la vida después de la muerte como algo continuo, donde la colada morada en representación a la sangre y la guagua de pan el cuerpo del difunto, para darle un símbolo de ceremonia a los ya difuntos.

(Zambrano y Menéndez, 2017, págs. 4-5) dentro de un análisis de la colada morada en la ciudad de Ambato se menciona sobre la historia de la colada morada con la cultura Kitu Kara, de la preparación de esta bebida a base de la sangre de camélidos y maíz morado, esta cultura creería que el ser humano era descendiente de este alimento. Esta cultura tiene un asentamiento entre las zonas aledañas de los cantones tales como; Quito, Mejía y Rumiñahui.

Verdezoto (2018, p. 1) la colada morada como parte de una celebración precolombina, se la relaciona directamente con la temporada de siembras y cosechas, de la vida y muerte, desde hace cientos de años se homenajeaba a los difuntos, seres queridos en las épocas de lluvia que estos habían fallecido, esta bebida se la realizaba con ingredientes sembrados por los indígenas como el maíz morado, que no solo era de la región sierra, también del país vecino Perú. De la conquista de los españoles, la adaptaron como una festividad pagana y la convirtieron en una muy religiosa.

Las guaguas de pan en sus inicios se la preparaban con zapallo dándoles formas de tortillas cocidas en un tiesto, posterior a la llegada de los españoles con su aporte con el trigo se transformaron en pan con relleno de zapallo. Esto como representación a los muertos en formas de humanos pequeños fajados para así evitar desenterrar a los ya difuntos, convirtiendo a todo esto en una festividad familiar de convivencia.

Gallardo de la puente (2014, pp. 5-7) reúne información de esta bebida dándole un enfoque de un fermentado de maíz morado, de un come y bebe de frutas de la región sierra con el uso de los frutos como mortiño y mora, el medio de una infusión de hierbas y especies tales como; el ishpingo amazónico (flor de la canela), clavo de olor, pimienta



dulce, cedrón, arrayán, hierba luisa y ataco. Y finalmente se lo decora con trozos de frutilla, piña, babaco. Se presentan vestigios antropológicos, yace el funeral de los muertos mediante el cual se cumplían una serie de actos; vestir al difunto con textiles y piezas de spondylus, se los acomodaba de forma de un feto orientado a sitios sagrados como el cerro del Pichincha, Cotopaxi, Cayambe o incluso a la Laguna de Iñaquito, de tal manera partían al otro mundo, así como llegaron a este plano existencial. Otra manera de despedir a los muertos se daba de cubrirlos con rocas y tierra, en sobre aquello un conjunto de sus armas y alhajas en el sitio de las Tolas.

De los intercambios interculturales, partiendo de la temporada del Aya Marçay Quilla (duodécimo mes del calendario andino), que es correspondiente al mes entre octubre y noviembre del calendario vigente, en aquel tiempo se desenterraban a los muertos, se los paseaba, se les compartía comidas comunitarias, de las cuales era principal la bebida sagrada en representación del espíritu como una trascendencia de la materia que migra a la otra vida, también conocida como Yana Api (colada Negra), elaborada de maíz negro(morado) fermentado, es decir como una chicha.

Posterior a esto con la llegada de los colonizadores españoles, estas prácticas comenzaron a modernizarse como una celebración a los fieles difuntos en los cementerios, con la visita de los familiares, llevarles colada morada y guaguas de pan. Hasta incluyendo la decoración de flores en las tumbas en representación de la alegría y belleza, de velas encendidas como una guía luminosa que ofrece a las almas en su nueva vida. Se compartían comidas adicionales tales como; cuyes, habas, papas, champús, chicha de jora, tortillas, panes de maíz, en si un festín de sabores y colores.

## **II. ENUNCIADO DEL PROBLEMA**

En Ecuador, dentro de la región interandina se realizará una investigación sobre la historia de la colada morada como aporte al patrimonio cultural del país, debido al presunto escaso interés de la transmisión de los saberes, recetas de esta bebida que por parte de las posibles nuevas generaciones van desplazando estas tradiciones de aquellas abuelas.

El desconocimiento parcial, los limitados estudios empíricos sobre las distintas técnicas de elaboración de esta bebida implica un campo por intervenir.

La producción y demanda irregular de esta bebida, el acceso limitado a los ingredientes, el bajo interés del consumidor y del agricultor por los cultivos de temporada, desembocaría en la poca información histórica de la colada morada por los escasos aportes, registros e investigaciones.

De la persistencia de todo lo mencionado, esta bebida se perdería su forma original de preparación a una transformación de otro tipo de bebida que no mantenga una esencia de saberes y técnicas.

Por lo tanto, la presente investigación aporta como una solución del estudio histórico de la colada morada como aporte al Patrimonio Cultural del Ecuador.

### **III. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA**

#### *A. Pregunta general*

¿Coexisten investigaciones históricas de la colada morada como parte del patrimonio cultural del Ecuador?

#### *B. Preguntas específicas*

¿Qué elementos históricos serán necesarios para la construcción de un marco teórico de la colada morada?

¿Qué metodología de investigación ayudara a construir elementos históricos de la colada morada como aporte al patrimonio cultural del ecuador?

¿Qué resultados permitirá obtener de la investigación presente de la historia de colada mora como parte de la cultura gastronómica del Ecuador?

### **IV. OBJETIVOS**

#### *A. Objetivo General*

Desarrollar la investigación de la historia de la colada morada como parte del patrimonio cultural del país, para la relación y descripción de saberes adyacentes a esta bebida.

### *B. Objetivos específicos*

- Elaborar un marco teórico que permita la delimitación histórica, y de saberes de la colada morada.
- Construir la metodología de investigación, para estructurar los componentes de la colada morada.
- Describir los resultados de la investigación de la historia de la colada morada que facilite la identificación de saberes.

## **V. JUSTIFICACIÓN**

En el país hay bebidas tradicionales y se ha tomado en consideración la colada morada para indagar su historia y que esta toma vigencia en la festividad día de los difuntos/finados (2 de noviembre).

Esta investigación pretende levantar más aportes históricos de la colada morada, con ello poder averiguar más recetas de esta bebida que actualmente se encuentran guardados en la memoria de generaciones pasadas, con riesgo de perderse con el tiempo por la falta de un archivo.

La colada morada posee ingredientes endémicos y otro adoptados para la región sierra, esta bebida tiene una infinidad de preparaciones, múltiples técnicas que son propias de cada provincia de la región andina del Ecuador, la colada morada se puede beber durante todo el año en ciertos lugares del país y durante la festividad de 2 noviembre en el resto del país principalmente en la región sierra.

Este estudio propone beneficiarios directos e indirectamente el resto de los habitantes del país, que tendrían acceso a esta información que alimenta al patrimonio cultural hacia un entendimiento de que esto es inmaterial, intangible por sus saberes.

Esta investigación es oportuna para levantar más información para generar un impacto social de forma positiva a la conciencia de saberes de nuestras recetas sobre la colada morada de la variedad de las formas de prepararlo. La investigación ayudaría a la economía para levantar al campesino agricultor a cultivar continuamente los ingredientes necesarios.

# CAPÍTULO 1

## 1. MARCO REFERENCIAL

### *1.1. Revisión Bibliográfica de Referencia*

#### **1.1.2 Colada morada**

Especie de mazamorra hecha con harina y agua o leche, a la que, en algunos sitios, se añade sal y, en otros, azúcar. ( Real Academia Española, 2021)

Como se dice en el diario El Universo, (Ávila, 2014) la colada morada es un conjunto de frutas con bebida, como un come y bebe festivo, la cual se inició hace miles de años con la cultura Quito Kara, en las faldas de pichincha.

Se manifiesta también de que estas culturas celebraban a sus muertos con grandes festines y sus preparaciones a base de maíz morado por que se pensaba que veníamos de aquel producto.

Que posteriormente a esta preparación que se elaboraba principalmente a base de mortiño y maíz morado, se le adicionaban la mora como herencia europea.

El antropólogo Segundo Moreno explica que la colada morada es un híbrido entre la cultura indígena y la española: “Los indígenas preparaban una bebida similar que se llamaba sanco, que tenía como ingredientes principales el maíz negro molido y la sangre de llama” (Villarreal y Abad, 2017)

La ingesta de la colada morada es una práctica muy propia del Ecuador; en Perú y Bolivia se toma chicha de jora con tortillas de maíz negro. Se empezó a denominar como “colada” a la “mazamorra morada”, probablemente porque después de cocida, se cierne la harina de maíz en cedazos (Villareal y Abad, 2017)

Para el investigador Julio Pazos en (Solarte, 2010) la colada morada integra códigos culinarios básicos; implica la transformación culinaria de crudo-fermentado a cocido- espeso, de componente sagrado/ritual y con propiedades medicinales. Con posibles arranques de chicha yale que es en realidad una mazamorra.

### **1.1.3 Patrimonio cultural inmaterial**

Según, la UNESCO (2003, p. 4) Determina que el patrimonio cultural inmaterial ha partido de un patrimonio cultural y este ha cambiado bastante las últimas décadas, este no se limita a monumentos y colección de objetos, si no de la comprensión de las tradiciones o expresiones vivas que se ha heredado de los antepasados y transmitidas a los descendientes como; tradiciones orales, artes de espectáculos, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimiento y practicas relativas a la naturaleza y del universo y de los saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional.

Es importante del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la globalización, la comprensión del patrimonio cultural inmaterial de diferentes comunidades contribuye al dialogo entre culturas promoviendo el respeto hacia otros modos de vida.

De la importancia de este no estriba en una manifestación cultura en sí, sino del “acervo de conocimientos y técnicas que transmiten de generación en generación” UNESCO (2003, p. 4)

De dar un valor social y económico de esta trasmisión de conocimientos ya que es pertenecientes para los grupos sociales tanto minoritarios como mayoritarios de un estado y da un impulso a una importancia para los países en desarrollo.

El PCI es;

#### **Tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo:**

“El patrimonio cultural inmaterial no solo incluye tradiciones heredadas del pasado, sino también usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos culturales.” “UNESCO (2003, p. 4)”

#### **Integrador:**

El patrimonio cultural inmaterial no se presta a preguntas sobre la pertenencia de un determinado uso a una cultura, sino que contribuye a la cohesión social fomentando un sentimiento de identidad y responsabilidad

que ayuda a los individuos a sentirse miembros de una o varias comunidades y de la sociedad en general. (2003, p. 4)

**Representativo:**

“El patrimonio cultural inmaterial no se valora simplemente como un bien cultural, a título comparativo, por su exclusividad o valor excepcional.” UNESCO (2003, p. 4)

**Basado en la comunidad:**

“El patrimonio cultural inmaterial sólo puede serlo si es reconocido como tal por las comunidades, grupos o individuos que lo crean, mantienen y transmiten.” UNESCO (2003, p. 5)

En un esquema conceptual en el texto de (Solarte, 2010) para el estudio de mazamorra morada y patrimonio intangible del investigador Julio Pazos Barrera se menciona los códigos culinarios que;

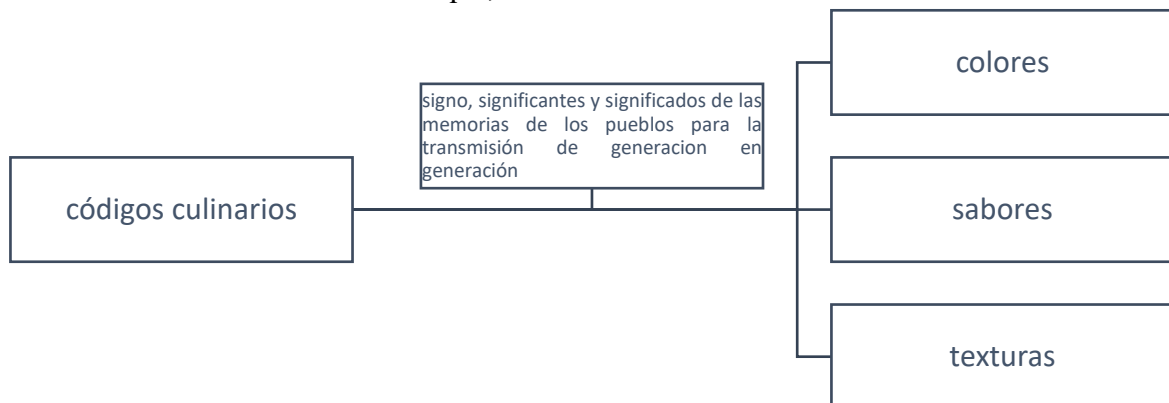


Ilustración 1: Códigos culinarios. (solarte,2010)

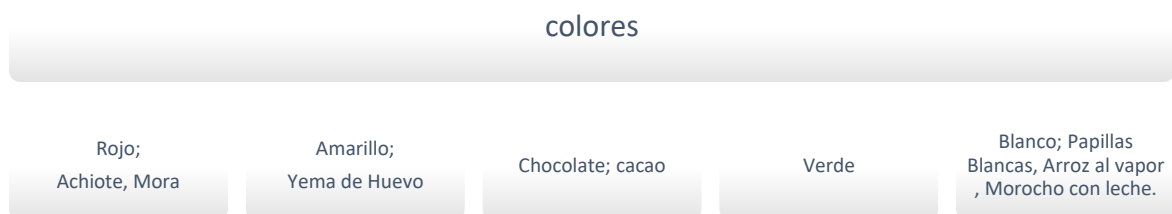


Ilustración 2: Colores, códigos culinarios. (Solarte,2010)



Ilustración 4: Sabores, códigos culinarios (solarte,2010)

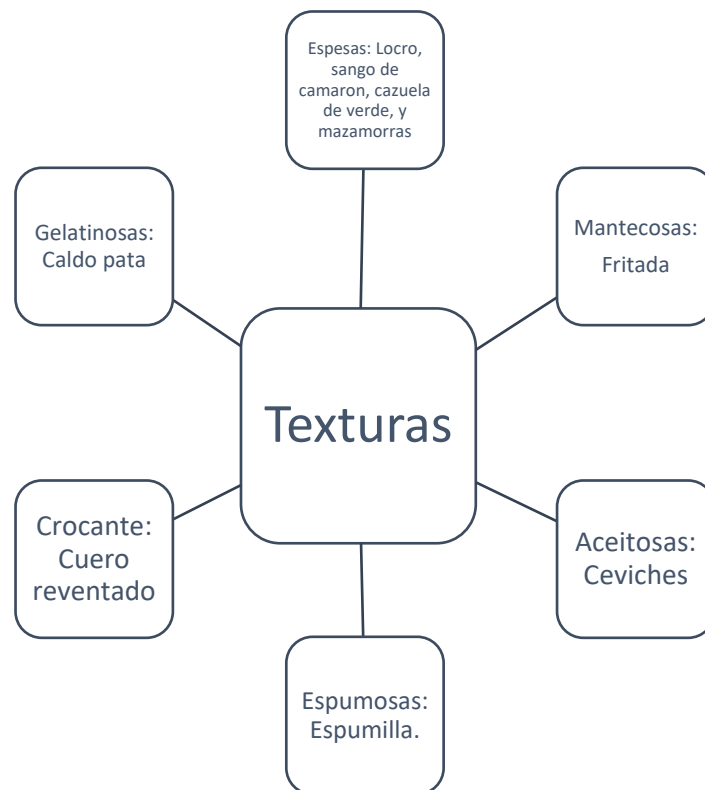


Ilustración 3: Texturas, códigos culinarios (solarte,2010)

Por consiguiente, como se menciona en (Solarte, 2010), Julio Pazos hace una identificación de la influencia incaica donde se presenta texturas espesas como féculas; frejol, papa, maíz, mashua, melloco, yuca, arracacha, achira. Las grasas por ser pueblos

de altura de acuerdo con el uso y al fin que se le daba, la grasa animal era una opción tanto para la alimentación y como medicinal. Los sabores agrios y hacían presentes tales como; chicha ají de carne, cevichocho y cariucho. Mientras el sabor dulce era muy escaso y solo a base de frutas y pencas.

Los rasgos característicos de la cocina ecuatoriana como alimento o aliños, técnicas de elaboración de recetas donde los alimentos simbólicos como la papa, melloco, maíz, chocho, plátano, ají, arroz eran los que destacan este hecho. (Solarte, 2010)

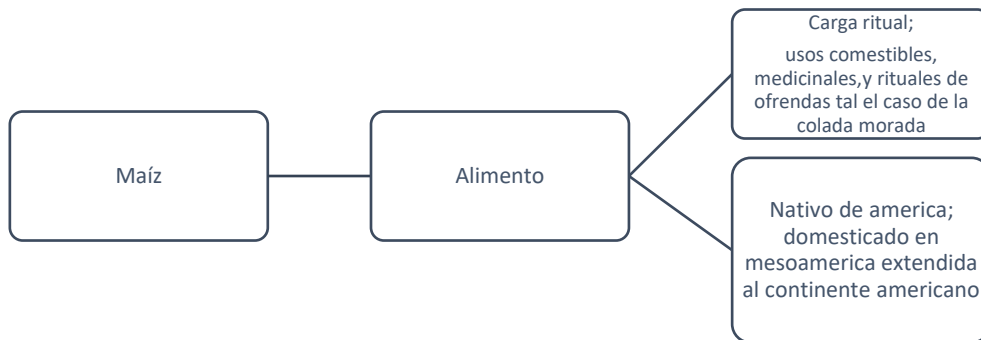


Ilustración 6:Maíz, características y Origen (solarte,2010)

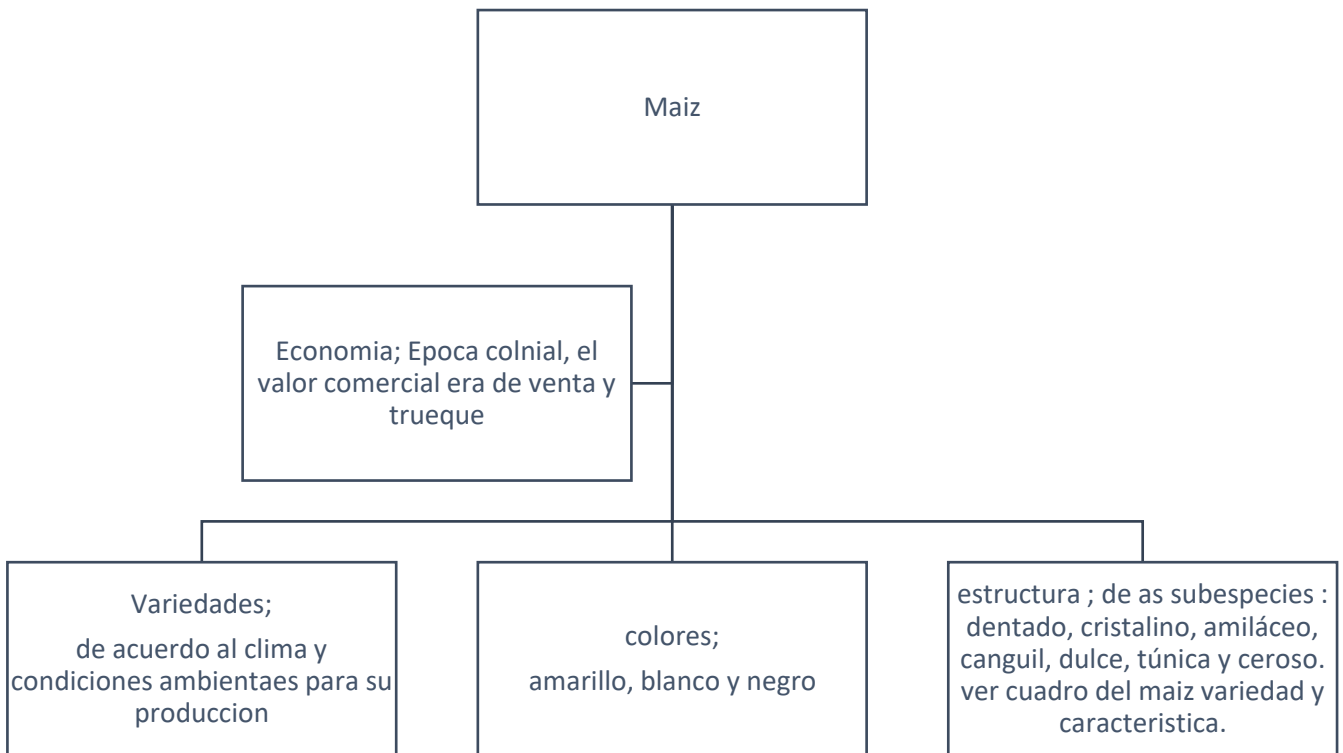


Ilustración 5:maíz, economía, variedades, colores y estructuras (Solarte,2010)



<b>Variedades</b>	<b>Características</b>
Amarillo	Grande, blando.
Blanco	Largo, blanco, delicadísimo.
Canguil	Chico, algo duro, puntiagudo
Carapali	Mediano, blanco, con una punta aguda roja.
Chulpi	Blanco, mediano, chupado, muy tierno y gustoso.
Negro	Grueso, grande, algo duro: negro, mediano, blando.
Tumbaque	Grueso, chato, pardo y blando.
Morocho	Pequeño, medio amarillo, durísimo, destinado a la chicha, nada bueno para comer.

*Tabla 1: Maíz, variedades y características. (Solarte, 2010, p.14)*

<b>Razas andinas</b>	<b>Razas no andinas</b>
Sabanero ecuatoriano	Canguil
Mishca	Cónico dentado
Kello ecuatoriano	Uchima
Chillo	Clavito
Chulpi ecuatoriano	Tusilla
Huandango	Gallina
	Candela
	Chococeño (ecuatoriano)

*Tabla 2: Maíz, razas andinas y no andinas (Solarte, 2010, p.14)*

## **1.1. Marco Legal**

### *1.1.1. Constitución de la República del Ecuador*

El presente proyecto se articula con la Constitución Política de la República del Ecuador, en su Título 1 (ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DEL ESTADO); Art. 3.- “Son deberes primordiales del Estado: literal 7.-Proteger el patrimonio natural y cultural del país.” “Registro Oficial 449(CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR, 2008, p. 9)”

En su título II, “Derechos”; capítulo segundo, “Derechos del buen vivir”,

Sección primera. Agua y alimentación.

“Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.” “Registro Oficial 449 (CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR, 2008, p. 13)”

Sección cuarta; Cultura y ciencia.

“Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.” “Registro Oficial 449 (CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR, 2008, p. 16)”

“Art. 22. Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.” “Registro Oficial 449 (CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR, 2008, p. 16)”

“Art. 23.- Las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales.” “Registro Oficial 449 (CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR, 2008, p. 16)”

En su TITULO VII. “REGIMEN DEL BUEN VIVIR”. Sección quinta. “Cultura”

“Art. 377.- El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de

bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.” “Registro Oficial 449 (CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR, 2008, p. 181)”

Art. 378.- El sistema nacional de cultura estará integrado por todas las instituciones del ámbito cultural que reciban fondos públicos y por los colectivos y personas que voluntariamente se vinculen al sistema. Las entidades culturales que reciban fondos públicos estarán sujetas a control y rendición de cuentas. El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través del órgano competente, con respeto a la libertad de creación y expresión, a la interculturalidad y a la diversidad; será responsable de la gestión y promoción de la cultura, así como de la formulación e implementación de la política nacional en este campo. “Registro Oficial 449 (CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR, 2008, p. 181)”

Art. 379.- Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros:

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.

2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.

3. Los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.

4. Las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas.

Los bienes culturales patrimoniales del Estado serán inalienables, inembargables e imprescriptibles. El Estado tendrá derecho de prelación en la adquisición de los bienes del patrimonio cultural y garantizará su protección. Cualquier daño será sancionado de acuerdo con la ley. “Registro Oficial 449 (CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR, 2008, p. 181)”

## TITULO IX, SUPREMACIA DE LA CONSTITUCION;

### *1.1.2. Código Orgánico de Producción, Comercio e Inversiones*

En su título I Principios Generales;

Art. 4.- Fines de los gobiernos autónomos descentralizados. - Dentro de sus respectivas circunscripciones territoriales son fines de los gobiernos autónomos descentralizados Literal e) La protección y promoción de la diversidad cultural y el respeto a sus espacios de generación e intercambio; la recuperación, preservación y desarrollo de la memoria social y el patrimonio cultural.

Sección Segunda; “Gobiernos de los Distritos CODIGO ORGANICO DE ORGANIZACION TERRITORIAL, COOTAD - Metropolitanos Autónomos Descentralizados Parágrafo Primero Naturaleza jurídica, sede y funciones”

“Art. 84.- Funciones. - Son funciones del gobierno del distrito autónomo metropolitano:

“Literal p) Promover y patrocinar las culturas, las artes, actividades deportivas y recreativas en beneficio de la colectividad del distrito metropolitano” (Registro Oficial Suplemento N° 206, 2018)

### 1.1.3 Consejo Metropolitano de Quito, Resolución N° A015

Resuelve que; Expedir la siguiente declaración de principios para la aplicación local de derechos culturales:

Art1.- Aplicación Local de los derechos culturales. La política cultural en el Distrito metropolitano de Quito se basa en la aplicación a nivel local de los derechos culturales establecidos en la constitución de la Republica del Ecuador, en la declaración universal de los derechos Humanos, en la Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural, de la Declaración de Friburgo de los Derechos Culturales y en los documentos que expida la Organización de las Naciones Unidas y La Organización Mundial de Ciudades y Gobiernos Locales Unido(CGLU), como la agenda 21 de la Cultura, y otros documentos locales e internacionales que amplíen los derechos

culturales. “Distrito Metropolitano de Quito (Los Derechos Culturales Aterrizan En Quito, 2016, p. 2)”

Art. 4.- cultura y desarrollo sostenible. La cultura y el medio ambiente están íntimamente ligados. Los ecosistemas y los espacios naturales son también portadores de cultura, en la medida en que nos remiten a una historia, conocimientos prácticos e identidad como el patrimonio gastronómico, aportan valores estéticos como paisajes urbanos o rurales; o condicionan una capacidad de respuesta ante los cambios como la resiliencia. Los conocimientos que los habitantes tienen de sus ecosistemas son las primeras riquezas de los territorios. “Distrito Metropolitano de Quito (Los Derechos Culturales Aterrizan En Quito, 2016, p. 3)”

“El dialogo continuo entre prácticas culturales y medio ambientales es esencial para la formación de una sociedad comprometida con la conservación y el desarrollo sostenible.” “Distrito Metropolitano de Quito (Los Derechos Culturales Aterrizan En Quito, 2016, p. 3)

## **1.2. Marco Institucional**

### *1.2.1. Plan Nacional de Desarrollo 2017 -2021, Toda Una Vida*

Por otro lado, el proyecto se articula al Plan Toda una Vida, con el Objetivo N°: 2: Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas.

Política(s) y lineamientos estratégicos:

“3.1 Conservar, recuperar y regular el aprovechamiento del patrimonio natural y social, rural y urbano, continental, insular y marino-costero, que asegure y precautele los derechos de las presentes y futuras generaciones.”

Literal: Derechos para Todos Durante Toda la Vida

Objetivo N.º 9: Garantizar la soberanía y la paz, y posicionar estratégicamente al país en la región y el mundo.

Política(s) y lineamientos estratégicos:

9.4 Posicionar y potenciar a Ecuador como un país megadiverso, intercultural y multiétnico, desarrollando y fortaleciendo la oferta turística nacional y las industrias culturales; fomentando el turismo receptivo como fuente generadora de divisas y empleo, en un marco de protección del patrimonio natural y cultural. (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2017)

9.5 Fomentar la cooperación vecinal y regional, el control efectivo de los espacios acuáticos, terrestres, aéreos, así como la defensa de los intereses marítimos, manteniendo la integridad territorial y la defensa de la soberanía del Estado. (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2017)

Literal: Más Sociedad, Mejor Estado.

### **1.3. Marco conceptual**

#### *Endémico*

La palabra “endémico” proviene del griego “endēmios = nativo”. Fue transferido por Candolle (1820) desde la medicina a la botánica para indicar taxones nativos que se distribuyen en un lugar y no en otro. (Anderson 1994; Hobohm y Tucker 2014). Aunque los variados usos y aplicaciones del endemismo han ocasionado confusiones en su interpretación (Anderson 1994), las definiciones coinciden en que el “endemismo” es una implicación de restricción geográfica. “(Noguera y Urbano, 2017)”

#### *Patrimonio*

“Representaciones en las que pueden reconocerse todos los habitantes del territorio, excluyéndose las diferencias sociales, regionales y los conflictos que éstas han producido. Mediante la «inculcación».” (Batallán y Díaz, 1990)

El patrimonio puede ser definido como “el soporte transmisible de la identidad y la historia en la experiencia colectiva” (Dormaels, 2008). Esta definición operativa del patrimonio retoma la noción de construcción social, pero, como las otras definiciones, esta puede generar contradicciones si se usa sin el razonamiento previo y en el “sentido común” (en el sentido de Bourdieu). La

primera de estas contradicciones reside en el hecho de que, en vez de aclarar, produce cierta confusión sobre lo que es el patrimonio. En efecto, en esta definición se entiende el patrimonio como el resultado de un proceso de construcción de una significación simbólica soportada por un objeto (artístico, etnológico, arquitectónico, hasta inmaterial) que se vuelve patrimonial y compartido por un grupo social. (Dormales, 2011)

### *Saberes*

Para Solarte (2010) en un acto de comer se recrean sabores, saberes, cocimientos, memorias de los pueblos. La cocina adicionada a esta el acto de comer lleva como resultado a su producción, como a la preparación y consumo, ya que estos procesos evidencian la coexistencia de elementos de naturalezas diferentes, unos de orden material y otros que se les ha ubicado en un orden simbólico.

### *Maíz Morado*

El maíz morado es la variedad del ZEA MSYS L. Es de cultivo andino en las zonas maiceras de la sierra ecuatoriana y se usa como alimentos desde hace milenios (Yáñez, et al, 2010).

El maíz morado, un producto presente en la historia ancestral es un alimento altamente nutritivo está constituido por un 85% el grano y un 15% la coronta, además contiene una sustancia llamada antocianina la cual le confiere el color morado, encontrándose presente en su mayoría en la coronta. “La coloración del maíz morado puede ser un agente quimioterapéutico prometedor, ya que las antocianinas poseen un gran poder antioxidante natural contrarrestando los efectos nocivos de los radicales libres. (comercio, 2018)

### *Historia*

“Disciplina que estudia y narra cronológicamente los acontecimientos pasados.” (Española, s.f.)

Conjunto de los sucesos o hechos políticos, sociales, económicos, culturales, etc., de un pueblo o de una nación. (Española, s.f.)

Conjunto de los acontecimientos ocurridos a alguien a lo largo de su vida o en un período de ella. (Española, s.f.)

### *Tradiciones*

Abarca una inmensa variedad de formas habladas, como proverbios, adivinanzas, cuentos, canciones infantiles, leyendas, mitos, cantos y poemas épicos, sortilegios, plegarias, salmodias, canciones, representaciones dramáticas, etc. sirven para transmitir conocimientos, valores culturales y sociales, y una memoria colectiva. Son fundamentales para mantener vivas las culturas. (UNESCO, 2003)

### *Inmaterial*

“Son los elementos no físicos de la cultura, como la música, las fiestas y las tradiciones orales. Su carácter intangible y dinámico, inmanente en el tiempo, conservación, difusión y reconocimiento social.” (GONZALEZ y QUEROL, 2014)

inmaterial, cuyo término griego sería *áylos* (en cuanto negación del sustantivo de referencia *hýle*, esto es, materia), que Aristóteles nunca aplica a su motor inmóvil ni a ninguna otra cosa, por la sencilla razón de que no existe tal palabra en el vocabulario aristotélico, aunque en las traducciones a lenguas modernas como el español se cree dicho término para verter expresiones como «sin materia» o «que carece de materia». (Menéndez, 2017)

### *Cultura*

“Por cultura se entiende la herencia que recibimos de los ancestros más nobles y fecundos, pero también las más discutibles formas de consumismo y derroche. La cultura es así legada, pero también obsolescencia, es optimismo, pero también barbarie” (Duran, 1997)

Si bien Tylor (Grimson, 2008) en 1871 planteó un concepto de cultura asociado a todo aquellos conocimientos, tradición, costumbre y hábito inherente a la persona dentro de una sociedad, al ser perteneciente de esta.



Harris (2011) cita la definición de Tylor de la siguiente manera: “La cultura... en su sentido etnográfico, es ese todo complejo que comprende conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre en tanto que miembro de la sociedad.” (LUNA, 2013)

### *Identidad*

“2. f. Conjunto de rasgos propios de un individuo o de una colectividad que los caracterizan frente a los demás.” (Real Academia Española, 2021)

En un contexto de identidad para Solarte (2010) La cocina ecuatoriana permite a través de sus platos, sus técnicas y demás aspectos involucrados una identidad que esta permanece en construcción, dotada de una influencia por los procesos migratorios y transculturales, interceptada por rasgos que le permiten especificidades, particularidades en cada uno de los contextos que son analizados. Por motivos de un proceso histórico la identidad se ha configurado en Ecuador, nutridas de tres herencias culturales diferenciadas: la afro por la esclavitud, la española que ingresa por medio de periodo de conquista, y la indígena como población mayoritaria en número.

Pese a esto se le suma un grupo adicional; los mestizos, que da como resultado de una conciliación cultural entre los antes diferenciados. La identidad responde a un pensamiento de fenómenos móviles, deslocalizados que responden a cambiantes y diversos intereses y deseos en respuesta de muchos movimientos como tales. Así, las identidades nos permiten fluctuar a referentes (como la música, comida e idioma, etc.) que permiten la elaboración de un nosotros para diferenciarnos de otro.

### *Rescatar*

“1. tr. Recobrar por precio o por fuerza lo que el enemigo ha cogido, y, por ext., cualquier cosa que pasó a mano ajena.

3. tr. Liberar de un peligro, daño, trabajo, molestia, opresión, etc.  
U. t. c. prnl.

4. tr. Recobrar el tiempo o la ocasión perdidos.

5. tr. Recuperar para su uso algún objeto que se tenía olvidado, estropeado o perdido”. (Real Academia Española, 2021)

*Revalorizar*

“1. tr. Devolver a algo el valor o estimación que había perdido.

2. tr. Aumentar el valor de algo. U. t. c. prnl.” (Real Academia, 2021)

## **CAPÍTULO 2**

### **2. Metodología De La Investigación**

#### *2.1. Enfoque de investigación*

La presente investigación. Determina a través de diferentes estudios los ingredientes, procedimientos, cualidades organolépticas y elementos históricos. Se ha tomado lo siguiente;

#### *Método Deductivo*

Partiendo de lo general a lo particular, por medio de la organización de verdades ya establecidas, de un conocimiento previo, que puede ayudar a producir nuevas hipótesis de los fenómenos adicionales que se pueden observar en torno a este. (Newman, 2006)

El método deductivo que relaciona tres momentos de la deducción: 1) Axiomatización (1er principio) se parte de axiomas; verdades que no requieren demostración, 2) Postulación se refiere a los postulados, doctrinas asimiladas o creadas y 3) Demostración, referido al acto científico propio de los matemáticos, lógicos, filósofos. (Newman, 2006)

Otro aporte se puede decir que el método deductivo parte de silogismos como argumentos lógicos, donde se dice que este argumento consta de tres partes, proposiciones, términos, premisas de dos extremos con un tercero para descubrir una relación entre sí dando una conclusión que la premisa mayor contiene la proposición

universal y la premisa menor contiene la proposición particular es decir de parte de lo mayor a lo menor. (Chagoya, 2016)

valiendo del uso del método deductivo, los aportes históricos vigentes sobre la colada morada de fuentes textuales (Solarte, 2010) que dicha bebida parte de una raíz del pueblo Inca en honor a los difuntos la cual se elaboraba una mazamorra morada la cual representa la sangre de los ya difuntos y una guagua/tortilla de harina de maíz en representación al cuerpo de este.

Con la llegada de los colonos (Gallardo de lapuente, 2014), la adopción de nuevos ingredientes a esta bebida y de la modificación de esta tradición con el clero eclesiástico colocándole en una fecha simbólica representativa( 2 noviembre ), la bebida colada morada se ha diversificado en múltiples tipos de preparaciones de la misma con la utilización hasta el día de hoy de almidones para ayudar a espesar esta bebida que se caracteriza por su sabor frutal, aromático y lleno de identidad cultural de un pueblo que fue sometido a cambiar parte de su cultura, siendo rebelde para no perder en completo este simbolismo de la preparación de la bebida hasta la actualidad.

#### *Método Analítico*

El método analítico está compuesto por la palabra análisis y que se podría definir como descomposición de un hecho, fenómeno en partes pequeñas o elementos de este.

Entonces método se puede decir que es el camino para seguir para llegar a un fin determinado, en conjunto se puede hablar de un camino para encontrar un resultado mediante la descomposición de un fenómeno las partes más pequeñas y tomar lo que se necesita para lograr el fin determinado. (Echeverría, Ramírez, Zuluaga, y Ortiz, 2010)

También como otra referencia se habla de que el método analítico, se puede empezar lo general hacia una distinción, clasificación de los elementos que lo conforman y de las relaciones que guardan entre sí. (Abreu, 2014).

En análisis de las fichas Etno-culinarias que se elaborado podemos analizar elementos; variedades de ingrediente por ciudad y saberes de las cocineras ecuatorianas que se identifican de un lenguaje único y distintivo, se observan y degustan de propiedades organolépticas de cada una de las bebidas.

En análisis de este estudio histórico con la ayuda de las fichas de recolección de información se aterriza en la sierra ecuatoriana donde cada provincia tiene su manera de preparar la colada mora siendo Ambato con el auge de mayor concentración de esta preparación para los 365 días del año.

#### *Método histórico-comparativo*

Procedimiento de investigación y esclarecimiento de los fenómenos culturales que consiste en establecer la semejanza de esos fenómenos, infiriendo una conclusión acerca de su parentesco genético, es decir, de su origen común. (Bernal, 2010, pp. 58 a 60).

Otro aporte según (Abreu, 2014), el método comparativo es buscar enfoques diferenciadores y antagónicos, para establecer distinción entre ellos. También busca identificar de manera simple los elementos pertenecientes a grupos comunes, delimitando factores y causas de origen. Este método ayuda a observar en diferentes dimensiones la dinámica de la investigación dando un punto de vista histórico, eventual y de la distinción de las variables estructurales de lo no relevante de lo que se está investigando.

De la información histórica de la colada mora en perspectiva de comparación de los ingredientes utilizados para la elaboración de la bebida, en base a un estudio discrecional, se llega a una delimitación espacial en las ciudades de Ambato, Riobamba, Quito y Nueva Loja. De las técnicas, tiempos, tipos de cocción que se desarrollan en cada una de estas ciudades.

#### *Enfoque cualitativo*

Según, (Bernal, 2010) el método no tradicional se guía a profundizar situaciones específicas y no a generalizar, de cualificarlos y describirlos al fenómeno social partiendo de rasgos determinados y sean tomados en cuenta por los elementos que están dentro de la situación que se estudia.

Se busca comprender las circunstancias de un hecho social como un todo comprendiendo su interacción y resultado que se genera.

Otra referencia

El enfoque cualitativo (también conocido como investigación naturalista, fenomenológica o interpretativa) es una especie de “paraguas” en el cual se incluye una variedad de concepciones, visiones, técnicas y estudios no cuantitativos. Se utiliza en primer lugar para descubrir y perfeccionar preguntas de investigación. (Hernández Sampieri, Fernández, y Baptista, 2014)

De manera más fresca la información que recopila es retomar la observación desde un punto de vista de diseminar entre sus partes y reordenarlos de manera más práctico, es decir más legible para el lector.

Esto permitirá levantar información ya sea mediante entrevistas a estas abuelitas para rescatar parte sus saberes sobre este enfoque de la colada morada.

Pese que cada provincia tiene un uso general y distintivo en algunos espacios sobre la harina de maíz negro u morado esta varía entre la harina de maíz morado comercial, orgánica e inclusive otra manera de espesar esta bebida, en el sector de llano grande/Quito, se cultiva el maíz negro hasta molerle finamente, sangorache/ataco para teñir de color lila a la bebida, mortiño y otras frutas que son poco uso en la sierra y que se pueden manifestar en otros espacios para aportar en el saber de esta bebida. En el sector de Perucho el almidón de camote morado para su rutina como espesante de la bebida y el abundante sangorache/ataco con limón de uso para colorear de tonos lilas a esta colada morada.

## *2.2. Tipo de investigación*

La presente investigación acerca sobre el “ESTUDIO HISTÓRICO DE COLADA MORADA COMO APORTE AL PATRIMONIO CULTURAL DEL ECUADOR.”, se ha considerado el tipo de investigación siguiente;

### *2.2.1 Diseño Etnográfico*

Según (Argosino, 2012) la etnográfica implica la recolección de información sobre los actos sociales, creencias y valores de una comunidad, de la cantidad mayor posible de todo lo mencionado para cualificarlos de manera general.

Por ende, se pretende levantar información de hechos, de saberes de estas abuelitas, acerca de la historia de la colada morada a lo largo de la región sierra en la que se desarrolla.

### *2.3. Fuentes de investigación*

Para delimitar la investigación se ha considerado lo siguiente;

### *2.4. Técnicas e instrumentos de investigación*

De la presente investigación se pretende tomar en cuenta fuentes secundarias, que sería en este caso toda aquella información histórica que subyace en libros en textos ya levantados que menciones sobre la historia de la colada morada y aplicar un método histórico comparativo.

También se pretende tomar las fuentes primarias en un ámbito de observación de campo con la recolección de información a través de encuestas, entrevistas personalizadas para la recolección de información sobre los saberes, historia entre otros, de la colada morada, para terminar, se realizará y un análisis sensorial de las muchas formas de hacer de esta bebida y de su problemática.

### *Fuentes Primarias*

Es posible que el desarrollo de la investigación propuesta dependa de la información que el investigador debe recoger en forma directa.

Cuando esto sucede, hablamos de la fuente primaria, e implica utilizar técnicas y procedimientos que suministren la información adecuada. Existen diferentes técnicas, algunas de ellas utilizadas con frecuencia en las ciencias económicas, administrativas y contables.

### *Observación*

La observación puede definirse como el uso sistemático de estos sentidos en la búsqueda de los datos que necesitamos para resolver un problema de investigación. (Sabino C., *op. cit.*<sup>1</sup>, p. 155, citado por Méndez C., 2001, p. 154)

Se puede decir que una observación es más abreviada a lo que se va a estudiar es lo evidente a simple vista y que llama la atención del investigador a resolverlo incita a indagar más detenidamente sobre un hecho o problema que está ahí presente inmerso en un campo cultural, social, histórico etc.

### *Encuesta*

La recolección de información mediante la encuesta se hace a través de formularios, los cuales tienen aplicación a aquellos problemas que se pueden investigar por métodos de observación, análisis de fuentes documentales y demás sistemas de conocimiento. La encuesta permite el conocimiento de las motivaciones, las actitudes y las opiniones de los individuos con relación a su objeto de investigación. (Méndez, 2001, pp. 153 a 156)

Las encuestas son una herramienta de recolección de información fundamental para el estudio de comportamientos de los individuos con respecto a temas a investigarse. (Romo, 1998)

Según, (Martínez, 2001) la encuesta tiene dos puntos importantes;

- a. Recolectar información de forma escrita o verbal por medio de un cuestionario estructurado.
- b. Utilización de muestras de la población como objeto de estudio.

### *Entrevistas.*

La entrevista resume aspectos de averiguar información pertinente al tema a tratarse por ende se ve dos partes la persona que es entrevistada y el entrevistador quien dirige las preguntas con el fin de obtener de manera más clara un eje importante de lo que se está estudiando.

Las entrevistas se dividen en estructuradas, semiestructuradas y no estructuradas o abiertas. En las primeras, el entrevistador realiza su labor siguiendo una guía de preguntas específicas y se sujeta exclusivamente a ésta (el instrumento prescribe qué cuestiones se preguntarán y en qué orden). Las entrevistas semiestructuradas se basan en una guía de asuntos o preguntas y el entrevistador tiene la libertad de introducir preguntas adicionales para precisar conceptos u obtener mayor información. Las entrevistas abiertas se fundamentan en una guía general de contenido y el entrevistador posee toda la flexibilidad para manejarla (Hernández Sampieri, Fernández, y Baptista, 2014, pág. 403).

La entrevista no es una conversación informal más bien es de carácter formal con implícitos de objetivos claros a indagar, esto define como un medio de comunicación entre una o varias partes. (Pelaez, ramirez, Perez, vazuques y gonzalez, 2012)

### *Análisis Sensorial*

La percepción sensorial es la capacidad de captar a través de los sentidos las características de un producto alimenticio y sus resultados pueden ser presentados a través de datos sensoriales. Esto se genera por las propiedades organolépticas que poseen los alimentos y que son percibidas por los distintos sentidos. Entre las características organolépticas que se deben considerar para evaluar a nivel sensorial, se encuentran el aspecto (apariencia o forma), el sabor, la textura, el olor (Utset, 2007; Fermín et al., 2009; Guerra et al., 2011; López-Ortiz, 2015) y el sonido.

### *Fuentes Secundarias*

De la bibliografía, libros históricos que mencionen sobre la colada morada se pretende usar libros de toda la región sierra en la que se desarrolla esta bebida sea tanto



en Ecuador como internacionalmente. Autores como el chef Gallardo en su libro “COLADA MORADA Y GUAGUAS DE PAN” como una referencia existente del país.

Según, (Talciani, 2012), las fuentes secundarias es el material existente de apoyo, textos, libros para una investigación en su desarrollo

### *2.5. Procesamiento de la Información*

## **FICHAS ETNOCULINARIAS**

Las siguientes técnicas se clasifican por regio/provincia/ciudad/ lugar o sector relevante:

### **REGIÓN SIERRA/ANDINA**

#### **PROVINCIA TUNGURAHUA/AMBATO/SECTOR ATOCHA**

Para el sector de atocha Ambato se recolectó la información a los alrededores del parque central Atocha que pertenece a la asociación 2 de noviembre cuya vista es muy precaria por la falta de limpieza, pero guarda espacios gastronómicos con mucha trayectoria para los 365 días del año.

## Ficha Etno-Culinaria 1



*Ilustración 7: cocinera Hilda Ortega. Fuente: Elaboración propia.*



*Ilustración 8: Vaso de colada morada. Fuente: Elaboración propia.*

<b>Nombre del alimento</b>	Colada Morada
<b>Tipo</b>	Bebida
<b>Peso</b>	236 ml
<b>Nombre de la cocinera</b>	Hilda Ortega
<b>Lugar/Establecimiento</b>	Ambato/sector Atocha
<b>Temporalidad/ Consumo</b>	Todo el año (365 días)
<b>Fecha</b>	Viernes 4 de diciembre del 2020
<b>PVP</b>	0,75 ctvs.
<b>Idioma</b>	Español
<b>Ítems de hospitalidad</b>	Muy Acogedor/ Amable/ cálido

## Ingredientes

- Harina Maíz morado
- Mora
- Piña
- Frutilla
- Naranja
- Panela
- Babaco
- Guayaba
- Hierba luisa
- Cedrón
- Ataco
- Canela
- Clavo olor
- Pimienta dulce
- Ishpingo

## Procedimiento

La manera de hacer la colada morada es diluir la harina en agua tibia de ahí se le cierne y se le pone a cocinar con la fruta que se le va poner, piña, babaco y fresa( al último por que se pierde), que estese hirviendo con jugos y todo también las aguas de olores que viene clavo de olor, canela, pimienta de dulce y las hierbitas, cedrón hierbaluisa, hojas de naranja hay que dejarle que se estese cocinando por 2 horas y hasta hacer el resto de cosas, se tiene que cocinar bien la harina, yo preparo de esa manera.

## Observaciones

La harina de maíz morado la traen desde el Perú por comentarios de quien realiza esta bebida esta harina tiene buena molienda y es de alta calidad para hacer dicha bebida.

A la mezcla o disolución de harina más agua se denomina sango.

Según el aporte adicional de la señora Hilda Ortega menciona que; “*antiguamente el sango se dejaba fermentar en pundos de barro para obtener un fermento y así utilizarle en la colada, pero en la actualidad los consumidores con los problemas digestivos, la gastritis se les impiden consumir con este sango fermentado y se ha dejado a un lado esta tradición, para el bienestar del consumidor por esto se usa algo más natural que es la panela*”.

Como dato adicional no suele usar el mortiño debido que puede modificar la acidez de la bebida ya que no todos los mortiños son dulces.

## Características de Sabor

De buen olor aromático frutal, de textura; media ni muy espesa ni líquida, sabor; equilibrio de los ácidos y dulzor medio, para concluir de aspecto agradable del producto, de color; lila terciopelada.

## Ficha Etno-Culinaria 2



*Ilustración 9: Cocinera Gladis Chicaiza e hija. Fuente: Elaboracion propia*



*Ilustración 10: Vaso de colada morada. Fuente: Elaboración propia*

<b>Nombre del alimento</b>	Colada Morada
<b>Tipo</b>	Bebida
<b>Peso</b>	295.74ml
<b>Nombre de la cocinera</b>	Colada Doña Liz/ Gladis Chicaiza
<b>Lugar/Establecimiento</b>	Ambato/sector Atocha
<b>Temporalidad/ Consumo</b>	Todo el año (365 días)
<b>Fecha</b>	Viernes 4 de diciembre del 2020
<b>PVP</b>	0,75 ctvs.
<b>Idioma</b>	Español
<b>Ítems de hospitalidad</b>	Amabilidad



## **Ingredientes**

- Harina de maíz morado
- Piña
- Babaco
- Guayaba
- Naranjilla
- Mora
- Frutilla
- Panela
- Azúcar
- Hoja de naranja
- Cedrón
- Canela
- Ishpingo
- Pimienta Dulce

## **Procedimiento**

*Primero va el polvo negro de maíz se le hace hervir, luego se hace los jugos de mora, piña, babaco, guayaba, naranjilla y frutilla cuando este hirviendo esto se pone las especias dulces como canela ishpingo, clavo de olor, se pone hierba luisa, cedrón, arrayan que hierva por unos 10 minutitos, se le saca estos montes y con eso sale. Se cocina por dos horas en total. Al final se coloca una mermelada de pina, frutilla y babaco con un poco de esencia de vainilla se le mezcla al final en la colada.*

## **Observaciones**

No se utiliza el sangorache en este establecimiento debido a la que le puede aportar un sabor amargo a la preparación de la bebida.

Para la adquisición de la harina morada nos proporcionaron cierta información de relevancia, al percibir un aroma a detergente en la harina y si esta sabe algo guardada no es buena calidad y no ayuda a espesar correctamente a la bebida, es decir le deja aguadita como lo menciono la cocinera Gladis.

## **Características De Sabor**

De textura media espesa, de sabor bajo en ácidos y dulzor medio-alto, de aspecto regular, de color; lila oscura, de olor; aromático dulzón.



Ilustración 11: Cartel de los dueños María Soto Y cesar R. Fuente: Elaboración propia.



*Ilustración 12: Vaso de colada morada. Fuente: Elaboración Propia*

<b>Nombre del alimento</b>	Colada Morada
<b>Tipo</b>	Bebida
<b>Peso</b>	295.74ml
<b>Nombre de la cocinera</b>	Mariana Soto
<b>Lugar/Establecimiento</b>	Ambato/sector Atocha
<b>Temporalidad/ Consumo</b>	Todo el año (365 días)
<b>Fecha</b>	Viernes 4 de diciembre del 2020
<b>PVP</b>	0,75 ctvs.
<b>Idioma</b>	Español
<b>Ítems de hospitalidad</b>	Amabilidad

## **Ingredientes**

- Harina de maíz morado
- Piña
- Guayaba
- Mora
- Frutilla
- Azúcar
- Hoja de naranja
- Cedrón
- Canela
- Pimienta dulce

## **Procedimiento**

Se le hace de hervir primero la harina que se cocine luego se pone las frutas licuadas babaco, mora, babaco y fresa picada, las aguas de montes se prepara con el ishpingo y hierbaluisa se hace de hervir unas dos horas. La harina siempre viene con afrecho se cierne siempre varias veces. Luego se pone a cocinar con agua cuando va espesando se pone los jugos luego la fruta y a final la futa picada.

## **Observaciones**

Ninguna en relevancia de procesos o datos curiosos que ayuden a discernir dicha preparación

## **Características De Sabor**

De textura: espesor alto, de sabor; bajo en ácidos y dulzor alto, de aspecto; normal, de color; morado bien oscuro y de olor; aromático.

#### Ficha Etno-Culinaria 4



*Ilustración 13: José Chicaiza y Cecilia Galarza. Fuente: Elaboración propia.*



*Ilustración 14: vaso de la bebida aromática, colada morada. Fuente: Elaboración propia.*

<b>Nombre del alimento</b>	Colada Morada
<b>Tipo</b>	Bebida
<b>Peso</b>	295.74ml
<b>Nombre de la cociner@s</b>	José Chicaiza y Cecilia Galarza
<b>Lugar/Establecimiento</b>	Ambato/sector Atocha
<b>Temporalidad/ Consumo</b>	Todo el año (365 días)
<b>Fecha</b>	Viernes 4 de diciembre del 2020
<b>PVP</b>	0,75 ctvs.
<b>Idioma</b>	Español
<b>Ítems de hospitalidad</b>	Amabilidad



## Ingredientes

- Harina de maíz morado
- Piña
- Babaco
- Guayaba
- Naranjilla
- Mora
- Frutilla
- Panela
- Hoja de naranja
- Cedrón
- Toronjil
- Hierba Luisa
- Manzanilla
- Canela
- Anís Estrellado
- Ishpingo
- Pimienta dulce
- Clavo de olor

## Procedimiento

Se empieza seleccionando la buena harina que hay de todas las calidades y precios. Se hace el agua de aromáticas que se le prepara que va con hoja de naranja, hierbaluisa, arrayan, cedrón y dependiendo de la preparación y del estómago del cliente se le coloca manzanilla y toronjil, en la preparación específicamente vienen las frutas piña, fresa babaco, guayaba y naranjilla para dar color se usa el jugo de la mora.

Lo que va es la harina negra se le disuelve en agua y luego se le cierne por precaución se pone a la olla con las aguas aromáticas incluido las frutas fresa, piña y babaco no va licuado esto más bien va picado estas frutas no se le puede poner licuado esto. La receta tiene 23 años de tradición esta receta ha ido cambiando con el paso del tiempo y de los consumidores debido a la tolerancia gástrica de los mismos, la colada morada se la endulza con panela a raíz de la pandemia se dejó de hacerlo y se endulza con azúcar normal. La panela que se usaba para estas preparaciones proveniente de Guaranda tenía que ser de color negro oscuro, su esposa Cecilia Galarza le ayuda a la venta de esta deliciosa bebida.

## Observaciones

Para relevancia en el proceso, me llamo la atención de lo aromático de esta bebida razón por la cual se la precede del uso de la **manzanilla y toronjil** en ramitas, bien lavadas y desinfectadas. Dándole una característica diferencial en el sector razón por el cual el cocinero José Chicaiza nos comenta que estas hierbas aromáticas que adiciona en su preparación ayudan a cuidar la salud de sus clientes. Para dato adicional esta preparación lo llevan realizando desde hace 25 años hasta la actualidad.

## **Características De Sabor**

De textura: espesor medio, de sabor: bajo en ácidos y dulzor medio, de aspecto excelente, muy bueno, color morado oscuro y de olor: **muy aromático**.



## Ficha Etno-Culinaria 5



*Ilustración 15: María Toscano. Fuente: Elaboración propia.*



*Ilustración 16: Vaso de colada morada. Fuente: Elaboración propia.*

<b>Nombre del alimento</b>	Colada Morada
<b>Tipo</b>	Bebida
<b>Peso</b>	295.74ml
<b>Nombre de la cocinera</b>	María Toscano
<b>Lugar/Establecimiento</b>	Ambato/sector Atocha
<b>Temporalidad/ Consumo</b>	Todo el año (365 días)
<b>Fecha</b>	Domingo 13 de diciembre del 2020
<b>PVP</b>	0,75 ctvs.
<b>Idioma</b>	Español
<b>Ítems de hospitalidad</b>	Amabilidad

## **Ingredientes**

- Harina de maíz morado
- Piña
- Babaco
- Guayaba
- Naranja
- Mora
- Frutilla
- Azúcar
- Hoja de naranja
- Cedrón
- Toronjil
- Hierba Luisa
- Canela
- Ishpingo
- Pimienta dulce
- Clavo de olor

## **Procedimiento**

*Licuar las frutas, naranja y guayaba luego de eso el babaco y un poco de pica luego le pone a hervir estos jugos, en la otra olla se pone a hervir las especerías las hojas de naranja, canela, arrayan, cedrón, hierbaluisa y ahí mismo ponemos la pimienta dulce. Luego que este cernida se pone a hervir con los jugos que están cocinando, en otro recipiente se mezcla la harina negra con agua es decir se pone a remojar se le cierne a donde se está cocinando el resto de los líquidos se pone a mecer a mecer luego de que esta cocinada la harina se pone un poco más de aguas de especerías y aromáticas luego de que está hirviendo una hora se le pone el azúcar y luego de 1 hora más de hervir se vierte la mora, la fresa, piña y babaco luego de que se cocinó la mora, luego que empieza hervir cuando esta espesado está listo si se necesita más líquido se vierte más líquido de las aguas de especerías. De un promedio de 4 a 5 horas se demora en realizar esta bebida. No es fácil según la cocinera porque hay que cuidar que no pegue en la olla los sedimentos y los ingredientes que se usa son frescos y si este algún producto dañado se corre el riesgo de que se le fermente o se le dañe se usa azúcar normal por el costo no se usa panela por el mismo en el tema de panelas menciona que hay panelas que hacen de color café. Hay que tener mano para la colada caso contrario se hace chulla es decir se le hace aguada o demasiado líquida.*

## **Observaciones**

Esta receta lleva un periodo de tradición en su elaboración desde hace 25 años.

## **Características De Sabor**

De textura; media espesa, se sabor; bajo en ácidos y dulzor medio- alto, de aspecto bueno de consumo, color morado semioscuro y de olor; aromático, dulzón.

## Ficha Etno-Culinaria 6



*Ilustración 17: Vaso de colada morada. Fuente: Elaboración propia.*

<b>Nombre del alimento</b>	Colada Morada
<b>Tipo</b>	Bebida
<b>Peso</b>	295.74ml
<b>Nombre de la cocinera</b>	Monica Perez
<b>Lugar/Establecimiento</b>	Ambato/sector Atocha
<b>Temporalidad/ Consumo</b>	Todo el año (365 días)
<b>Fecha</b>	Domingo 13 de diciembre del 2020
<b>Costo</b>	0,75 ctvs.
<b>Idioma</b>	Español
<b>Ítems de hospitalidad</b>	Amabilidad, buen servicio

## **Ingredientes**

- Harina Morada
- Piña
- Babaco
- Naranjilla
- Pimienta dulce
- Guayaba
- Mora
- Fresa/Frutilla
- Azúcar
- Canela
- Panela Rallada
- Hierba Luisa
- Hoja de Naranja
- Cedrón
- Clavo de olor

## **Procedimiento**

Se le mezcla el agua con harina de maíz morado en un recipiente aparte, se tiene listo los licuados de las frutas menos la fresa que esta se le hace en almíbar, en una ollita se hace el agua de montes aromáticos cuando hierve se le deja a un lado y se hace el agua de especerías dulces luego se les une más los licuados y se les deja hervir en la candela por media hora. Se le pone poco a poco la harina que usted remojo antes de hacer la bebida y le mece y remueve constantemente para que no se le queme ahí usted ve que ya va espesando y le hecha el azúcar o panela y deja hervir por 20 minutitos a bajita llama, la panela puede hacerle de rallar antes para que se le disuelva más pronto en la coladita y ya tiene lista la colada morada, se le sirve mezclando las frutillas en almíbar y lo puede acompañar de una deliciosa empanda de queso o pollo.

## **Observaciones**

La tradición de elaborar esta receta lleva más de 40 años en vigencia.

## **Características De Sabor**

Espesor medio, equilibrio en ácidos, dulzor medio, para concluir producto bueno de consumo ligera percepción de fermento, pero por el uso de hierbas aromáticas estas confunden este hecho.

## Ficha Etno-Culinaria 7



Ilustración 18: Vaso de colada morada. Fuente: Elaboración propia.

<b>Nombre del alimento</b>	Colada Morada
<b>Tipo</b>	Bebida
<b>Peso</b>	295.74ml
<b>Nombre de la cocinera</b>	Gloria Naranjo
<b>Lugar/Establecimiento</b>	Ambato/sector Atocha
<b>Temporalidad/ Consumo</b>	Todo el año (365 días)
<b>Fecha</b>	Domingo 13 de diciembre del 2020
<b>Costo</b>	0,75 ctvs.
<b>Idioma</b>	Español
<b>Ítems de hospitalidad</b>	Amabilidad, buen servicio

## **Ingredientes**

- Harina morada
- Naranjilla
- Mora
- Mortiño
- Babaco
- Guayaba
- Piña
- Fresa
- Clavo de olor
- Pimienta dulce
- Canela
- Ishpingo
- Anís estrellado
- Hierba luisa cedrón
- Hoja de naranja
- Cedrón
- Arrayan
- Sangorache/Ataco
- Panela molida
- Azúcar blanca

## **Procedimiento**

*Se pone uno a hacer el agua de hierbas aromáticas y especias dulces por separado no es más de 15 min se licua la naranjilla, mortiño, mora, babaco y guayaba por separado, se hace de juntar las dos aguas más las pulpas y le deja hervir unos 15 a 25 min. Se le hace un remojo breve de la harina de maíz negro con tiempo más o menos 1 hora antes de que me ponga hacer la morada ya le se dejar en remojo para tenerlo listo para adicionarlo poco a poco y remover constantemente hasta que espese la colada, se le pone las frutas picadas;(piña y frutilla), y se puede servir caliente o frio acompañado de un pan artesanal relleno de queso fresco.*

## **Observaciones**

Esta tradición hecha en olla de barro se lleva en la familia por más de 100 años dando como origen desde el año 1920 que empezó esta transmisión de esta receta que ahora en la actualidad aún sigue viva en la mente de la familia Gloria Naranjo.

Para identificar que el uso del sangorache es muy poco solo es para dar color a la infusión y aportar pigmentos de color lilas morados a la bebida.

El uso del mortiño es en pocas cantidades para lograr equilibrar los ácidos de la preparación de la bebida.

## **Características De Sabor**

De textura; media espesa, de sabor; equilibrado en ácidos y dulzor medio-alto, de aspecto; bueno de consumo y de olor; aromático, de color; lila morada.



## Ficha Etno-Culinaria 8



*Ilustración 19: Elsa Castillo. Fuente: Elaboración propia.*





*Ilustración 20: Vaso de Colada Morada. Fuente: Elaboración propia.*

<b>Nombre del alimento</b>	Colada Morada
<b>Tipo</b>	Bebida
<b>Peso</b>	237 ml
<b>Nombre de la cocinera</b>	Elsa castillo
<b>Lugar/Establecimiento</b>	Ambato/sector Atocha
<b>Temporalidad/ Consumo</b>	Todo el año (365 días)
<b>Fecha</b>	20 de junio del 2021
<b>PVP</b>	0,75 ctvs.
<b>Idioma</b>	Español
<b>Ítems de hospitalidad</b>	Amabilidad, buen servicio

## Ingredientes

- Harina Maíz
- Morado
- Naranja
- Guayaba
- Mora
- Piña
- Fresa
- Mortiño
- Babaco
- Hierba Luisa
- Clavo de olor
- Azúcar Blanca
- Arrayan

## Procedimiento

*El principal ingrediente es la harina de maíz negro, para arrancar con esta preparación se debe tener un espacio limpio y los ingredientes listos para su elaboración es decir seleccionar los ingredientes que estecen frescos y buenos.*

*Se cierne esta harina de maíz negro, porque esta tiene **afrecho** y para que no pase estos residuos grumosos, se le cierne 3 veces para que vaya bien finita.*

*Se licua las frutas tales como naranja, guayaba, piña y babaco, mora, cuando es tiempo se le pone mortiño y la fresa. Y fruta picada como piña babaco y fresa. Se le tiene disuelta la harina con agua. Todo se tiene listo y picado para el momento de su elaboración.*

*Primero los jugos luego la fruta picada, azúcar para que vaya tomando el gusto al cocinar el caldito que va saliendo se poner a hervir alrededor 1 hora luego se pone la harina. Cuando esto va hirviendo se le agrega el clavo de olor, a parte se hace el agua de hiervas con hierbaluisa, arrayan. Se va meciendo contantemente y se va controlando el espesor ni tanto ni cuanto es decir ni tan espesa ni tan chulla o **chirlei** es cuando está muy aguada. El proceso de la cocinada es de dos horas a una temperatura constante de 90°C,*

## Observaciones

*Antes se realizaba con una preparación anterior que consta de una maduración de un fermento (3 días antes la harina con agua más naranjillas, a macerar) que se denomina **sango**, que ahora ya no hace falta realizarlo por el tema de los clientes que ya han ido cambiando sus gustos y preferencias.*

**Masato** es una colada muy espesa como una mazamorra en la actualidad la gente no quiere muy espesa, quieren una más sueltita.

La textura; del espesor chulla o **chirlei** es cuando está muy aguada la bebida.

Esta receta tiene al redor de 20 años en el comercio y este humilde negocio pertenece a la asociación 2 de noviembre.

### **Características De Sabor**

De textura; semilíquida, de sabor; ni tan acida y dulzor intermedio, de apariencia agradable color morado claro y de olor; semi aromático.

**Ficha Etno-Culinaria 9**



*Ilustración 21: Vaso de colada morada. Fuente: Elaboración propia.*

<b>Nombre del alimento</b>	Colada Morada
<b>Tipo</b>	Bebida
<b>Peso</b>	345 ml
<b>Nombre del Establecimiento</b>	Lefski-Pan
<b>Lugar/Establecimiento</b>	Guano
<b>Temporalidad/ Consumo</b>	Todos los días del año (365 días)
<b>Fecha</b>	9 de junio del 2021
<b>PVP</b>	1,00
<b>Idioma</b>	Español
<b>Ítems de hospitalidad</b>	Excelente

## **Ingredientes**

- Guayaba
- Cedrón
- Hierbaluisa
- Mora
- Azúcar
- Canela
- Clavito de olor
- Pimienta dulce
- Fresa
- Hierbaluisa
- Piña
- Harina de maíz morado
- Naranja

## **Procedimiento**

Todo se le pone en una olla y se cocina por una hora y media luego se cuela, la piña y fresa se hace en dulce a parte y al final se le pone cuando todo esté listo, todas las hierbas que cocine luego se cuela todo se pone en agua limpia.

## **Observaciones**

Que no tiene mucha ciencia y la cocinera vierte todo y cocina hay mismo todo y luego lo cuela.

## **Características De Sabor**

De textura; medio espesa, de sabor; equilibrado en ácidos y dulzor intermedio, de olor; aromática frutal-floral, de aspecto; bueno de consumo y color; morado-lila oscuro.

## Ficha Etno-Culinaria 10



Ilustración 22: Vaso de colada Morada. Fuente: Elaboración propia.

<b>Nombre del alimento</b>	Colada Morada
<b>Tipo</b>	Bebida
<b>Peso</b>	345 ml
<b>Nombre de la cocinera</b>	Edith Naranjo/Martita Mora/Genoveva Guamán
<b>Lugar/Establecimiento</b>	Guano
<b>Temporalidad/ Consumo</b>	Todos los días del año (365 días)
<b>Fecha</b>	24 de febrero del 2021
<b>PVP</b>	1,00
<b>Idioma</b>	Español
<b>Ítems de hospitalidad</b>	Excelente

## **Ingredientes**

- Harina de Maíz Morado.
- Guayaba.
- Naranja.
- Mora.
- Babaco
- Piña
- Frutilla
- Clavo de olor
- Canela
- Pimienta dulce
- Ishpingo
- Anís Estrellado
- Hierba luisa
- Cedrón
- Azúcar blanca

## **Procedimiento**

*Yo le se mezclar el agua con harina en remojo por una hora, usted debe hacer un agua de hierbas aromáticas por unos 15 min, en otra olla se hace un agua caliente de especias dulces por 15 min con la cascara de piña y se le hace de cernir y se une con los licuados de las frutas menos la piña y frutilla. Le deja en fuego medio por 45 min ojo todos los líquidos no se olvide de ninguno, a la piña y frutilla le hacemos en un almíbar y dejamos enfriar en un envase aparte. Se le vierte el remojado de harina morada a lo que está hirviendo le pone de a poco a poco y no deje de remover constantemente, para que no se le pegue. Se pone el azúcar a su gusto y las frutas en almíbar, y listo esta su colada morada se le acompaña con unas ricas cholos.*

## **Observaciones**

**María Guamán de Moreno**, Comenzó con esta tradición de más de 100 años, la 3era Generación aún sigue con esta tradición y en el año 1968 abre las puertas a la delicia que se expende esta deliciosa bebida acompañada de las cholos de Guano.

Esta bebida no es muy acedada o fermentada, para salvaguardar la salud de los consumidores se ha de cuidar evitando este proceso que antiguamente se lo realizaba y ahora por motivos de salud de los consumidores que son más propensos a padecer gastritis y problemas estomacales se ha dejado a un lado esta interesante tradición del fermento.

El proceso para realizar la bebida le toma un promedio de 4 horas para obtener una deliciosa bebida tradicional.

## **Características de Sabor**

De textura; medio espesa, de sabor; equilibrado en ácidos y dulzor intermedio, de olor; aromática frutal-floral, de aspecto; bueno de consumo y color; morado-lila claro.



PROVINCIA PICHINCHA/QUITIO/SECTORES SUR (LA MICHELENA)  
NORTE (LLANO GRANDE) Y SAN ANTONIO(PERUCHO)

**SUR (SECTOR LA MICHELENA)**

**Ficha Etno-Culinaria 11**



*Ilustración 23: Vaso de colada morada. Fuente: Elaboración propia.*

<b>Nombre del alimento</b>	Colada Morada
<b>Tipo</b>	Bebida
<b>Peso</b>	234 ml
<b>Nombre de la cocinera</b>	Cristina Pillantos (0984066516)
<b>Lugar/Establecimiento</b>	Quito/ sector la Michelena Diagonal al KFC
<b>Temporalidad/ Consumo</b>	Todos los días
<b>Fecha</b>	26/02/2021
<b>PVP</b>	0,90
<b>Idioma</b>	Español
<b>Ítems de hospitalidad</b>	Excelente muy cálido acogedor

### **Ingredientes**

- Harina Morada
- Mora
- Frutilla
- Piña
- Mortiño
- Naranjilla
- Hierba Luisa
- Cedrón
- Hojas de Naranja
- Panela
- Pimienta dulce
- Canela
- Clavo de olor
- Anís estrellado
- Ishpingo

### **Procedimiento**

*Se debe hacerle un almíbar la frutilla, piña y ahí le deja que se enfrié. A parte se pone a hacer una agüita de hierbas de montes y otra de especias dulces dejara hervir por 15 min no más. Se le licua las frutas con un poquito de estas agüitas y mete en la olla de barro, deja hervir como una media hora o menos. Se le diluye la harina de maíz morado en agua le va poniendo de poco a poco en la olla de barro y le pone también el resto de las agüitas de montes y especias dulces, se le mece contantemente con un cucharón de palo grande y usted se espera hasta que espese, se le endulza con panela rallada al gusto, luego le vierte la fruta en almíbar y le deja que rompa al primer hervor puede servirlo caliente o frio. Le acompaña de empanadas de queso o pan.*

### **Observaciones**

Las cocciones se realizan en olla de barro.

### **Características De Sabor**

De textura; media espesa, de sabor; equilibrado en ácidos y dulzor intermedio, de aspecto; producto muy bueno, de olor; aromático, de color; morado semi translucido.

LLANO GRANDE

**Ficha Etno-Culinaria 12**



*Ilustración 24: Vaso de colada morada. Fuente: Elaboración propia.*

<b>Nombre del alimento</b>	Colada Morada
<b>Tipo</b>	Bebida
<b>Peso</b>	500 ml
<b>Nombre de la cocinera</b>	María Augusta (67 años)
<b>Lugar/Establecimiento</b>	Llano Grande
<b>Temporalidad/ Consumo</b>	Fines de semana
<b>Fecha</b>	Viernes 19 marzo del 2021
<b>PVP</b>	1,5
<b>Idioma</b>	Español
<b>Ítems de hospitalidad</b>	Buena

### **Ingredientes**

- Harina de maíz morado
- Piña
- Mora
- Babaco
- Mortiño
- Frutilla
- Hierbaluisa
- Cedrón
- Ataco
- Cáscara de piña
- Clavo de olor
- Pimienta dulce
- Ishpingo
- Anís estrellado
- Panela
- Azúcar

### **Procedimiento**

*La harina yo le remojo una hora antes de hacer la colada. Yo no pongo naranjilla por que hace muy ácido la colada, el mortiño es un ingrediente muy esencial y debe ser de granos gruesitos.*

*Para el procedimiento se debe tener listo los licuados de las frutas por separado como la mora, mortiño, babaco. Después se le junta primero el licuado de mora, después el babaco, después el mortiño y cuando este ahí hirviendo el agua le pongo las hierbas aromáticas (que yo mismo las sembré en mi huerta) y le pongo la cascara de piña le pongo en el agua de hierbas por 15 min no más porque luego si deja más tiempo el ataco en el agua hirviendo se pierde el color ya que esta me ayuda a botar aromas y se hace bien dulcecito, después se le hace de cernir y con los licuados yo dejo hervir bien unos 15 minutos con las especias dulces, yo no le boto los especias le dejo ahí, cuando ya se percibe el aroma se pone la fruta picada el azúcar no se hace de hervir mucho y luego se pone la harina de maíz morado remojada poquita a poquita hasta medir el espesor que usted desee no me gusta muy grumosa así que le pongo de poco a poco,*

*apenas hierve se le retira del fuego, ahí debe estar paradito ahí meciéndole, para evitar que se le quemé.*

### **Observaciones**

La harina de maíz morado se realiza orgánicamente desde su cultivo hasta su molienda según María Agusta: *“Yo mismo cultivo el maíz morado, yo mismo proceso el maíz lo realizo en un tiesto yo le tiesto bien cuando bota el aroma ya está lista la harina se retira del fuego y deja enfriar un día, luego le llevo a que me le den moliendo bien finito.”*

*“La receta de mi colada morada la aprendí de mi abuelita y nos decía que nunca se pierda esta tradición, ahora hacen coladas de maicena que se ni medio hacen y ya está lista y dicen vengan a servirse, pero yo demoro haciendo, pero con a la experiencia ya demoro una hora cuando es poco, pero si es bastante puede demorar de 3 a 4 horas en el proceso.”*

para obtener lo mejor para esta bebida, consiste el cultivar el maíz morado, cosecharlo, secar en tiesto de barro en fuego de leña, hasta que suelte aromas se deja enfriar por un día y se procede a llevar al molino para obtener una harina bien fina.

El mortino debe ser de grano grueso, grandecitos bien moraditos para que de color y buen sabor a la colada morada.

El ataco o sangorache se debe cocinar por 15 minutos no más de ese tiempo por que tiende a perder color.

### **Características De Sabor**

De textura: ligeramente espesa, de sabor: poco ácida y dulzor normal, de aspecto; muy bueno, color morado oscuro, de olor; agradable, aromático.

SAN ANTONIO/ PERUCHO

**Ficha Etno-Culinaria 13**



*Ilustración 25: Olla de Colada Morada. Fuente: Elaboración propia.*



Ilustración 26: Carmela Garzón. Fuente: Elaboración propia.

Nombre del alimento	Colada Morada
<b>Tipo</b>	Bebida
<b>Peso</b>	234 ml
<b>Nombre de la cocinera</b>	Carmela Garzón (80 años)
<b>Lugar/Establecimiento</b>	Perucho/san antonio
<b>Temporalidad/ Consumo</b>	2 de noviembre
<b>Fecha</b>	28/03/2021
<b>PVP</b>	0,85
<b>Idioma</b>	Español
<b>Ítems de hospitalidad</b>	Bueno



## **Ingredientes**

- Almidón Camote
- Morado
- Naranja
- Mora
- Mortiño(opcional)
- Babaco o Chihualcan
- Piña
- Frutilla
- Uva(opcional)
- Pimienta dulce
- Clavo de olor
- Ishpingo
- Canela
- anís estrellado
- cedrón
- Hierba Luisa
- Hojas de naranja
- Ataco
- limón
- Panela

## **Procedimiento**

*Antes de esto se le prende la candela en el fogón y calentamos el agua a un punto de antes de hervor y se le avienta bastantito ataco en la olla y se está pendiente de mantener esa temperatura del agua en fuego de leña bajo hasta que forme una espuma ligera, se le retira y cierne usted este líquido morado para evitar que pierda el color moradito se adiciona zumo de limón y cascaras antes de cocinarle.*

*Tener listo los licuados de naranja, mora y mortiño, se pica la fruta restante y la cascara de la piña le guarda para el agua de hierbas aromáticas.*

*Se realiza la infusión de hierbas aromáticas más la cascara de la piña y aparte se realiza la infusión de especias dulces mezclar ambos resultados y llevarlo a fuego de leña juntamente con los licuados.*

*Cocinarle por 15 min no más con el líquido morado del ataco hasta que hierva. Con un poco del líquido morado se diluye el almidón de camote morado y se mezcla en el resto, se le remueve constantemente con un cucharón de palo a fuego de leña hasta que usted vea que espese, le pone la panela sea rallada o en trozos hasta que esta de diluya y endulce la bebida.*

*la fruta picada va al final y se le deja cocinar hasta que rompa en un primer hervor.*

## **Observaciones**

Las cocciones se llevan a cabo a fuego de leña.

El limón juega un importante papel de evitar que se pierda el color en la semi-infusión del ataco.

El Chihualcan se lo usa en ves del babaco para que este de más sabor y aromas a la bebida.

### **Características De Sabor**

De textura; muy espesa, de sabor; equilibrado en ácidos y dulzor normal, de aspecto; muy bueno, de color; morado terciopelado, de olor, aromático dulzón.

## REGIÓN AMAZÓNICA

Sucumbíos/ Lago Agrio

### Ficha Etno-Culinaria 14



*Ilustración 27: cocinera Katia Andrade y vaso de colada morada. Fuente: Elaboración propia.*

<b>Nombre del alimento</b>	Colada Morada
<b>Tipo</b>	Bebida
<b>Peso</b>	234 ml
<b>Nombre de la cocinera</b>	Katia Andrade
<b>Lugar/Establecimiento</b>	Centro comercial popular
<b>Temporalidad/ Consumo</b>	Fines de semana
<b>Fecha</b>	28 de junio del 2021
<b>PVP</b>	1.00
<b>Idioma</b>	Español
<b>Ítems de hospitalidad</b>	Bueno

### **Ingredientes**

- Piña
- Babaco
- Maracuyá
- Naranjilla
- Mora
- Fresa
- Sangorache
- cedrón
- hojas de naranja
- hierbaluisa.
- anís estrellado
- canela
- pimienta de dulce
- clavo de olor
- azúcar.

### **Procedimiento**

Se pone a hervir los montes y de ahí se le cierne de ahí se pone a picar todos los ingredientes y se pone en otra ollita aparte aderezo con azúcar se pone el agua de los montes, pero ya cernido y de ahí ya se le pone después que hierba esa agua con los ingredientes, la fruta y de ahí al final le echa la harina, si usted está ahí mueve y mueve para que no se le pegue y queme en una hora ya está.

### **Observaciones**

Es una tradición de Ambato/Quito/Cuenca, la receta se la dejo su suegra ya que esta viene de Ambato y le concedió la receta la cocinera Andrade es de Guayaquil y menciona que la mejor herencia que ha recibido es de esta receta que le ha dado mucho por que seguirla replicando con el tiempo, pese a esto la finada suegra vivía en Lago Agrio y lo hacía con mucha tradición esta bebida.

### **Características De Sabor**

De textura semilíquida, de sabor un poco dulce y de ácido leve, de apariencia buena, de olor semi-aromática, de color; morado.

## Ficha Etno-Culinaria 15



Ilustración 28: vaso de colada morada acompañada de un pan. Fuente: Elaboración propia.

<b>Nombre del alimento</b>	Colada Morada
<b>Tipo</b>	Bebida
<b>Peso</b>	234 ml
<b>Nombre de la cocinera</b>	Haydee Domínguez
<b>Lugar/Establecimiento</b>	Lago Agrio
<b>Temporalidad/ Consumo</b>	2 de noviembre
<b>Fecha</b>	28 de junio del 2021
<b>PVP</b>	1,00
<b>Idioma</b>	Español
<b>Ítems de hospitalidad</b>	Bueno

## **Ingredientes**

- Harina morada
- Panela y azúcar
- Pasas
- Canela
- Mortiño
- Piña
- Babaco
- naranjilla
- Manzana
- Frutilla
- Ovos
- Mango
- Durazno
- Canela
- Clavo de olor
- Ishpingo
- Pimienta dulce
- Anís estrellado
- Arrayan
- Hierbaluisa
- hojas de naranja
- montes morados(ataco/san gorache)
- cedrón.

## **Procedimiento**

*Se pone a hervir los montes y las especias dulces en una olla aparte con agua, después se la cierne en esta agüita se le diluye la harina aparte ahí hasta que coja hervor luego de esto le pongo las frutas y le pongo azúcar y le dejo hervir este proceso de hacerle se lleva una hora más o menos. Se la deja reposar de un día para otro para que coja más sabor.*

*Se sirve acompañada de pan, pero cuando es día de difuntos se la sirve con guagua de pan, y la bebida puede ser fría o caliente.*

## **Observaciones**

De que en esta receta se usan muchas frutas adicionales, como el durazno, mango y ovos y pasas.

## **Características De Sabor**

De textura fluida, de sabor equilibrado en ácidos y dulzor un poco pasado de dulce, de aspecto muy bueno, de color; morado claro, de olor; aromático dulzón.

Ficha Etno-Culinaria 16



*Ilustración 29: Salomen Suarez y Puesto de venta de Frutas y Bebidas. Fuente: Elaboración propia.*





*Ilustración 30: vaso de colada morada. Fuente: Elaboración propia.*

<b>Nombre del alimento</b>	Colada Morada
<b>Tipo</b>	Bebida
<b>Peso</b>	234 ml
<b>Nombre de la cocinera</b>	salome Suarez
<b>Lugar/Establecimiento</b>	Lago Agrio
<b>Temporalidad/ Consumo</b>	Fines de semana
<b>Fecha</b>	2 de julio de 2021
<b>PVP</b>	0,75
<b>Idioma</b>	Español
<b>Ítems de hospitalidad</b>	Bueno

## **Ingredientes**

- Piña
- Babaco
- Mora
- Frutilla
- Guayaba
- Maracuyá
- Manzana
- Naranja
- Harina morada
- canela
- hierbaluisa
- clavo olor
- ishpingo
- anís
- estrellado
- azúcar

## **Procedimiento**

*cocinar la fruta picada por 30 min con el azúcar como la frutilla, manzana, babaco, piña y los demás van licuados, luego meemos la harina en agua fría o en jugo de naranja mezclamos en la olla con el resto de la preparación por 20 min más.*

## **Observaciones**

La cocinera me supo comentar lo siguiente; *“Esta tradición la Aprendí hacer en la escuela Sebastián de Benalcázar en la parroquia el Eno y soy de lago agrio. Preparo la harina de maíz morado porque no siempre la consigo.”*

## **Características De Sabor**

De textura líquida; de sabor ácido y dulzor medio, de aspecto; poco agradable, de olor semi- aromático, de color morado pálido.

## *Análisis Sensorial*

La percepción sensorial es la capacidad de captar a través de los sentidos las características de un producto alimenticio y sus resultados pueden ser presentados a través de datos sensoriales. Esto se genera por las propiedades organolépticas que poseen los alimentos y que son percibidas por los distintos sentidos. Entre las características organolépticas que se deben considerar para evaluar a nivel sensorial, se encuentran el aspecto (apariencia o forma), el sabor, la textura, el olor (Utset, 2007; Fermín et al., 2009; Guerra et al., 2011; López-Ortiz, 2015) y el sonido.

### **Color**

Riobamba; color lila claro por el uso predominante de la guayaba

Ambato; color morado oscuro siendo de esta tonalidad a la harina de maíz morado juntamente con el jugo de mora.

Quito; color morado oscuro y terciopelo, gracias al uso de almidón de camote morado en una de las preparaciones.

Lago Agrio; color morado claro por la mezcla de harina de maíz negro y jugos de la mora y sangorache.

### **Sabor**

Riobamba; el sabor bueno, pero con gusto frutal como el de la guayaba

Ambato; sabor ni muy acida ni muy dulce con cierto equilibrio de ambos

Quito; sabor equilibrado en los ácidos y dulces siendo comprable con Ambato

Lago Agrio; en algún caso muy acida, y ligeramente dulce.

### **Apariencia**

Riobamba; buen aspecto

Ambato; buen aspecto

Quito; buen aspecto

Lago Agrio; un poco regular

### **Textura**

Riobamba; ligeramente líquida

Ambato; intermedia ni muy líquida ni muy espesa

Quito; ligeramente espesa, pero en algunos casos terciopelada

Lago Agrio; semilíquida

### **Olor**

Riobamba: frutal

Ambato: aromática, frutal dulzón

Quito: aromática y frutal

Lago Agrio: frutal y semi aromática.

## CAPÍTULO 3

### 3. RESULTADOS

#### 3.1. Presentación y análisis de datos

□ Tablas

	QUITO	AMBATO	RIOBAMBA	NUEVALOJA
PIÑA	X	X	X	X
FRUTILLA	X	X	X	X
NARANJILLA	X	X	X	X
MORA	X	X	X	X
MORTIÑO	X	x		X
BABACO	X	X	X	X
GUAYABA	X	X	X	X
MARACUYA				X
MANZANA				X
OVOS				X
MANGO				X
DURAZNO				X

Tabla 3: Frutas utilizadas Fuente: Elaboración propia.

	QUITO	AMBATO	RIOBAMBA	NUEVA LOJA
2 NOVIEMBRE				X
TODO EL AÑO	X	X	X	
Fines de Semana	x			x

Tabla 4: Épocas de venta y consumo Frutas utilizadas Fuente: Elaboración propia

	QUITO	AMBATO	RIOBAMBA	NUEVA LOJA
Harina maíz negro comercial	X	X	X	X
Harina de maíz negro orgánico	X			X
Almidón de camote morado	X			

Tabla 5: Tipo de Harina Utilizada. Fuente: Elaboración propia.

□ Gráficos sobre técnicas

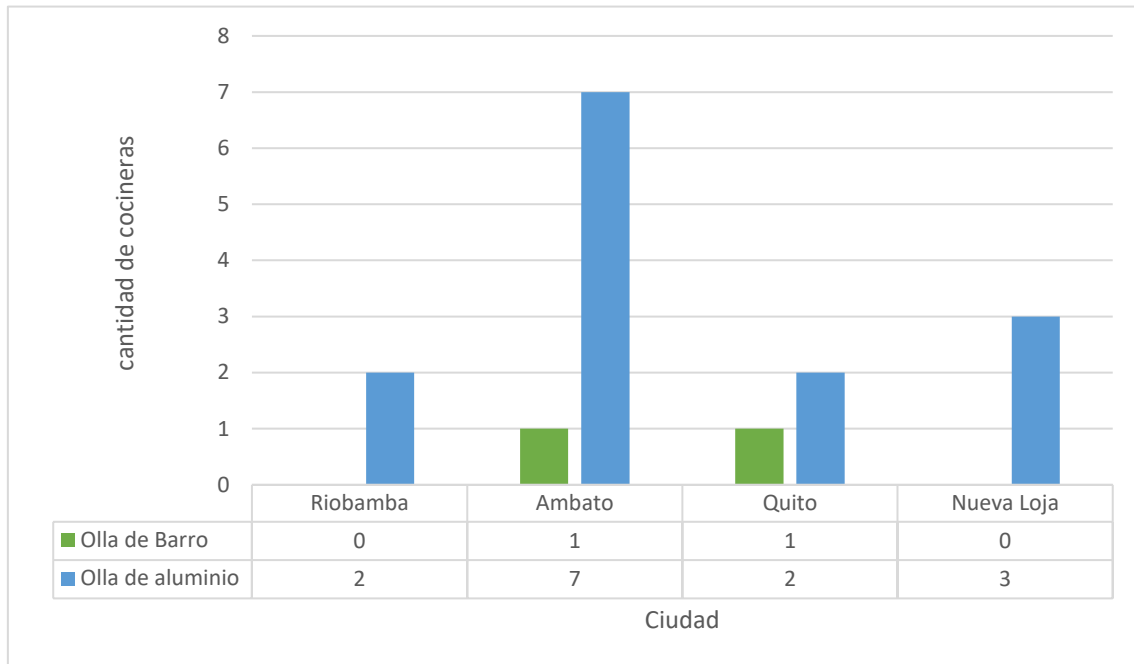


Ilustración 31:Herramientas y equipos Fuente: Elaboración Propia.

*Nota:* la Figura muestra la relación de la cantidad de cocineras que usan olla de barro/ Olla de aluminio, para elaborar la colada morada entre ciudades.

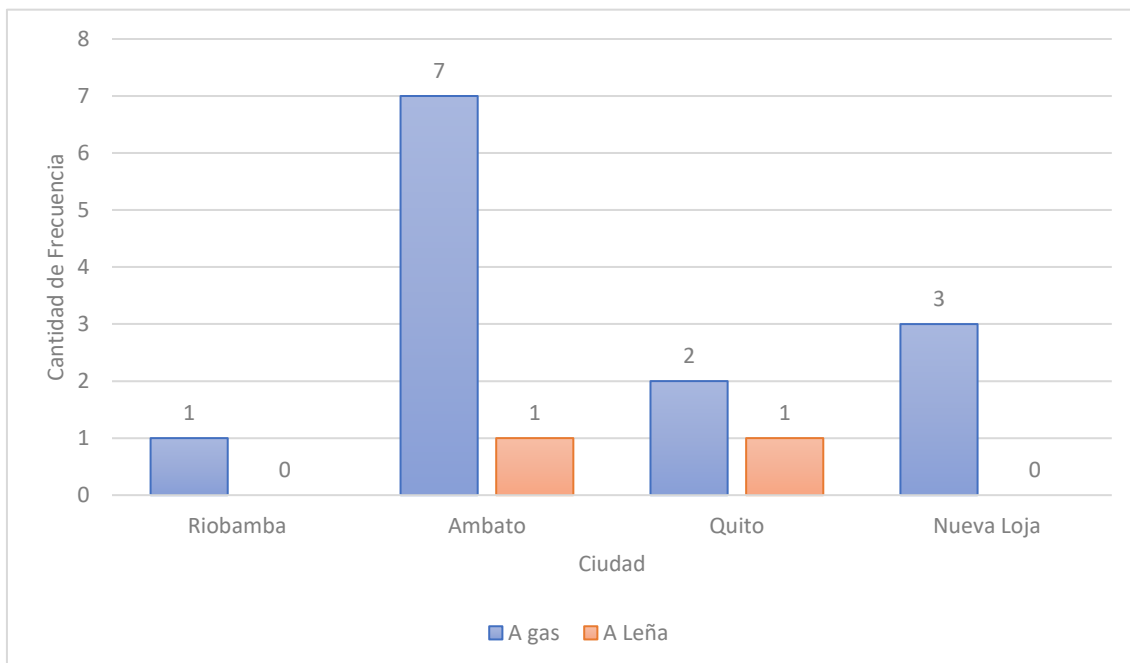


Ilustración 32:Tipos de cocina. Fuente: Elaboración propia.

*Nota:* la presente figura representa los tipos de cocina (a leña/moderna; a gas). que representan en cada una de las ciudades.

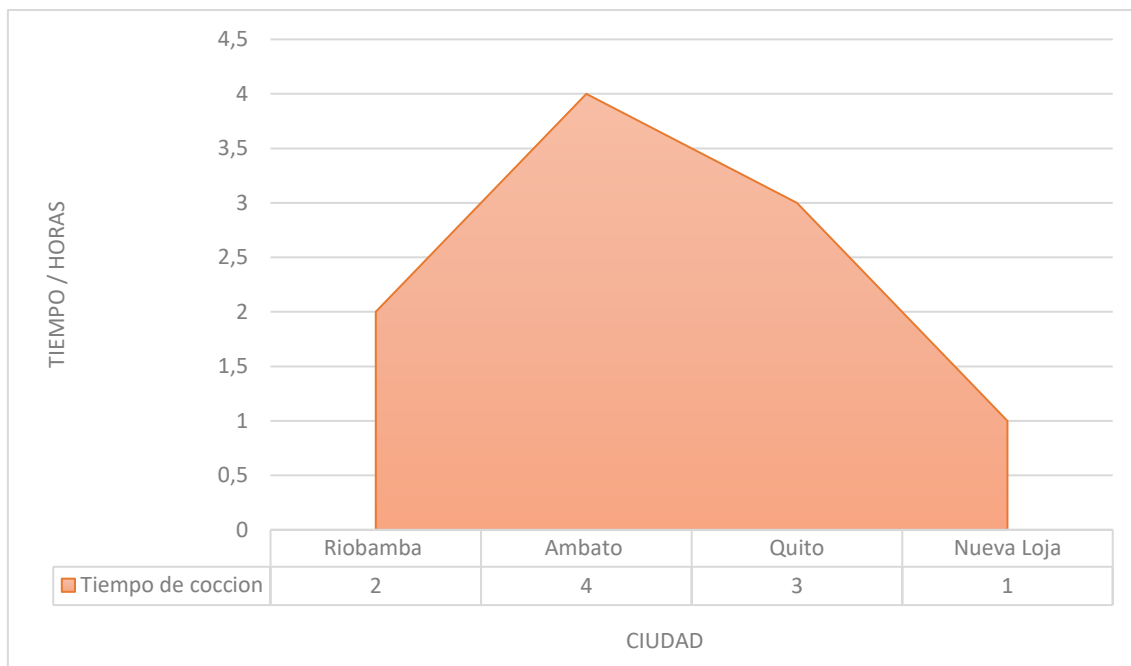


Ilustración 33: Tiempos de la cocción. Fuente: Elaboración. Propia.

Nota: La figura se ha de mostrar los datos sobre los tiempos de cocción que oscilan de 1 a 4 horas en total

### 3.2. Discusión

El uso más regular en frutas se tiene: mora, guayaba, naranjilla, babaco y al mortiño en algunos casos como en Pichincha y en Nueva Loja. En Ambato muy escasamente se le da uso por motivos personales de la cocinera, ya que no todos los mortiños son dulces accesibles en los mercados, la fruta picada de piña frutilla y babaco en almíbar es de uso común al final.

En la ciudad de Nueva Loja una persona usa; manzana, mango, ovos, pasas, durazno para darle un valor adicional y versus las épocas de ventas y consumo que si la mayoría lo hace todos los días como una tradición de días del año en comparación con la amazonia que lo hacen para satisfacer la venta los fines de semana y más en el 2 de noviembre.

De la mayoría de la información levantada, las personas que elaboraban esta bebida son de género femenino, pero del total de las 16 fichas Etno-culinarias, existe un solo cocinero de género masculino que elabora esta tradición todos los días, en la ciudad de Ambato.

De la totalidad de los datos socavados, se usa más la harina de maíz negro como espesante para la elaboración de esta bebida tradicional, pero en la provincia de Pichincha en el sector de Perucho una persona usa almidón de camote como espesante para elaborarla.

## **Conclusiones**

Los Kitu Kara, preparaban esta bebida a base de la sangre de camélidos y maíz morado, esta cultura creería que el ser humano era descendiente de este alimento. Tenían un asentamiento entre las zonas aledañas de los cantones tales como; Quito, Mejía y Rumiñahui. La colada morada como parte de una celebración precolombina, se la relaciona directamente con la temporada de siembras y cosechas, de la vida y muerte, desde hace cientos de años se homenajeaba a los difuntos, seres queridos en las épocas de lluvia que estos habían fallecido.

Esta bebida se la realizaba con ingredientes sembrados por los indígenas como el maíz morado, que no solo era de la región sierra, también del país vecino Perú. De la conquista de los españoles, la adaptaron como una festividad pagana y la convirtieron en una muy religiosa.

En la modernidad se ha incluido la decoración de flores en las tumbas en representación de la alegría y belleza, de velas encendidas como una guía luminosa que ofrece a las almas en su nueva vida. Se compartían comidas adicionales tales como; cuyes, habas, papas, champús, chicha de jora, tortillas, panes de maíz, en si un festín de sabores y colores.

Y esta preparación ha se ha considerado como una bebida tradicional de la sierra principalmente que luego ha sido popularizada al resto del país

Del estudio de campo por medios de entrevistas y formatos de fichas (Etno-culinarias) se recolectó un total de 16 fichas Etno-culinarias en las provincias de la sierra (Tungurahua, Chimborazo, Pichincha) y amazonia (Sucumbíos) en las ciudades de; Ambato, Riobamba, Quito y Nueva Loja, como información de relevancia de entre las personas que se dedicaban a esta actividad de cocinar la colada morada, la mayoría fueron cocineras y un solo cocinero.



De las 16 fichas Etno-culinarias como uno de los resultados, se elaboró una tabla comparativa de frutas que se utilizan en la bebida entre las ciudades de Quito, Ambato, Riobamba y Nueva Loja, siendo las frutas; piña, frutilla, naranjilla, mora, babaco, guayaba, que se frecuentan en todas estas ciudades, el mortiño solo se aplica más en Quito con más costumbre y en pocas cantidades en la ciudad de Ambato y Nueva Loja debido a la accesibilidad de la fruta y para el equilibrio de ácidos, las frutas; maracuyá, manzana, ovos, mango y durazno se aprovecha más en la ciudad de Nueva Loja.

De la tabla de comparación de tipos de harinas para espesar esta bebida entre todas las ciudades lo más común la harina de maíz comercial para todas las ciudades pero en la provincia de Pichincha en la localidad de Perucho de San Antonio se usa exclusivamente el almidón de camote morado y en las ciudades de Quito y Nueva Loja se emplea la harina de maíz negro artesanal, como referencia a que estas cocineras elaboran su propia harina de maíz negro, cultivan, tuestan, enfrían y mandan a moler muy finamente para garantizar la calidad de esta bebida.

La frecuencia más habitual de consumo y venta de la colada morada es en todas las ciudades menos en la ciudad de Nueva Loja que se puede observar del consumo y venta de esta bebida para únicamente los fines de semana y el 2 de noviembre.

En la ciudad de Ambato y Quito, la olla de barro de uso de dos cocineras como la herramienta y equipo de cocción, el resto de las cocineras y cocinero emplean la olla de aluminio como uso frecuente para elaborar la bebida.

En la gráfica de tipos de cocina, el de leña arroja un valor de dos personas; una para Ambato y una para Quito, el resto usa el tipo moderno de cocina a gas. Los tiempos de cocción dos y cuatro horas.

## **Recomendaciones**

Se recomienda a la comunidad de investigadores gastronómicos ser agradecidos con la información que se ha de recolectar para no registrarla de su autoría y dar reconocimiento a todas estas personas que de una u otra forma están como objeto viviente del tema de estudio, son personas que muy amablemente nos brindan sus vivencias y hay que valorarles como tales.

Se encomienda a la universidad que brinde motivación en investigación en temas propios patrimoniales del país, información de elementos más profundos sobre la colada morada.

Se encarga que el Ministerio de Cultura y Patrimonio, haga más visible a los personajes que expenden estas bebidas como recompensa por mantener viva esta tradición durante casi todo el año.

## Referencias

- Abad, K. V. (2017). *La colada Morada Como patrimonio Cultural Gastronomico y Turistico de la Parroquia Calderon Distrito Metropolitano de Quito*. Quito: Universidad Iberoamericana del Ecuador (UNIBE).
- Abreu. (2014). El Método de la Investigación. *Revista de divulgación científica y cultural*, 195-204.
- Academia, R. (2021). *Diccionario de la lengua española, 23.<sup>a</sup> ed.* Obtenido de <https://dle.rae.es>
- Alarcon, A. (4 de 11 de 2020). Obtenido de <https://www.clinicauandes.cl/noticia/que-son-los-productos-endemicos-y-cuales-son-sus-beneficios>
- Argosino, M. (2012). Diseño de proyectos en la investigación cualitativa. En Galeano, *Diseño de proyectos en la investigación cualitativa*. madrid: morata.
- Arteaga, Y. N. (2017). Ecología de saberes y pedagogía una crítica sociocultural frente a la crisis capitalista en Latinoamérica. *dialnet*, 145-161.
- Ávila, A. (1 de Noviembre de 2014). *Colada morada, bebida creada en los Andes para honrar a muertos*. Obtenido de Diario El universo : <https://www.eluniverso.com/vida-estilo/2014/11/01/nota/4171146/colada-morada-bebida-creada-andes-honrar-muertos/>
- Barrera–Bassols, V. M. (2008). *La Memoria Biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Barcelona: Icaria Editorial. Obtenido de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1607-050X2011000100017](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1607-050X2011000100017)
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación (administración, economía, humanidades y ciencias sociales)*. Bogotá: Pearson.
- Chagoya, E. R. (2016). Métodos y técnicas de investigación. *gestiopolis*, 1-37.

- comercio, E. (20 de 04 de 2018). *Diario El Comercio* . Obtenido de <https://elcomercio.pe/gastronomia/nutricion/conoce-propiedades-maiz-morado-noticia-513581-noticia/?ref=ecr>
- Duran, R. (1997). Por una nueva definición de cultura ante el cambio de siglo. *Revista Colombiana de Psicología*, 232-237.
- Española, R. A. (s.f.). *RAE*. Obtenido de RAE: <https://dle.rae.es/?w=historia>
- Estermann, J. (2017). Hacia una interversidad de los saberes. *Revista FAIA*, 11.
- Gallardo de lapuente, C. (2014). *Colada Morada y Guaguas de pan. La esencia de celebrar nuestras memorias* (Vol. 1). Quito: UDLA.
- Gonzales, N. (2017). *Desarrollo de un kit para la preparacion de la colada morada con Ingredientes tradicionales y utensilios de cocina como medio para incentivar la cultura gastronomica del Ecuador en los jovenes Ecuatorianos*{TESIS DE GRADO}. Quito: udla.
- Guevara, D. (1961). Comida y bebidas Ecuatorianas. *Lima: Folklore Americano*, 217-284.
- LUNA, B. (2013). El concepto de la Cultura: definiciones, debates y usos sociales. *Revista de Claseshistoria*, 1-24.
- Luzuriaga, M. E. (2017). *Cambios en los hábitos de alimentación de los pobladores de Quito en el siglo XVIII después de la implementación de técnicas y productos gastronómicos europeos*. Quito: Udla.
- Martinez, F. A. (2001). cuadernos metodologicos . En F. A. Martinez, *La encuesta: una perspectiva general metodológica* (págs. 1-121). españa: CIS.
- Menéndez, R. (2017). Incorporé e inmaterial en aristóteles. *laguna*, 27-38.
- Newman, G. D. (2006). El razonamiento inductivo y deductivo dentro del proceso investigativo en ciencias experimentales y sociales. *laurus revista de educacion* , 180-205.

propia, e. (s.f.). Figura.

Radcliffe, S. (2014). El género y la etnicidad como barreras para el desarrollo: Mujeres indígenas, acceso a recursos en Ecuador en perspectiva latinoamericana. *EUTOPIA*, 32.

Romo, H. L. (1998). La metodología de encuesta . *Logman.*, 33-73.

Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2017). *Plan Nacional de Desarrollo 2017 - 2021, Toda Una Vida*. Quito - Ecuador.

Solarte, C. U. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: Fondo Editorial Ministerio de Cultura.

Talciani, H. C. (2012). Escribiendo un trabajo universitario. En H. C. Talciani, *Guía práctica* (págs. 25-26). Chile: universidad de los andes.

UNESCO. (2003). <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>.  
Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

Verdezoto, N. (2018). *El comercio*. Obtenido de Familia:  
<https://www.revistafamilia.ec/sabores/colada-morada-guaguas-pan-historia.html>

villareal, K. (2014). *La colada morada como producto gastronomico tradicional en el desarrollo del turismo cultural del canton Quito*{*TESIS DE GRADO*}. QUITO : UTE.

Zambrano, C., & Menéndez, R. (2017). *Análisis Gastronómico de la Colada Morada en la ciudad de Ambato*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.