



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTE Y HUMANIDADES

CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

TRABAJO DE TITULACIÓN

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DE TÍTULO
DE LICENCIADA EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA**

TEMA

**"CATALOGO DE VARIEDADES DE COLADAS DE LA PROVINCIA DE
MANABÍ: ORIGEN Y PROPUESTA DE UN PRODUCTO"**

AUTOR

CEVALLOS MERA MELINA LISBETH

TUTOR

ING. GABRIELA JANETH SION SALTOS

MANTA, JUNIO DEL 2026

CERTIFICACIÓN DE TUTOR

En calidad de docente tutor de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de MANABÍ, CERTIFICO:

Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo la autoría de Cevallos Mera Melina Lisbeth con número de cédula 1316313301, legalmente matriculada en la carrera de Hospitalidad y Hotelería, período académico 2025 (2), cumpliendo el total de 384 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto o núcleo problemático es **“Catalogo de variedades de coladas de la provincia de MANABÍ: Origen y propuesta de un producto”**.

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

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

Manta, viernes, 22 de mayo de 2026.

Lo certifico



Ing. Gabriela Janeth Sion Saltos

Docente Tutor(a)

Área: Hotelería

AUTORÍA

El actual trabajo de investigación se realiza como requisito previo a la obtención del título de Licenciada en Hospitalidad y Hotelería en la Universidad Laica Alfaro de Manabí. El contenido expuesto en este proyecto pertenece exclusivamente a Melina Lisbeth Cevallos Mera en calidad de autora de la tesis **“Catalogo de variedades de coladas de la provincia de MANABÍ: Origen y propuesta de un producto”**, en caso de utilizar este documento, se debe otorgar los respectivos créditos.

Cevallos M.

Melina Lisbeth Cevallos Mera

131631330-1

**CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN
EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL**

CEVALLOS MERA MELINA LISBETH, portador de la C. I. # 1316313301 en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación **“Catalogo de variedades de coladas de la provincia de MANABÍ: Origen y propuesta de un producto”**, de conformidad con el Art. 114 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad, e Innovación, reconozco a favor de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva, para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Así mismo, autorizo a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el Repositorio Institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Manta, 4 junio de 2026



Cevallos Mera Melina Lisbeth

Autor/a

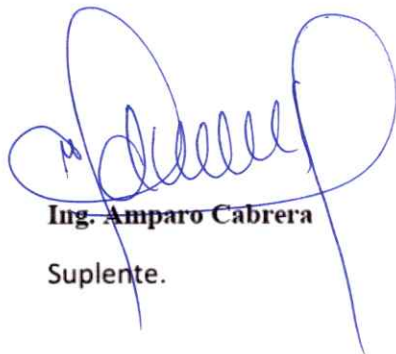
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “**Catalogo de variedades de coladas de la provincia de MANABÍ: Origen y propuesta de un producto**” ha sido realizado y concluido por Cevallos Mera Melina Lisbeth; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

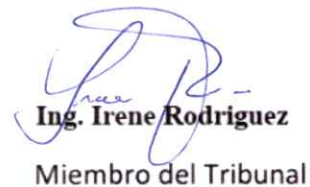
El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad,

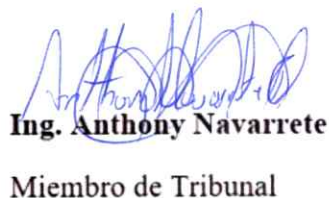


Ing. Amparo Cabrera
Suplente.

Firmamos:



Ing. Irene Rodriguez
Miembro del Tribunal



Ing. Anthony Navarrete
Miembro de Tribunal



Ing. Gabriela Sion
Tutora

Cevallos M.
Cevallos Mera Melina Lisbeth
Graduada

Agradecimiento

Por último, me encantaría manifestar mi más sincera gratitud a aquellos que hicieron posible el cumplimiento de este proyecto.

Me encuentro agradecida con Dios por haberme facilitado la fuerza y la perseverancia que necesitaba con el fin de afrontar y finalizar esta etapa. Agradezco asimismo a mis progenitores, por su apoyo incondicional y sus palabras de apoyo; sin su ayuda este proyecto jamás habría sido factible. Mi mayor inspiración y amor.

Uso este momento para clarificar mi aprecio en honor a mi tutora, la Ing. Juliana Carolina Anchundia Pazmiño, por sus sugerencias, su constancia y sus recomendaciones esenciales que resultaron fundamentales durante la implementación de este estudio. Agradezco a mis docentes y amigos por proporcionar saberes, experiencias personales y momentos que resultaron inspiradores.

Dedicatoria

A todos aquellos que han sido una parte fundamental e importante de mi camino académico y personal.

A mis padres, por su amor incondicional y su apoyo, por creer en mí desde el primer momento y por dejarme saber que siempre estarán para mí. Por sus sacrificios y su apoyo constante que ha sido la base fundamental para llegar hasta aquí.

A mis profesores, por enseñar siempre desde el corazón, respeto, dedicación y pasión por la enseñanza; también por guiarme en mi camino profesional y personal.

A mi abuelita paterna que, aunque no está físicamente presente sé que estará orgullosa de mí por haber llegado hasta aquí, aun tu partida no es fácil de asimilar ya que no me viste graduarme del colegio y de la Universidad como tanto querías; siempre te llevare presente en mis metas, oraciones y sueños. Por eso este logro es en tu honor, y esta dedicatoria es mi pequeña forma de decirte que nunca te olvidare.

A mis compañeros, por las risas y el estudio. Por las conversaciones amenas y los momentos que compartimos juntos.

ÍNDICE

Agradecimiento.....	6
Dedicatoria.....	7
Resumen.....	9
Abstract.....	10
Introducción.....	11
Árbol de problema.....	17
Problema de Investigación.....	17
Objetivo general.....	18
Objetivos específicos.....	18
Capítulo I. Marco teórico.....	19
1.1 Antecedentes.....	19
Breve descripción de la importancia de las coladas en la cultura manabita y sus raíces históricas.....	20
1.2 Bases conceptuales.....	21
a. Definición de Colada.....	21
b. Clasificación de las Coladas en Manabí.....	21
c. Importancia Cultural de la Colada.....	22
d. Influencia del Turismo en la Gastronomía Manabita.....	23
1.3 Bases Teóricas:.....	23
a. Teoría del Patrimonio Gastronómico.....	23
b. Teoría del Marketing Gastronómico.....	24
c. Teoría de la Satisfacción del Cliente en el Sector Hotelero.....	24
3. Descripción de variedades:.....	25
Capítulo II. Diseño metodológico.....	33
2.1 Enfoque de la investigación:.....	33
2.2 Tipo de investigación:.....	34
2.3 Diseño de la investigación.....	34
2.4 Técnicas de recolección de datos:.....	35
2.4.1 Diseño de instrumento: cuestionario.....	36
2.5. Instrumento: encuesta, entrevista.....	36
2.6 Instrumento de recolección de datos: encuesta sobre coladas representativas de Manabí.....	36
2.7 Población:.....	43
Capítulo III. Resultados y discusión:.....	46
3.1. Resultados de la Encuesta.....	46

3.2. Matriz de resultados de las entrevistas.....	63
Fotos de la preparación	74
Conclusiones	76
Recomendaciones.....	77
Bibliografía	78

Resumen

La presente investigación analiza las distintas variedades de coladas tradicionales de la provincia de Manabí, para determinar su origen, componentes y métodos de preparación, destacando su importancia de manera gastronómica como cultural, asimismo del potencial turístico que tienen. Con el fin de recolectar información acerca del consumo, la valoración y la interpretación de dichas bebidas, la metodología aplica enfoques cualitativos y cuantitativos, empleando encuestas a 102 individuos y entrevistas con especialistas principales. Se han identificado 17 variedades de coladas en la provincia de Manabí. Los hallazgos además muestran que los consumidores eligen, significativamente, la colada de maíz morocho y la de plátano maduro; sin olvidar, por supuesto, la chicha de maíz que es sumamente aceptada. Esta observación resalta un papel crucial de una bebida tradicional como una colada en nuestras prácticas ancestrales y su aprecio generalizado en nuestras festividades. Como propuesta innovadora, y tomando en consideración las preferencias de los consumidores, se presenta una nueva bebida denominada “Colada de Maíz Tierno con Panela y Queso Fresco”, el público se muestra muy receptivo a las innovaciones, a intentar probar y combinar sabores nunca vistos. Para concluir, las coladas manabitas constituyen un patrimonio gastronómico vivo que simboliza la cultura de esta región. Se ha generado un catálogo de variedades de coladas de la provincia de Manabí, el cual se recomienda incorporarlo en vivencias turísticas autóctonas, fomentar métodos de comercialización los cuales conserven la tradición y puedan acompañar el traspaso de dichos conocimientos por generaciones con el fin de conservar y promocionar.

Palabras clave: coladas tradicionales, patrimonio gastronómico, Manabí, Turismo cultural e Identidad culinaria.

Abstract

This research analyzes the different varieties of traditional coladas in the province of Manabí, to determine their origin, components and methods of preparation, highlighting their importance in a gastronomic and cultural way, as well as the tourist potential they have. To collect information about the consumption, valuation and interpretation of these beverages, the methodology applies qualitative and quantitative approaches, employing surveys of 102 individuals and interviews with leading specialists. 17 varieties of lava flows have been identified in the province of Manabí. The findings also show that consumers choose, significantly, the Morocho corn colada and the ripe banana colada; without forgetting, of course, the corn chicha that is extremely accepted. This observation highlights a crucial role of a traditional beverage like a colada in our ancestral practices and its widespread appreciation in our festivities. As an innovative proposal, and taking into consideration the preferences of consumers, a new drink called "Colada de Maíz Tierno con Panela y Queso Fresco" is presented, the public is very receptive to innovations, to try and combine flavors never seen before. To conclude, the Manabi coladas constitute a living gastronomic heritage that symbolizes the culture of this region. A catalog of varieties of lava flows from the province of Manabí has been generated, which is recommended to be incorporated into native tourist experiences, promote marketing methods which preserve the tradition and can accompany the transfer of such knowledge for generations to preserve and promote.

Keywords: traditional coladas, gastronomic heritage, Manabí, cultural tourism, culinary identity.

Introducción

En la costa de Ecuador, la provincia de Manabí se caracteriza por su diversidad de alimentos interconectados con bebidas llamadas coladas. Las coladas, simplemente bebidas hechas de distintos ingredientes, han formado parte de la dieta del pueblo Manabita desde tiempos inmemorables. No son solo una manifestación de los aspectos culturales y agrícolas de la región, sino que son el testimonio vivo de la habilidad de los manabitas para adaptarse y a la vez mantener las tradiciones heredadas de sus antepasados.

Mediante este trabajo, se analizarán las variedades de coladas en la provincia de Manabí. Mi objetivo particular es observar las diferencias de los tipos de ingredientes, preparación y su significado cultural.

Según (Perez, 2018) plantea: “Las coladas en Manabí es una de las formas más ricas de la gastronomía ecuatoriana tradicional. Desde la valiosa colada de maíz, que es espesa y le abre el vientre, la deliciosa colada de frutas tropicales, hasta el dulzón colada de leche, esas pequeñas bebidas no solo depositan los ingredientes autóctonos de la región sino enlazan cultural y gastronómicamente al ser humano”.

En la actualidad, hay varios tipos de alimentos, incluidas las coladas; la situación geográfica y social de la provincia de Manabí. Por ejemplo, en las regiones costeras, se preparan variedades de coladas que contienen ingredientes marinos y frutas tropicales, como la colada de maracuyá y plátano verde.

En las regiones altas de la provincia, por otro lado, los ingredientes más comunes utilizados son una variedad de granos, puede ser maíz, avena, quinua, dando un producto más espeso, como la colada de maíz amarillo o de cebada.

Esta distinción no solo determina la accesibilidad de los recursos en una u otra área: estas tradiciones también están fuertemente determinadas por la herencia de la familia. Sin embargo, aparte del valor nutritivo, rica en color y sabor, durante siglos, las coladas manabitas cumplieron la función de unión y rituales para ocasiones sociales. Por ejemplo; durante la

Celebración de Fe de la Iglesia Católica o en un bautismo, la colada alimento de los dioses, tendía un puente de entendimiento y agradecimiento hacia los elementos y las estrellas, prometiendo armonía y prosperidad familiar. Entre muchas otras consideraciones se ve un reflejo de las influencias ancestrales y la pluriculturalidad manabita.

Según (Castro, R, 2019). *Coladas en Manabí* (edición “Las coladas en Manabí no son solo bebidas, sino vehículos de memoria colectiva y símbolos de identidad regional y territorial. Por cada sorbo de colada de maíz, la gente de la provincia bebe un enlace directo con sus antepasados precolombinos, nuestra costumbre agraria y las festividades barriales que caracterizan a las comunidades manabitas. No se trata simplemente de una alimentación para el cuerpo, sino que una alimentación para el alma y expresiones que unen generaciones y crean un círculo.” Por cada sorbo de colada de maíz o colada morada, la gente de la provincia bebe un enlace directo con sus antepasados precolombinos, nuestra costumbre agraria y las festividades barriales que caracterizan a las comunidades manabitas. Estos preparativos no son simplemente un alimento para el cuerpo, sino una alimentación para el alma pues son expresiones que unen generaciones y crean un círculo que conecta el presente con el pasado desde la reconstrucción del saber y la vivencia de experiencias”).

Desde esta perspectiva, el presente estudio de las variedades de coladas en Manabí hace que la gente vea la gastronomía como un vehículo para mantener la identidad. Las diferencias entre las coladas manabitas no solo reflejan la diversidad natural y la biodiversidad de la provincia, sino que también nos muestran la diversidad de tradiciones locales. Por lo tanto, la variedad debe conservarse y debe considerarse como el patrimonio de Manabí. Este turismo sostenible es capaz de asimismo beneficiarse de dicha diversidad, lo que optimiza el funcionamiento de la colada.

Los platos de mariscos, el ceviche y la colada, las cuales son bebidas tradicionales provenientes de Manabí, generan cierta repercusión vital dentro de dicha industria local de restaurantes y hostelerías. Este próximo estudio tendrá el fin de investigar distintas

diversidades de colada dentro de la región de Manabí y estudiar sus potenciales aplicaciones para el ámbito turístico y hotelero.

Identificar las oportunidades de promoción de las coladas y la contribución a la industria turística y hotelera. La gastronomía de hospitalidad y las delicias locales son clave para crear experiencias culinarias y culturales auténticas y memorables.

De acuerdo con (Rodríguez, Estudio de Turismo Gastronómico, 2018) “Algunas coladas manabitas, como la colada de maíz, la de avena e incluso la de frutas como maracuyá y naranjilla, también hacen parte de esta riqueza. Cada una de ellas tiene características únicas que pueden ser aprovechadas para superar las expectativas de turistas hambrientos por experiencias culturales. La colada de maíz, por ejemplo, con una consistencia espesa y acogedora. La ideal para ser ofrecida en la carta de desayunos o brunch en hoteles de lujo. Ofrecer al cliente la oportunidad de degustar un plato fundamentalmente manabita de cómo pueda enamorarse profundamente.

En cuanto a la colada morada, adecuada para cualquier festividad religiosa, especialmente el Día de los Difuntos, por otro lado, puede servir como un extra para eventos extraordinarios, o simplemente para periodos festivos, en hoteles boutique. La preparación y degustación de la bebida a base de compota son un placer no solo culinario:

Desde el lado hotelero, es más que relevante que esta bebida requiere una formación especial para los empleados que la prepararán y prestarán. El hecho de que la empresa ofrezca, por ejemplo, coladas clásicas para el desayuno o una variedad en el menú de bebidas del restaurante atraerá a la empresa a una buena oferta de nuevos clientes. Además, al sustituir los ingredientes habituales por productos locales y frescos, la administración apoyará a los vendedores locales y agregará más aspectos atractivos modernos, como el compromiso con la sostenibilidad, a la empresa.

Resulta interesante investigar cómo estas coladas podrían usarse como una herramienta para mejorar la experiencia turística en la región. Por lo tanto, el propósito del

siguiente estudio será determinar los varios tipos de coladas que se encuentran en la provincia de Manabí y ver cómo pueden potenciar a los diferentes actores del turismo y de la hospitalidad a ofrecer a sus visitantes una experiencia exclusiva e inolvidable.

Es lo que (Hepp, 2020) dice, “como descubrir un tesoro escondido al permitir que los turistas conquisten Manabí, que se enamoren de sus tierras y de sus habitantes y regresen una y otra vez a experimentar lo mismo.”

Diversas variedades de coladas en Ecuador: una representación cultural y gastronómica.

Ecuador tiene a la biodiversidad más rica y a la pluralidad cultural más importante entre sus provincias. Todo esto se ve reflejado en las costumbres de sus habitantes, así como en sus festividades y, especialmente, en su gastronomía.

De acuerdo con (Gonzales, 2020, pág. pag5) “Las coladas, por lo tanto, son una de las preparaciones tradicionales más representativas y que se caracterizan por ser bebidas elaboradas a base de granos, cereales, frutas, especias o elementos de la localidad, conforme cambian en el tiempo, el espacio y las estaciones climáticas, en sus costumbres locales y ferias, o culturas. No son solo, entonces, una forma de dieta de los ecuatorianos, sino que también forman parte del simbolismo y de un ámbito ritual en festividades tanto religiosas como populares.

La variedad de coladas en Ecuador se puede notar en sus ingredientes, la manera de prepararlas y la época en que se consumen; por ejemplo, la colada morada, quizás la más representativa, se relaciona con el Día de los Difuntos (2 de noviembre) y se prepara con mortiño, babaco, piña, mora y especias como canela, clavo de olor y hierbaluisa. Esta clase de colada tiene un significado cultural definido y simboliza una conexión eficaz entre los vivos, los muertos, lo terrenal y lo espiritual. Su elaboración y su ingesta son también instantes de gran respeto, amor y memoria hacia esos personajes relevantes de individuos que han fallecido en el contexto de las comunidades indígenas.

Los ingredientes tropicales son parte de las coladas en la zona costera. Por ejemplo, existe la de plátano, que es un refrigerio energético hecho con leche, especias y plátano maduro. Esta bebida se considera ideal para los momentos de calor intenso y actividad física. Esta bebida de plátano maduro, que se elabora con ingredientes locales y frescos, es consumida en las comunidades rurales, lo cual pone de manifiesto la importancia de la proximidad entre la alimentación y la identidad cultural.

Podemos decir que las coladas del Ecuador no son solo una bebida, sino también un símbolo cultura de la riqueza ecuatoriana en la que los ingredientes nativos se combinan con tradiciones ancestrales, una preparación diversa que sin duda refleja la identidad pluricultural de la nación y de su presencia en celebraciones y rituales que manifiestan y subrayan su socialización continua o símbolo social o espiritual.

El país ecuatoriano: La colada en ceremonias y festividades.

Dentro del país, la colada constituye más que un elemento de la rutina cotidiana; contiene una importancia más significativa durante diversas celebraciones y acontecimientos sociales. En el transcurso de rituales o ceremonias religiosas, aquellas bebidas se transforman en un soporte espiritual el cual integra a la sociedad. La tradicional colada morada y la guagua de pan, por ejemplo, en la Festividad de los Muertos no constituyen únicamente una costumbre gastronómica; asimismo representan la conmemoración y la manifestación del alma muerta, lo cual intensifica más firme el nexo que une a los vigentes y los fallecidos.

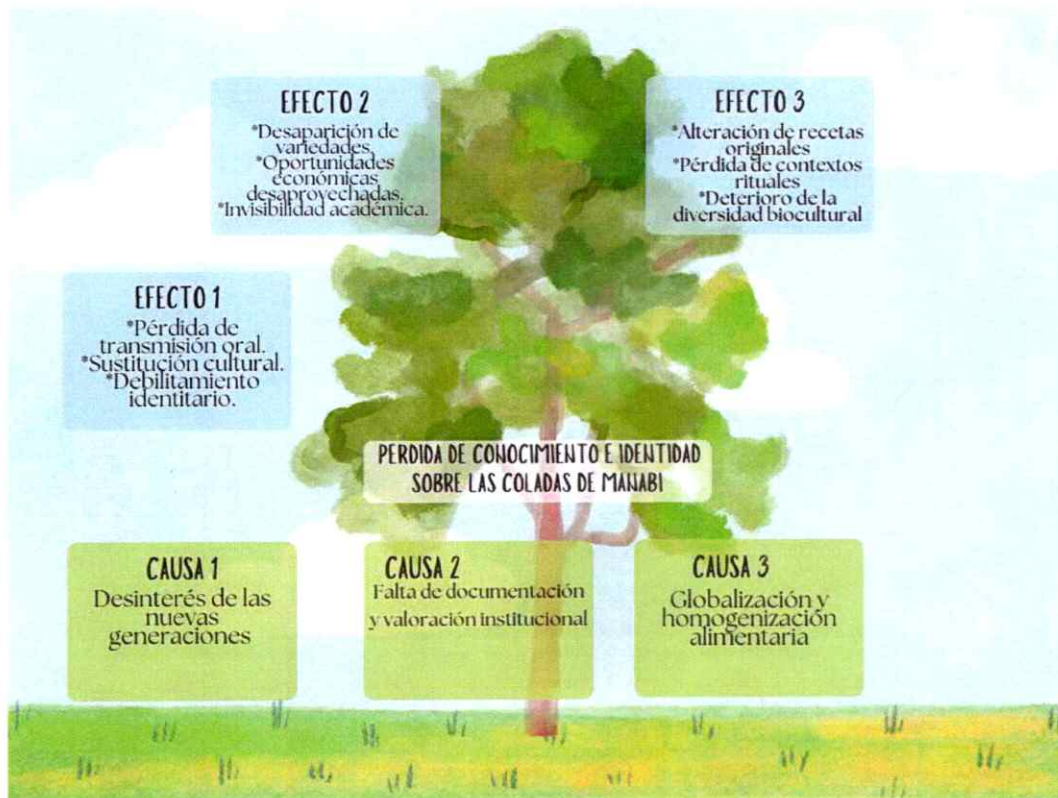
En muchas comunidades originales de la Montaña y Selva, los líquidos son algo muy grande. Son parte de las ofrendas que se hacen en las fiestas grandes, como Inti Raymi. Esta es una Celebración del Sol. ¿Y sabes qué? Estos líquidos se preparan con maíz, chichas y hasta cosas diferentes. Ellos son criados en este espacio. Su meta es bonita: dar gracias al suelo por porque nos da. Los cultivos son una forma de agradecer lo que tenemos.

Según (Isabel Martínez, 2022) "En Ecuador, cada colada es un testimonio líquido de la rica maestría cultural del país. Estas bebidas no solo refrescan el cuerpo, sino que también nutren el alma con la sabiduría ancestral, tejiendo un relato de tradición y comunidad que perdura en el tiempo.

Árbol de problema

Figura 1

Árbol de problema



Fuente: Elaboración propia

Problema de Investigación

Por consiguiente, el **Problema de Investigación** que se plantea en este trabajo es:

¿Cómo se puede preservar y promocionar el conocimiento y la diversidad de las coladas tradicionales de la provincia de Manabí ante el riesgo de pérdida cultural y falta de difusión?

Para precisar los límites de la investigación se plantea como objeto de investigación las coladas ancestrales, mientras el campo de acción es Manabí. Se plantea como idea a defender, cómo se puede preservar y promocionar el conocimiento y la diversidad de las coladas en la provincia de Manabí.

La principal **variable de investigación**: Puede desglosarse en subvariables como: Ingredientes usados, Métodos de preparación, Contexto cultural y usos (festividades, rituales, cotidianidad). La investigación podría centrarse en describir, categorizar y documentar las diferentes coladas tradicionales para luego proponer formas de preservación y difusión (por ejemplo, a través de un catálogo digital o impreso). En correspondencia se plantean los siguientes objetivos generales y específicos.

Objetivo general

Analizar las diversas variedades de coladas tradicionales en la provincia de Manabí, destacando sus ingredientes, métodos de preparación y su importancia cultural y gastronómica en Manabí.

Objetivos específicos

1. Identificar las coladas más representativas de Manabí, estableciendo su origen, ingredientes principales y variaciones locales.
2. Reconocer las preferencias de los consumidores locales y turistas con relación a las variedades de coladas manabitas, y su posible influencia en la promoción turística.
3. Proponer una colada incluyendo un producto innovador.

El informe se estructura en: **Capítulo I**, considera el marco teórico del proyecto de investigación enfocado en los conceptos, las bases teóricas especificadas y sus herramientas estadísticas aplicadas. **Capítulo II**, se basa en la metodología, en donde se detalla cómo y con que se desarrollará la investigación utilizando técnicas e instrumentos de estudios, su análisis

e interpretación de la información y resultados. **Capítulo III**, trata los resultados y su discusión, los cuales darán respuesta a los objetivos generales y específicos, el trabajo concluirá con alternativas de soluciones para promover el consumo y comercialización de coladas en la provincia de Manabí.

Capítulo I. Marco teórico

1.1 Antecedentes

La investigación actual, enfocada en las diversas variedades de colada en Manabí, fundamenta en la tradición del área geográfica, la cual es ampliamente reconocida a lo largo y ancho del país por su variada y rica cultura gastronómica.

De acuerdo con (García F. , 2018). "Se puede afirmar con certeza que la colada, al ser un alimento y un componente básico en la alimentación de la zona, ha tenido un impacto significativo en la cultura y en la identidad cultural de múltiples comunidades manabitas."

Los estudios previos relacionados con el tema de esta investigación están relacionados con la historia de la autoría de varios proyectos abordados el tema de la gastronomía ecuatoriana. Un gran valor en la preparación de las bebidas tradicionales es la necesidad de productos locales. Por lo tanto, resulta sinérgico trabajar con esta área. Las coladas de Manabí no son solo un plato de comida, sino una forma de transmitir la identidad de la nación a través de las generaciones, transmitir a las personas una conexión indisoluble con su ambiente natural y cultural.

De acuerdo con (INPC, 2018) "Inventario del patrimonio alimentario de Manabí". Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Existen estudios que catalogan las variedades de colada en la provincia de Manabí; sin embargo, se necesita un análisis detallado para documentarlos y clasificarlos, así como los métodos de preparación, ingredientes y aceptación por parte de los locales y turistas."

Según (Maria, 2019) “El consumo de coladas en Manabí tiene sus raíces desde tiempos ancestrales. Los productos agrícolas como el maíz, plátano y variados granos producidos localmente era parte importante de la alimentación de los pobladores. Por siglos hasta la actualidad, la colada ha sido una bebida que ha tomado forma variada, pero que mantiene su importancia en la comida local. Las recetas se han transmitido a lo largo de las generaciones y, a medida que varían los ingredientes por temporada, se moldea a los gustos de la población hasta el día de hoy”.

Manabí, con su diversidad geográfica que abarca desde la costa hasta las zonas montañosas, ofrece una gran variedad de productos autóctonos que influyen en la creación de sus coladas. Durante siglos, esta bebida ha sido parte integral de los hábitos alimentarios de la región, preparada tanto en ocasiones festivas como en la vida cotidiana. Las coladas se caracterizan por su versatilidad, ya que pueden ser consumidas en diferentes contextos: desde la mesa familiar hasta eventos comunitarios.

En los últimos años, con el crecimiento de la industria turística en Manabí y el interés por la gastronomía local, la colada ha vuelto a ganar popularidad y ha dejado de ser el único dominio de los lugareños.

Aprovechando la tendencia, (Rodríguez E. , 2018) nota que: “A partir del turismo y las políticas alimentarias, están surgiendo un nuevo escenario y, en este escenario, nuevas oportunidades para la revalorización de preparaciones tradicionales como las coladas manabitas.” A pesar de la renovada popularidad de la bebida, la cantidad de variedades diferentes y la falta de documentación adecuada sobre las diversas coladas manabitas la hacen merecedora de una investigación adecuada.

Breve descripción de la importancia de las coladas en la cultura manabita y sus raíces históricas.

Las coladas son uno de los elementos que representan claramente la cultura alimentaria en la provincia de Manabí, ya que son tanto altamente nutritivas como profundamente

arraigadas en las prácticas socioculturales locales. El plato de consistencia espesa comprende maíz, frutas locales y una variedad de especias, y tienen su origen heredado de las civilizaciones precolombinas, especialmente de aquellas que inhabitaron la tierra conocida como la cultura manteña (Anteño). Según (Vélez, 2018) "Así, el análisis etnobotánico de las coladas manabitas tradicionales refleja una persistencia de ingredientes y técnicas de preparación prehispánicas".

1.2 Bases conceptuales

En este apartado se detallan los conceptos clave que sustentan la investigación:

a. Definición de Colada

La **colada** es una bebida espesa, producida por cocimiento de granos, cereales, frutas o tubérculos con un líquido como el agua o la leche que además incluye en versiones especiadas endulzantes naturales como la panela que le da un sabor muy característico.

(Ortega, 2018) indica que "las coladas se definen como preparaciones semilíquidas de consistencia espesa elaboradas tradicionalmente mediante la cocción de harinas o pasta de cereales, granos o frutas". En la cultura y la gastronomía manabita, la colada no constituye solo un alimento reparador. Al contrario, representa un fenómeno de humanización y constituye un fenómeno folclórico que está presente en la vida cotidiana de la población.

Dependiendo de la ocasión, las coladas se consumen en diferentes momentos del día, como acompañamiento en desayunos, meriendas y hasta utilizadas como plato principal en algunas festividades según sus ingredientes.

b. Clasificación de las Coladas en Manabí

En Manabí, las coladas se pueden clasificar atendiendo a varios factores:

***Ingrediente principal:** Hay coladas a base de maíz, plátano, arroz, avena, entre otros; estas variedades son un reflejo de la utilización de los ingredientes locales y de fácil acceso que tienen las comunidades.

En ese sentido, el maíz ha sido un cultivo de vital importancia en la región y la dimensión y alcance de su uso se ven reflejados en la colada en cuestión: la colada de maíz nuevo, ya antes referida. De acuerdo con la (FAO, 2017) “La clasificación de las preparaciones alimentarias tradicionales por ingrediente principal permite comprender la relación entre disponibilidad de recursos y practicas culinaria.

***Propósito o uso:** Además, las coladas se pueden clasificar de acuerdo con el uso al que están destinadas. Desde luego, algunas coladas están hechas especialmente para las festividades o celebraciones religiosas, en particular, la colada morada, que se come en el Día de los Difuntos. Otras, de uso más diario, se cocinan para desayunar o cenar, por lo que son las más fáciles de cocinar. Como menciona (Cedeño, 2021), en la clasificación para uso social “las coladas manabitas múltiples de acuerdo con su uso, es decir, reflejan su multifuncionalidad en la cultura alimentaria manabita”.

***Método de preparación:** La técnica para preparar la colada difiere entre las recetas. Algunos procesos de colada requieren la fermentación de los ingredientes. Una técnica que se usa comúnmente es la cocción lenta utilizada para condimentar que intensifica el sabor de los ingredientes.

c. Importancia Cultural de la Colada

La **colada**, más que una comida, es un emblema de la identidad y tradición manabita. Cada receta tiene un significado más allá de lo culinario, enlazando a los individuos con su historia y su tierra. Las coladas que están preparándose, empleando ingredientes locales, como la yuca, el maíz o el maní, son prueba de la conexión entre los residentes y los bienes naturales de su región. De acuerdo con (García, 2019) afirma que "las coladas típicas constituyen signos de identificación los cuales robustecen el significado de formar parte de un pueblo".

En las localidades rurales pertenecientes a Manabí, la preparación sobre coladas es una manifestación social únicamente, en el cual los integrantes del núcleo familiar participan no solamente con el fin de compartir comidas, sino asimismo historias y vivencias. Momentos esenciales en los que se preparan coladas especiales, como la colada morada o la de piña, son las festividades culturales y religiosas, por ejemplo, el Día de los Difuntos, así como las celebraciones patronales.

d. Influencia del Turismo en la Gastronomía Manabita

Los incrementos de turistas en Manabí han llevado a las coladas a engrosarse a la oferta culinaria que los hoteles y restaurantes ofrecen a los presentes. El proceso, que se manifiesta en la revalorización de los platos y las bebidas alentadas por los viajeros que desean disfrutar de experiencias auténticas, ha hecho que los restaurantes las ofrezcan en su menú. Según expresa el (MTO, 2020) "La inclusión de preparaciones tradicionales en el menú turístico, como las coladas, nos permite diferenciarnos como destino".

Manta, al ser una de las ciudades con mayor turismo, sus hoteles han visto en este hecho una oportunidad de incluir la gastronomía local en sus desayunos y buffet a través de coladas. Si bien es una acción encaminada al marketing gastronómico para ofrecer algo único y diferenciado para sus visitantes, es acorde con la tendencia de autenticidad y tradición.

1.3 Bases Teóricas:

a. Teoría del Patrimonio Gastronómico

Sostiene que la cocina de una zona es una expresión de su identidad cultural y debe ser preservada como un componente del patrimonio inmaterial de un pueblo. Esto comprende la conservación de las recetas, los métodos de preparación y el entendimiento de los componentes locales. Afirma (Barrera, 2017) "La riqueza gastronómica incluye no solo la comida y sus preparaciones, sino también los conocimientos, las técnicas y los significados culturales que se vinculan con ellas". Estas situaciones evidencian que las coladas nativas

procedentes de Manabí constituyen una parte importante del legado culinario del Ecuador, esta razón es merecedor de estar documentado y apreciado.

Este razonamiento afirma, asimismo, que el proceso de globalización y la uniformización cultural son capaces de comprometer las practicas antiguas de alimentación. La industria del turismo y las investigaciones poseen la capacidad de aportar a la preservación de las coladas en la región de Manabí, garantizando que no se desvanezcan a medida que pasa el tiempo y conservando de esta manera la posibilidad destinada a la futura generación de continuar gozándolas y realizándolas.

b. Teoría del Marketing Gastronómico

Es un método que emplean los hoteles, restaurantes y lugares turísticos para promocionar productos alimentarios locales. En el caso de las coladas manabitas, la mercadotecnia gastronómica tiene un papel fundamental al establecer estas bebidas como parte de la oferta culinaria que atrae turistas de dentro y fuera del país. (Santana, (2019)) afirma "El marketing gastronómico, cuando se aplica a preparaciones tradicionales, puede añadir valor y ayudar a su sostenibilidad". Los negocios pueden enriquecer la experiencia de los clientes y elevar su valor percibido al desarrollar una narrativa que subraye la autenticidad y el legado cultural de las coladas.

c. Teoría de la Satisfacción del Cliente en el Sector Hotelero

Es uno de los signos fundamentales del triunfo en la industria hotelera. Proveer productos que destaquen la identidad local, como las coladas manabitas, tiene el potencial de optimizar la experiencia de los huéspedes y contribuir a una satisfacción más elevada. Diferentes investigaciones en el sector de la hospitalidad indican que los visitantes aprecian las experiencias culinarias auténticas para vincularse con la cultura del lugar. (Rodríguez, 2018) señala que "La inclusión de componentes tradicionales en la propuesta hotelera mejora el contenido del turista a través de experiencias auténticas desde el punto de vista cultural".

Tabla 1*Variedades de coladas*

V. Colada	Nombre	Ingredientes	Método de preparación	Sabores y Texturas	Fotografía
Colada de maíz nuevo o tierno.	También conocida como colada fresca.	Principales: maíz tierno, leche, azúcar o panela. Secundarios: canela, clavo de olor, cascara de naranja.	El maíz de desgrana y se muele. Se cocina con agua y luego con leche, azúcar y especias, removiendo hasta lograr una textura espesa.	Sabor suave, dulce, con notas lácteas. Textura cremosa y densa. Se puede acompañar con pan manabita, tortillas y queso fresco.	

Colada de Zapallo, Principales: El zapallo cocido se Dulce, aromático, Zapallo también conocida Zapallo maduro, licua con leche y se textura espesa y como colada de leche, panela o cocina con el resto fibrosa. calabaza. azúcar. de los ingredientes Se puede Secundarios: hasta espesar. acompañar con Canela, clavo de panes de horno, olor, cascara de rosquitas y queso naranja, mantequilla. maduro.



Colada de piña y maicena Colada de piña Principales: piña Se hierve la cascara Agridulce, ideal para climas madura, azúcar y de piña con refrescante, textura cálidos. maicena. especias, se mezcla ligera y gelatinosa. Secundarios: con la pulpa y se Se puede canela, clavo de espesa con acompañar con olor y agua. maicena. galletas caseras y pan dulce.



Colada de plátano maduro

Colada de plátano, en algunas zonas: colada de guineo.

Principales: plátano maduro, leche y azúcar.

Secundarios: Canela, clavo de olor, mantequilla.

Se hierva el plátano, se licua con leche y se cocina con los demás ingredientes hasta espesar.

Dulce, con sabor característico a plátano. Textura espesa y granulada.

Se puede acompañar pan, tortillas y queso fresco.



Colada de Camote

Colada de Camote, poco comercial pero altamente nutritiva.

Principales: camote, leche, azúcar.

Secundarios: Canela. Clavo de olor y mantequilla.

Se hierva el camote, se licua y se cocina con leche, azúcar y especias hasta lograr la consistencia deseada.

Dulce, terroso, textura densa y sedosa.

Se puede acompañar con: pan de horno y queso salado.



Colada de Maní	Colada de Maní	Principales: Maní	El maní se muele o licua con leche y se cocina a fuego lento con azúcar y especias hasta que la mezcla espese. Se puede colarse para lograr una textura más fina.	Sabor intenso a maní, dulzón y cremoso. Textura espesa, untuosa y homogénea. Se puede acompañar con: pan casero, bolones o empanadas de verde.
	típica de zonas rurales, especialmente en celebraciones familiares.	tostado o crudo, leche, azúcar. Secundarios: Canela, clavo de olor, vainilla (opcional)		



Fuente: Elaboración propia

Tabla 2

Lista de variedades de coladas de Manabí con su origen, ingredientes principales y variaciones.

<i>Variedad de Colada</i>	<i>Origen</i>	<i>Ingredientes Principales</i>	<i>Variaciones</i>
Colada de Arroz con Leche	Manta, Portoviejo y Manabí.	Agua, arroz arborio, canela, clavos de olor, leche en polvo, leche condensada, leche entera, canela en polvo y pasas.	En Colombia se le agrega coco rallado, mientras que en Perú y Ecuador se le coloca clavo de olor y se le espolvorea canela. En Argentina y Uruguay se lo sirve con dulce de leche.
Colada de Guineo	Bahía de Caráquez, Manabí.	Avena fresca, arroz o leche, canela, azúcar y banana verde.	Con el fin de un gusto más cremoso, ciertas variantes incorporan leche condensada o son capaces de agregar una gotita de vainilla.
Colada de Cacao	La región de Manabí, Montecristi	Leche, canela, cacao, agua, así como azúcar.	Con el fin de una nota más fuerte, ciertas alternativas agregan azúcar morena o leche condensada.
Colada de Frutas	La región de Manabí, Jipijapa.	Azúcar, guanábana, hielo, naranja, papaya y piña.	Las frutas son capaces de cambiar según la temporada; ciertas adaptaciones se preparan junto a leche o yogurt para

			que se hagan más cremosas.
Colada de Mora	Portoviejo, Manabí.	Mora, leche, azúcar, canela y agua.	Puede incluir otros frutos como frambuesas o arándanos. En algunos casos, se usa miel de abeja en lugar de azúcar.
Colada de Arroz	San Vicente, Manabí.	Arroz, azúcar, leche, canela y vainilla.	A veces se hace con arroz integral o se puede adicionar chocolate o cacao en polvo para variar.
Colada de Zapallo	Chone, Manabí.	Zapallo, leche, panela, canela y clavo de olor.	Varias interpretaciones contienen queso rallado o vainilla.
Colada de Plátano Maduro.	Tiene su origen en la región costera.	Agua, canela, pimienta dulce, plátano maduro, leche, maicena y azúcar morena.	Se podría incluir coco triturado o especias representando el anís estrellado.
Colada de quaker con naranjilla.	Tiene su origen en la región andina ecuatoriana.	Agua, azúcar, avena quaker, canela, naranjilla, clavo de olor y zanahoria.	Usando leche evaporada, añadiendo un toque de limón y mezclando diversas frutas cítricas.
Colada de Maíz Morocho	Jipijapa, Manabí.	Maíz morocho, leche, panela y canela.	Variaciones con miel o vainilla.

Chicha de Maíz	Pueblos Indígenas Ecuador	Maíz, agua, clavo de olor, canela y azúcar.	Con hierbas aromáticas, para festividades
Come y Bebe	Manabí Costero	Frutas tropicales picadas, jugo de naranja y azúcar.	Con frutas de temporada, con miel en lugar de azúcar.
Colada de quaker maracuyá	Manta, Manabí	Avena (Quaker), pulpa de maracuyá, leche, azúcar, canela	Con leche condensada, con coco rallado, con otras frutas tropicales.
Colada de quaker piña	Manta, Manabí, Ecuador, con difusión en varias ciudades costeras como Portoviejo, Jipijapa y Bahía de Caráquez.	Avena (hidratada en agua), Zanahoria (licuada con un poco de agua), Piña (licuada), Panela, Agua, Canela, Azúcar	Con leche evaporada, con coco rallado, con especias adicionales
Colada de Maicena	Portoviejo, Manabí	Maicena, Leche, Agua, Canela y Azúcar.	Con jugo de frutas, con cacao y con cáscara de naranja.
Chucula de Guineo	Bahía de Caráquez y Rocafuerte, Manabí	Agua, leche, guineos, azúcar, esencia de vainilla, ramas de canela, clavo de olor y pimienta dulce.	Con leche condensada, con esencia de vainilla, con coco rallado, con maní molido, con mantequilla y queso fresco rallado
Colada de Camote	Popular en la provincia de Manabí y en otras zonas de la costa del Ecuador	Camote morado, leche, azúcar, canela y clavo de olor.	Se puede mezclar con maíz cocido o harina, maní, canela, clavo de olor, azúcar o panela, y en algunas versiones, leche o coco.

Fuente: Elaboración propia

Capítulo II. Diseño metodológico

2.1 Enfoque de la investigación:

La investigación adopta 2 enfoques que son:

Cualitativo: El propósito de la metodología de estudio cualitativo es apreciar y comprender los eventos sociales desde la orientación de los participantes mismos, por medio del estudio de ámbitos, interpretaciones y experiencias subjetivas. Según (Poth, 2018) "Este método es particularmente apropiado para estudiar fenómenos culturales complejos que requieren de un entendimiento profundo y contextualizado sobre la practicas, costumbres y conceptos divulgados".

Tal enfoque es plenamente adecuado para la investigación sobre las coladas tradicionales de Manabí, ya que ofrece la oportunidad de explorar y analizar estas culinarias no solo como productos alimenticios, sino también como manifestaciones de la identidad cultural, el patrimonio intangible y las practicas sociales compartidas.

Cuantitativo: La medición numérica y el estudio estadístico de variables previamente definidas constituyen la base del paradigma de investigación cuantitativa, cuya meta es identificar patrones, conexiones causales y generalizaciones. Esta perspectiva está fundamentada, de acuerdo con Hernández et (al. H.-S. e., 2018) en los principios de control, objetividad y replicabilidad.

2.2 Tipo de investigación:

Este estudio es de dos tipos:

Descriptivo: Se ocupa de documentar y examinar las diferentes clases de coladas típicas de Manabí, así como su origen, sus componentes y su elaboración. Este tipo de investigación es esencial para los estudios de patrimonio alimentario porque posibilita "documentar antes de que se pierda" (Espeitx, 2004)

Procedimiento para emplear: Entrevistas a cocineros y expertos o que tengan que ver con las culturas ancestrales, observación en mercados y hogares, revisión bibliográfica de recetarios e historia gastronómica.

Proyectivo: Hacer un plan innovador con coladas que ya existen. Esta etapa usa el conocimiento que muestra un objetivo para el crecimiento, siguiendo estudios que miran a mejorar. La sustentabilidad de los alimentos tradicionales (Guerrero, 2009)

Manera que usaremos: Preguntas para saber que cosas más le gusta comer a la gente, hacer un producto y planear como venderlo.

2.3 Diseño de la investigación

No Experimental: Es el que no requiere del control o la manipulación deliberada de las variables por parte del investigador, sino que simplemente se encarga de observar, describir y analizar fenómenos en su contexto natural exactamente como suceden. Se fundamenta en la observación sistemática de situaciones ya existentes sin interferir en ellas, lo que lo convierte en una opción ideal para investigaciones donde sería poco ética o imposible la intervención (Mendoza, 2018)

Este proyecto es No Experimental debido a la razón de que: Analizamos las tradiciones culinarias tal como se llevan a cabo en los hogares y comunidades de Manabí, No

alteramos los determinantes (elementos, contextos culturales, ingredientes). Exploramos los nexos naturales entre la identidad, la tradición y las prácticas alimenticias.

Este esquema facilita la evidencia de la veracidad de las prácticas tradicionales sin alterar su evolución natural, así como conserva la integridad cultural del conocimiento que se analiza (Guber, 2001).

Exploratoria: Cuando el tema de investigación es poco conocido o no se han definido marcos teóricos al respecto, se utiliza la investigación exploratoria, que es un método flexible. Su objetivo principal es conocer el fenómeno, identificar variables relevantes y plantear hipótesis preliminares que sirvan para guiar investigaciones subsiguientes más organizadas (Hernández, 2018)

Mi investigación se inicia con una mirada exploratoria. Como no se ha hecho un estudio de todas las coladas nativas de Manabí, inicio conociendo la base: llego a las comunidades, converso con las personas que las elaboran y reviso las variedades. ¡Me ayuda a reconocer las diferentes versiones que hay, sus ingredientes principales y la historia que hay detrás!

Cuando tengo esta información básica, puedo plantear una forma de organizarlas y proponer un producto que represente esta tradición.

Transversal: Es aquel que recopila información en un único momento, proporcionando así una instantánea de una población o fenómeno en un periodo específico. Afirman Hernández-Sampieri et al. (2018, p. 153). Esta investigación hace posible registrar el estado actual de las coladas tradicionales de Manabí.

Se aplica en el proyecto recolectando los datos sobre las variedades de coladas, sus ingredientes, modos de preparación y origen en un solo momento en el tiempo. Es como tomar una fotografía de la tradición gastronómica actual de Manabí.

2.4 Técnicas de recolección de datos:

Para esta investigación usaremos dos tipos que son:

Técnicas a la Observación directa: Este método facilitará examinar el procedimiento de preparación, los ingredientes y el ambiente cultural de las coladas tradicionales. Se implementará a través de visitas a los mercados, las casas y los establecimientos que producen estas coladas, así como del registro de utensilios, técnicas y variaciones según la región. La observación, sobre todo la de tipo participante, es el pilar fundamental del método antropológico para registrar prácticas culturales en su contexto natural. (Angrosino, 2012)

Técnica de Registro Fotográfico: Esta técnica nos servirá para registrar visualmente los ingredientes, las coladas y la forma en que se preparan. La fotografía etnográfica es un instrumento válido y enriquecedor para la investigación cualitativa porque permite tomar nota de detalles no verbales y funciona como registro empírico y estímulo para el análisis (Pink, 2001).

2.4.1 Diseño de instrumento: cuestionario

Es un recurso orientado a la recopilación de datos que contiene un conjunto de preguntas estandarizadas y ordenadas, que se utilizan en formato digital o escrito. Su principal objetivo es obtener datos sistemáticos y medibles sobre las conductas, puntos de vista, conocimientos o características de una población. Hernández-Sampieri et al. (2018)

2.5. Instrumento: encuesta, entrevista

Según (Hernández-Sampieri, 2018) "La encuesta mide y determina patrones de frecuencia, mientras que la entrevista examina la complejidad de los fenómenos sociales desde el punto de vista de los participantes. La investigación se basará en una encuesta para determinar tendencias de consumo entre la población.

2.6 Instrumento de recolección de datos: encuesta sobre coladas representativas de Manabí

INTRODUCCION: Esta encuesta es un componente de una investigación sobre las coladas tradicionales de Manabí. Este instrumento, constituido por doce preguntas, tiene el objetivo de conocer sus intereses culturales, hábitos de consumo y gustos en relación con estas

bebidas patrimoniales. Su participación resulta fundamental para documentar y apreciar este patrimonio culinario tan importante. Su tiempo y colaboración son muy valorados.

A continuación, se detalla cómo fue el método para validar los instrumentos de encuesta y entrevista:

Se enviaron mediante mensaje de correo electrónico a dos docentes especializados, como la Lcda. María Rosario Álava Zambrano. Aquellos expertos valoraron cada pregunta, registrando sus observaciones y recomendaciones en los lugares correspondientes. Su revisión aseguró que las herramientas del proyecto fueran claras, pertinentes y de buena calidad. La validación de los instrumentos, que se certifica con la firma del profesor al final del documento, es el paso previo a su implementación.

Se aplicó de manera online a través de la plataforma de Microsoft Forms, distribuyéndose el enlace entre los habitantes de la región.

ENCUESTA:

1. ¿En qué cantón de Manabí reside actualmente?

- Portoviejo.
- Manta.
- Chone.
- Jipijapa.
- Rocafuerte.
- Otro: -----

2. Grupo de Edad:

- 18-25 años.

- 26-40 años.
- 41-60 años.
- Mas de 60 años.

3. ¿Con qué frecuencia consume usted coladas tradicionales?

- Semanalmente o más.
- Mensualmente.
- En ocasiones especiales/ fiestas.
- Casi nunca.
- Nunca.

4. De la siguiente lista, marque las coladas tradicionales que conoce.

- Colada de Arroz con Leche
- Colada de Guineo
- Colada de Cacao
- Colada de frutas
- Colada de **Mora**
- Colada de Arroz
- Colada de Zapallo
- Colada de Plátano Maduro.
- Colada de quaker con Naranjilla
- Colada de Maíz Morocho
- Chicha de Maíz
- Come y Bebe
- Colada de quaker maracuyá
- Colada de quaker piña

- Colada de Maicena
- Chucula de Guineo
- Colada de Camote

5. En qué situación suele consumir coladas tradicionales?

- Desayuno.
- Merienda.
- Fiestas Patronales.
- Reuniones familiares.
- Como postre.
- Cuando estoy enfermo/a.

6. ¿Compraría una colada tradicional lista para consumir (en empaque) que respete la receta original?

- Si, definitivamente.
- Tal vez, la probaría.
- No, la prefiero hecha en casa.
- No le interesa.

7. Qué característica innovadora le gustaría en una colada tradicional?

- Endulzante natural (panela, miel).
- Presentación moderna (envase individual).
- Combinación de ingredientes tradicionales.
- Variantes sin azúcar.
- Ninguna, debe mantenerse tradicional.

8. Califique su preferencia por estas coladas (1= no me gusta, 5= me encanta.

Coladas	1	2	3	4	5
Colada de Arroz con Leche	○	○	○	○	○
Colada de Guineo	○	○	○	○	○
Colada de Cacao	○	○	○	○	○
Coladas de frutas	○	○	○	○	○
Colada de mora	○	○	○	○	○
Colada de arroz	○	○	○	○	○
Colada de zapallo	○	○	○	○	○
Colada de plátano maduro	○	○	○	○	○
Colada de quaker con naranjilla	○	○	○	○	○
Colada de maíz morocho	○	○	○	○	○
Chicha de maíz	○	○	○	○	○
Come y bebe	○	○	○	○	○
Colada de quaker con maracuyá	○	○	○	○	○
Colada de quaker con piña	○	○	○	○	○
Colada de Maicena	○	○	○	○	○

Chucula de Guineo	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Colada de camote	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

9. ¿Qué factores son más importantes al elegir una colada? Ordene del 1 al 7; siendo el 1 el más importante).

- _____ Sabor Tradicional.
- _____ Textura/ consistencia,
- _____ Dulzura.
- _____ Facilidad de preparación.
- _____ Precio asequible.
- _____ Análisis del Proveedor.
- _____ Lugar Comercial.

10. ¿Qué tipo de endulzante prefiere para sus coladas?

- Panela (raspadura).
- Azúcar blanca.
- Azúcar morena.
- Miel.
- Sin endulzante.
- Depende de la colada.

Nombre del entrevistado	Perfil
Cecilia Cedeño Chef del Restaurante Muya.	Fue nominada Chef Mujer del año en la categoría Warmi, es una chef con enfoque Manabita reconocida por elevar la cocina tradicional de su región a un nivel gourmet
Luis Balda Chef del Restaurante Montubio en Portoviejo	Este establecimiento se caracteriza por rescatar y reinterpretar recetas ancestrales de la gastronomía montubia, con énfasis en ingredientes locales.
Lic. Luis Reyes Chávez	Es el Decano de la Facultad de Hotelería y Turismo, para lo cual se consideró pertinente incluir la perspectiva académica de profesionales vinculados al estudio y promoción de la gastronomía tradicional manabita.

ENTREVISTA

Tabla 3. *Perfil de los Entrevistados*

Fuente: Elaboración Propia

Para esta entrevista se ha establecido que sean tres personas:

A continuación, se presentarán las preguntas que se le hicieron al momento de la entrevista, y al final se realizara una tabla donde se observara las respuestas:

1. **“Cuénteme, ¿desde cuándo conoce/ prepara coladas tradicionales?”**

2. **“De las coladas que conoce, ¿cuál considera más representativa de Manabí? ¿Por qué?”.**
3. **“Podría describirme el proceso de preparación de cualquier colada que conozca, paso a paso” (Mencionar las 17 coladas)**
4. **“¿Ha notado cambios en los ingredientes o formas de preparación a lo largo del tiempo? ¿Qué se ha mantenido y qué se ha perdido?”**
5. **¿Qué significan estas coladas para su familia o comunidad? ¿Están asociadas a celebraciones, rituales o momentos específicos?**
6. **En su opinión ¿Por qué es importante preservar estos conocimientos sobre las coladas tradicionales?**
7. **¿Los jóvenes de su familia muestran interés en aprender a preparar estas coladas?**
8. **Si tuviera la oportunidad de innovar o modernizar estas bebidas sin perder su esencia, ¿qué sugeriría?**
9. **¿Hay algo importante sobre las coladas tradicionales que no hayamos mencionado y que le gustaría compartir?**
10. **¿Conoce a otras personas en la comunidad que sean especialmente conocedoras de este tema y con quienes pueda conversar?**

2.7 Población:

Es el grupo completo de elementos o personas que tienen en común una o varias propiedades definitorias y que se examinan en un estudio. Según Hernández-Sampieri et al.

(2018) "el conjunto de todos los casos que cumplen con ciertas especificaciones" es la definición de esta.

Muestra: Es un segmento representativo de la población que se analiza con el objetivo de extrapolar los hallazgos al conjunto total. Babbie, (2016) sostiene que su elección debe asegurar la validez a través de métodos probabilísticos o no probabilísticos.

Para este trabajo la población de estudio la forman los habitantes de Manabí, específicamente aquellos que participan en la preservación y consumo de coladas tradicionales. Para calcular el tamaño de la muestra, se realizó un muestreo aleatorio simple, aplicando la siguiente formula:

$$N = 20,000 \text{ (aproximación de la población de interés en las comunidades seleccionadas)}$$

$$= 1.96 \text{ (valor correspondiente a un nivel de confianza del 95\%)}$$

$$p = 0.5 \text{ (probabilidad de éxito, por conveniencia, para maximizar la variabilidad)}$$

$$q = 0.5 \text{ (probabilidad de fracaso, complementaria a p)}$$

$$= 0.10 \text{ (error muestral máximo permitido)}$$

Formula aplicada:

$$\eta = \frac{(Z^2 \cdot p \cdot q \cdot N)}{(e^2 \cdot N - 1) + (Z^2 \cdot p \cdot q)}$$

DESARROLLO:

$$\eta = \frac{(1.96)^2 \cdot 0.5 \cdot 0.5 \cdot 20000}{(0.10)^2 \cdot (20000 - 1) + (1.96^2 \cdot 0.5 \cdot 0.5)}$$

$$\eta = \frac{3.8416 \cdot 0.25 \cdot 20000}{0.01 \cdot 19999 + 3.8416 \cdot 0.25}$$

$$\eta = \frac{19204}{200.99} = 95.53 \approx 96$$

Según esta fórmula, se determinó que se requieren 96 encuestas como base; sin embargo, se recopilaron 102 encuestados para alcanzar un nivel de confianza adecuado y asegurar la representatividad de los datos.

MUESTRA DE LAS ENTREVISTAS: El tamaño de la muestra para las entrevistas se fijó por la idea de saturación teórica Creswell, (2018), escogiendo tres informantes claves que muestran las ideas más importantes del fenómeno: la nueva forma de comer bien (Cedeño), el rescate de lo viejo (Balda) y el estudio académico (Reyes). Este cruce de métodos hizo que la comprensión fuera más clara sin tener una muestra grande con números.

Capítulo III. Resultados y discusión:

En este capítulo se describen las respuestas obtenidas mediante la aplicación de todos los instrumentos, en consecuencia, se incluye el análisis de los datos y las conclusiones.

También en esta parte va una matriz en donde estarían las respuestas de la entrevista.

3.1. Resultados de la Encuesta

Al analizar la recolección de datos, se obtuvieron 102 respuestas. La información recopilada se presenta a continuación.

1. Cantón de Residencia:

Tabla 4

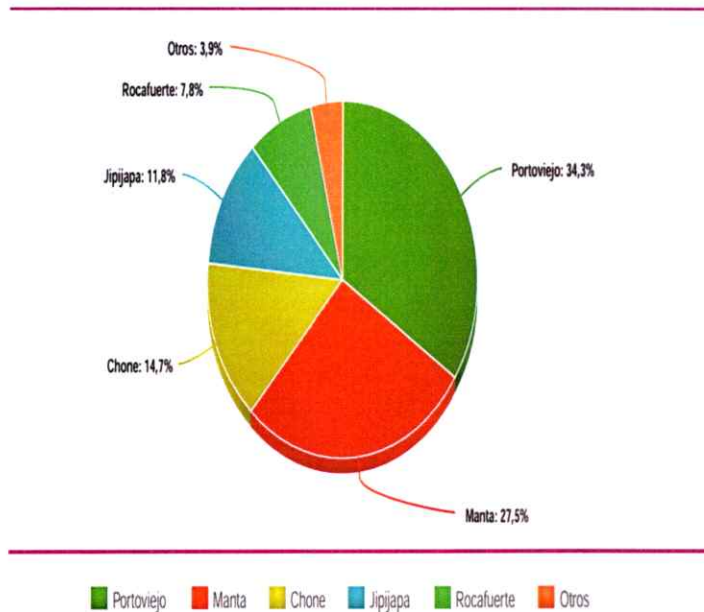
Cantón de Residencia.

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Portoviejo	35	34.3%
Manta	28	27.5%
Chone	15	14.7%
Jipijapa	12	11.8%
Rocafuerte	8	7.8%
Otros	4	3.9%
TOTAL	102	100

Fuente: Elaboración Propia

Figura 2

Cantón de Residencia



Fuente: Elaboración propia

Desde la perspectiva de la geografía de la población rural, la distribución de la muestra de los 102 encuestados muestra un nivel de concentración muy importante en los dos más centros urbanos de la provincia de Manabí, que son los cantones de Portoviejo (34,3%) y Manta (27,5%), que juntos representan el 61,8% de la muestra total. Este grado de concentración se correlaciona de forma óptima con la demografía actual de Manabí, dado que ambos cantones son los que tienen la mayor densidad poblacional y niveles más altos de actividad económica. Así, la ciudad de Portoviejo, que es la capital provincial, está representada con un 34,3% que está en relación con su estado administrativo y el estigma de centro de decisiones y/o en la prestación de servicios. Manta, que es el principal puerto marítimo y polo de crecimiento económico del país, ocupa un segundo lugar al presentar un 27,5% que acentúa su economía de comercio manabita.

2. EDAD

Tabla 5

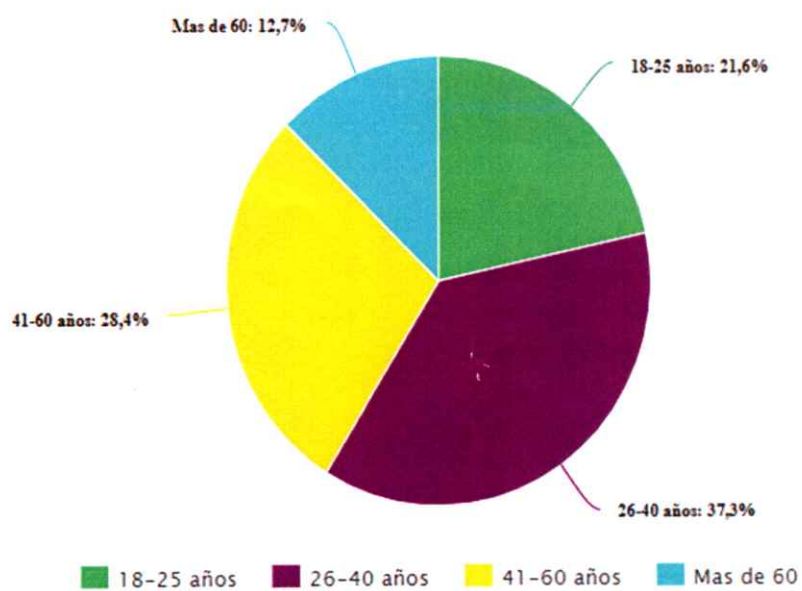
Edad

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
18-25 años	22	21.6%
26-40 años	38	37.3%
41-60 años	29	28.4%
Mas de 60	13	12.7%
TOTAL	102	100%

Fuente: Elaboración propia

Figura 3

Edad



Fuente: Elaboración propia

La población que constituye la muestra se compone de adultos, siendo el grupo de 26 a 40 años el mayoritario (37,3%), por lo que se trata de una muestra de personas con actividad laboral. Los menores de 18 a 25 años (21,6%) y los de 41 a 60 años (28,4%) se encuentran en buena proporción, lo que significa que haya diversidad de voces por el tema.

Por último, los mayores de 60 años (12,7%), no siendo mayoría, aportaran su experiencia en este recorrido.

3. FRECUENCIA DE CONSUMO DE LAS COLADAS

Tabla 6

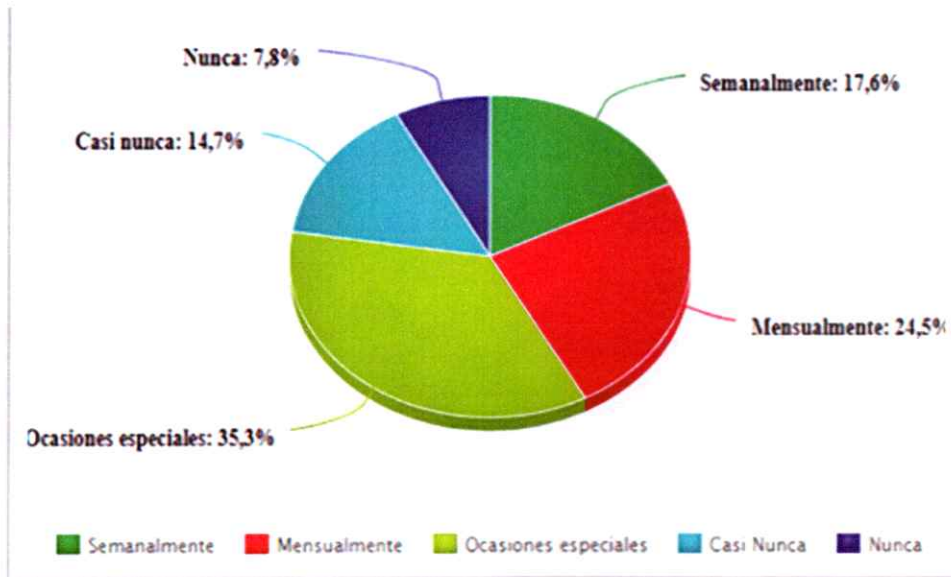
Frecuencia de Consumo de las Coladas

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Semanalmente	18	17.6%
Mensualmente	25	24.5%
Ocasiones especiales/ fiestas	36	35.3%
Casi Nunca	15	14.7%
Nunca	8	7.8%
TOTAL	102	100%

Fuente: Elaboración propia

Figura 4

Frecuencia de Consumo de Coladas



Fuente: Elaboración propia

En Manabí, las tendencias de consumo de coladas tradicionales clarifican un uso ocasional y celebratorio de los servicios. El gráfico 2 muestra que la categoría en ocasiones especiales es la más frecuente, totalizando el 35,3%. Parece que, en lugar de ser un sustituto regular de otros postres o comidas, tales bebidas mantienen un valor cultural y ritual. El seguimiento combinado del consumo semanal/ mensual, por otro lado, es solo el 42,1% en general. En cuanto al Casi nunca/Nunca cubre el 22,5%, que puede ser una brecha generacional o, o sea, un problema inaccesible para alguna gente.

4. COLADAS QUE USTED CONOCE

Tabla 7

Selección de coladas que usted conoce

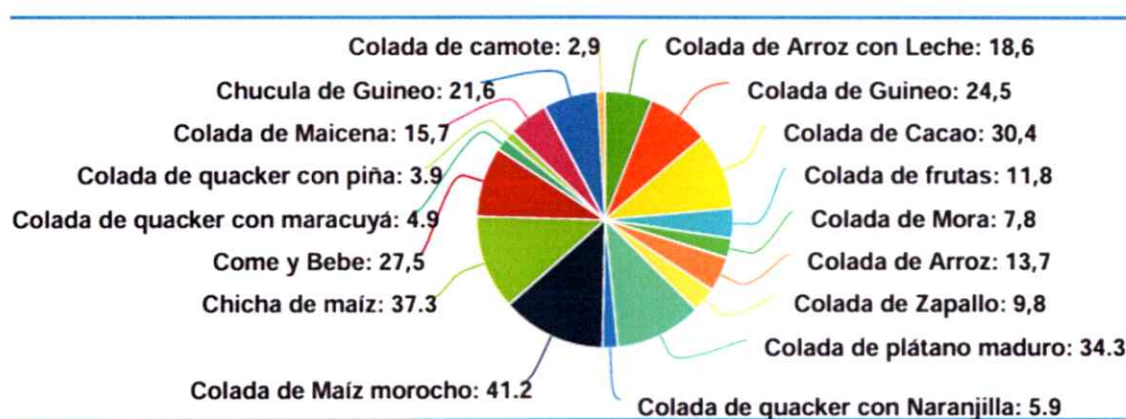
Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Colada de Arroz con Leche	19	18.6%
Colada de Guineo	25	24.5%
Colada de Cacao	31	30.4%
Colada de frutas	12	11.8%
Colada de Mora	8	7.8%
Colada de Arroz	14	13.7%
Colada de Zapallo	10	9.8%
Colada de plátano maduro	35	34.3%
Colada de quacker con Naranjilla	6	5.9%
Colada de Maíz morocho	42	41.2%
Chicha de maíz	38	37.3%
Come y Bebe	28	27.5%
Colada de quacker con maracuyá	5	4.9%
Colada de quacker con piña	4	3.9%

Colada de Maicena	16	15.7%
Chucula de guineo	22	21.6%
Colada de camote	3	2.9%
Total, de Selecciones	318	

Fuente: Elaboración propia

Figura 5

Selección de Coladas que usted conoce



Fuente: Elaboración propia

A primera vista, se puede notar que las coladas más conocidas son: Maíz Morocho (41,2%), Plátano maduro (34,3%), Chicha de Maíz (37,3%), respectivamente, se encuentran allí casi a medio camino de la lista. Las menos notables con altos índices de desconocimiento son: Quaker con piña (3,9%), Quaker con Maracuyá (4,9%) y Camote (2,9%). Puede ser justificado al considerar que los ingredientes tradicionales como maíz, plátano, cacao tienen mayor potencial arraigado entre los primeros, en comparación con los ingredientes extranjeros, cereales procesados o frutas introducidas.

5. SITUACION DE CONSUMO

Tabla 8

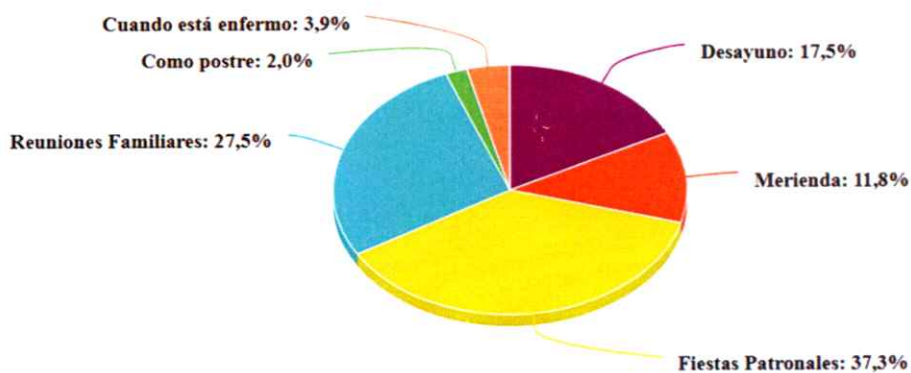
Situación de Consumo

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Desayuno	18	17.5%
Merienda	12	11.8%
Fiestas Patronales	38	37.3%
Reuniones Familiares	28	27.5%
Como postre	2	2.0%
Cuando está enfermo	4	3.9%
TOTAL	102	100%

Fuente: Elaboración propia

Figura 6

Situación de Consumo



Fuente: Elaboración propia

El consumo de coladas tradicionales es mayoritariamente festivo y comunitario. Las situaciones más frecuentes registradas fueron las Fiestas Patronales (37,3%), seguida de las Reuniones Familiares (27,5%), lo que establece una fuerte conexión con los rituales de festejo y socialización.

Las adscripciones más bajas son el desayuno (17,5%) y la merienda (11,8%). El resto, como postre o remedio medicinal, se ubican en el (2,0%) y (3,9%) respectivos, lo que corrobora que las coladas conservan su calidad de marcadores identitarios más que alimentos de consumo regular.

6. ¿Compraría colada tradicional empaquetada?

Tabla 9

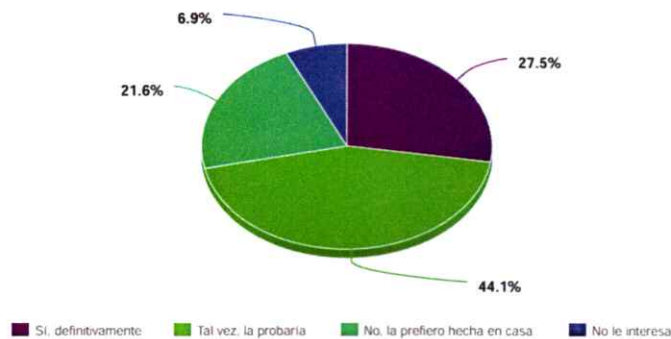
Colada Tradicional Empaquetada

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Si, definitivamente	28	27.5%
Tal vez, la probaría	45	44.1%
No, la prefiero hecha en casa	22	21.6%
No le interesa	7	6.9%
TOTAL	102	100%

Fuente: Elaboración propia

Figura 7

Colada Tradicional Empaquetada



Fuente: Elaboración propia

El camino principal de comercialización parece abierto. La mayoría es curiosa pero cautelosa (Tal vez, la probaría con el 44,1%), Si, la compraría con el (27,5%), no compraría por la preferencia de preparar en casa regularmente (21,6%) y por último la de no le interesa (6,9%). Así pues, aunque el número de personas conscientes de este producto pueda parecer pequeño, el bajísimo porcentaje de desinterés parece apuntar que habría un mercado viable para esta competencia al producto preparado de manera casera si se le presentase correctamente.

7. CARACTERISTICA INNOVADORA

Tabla 10

Característica innovadora

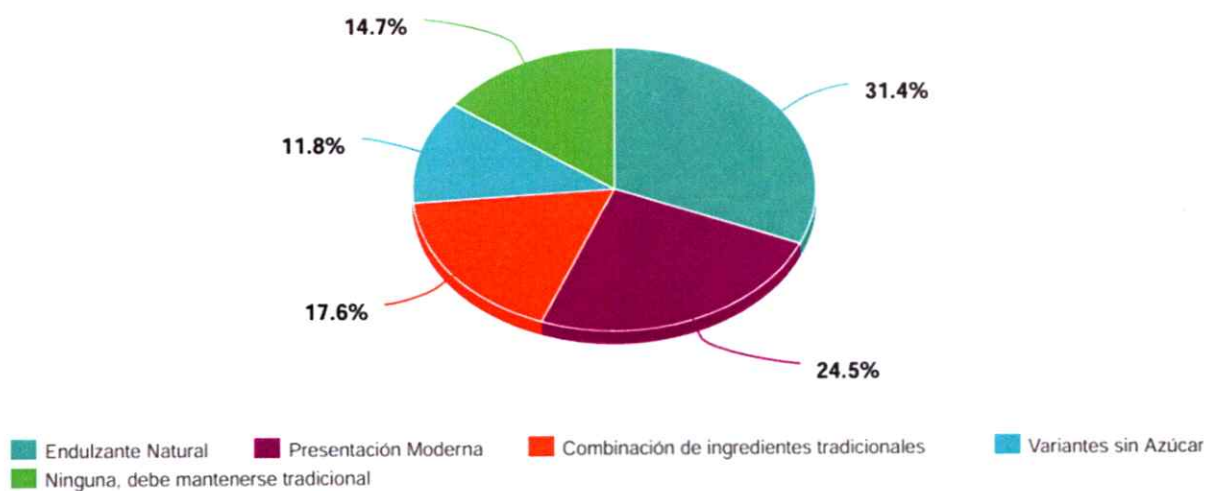
Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Endulzante Natural	32	31.4%
Presentación Moderna	25	24.5%

Combinación de ingredientes tradicionales	18	17.6%
Variantes sin Azúcar	12	11.8%
Ninguna, debe mantenerse tradicional	15	14.7%
TOTAL	102	100%

Fuente: Elaboración propia

Figura 8

Característica innovadora



Fuente: Elaboración propia

La demanda relativa por dichas innovaciones es moderada. Las características mejor valoradas son: Endulzantes Naturales (31,4%) y presentación moderna (24,5%), lo que sugiere algún interés en mejoras saludables y de practicidad siempre externamente al sabor base. La combinación de ingredientes tradicionales (17,6%) también se acepta. Es relevante que un (14,7%) se manifieste en desacuerdo con cualquier innovación: ello implica que prefiere mantener la receta sin alteraciones, lo que corrobora la presencia de un segmento conservador en el mercado.

8. De la siguiente lista califique su preferencia, (1= no me gusta, 5= me encanta.

Tabla 11

Calificación de las Coladas del 1 al 5

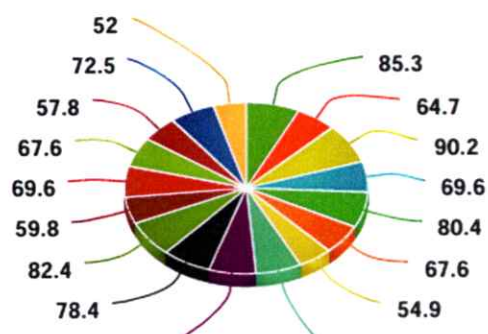
Bebida	Promedio (1-5)	Frecuencia	Porcentaje
Colada de Arroz con Leche	4.6	5 (61 personas)	85.3%
Colada de Guineo	3.8	4 (41 personas)	64.7%
Colada de Cacao	4.7	5 (66 personas)	90.2%
Colada de frutas	4.2	4 (51 personas)	69.6%
Colada de Mora	4.4	5 (56 personas)	80.4%
Colada de Arroz	3.9	4 (46 personas)	67.6%

Colada de Zapallo	3.5	3 (41 personas)	54.9%
Colada de plátano maduro	4.0	4 (49 personas)	72.5%
Colada de quaker con Naranjilla	4.1	4 (51 personas)	74.5%
Colada de Maíz morocho	4.3	5 (53 personas)	78.4%
Chicha de maíz	4.5	5 (61 personas)	82.4%
Come y Bebe	3.7	3 (43 personas)	59.8%
Colada de quaker con maracuyá	4.0	4 (48 personas)	69.6%
Colada de quaker con piña	3.9	4 (46 personas)	67.6%
Colada de Maicena	3.6	3 (39 personas)	57.8%
Chucula de guineo	4.2	4 (51 personas)	72.5%
Colada de camote	3.4	3 (36 personas)	52.0%

Fuente: Elaboración propia

Figura 9

Calificación de las Coladas del 1 al 5



Fuente: Elaboración propia

El análisis de promedio, frecuencia y porcentaje muestra una clara jerarquía donde las coladas con promedios superiores a 4.0: Cacao con calificación (4.7) y 66 votos, concibe un 90.2%; Chicha de Maíz con (4.5) y 61 votos, con un 82.4%; Mora con (4.4) y 56 votos, con un 80.4%; Maíz morocho con (4.3) y 53 votos, con un 78.4%; y Arroz con Leche con (4.6) y 61 votos, con un 85.3%. Tienen alta frecuencia para porcentajes superiores a 78%

Los que están entre 3.8 y 4.2: Frutas con (4.2) y 51 votos, con un 69.6%; Quaker con Naranjilla con (4.1) y 51 votos, con un 74.5%; Plátano Maduro con (4.0) y 49 votos, con un 72.5%; Quaker con Maracuyá con (4.0) y 48 votos, con un 69.6%, y Chucula de guineo con (4.2) y 51 votos, con un 72.5%. Muestran un nivel medio alto de aceptación de 65% a 75%.

Menos de 3.9: Arroz con (3.9) y 46 votos, con un 67.6%; Quaker con piña con (3.9) y 46 votos, con un 67.6%; Guineo con (3.8) y 41 votos, con un 64.7%; Come y Bebe con (3.7) y 43 votos, con un 59.8%; Maicena con (3.6) y 39 votos, con un 57.8%; Zapallo con (3.5) y 41 votos, con un 54.9% y Camote con (3.4) y 36 votos, con un 52%. Encuentran menor frecuencia y luego una tendencia descendente de porcentaje hasta el 52%.

9. FACTOR MAS IMPORTANTE

Tabla 12

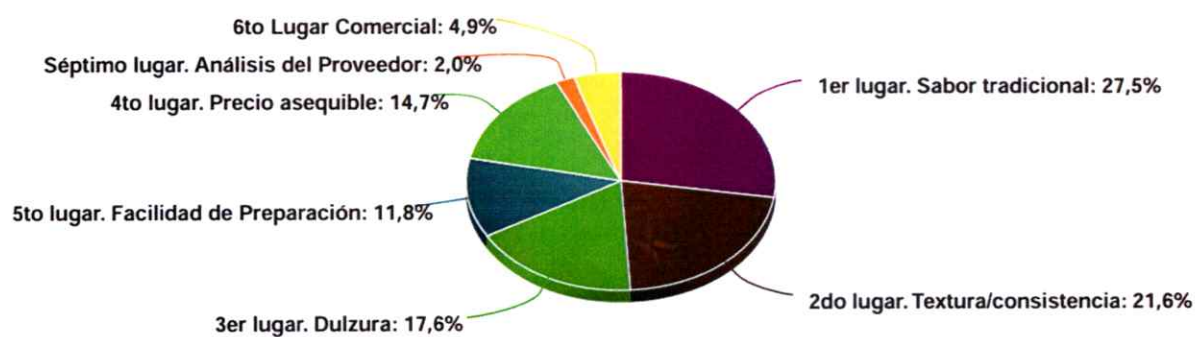
Orden del Factor más importante

Posición	Factor	Votos	%
1	Sabor Tradicional	28	27.5%
2	Textura/consistencia	22	21.6%
3	Dulzura	18	17.6%
5	Facilidad de Preparación	12	11.8%
4	Precio asequible	15	14.7%
7	Análisis del Proveedor	2	2%
6	Lugar Comercial	5	4.9%

Fuente: Elaboración propia

Figura 10

Orden del Factor más importante



Fuente: Elaboración propia

Por lo tanto, el orden jerárquico muestra que los consumidores caracterizan los tres primeros lugares por atributo sensoriales del producto, es decir sabor, textura y dulzura. Estos

criterios en su agregado son del 66.7% de la preferencia de los consumidores. Los factores precio y facilidad toman el cuarto y quinto lugar con solo un 26.5% de la preferencia del consumidor. Tales complementos, tanto comerciales como logísticos de los criterios, es decir, lugar y proveedor, ocupan los últimos lugares con solo un 6.9% de la preferencia.

10. ENDULZANTE PREFERIDO

Tabla 13

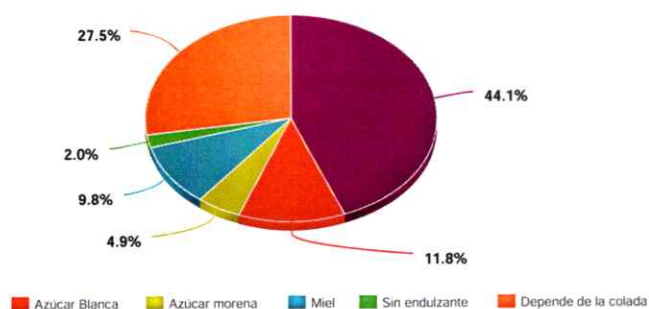
Endulzante Preferido

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Panela	45	44.1%
Azúcar Blanca	12	11.8%
Azúcar morena	5	4.9%
Miel	10	9.8%
Sin endulzante	2	2%
Depende de la colada	28	27.5%
TOTAL	102	100%

Fuente: Elaboración propia

Figura 11

Endulzante Preferido



Fuente: Elaboración propia

La Panela o raspadura es el endulzante preferido casi la mitad de los encuestados (44,1%) y, por lo tanto, su estatus como endulzante tradicional y autóctono se ve reforzado. Un significativo 27,5% indica que su elección depende del tipo de colada, que es una respuesta que sopesa el nivel de conocimiento específico y el carácter heterogéneo de los hábitos alimentarios de la provincia. Los endulzantes comerciales contribuyeron con valores menores al cuadro general, 11,8% escogió azúcar blanca, 4,9% escogió azúcar morena; mientras que la miel (9,8%) y sin endulzante accedieron con valores marginales.

3.2. Matriz de resultados de las entrevistas

Tabla 14

Matriz de las entrevistas

Preguntas	Entrevistado 1	Entrevistado 2	Entrevistado 3:
	Cecilia Cedeño Chef del restaurante Muya	Luis Barba Chef y Propietario del restaurante Montubio	Lic. Luis Reyes Chávez Decano de la Facultad de Hotelería y Turismo:
1. Cuénteme ¿desde cuándo conoce/ prepara las coladas tradicionales?	<p>“Desde que era pequeña, he estado rodeada de sabores tradicionales. Soy de una familia manabita en donde las coladas eran parte de las meriendas y festividades desde antes de poder acordarse. Siendo chef y cocinera desde hace más de 15 años, siempre he tenido interés en rescatar nuestra tradición, Muya me ha permitido desarrollar un poco más esta premisa”</p>	<p>“Llevo más de 15 años investigando, cocinando y compartiendo recetas tradicionales de Manabí. Desde que comencé en la cocina profesional, siempre he tenido interés de rescatar estas bebidas que son parte del legado de nuestros abuelos. Muchas de ellas las aprendí en casa, otras conversando con cocineras rurales, y otras redescubriéndolas en fiestas populares”</p>	<p>“Desde hace 3 años investigando, en mi rol académico y como investigador en el ámbito turístico y gastronómico, he tenido un acercamiento profundo a la cocina tradicional manabita. Las coladas han sido un objeto de análisis tanto en su dimensión culinaria”</p>

<p>2. De las coladas que conoce, ¿cuál considera más representativa de Manabí y por qué?</p>	<p>Cecilia nos dice que: “La colada más representativa es la Chicha de Maíz porque su fermentación natural es pura técnica prehispánica que se conecta directamente con los ancestros. Los procesos que envuelvo en mi trabajo de reinterpretación gourmet descubro que encapsula la complejidad biocultural manabita, dejando nuestro terruño en cada sorbo.”</p>	<p>“La colada de Plátano maduro es nuestra representante gastronómica, ya que resume la esencia montubia: ingenio, simplicidad y conexión con la tierra. En nuestro restaurante enfocado en la recuperación ancestral, hemos registrado que esta colada se encuentra únicamente en Manabí, creada por comunidades que convirtieron el plátano en una bebida rica en nutrientes.”</p>	<p>“Come y Bebe” es académicamente la colada más emblemática de Manabí por su doble identidad cultural: usa la técnica europea del horneado con el ingrediente nativo el maíz. En el temario de cocina turística, la abordamos como ejemplo paradigmático de sincretismo culinario.</p>
<p>3. De las 17 coladas que le menciones, podría describirme el proceso de preparación de una colada que conozca.</p>	<p>La colada que eligió Cecilia fue La de Cacao ella nos cuenta que: “Para llevar mi colada de Cacao al siguiente nivel, primero elijo cacao Nacional Fino Aroma, lo tuesto en un comal de barro a fuego lento para resaltar las notas florales. Los granos se muelen en un metate hasta obtener una pasta sedosa que se disuelve en agua a una</p>	<p>La colada que eligió fue la Chucula de Guineo, nos cuenta que: “Para hacer la chucula de guineo como debe de ser, nosotros usamos guineos verdes criollos. Los cocinamos con todo y cascara para que no se pierdan los almidones. Y aquí viene lo importante: hay que machacarlos en pilón de madera, nunca en licuadora, para obtener una pasta con textura</p>	<p>La colada que eligió el Lic. Luis Reyes fue la colada de quaker con Naranja, él nos cuenta que “Primero licúas la naranja y la cueles bien. Aparte, cocinas la avena Quaker con agua hasta que espese y vigilarla que no se hagan grumos. Fuera del</p>

temperatura controlada. Se bate vigorosamente con un molinillo tradicional para crear una textura espumosa. Finalmente se endulza con panela artesanal y se añade canela.”

granulosa. Se mezcla con agua de la cocción y leche fresca de fincas locales. Se aromatiza con hojas de naranjo agrio y se endulza moderadamente, tratando de que quede bien balanceado, que se sienta el guineo pero que no esté muy dulce tampoco.”

fuego, se mezcla con el jugo y se endulza con panela rallada. Importante: cuando agregues el jugo ya no lo cocines más, si no se pierde ese sabor ácido. Se sirve frío, espolvoreado con canela molida al momento de servir.

4. ¿Ha notado cambios en los ingredientes o en la preparación a lo largo del tiempo? ¿Qué se ha mantenido y que se ha perdido?

“He detectado un rechazo absolutamente contundente de los recursos nativos criollos: el cacao fino: por tipos comerciales; la panela artesanal por edulcorantes industriales. Se conservaba la estructura de receta básica, pero se acortaban los tiempos de los procesos: la fermentación natural de la chicha se condensaba de días a horas. En mi restaurante trabajo en contra de esto rescatando recursos heirloom y aplicando procesos de alta cocina.”

“La erosión de las variedades criollas es alarmante: Se están perdiendo guineos con piel gruesa, maíces coloreados y zapallos con pulpa seca. Los nombres de las recetas se mantienen, pero su sabor genuino y esencia primigenia se desvanecen. Mientras que en las áreas rurales se utiliza todavía leche recién ordeñada, la leche UHT procesada es la predominante en las zonas urbanas. Participamos activamente con los agricultores de la zona desde nuestro

“Bueno, he notado que básicamente hay tres maneras en que se nos está perdiendo la tradición: Se pierden los ingredientes de antes, las técnicas se vuelven más simples, y ya nadie respeta las temporadas. La Colada de Mora antes se hacía solo en diciembre-enero, ahora todo el año con futa congelada.”

restaurante para recuperar semillas nativas y garantizar que cada ingrediente sea auténtico.”

- 5. ¿Qué significan estas coladas para su familia o comunidad? ¿Están asociadas a celebraciones, rituales o momentos específicos?**
- “Estas coladas son como códigos culturales que puedes comer. La de Arroz con Leche sigue rituales de paso como los bautismos y la colada de Mora determina el ciclo de las cosechas. En Muya las presentamos como historias culinarias, cada plato que servimos cuenta de donde viene. Ya no son solo comida, se volvieron una forma de guardar nuestra memoria colectiva, especialmente relevantes en un Manabí que se urbaniza velozmente y requiere anclas identitarias.”
- “Mira, esto es pura resistencia cultural, ¿sabes? La colada de Come y Bebe se preparaba en mingas donde la comunidad construiría una casa. La colada de Zapallo anunciaba el inicio del invierno. Aquí en nuestro local, cada colada que hacemos tiene su propia historia, la de nuestra gente. Así, cuando tomas una colada, es como si estuvieras recordando a nuestros abuelos del campo.”
- “Funcionan como indicadores de índole sociológica. Según nuestros estudios, la colada de Arroz con Leche indica un ascenso social en las zonas rurales. La preferencia por la panela en vez de azúcar indica cuán conservadora es una cultura.”
- 6. En su opinión ¿Por qué es importante preservar estos conocimientos sobre las coladas tradicionales?**
- “Debido a que representan una herencia biocultural inmaterial con potencial gastronómico a nivel mundial. Como chef que ha sido nominada para el
- “Estas preparaciones son un ejemplo de alimentación autosuficiente, que demuestra cómo nos abastecemos de alimentos utilizando productos nativos de
- “Por su calidad económica en turismo de experiencias. Mostramos que un circuito de coladas tradicionales
-

premio Warmi, considero que estas recetas son nuestra ventaja competitiva a nivel mundial en la cocina. Su conservación no es melancolía, sino fundamentada en el origen,”

Manabí en cada época del año. Esta percepción incita el consumo de alimentos preparados en el campo, necesaria debido a la globalización del sector alimentario, que nos deja depender de productos importados. Todas las recetas populares son una medida para producir por su cuenta, un método sin duda básico para garantizar que las siguientes generaciones sigan un sistema de producción alimentaria concienciada y delineado por nuestra cultura.”

haría que se atraiga al menos un 15% más de pernoctaciones turísticas. Y también existen productos con potencial de indicación de origen: por ejemplo, la chicha de Maíz fermentada específicamente en Rocafuerte. Su restauración es capital, no coste, en algo que vale muchísimo la pena, y tiene un retorno concreto en auge de los pueblos.”

7. ¿Los jóvenes de su familia muestran interés en aprender a preparar estas coladas?

“Los jóvenes no se interesan por lo domestico, sino por la gastronomía gourmet y el emprendimiento. En mis talleres, los métodos de batir el cacao y la fermentación de la chicha son temas que les encantan. Desean adquirir conocimientos para crear productos únicos, como una Colada de Quacker

Luis Barba nos afirma que: “Si, en áreas rurales como dispositivo de micronegocio familiar. Jóvenes en nuestro club pensándolo de forma comercial: aunque en nuestro restaurante estas coladas valen muchísimo tiempo. Le falta interés en áreas urbanas debido al prejuicio con que se usan como ‘alimentos por pobres’.

“Los alumnos abordan estas coladas con una perspectiva práctica, ya que son instrumentos para atraer turistas. Ese interés comercial es real y legítimo. La auténtica dificultad que enfrentamos va más allá de

con maracuyá usando la técnica del latte art. El reto consiste en convertir esa curiosidad técnica en un compromiso integral, más allá de solo incorporar sabores.”

8.Si tuviera la oportunidad de innovar o modernizar estas bebidas sin perder su esencia, ¿qué sugeriría?

Sugiero: “La incorporación de texturizantes modernos: esferificaciones de jugo de naranjilla para colada Quaker y aires aromáticos de hierbas sobre chicha. Combinaciones inusuales incluyen colada de banana madura con queso de cabra añejo o chucula de guineo con helado de sal prieta. Preferencia por respetar la matriz del sabor ancestral y buscar nuevas experiencias sensoriales más cercanas a los paladares modernos.”

Nuestra guía es exhibir su atractivo económico y alimentario, desbaratar creencias básicas clasistas que impidan la transmisión.”

“Demandamos una adaptación a la vida urbana cosmopolita en las formas de prepararlos. Una versión precocida o instantánea del morocho que se prepare en minutos, kits con cantidades exactas de los ingredientes autóctonos. Propongo maridajes que le hagan honor al terruño, como el del café manabita con la colada de cacao: dos productos insignia en una sola bebida. La verdadera innovación es lograr esas recetas tradicionales en formatos que nos faciliten el proceso sin perder la esencia de sus sabores genuinos.”

transmitir técnicas de preparación; es necesario que entiendan el significado profundo detrás de cada receta.”

Sugiero: “Sistemas de validación de autenticidad que cuentan con especificaciones técnicas registradas. Formato de Consumo actuales: Capsulas de Cacao compostables, chicha en recipientes de fermentación controlada. La innovación tiene que incorporar protocolos de trazabilidad que aseguren el origen de las técnicas e ingredientes, añadiendo valor a través de la transparencia.”

<p>9. ¿Hay algo importante sobre las coladas tradicionales que no hayamos mencionado y que le gustaría compartir?</p>	<p>“Estas coladas sirven como calendarios y relojes vivos de nuestra cultura. El sabor exacto del Morocho revela la experiencia de quien lo elaboró, mientras que el punto específico de fermentación de la Chicha indica directamente en qué época del año fue preparada. Son evaluaciones profundas e intuitivas de nuestro vínculo con la tierra manabita, un saber antiguo que ningún aparato tecnológico contemporáneo es capaz de reproducir con semejante riqueza en términos de significado y contexto.”</p>	<p>“Estas coladas sirven como archivos históricos del clima. En la Colada de Frutas, la cantidad de agua cambia dependiendo de las lluvias anuales; en cuanto a la Colada de Zapallo, el grado de dulzura refleja la calidad del sol. Los mayores leen el clima mediante las coladas, un saber ecológico tradicional de suma importancia para la agricultura que la meteorología moderna ha pasado por alto.”</p>	<p>“Estas coladas son signos de la salud de la comunidad. Según nuestros estudios, existe una correlación entre la ingestión de coladas tradicionales y una menor prevalencia de diabetes en personas mayores que viven en el campo. Se ha registrado que la Colada que Camote tiene características probióticas.”</p>
<p>10. Conoce a otras personas en la comunidad que sean conocedoras de este tema y con quienes pueda conversar?</p>	<p>Cecilia nos comenta que: “Recomienda a María Fernanda Zambrano, productora de cacao en Pedernales que conserva la técnica ancestral del tueste. Colectivo de Mujeres Molenderas de Chone, sabias que muelen el maíz en piedra para el morocho. Es necesario recolectar y</p>	<p>Luis Balda dice que: Hay este señor, Don Segundo Mendoza, que vive en Paján y es como el ultimo que sabe preparar la Colada de Camote con esas hierbas de monte seco. Luego están las Hermanas Cedeño, en Montecristi, que siguen haciendo él Come y Bebe en horno de</p>	<p>“El Centro de Documentación Gastronómica en la UTN guarda como 34 variantes cantonales, algo que me parece impresionante porque no lo esperaba tan</p>

documentar su saber para que no se pierda.” leña. Ellas usan las mismas proporciones específicas. Y luego está el Dr. Alfonso Moreira, que es antropólogo de comida, ha ido siguiendo como han cambiado estas coladas a lo largo del tiempo.”

Fuente: Elaboración Propia.

A continuación, se procede a elaborar tres ideas de coladas innovadoras utilizando productos tradicionales de Manabí, basándose en la riqueza de ingredientes locales y considerando las preferencias de los posibles consumidores encuestados previamente:

1. Colada de Coco y Plátano con miel.

- **Descripción:** Una colada cremosa que combina el dulzor natural del plátano maduro con la textura del coco, endulzada con miel.
- **Ingredientes:** Harina de plátano, coco rallado, leche, miel, rama de canela, clavos de olor y una pizca de sal.
- **La innovación:** Es la sustitución del azúcar por miel local y la combinación de dos productos emblemáticos manabitas.

2. Colada de Maíz Tierno con Panela y Queso Fresco.

- **Descripción:** Versión salada de la tradicional colada de maíz, ideal como desayuno energético.
- **Ingredientes:** Mazorcas de maíz tierno, agua, queso fresco rallado, cebolla blanca picada, dientes de ajo machacados, aceite, sal y pimienta al gusto y cilantro picado y panela en polvo para decorar.
- **La Innovación:** Transformación de colada dulce en salada, resaltando el queso manabita.

3. Colada Fría de Maracuyá y Hierbabuena.

- **Descripción:** Bebida refrescante perfecta para el clima cálido de Manabí, con el toque cítrico del maracuyá.
- **Ingredientes:** Pulpa de maracuyá, agua, maicena, azúcar o panela rallada, hierba buena y hielo.
- **La Innovación:** Presentación fría de colada tradicional, combinando fruta local con hierba aromática.

La colada que se realizará será la segunda opción, la cual es la Colada de Maíz tierno con Panela y Queso fresco, siendo la panela escogida como el principal endulzante. Se escogerá esta porque esta innovación modifica la colada clásica como una variación salada y nutritiva, incorporando el queso fresco manabita en calidad de ingrediente primordial. Lleva homenaje a las recetas de la región añadiendo un toque actual y resulta ideal destinado a un desayuno energético. La panela se combina con suavidad para equilibrar, sin intención de endulzar, lo cual genera cierta forma exclusiva que preserva la esencia y en tanto que detecta nuevas barreras culinarias.

Ingredientes:

- 4 mazorcas de maíz tierno fresco.
- 1 litro de agua.
- 200 gr de queso fresco manabita rallado.
- 1 cebolla blanca mediana picada finamente.
- 2 dientes de ajo machacados.
- 2 cucharadas de aceite vegetal.
- 50 gr de panela rallada.
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Paso 1: Preparación del Maíz:

1. Separar los granos de las mazorcas de maíz tierno, conservando algunos enteros con el fin de darle textura.
2. Licuar junto a 500 ml de agua los granos de maíz a fin de que la mezcla está totalmente homogénea.

3. Utilizar un colador de tela con el fin de filtrar la mezcla y apartar el líquido lechoso (chiche) de los hollejos.

Paso 2: Base Aromática:

1. Dentro de una olla de tamaño medio, poner a precalentar el aceite a fuego medio.
2. Freír la cebolla picadita y el ajo triturado hasta que se conviertan fragantes y transparentes (3-4 min).
3. Agregar los granos de maíz enteros que se separaron y saltar durante 2 minutos.

Paso 3: Cocción de la Colada:

1. Añadir en la olla el líquido del maíz colado junto a la base aromática.
2. Incorporar la panela rallada y los 500 ml de agua que quedan.
3. Cocinar bajo fuego medio-bajo, removiendo de manera continua utilizando una cuchara de madera con el fin de evitar que se adhiera.
4. Incorporar el queso fresco rallado cuando empiece a espesar (más o menos en 15-20 min).
5. Permanecer cocinando y removiendo hasta obtener cierta textura líquida, pero cremosa.
6. Utilizar un colador para pasar la mezcla.

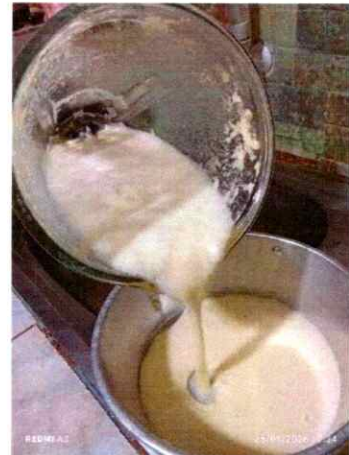
Paso 4: Ajuste Final:

1. Condimentar con sal y pimienta al gusto, teniendo en cuenta que el queso ya contiene sal.
2. Experimentar el balance entre lo salado (queso) y lo ligeramente dulce (panela).

Paso 5: Presentación:

1. Servir en tazones de barro típicos, y adecuadamente caliente.
2. Cuando se requiera, incorporar pedazos adicionales de queso fresco.

Fotos de la preparación



DEGUSTACIÓN



PRODUCTO TERMINADO



Conclusiones

Para este apartado elaboraremos las conclusiones tomando como referencia a un objetivo general y tres objetivos específicos.

1. Así pues, se concluye que este tipo de investigación pudo facilitar el entendimiento de que las coladas tradicionales de Manabí no son solamente un alimento, sino también que constituyen una representación de la identidad cultural y culinaria provincial, su amplia variedad de ingredientes y técnicas de elaboración dan cuenta de la riqueza de conocimientos ancestrales y adaptaciones locales que constituyen un patrimonio vivo que merece ser conservado y propagado.
2. Partiendo del primer Objetivo Especifico se pudo concluir que hay numerosas variedades de coladas como las de maní, plátano que son bebidas típicas que forman parte de la zona costera de Manabí. Estos líquidos provienen de la cultura culinaria de nuestros antepasados indígenas y mestizos de Manabí. En toda la gastronomía incluso con ingredientes similares las formas de preparar pueden cambiar de un lugar a otro. Se caracteriza por una diversificación de alimentos básicos como el plátano, el maíz y el cacao, así como diferentes condimentos. Es muy importante entender que estos platos formales son más que solo comida para sobrevivir son una forma de entender la evolución y las raíces de nuestra sociedad son tradiciones profundamente arraigadas para nosotros.
3. En conclusión, lo que se desprende claramente al analizar el objetivo secundario demuestra que estas coladas representan un potencial para el turismo que no se explota al máximo. Lo que significa que, hay un gran potencial para desarrollarlos mejor. Tanto la gente de aquí como los que vienen de afuera, siempre las perciben como algo reconfortante y autentico. Son de vital importancia para preparar alimentos que reflejen

su esencia. Esta iniciativa tendría el potencial de ser una conexión que permita que el turismo responsable y la herencia cultural de Manabí colaboren estrechamente.

4. Concluyendo los resultados del último objetivo, la creación de una colada con ingredientes innovadores como el café o frutas en estado deshidratado, la herencia es capaz de interactuar junto a la modernidad. Esta teoría no solamente amplía la variedad de recetas, sino, en cambio también incita a transformar lo tradicional con perspectivas modernas, generando de esta manera distintas formas con el fin de destacar y transformar las tradicionales coladas manabitas.

Recomendaciones

1. El objetivo fundamental consiste en diseñar una colección gastronómica en constante evolución, en perpetuo movimiento. Visualizo que incluya imágenes las habilidosas manos de nuestros antepasados, esas manos experimentadas, modelando la masa de maíz. Y no únicamente las fotografías, sino sus anécdotas expresadas de forma autentican, usando sus expresiones genuinas. Adicionalmente, se me viene a la mente que en los eventos culinarios designemos un lugar privilegiado, algo parecido a un pequeño refugio, donde se preparen las coladas de manera tradicional, con su característico fuego de leña y cada detalle tradicional.
2. Para el primer propósito específico, se propone efectuar interacciones de saberes: que las abuelas de Jipijapa capaciten a los adolescentes de Portoviejo a su manera y así sucesivamente; adicionalmente, configurar carteleras con narraciones cortas en las áreas en las que se comercializan. Como ejemplo: Esta chucula ha estado endulzando las primeras mañanas en Montecristi durante 80 años.

3. Con el fin de destacar el propósito secundario, se aconseja elaborar experiencias en las cuales el visitante no únicamente pruebe, pero también prepare el maíz o el plátano con sus propias herramientas. Es recomendable usar los medios de comunicación de forma genuina: videos minuciosos de los comerciantes con mayor representatividad detallando as, como ejemplo, su colada puede saber cómo antes.
4. Para concluir el último Objetivo, resulta aconsejable probar la receta con los mismos productores: que los cafetaleros expresen dicha perspectiva con relación a como integrar su grano. Además, se plantea estructurar una competencia abierta en el cual los individuos realicen su votación en favor de su adaptación favorita, sin embargo, donde los evaluadores sean siempre los maestros coladores.

Bibliografía

Barrera, W. (2017). *Manabí y su patrimonio alimentario: Cocina, identidad y memoria*. Editorial Mar Abierto (Universidad Layca Eloy Alfaro de Manabí) . Editorial Mar Abierto (Universidad Layca Eloy Alfaro de Manabí) .

Cevallos, J. (2015). *Sabores del Pacífico: Cocina tradicional ecuatoriana*. Corporación Editora Nacional.

- García, F. (2019). *Alimentación y cultura en la costa ecuatoriana*. Abya-Yala.
- Ortega, M. (2016). *Recetario manabita: Tradición oral y gastronomía*. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.
- Bravo, A. & López, R. (2020). Catalogación de bebidas ancestrales ecuatorianas: Metodologías para su preservación. *Revista de Gastronomía y Patrimonio Cultural*, 8(2), 45-67.
- Pinoargotti, C., Mendoza, J. & Vélez, P. (2021). Valor nutricional y cultural de las coladas a base de maíz en Manabí. *Journal of Ethnobiology and Traditional Medicine*, 15, 112-130.
- Rodríguez, E. (2018). Turismo gastronómico y desarrollo local: Caso de las coladas en Bahía de Caráquez. *Estudios Andinos*, 22(3), 78-95.
- Vélez, M. & Mendoza, G. (2019). Etnobotánica de ingredientes en bebidas tradicionales manabitas. *Boletín Antropológico (Universidad de Los Andes)*, 37(1), 55-82.
- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). (2017). *Sistemas alimentarios tradicionales de América Latina*.
- Castro, R. (2019). *Las coladas en Manabí*.
- INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural). (2018). *Inventario del patrimonio alimentario de Manabí*.
- MTOP (Ministerio de Turismo del Ecuador). (2020). *Rutas gastronómicas del Ecuador: Manabí*.
- Cedeño, L. (2021). *Rescate de preparaciones ancestrales manabitas: Coladas como eje identitario [Tesis de Maestría, Universidad San Gregorio de Portoviejo]*.
- Santana, R. (2019). *Innovación en gastronomía tradicional: Diseño de un catálogo digital para bebidas de Manabí [Tesis de Grado, Universidad Tecnológica Equinoccial]*.
- Museo Antropológico y de Arte Contemporáneo (MAAC). (s.f.). *Archivo oral: Cocina tradicional manabita*. Recuperado de <http://www.museomaac.gob.ec>
- Red de Guardianes de Semillas. (2022). *Catálogo de ingredientes ancestrales para preparaciones tradicionales*. Recuperado de <http://www.guardianesdesemillas.org>
- Acosta, L. (2014). *Fogones manabitas: Historia y sabores de la cocina ancestral*. Editorial Casa de la Cultura Ecuatoriana, Núcleo de Manabí.
- García, F. (2018). *Alimentación y cultura en la costa ecuatoriana*. Abya-Yala. Abya-Yala.
- Córdova, A. (2018). *Memoria gastronómica del litoral ecuatoriano*. Instituto de Estudios Sociales y Culturales (INESCO).
- Mieles, M. G. (2020). *Etnogastronomía de Manabí: Un estudio desde la antropología de la alimentación*. Universidad Técnica de Manabí Press.
- Pinoargotti, I. (2015). *Raíces en la olla: Cocina, identidad y biodiversidad en Ecuador*. Fundación para el Desarrollo Agropecuario (FUNDAGRO).
- Cruz, D., & Muñoz, T. (2022). "Patrimonio alimentario inmaterial: Técnicas de procesamiento del maíz para coladas en comunidades rurales de Manabí". *Revista Chilena de Antropología*, (45), 123-145.

- Hidalgo, F. (2019). "Las coladas como expresión de la medicina tradicional y alimentación funcional en el Ecuador". *Boletín de la Academia Nacional de Historia*, 97(1), 211-234.
- Loor, J., & Zambrano, M. (2021). "Caracterización fisicoquímica y sensorial de coladas tradicionales de la provincia de Manabí". *Ciencia y Tecnología de Alimentos*, 31(2), 89-104.
- Moreira, C. L. (2017). "Transmisión intergeneracional de saberes culinarios: El caso de las bebidas espesas en el cantón Jipijapa". *Antropología Cuadernos de Investigación*, (18), 67-85.
- Reyes, P., & Solórzano, A. (2020). "Bebidas ancestrales a base de cereales y pseudocereales: Un análisis comparativo de su valor nutricional". *Journal of Latin American Nutrition*, 40(3), 155-170.
- Valdez, E. (2018). "Turismo comunitario y gastronomía: La puesta en valor de las coladas en la Ruta del Spondylus". *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 27(4), 978-995.
- GAD Provincial de Manabí. (2019). *Plan de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de Manabí: Capítulo Gastronomía*.
- INEC & MAGAP. (2016). *Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua (ESPAC) - Módulo de cultivos ancestrales para consumo tradicional en Manabí*. Instituto Nacional de Estadística y Censos.
- UNESCO & Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2021). *Informe de inventario nacional de manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial relacionadas con la alimentación*.
- Delgado, K. (2022). *Sistematización de saberes ancestrales en la elaboración de coladas en la comuna Agua Blanca, Parque Nacional Machalilla [Tesis de pregrado, Universidad Estatal del Sur de Manabí]*.
- Mendoza, G. (2023). *Diseño de una estrategia de comunicación para la revalorización de las coladas tradicionales manabitas en el público juvenil [Tesis de maestría, Universidad Técnica de Manabí]*.
- Isabel Martínez. (2022). *Cultura y Gastronomía en Ecuador: Tradiciones y Sabores*.
- Perez. (2018). *Sabores de la Costa: Gastronomía y Tradición en Manabí*. 45.