



**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ**

**FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

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

**TEMA**

**COLADAS TRADICIONALES DE GASTRONOMÍA: UN ANÁLISIS HISTÓRICO,  
CULTURAL E IMPORTANCIA DEL SUR DE MANABÍ**

**AUTORAS**

**FERNANDA MONSERRATE CEDEÑO CEVALLOS**

**MAYRA ALEJANDRA MERO LEÓN**

**TUTOR**

**ING. MANUEL ROLANDO VELÁSQUEZ CAMPOZANO. MG.**

**MANTA, ENERO 2025**

## CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

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

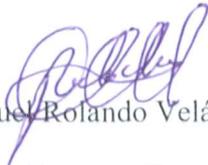
Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo las autorías de las estudiantes **Cedeño Cevallos Fernanda Monserrate y Mero León Mayra Alejandra**, legalmente matriculadas en la carrera de Hospitalidad y Hotelería, período académico 2024 (2), cumpliendo el total de 384 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es “**Coladas Tradicionales de Gastronomía: Un Análisis Histórico, Cultural e Importancia del Sur de Manabí**”.

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, Enero 2025

Lo certifico

  
Ing. Manuel Rolando Velásquez Camposano

**Docente Tutor(a)**

**Área:** Hotelería

## APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

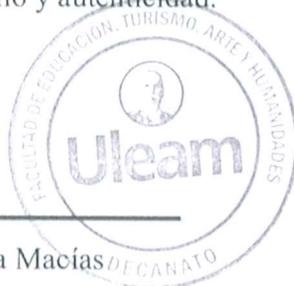
Que, el trabajo de carrera, titulado “COLADAS TRADICIONALES DE GASTRONOMÍA: UN ANÁLISIS HISTÓRICO, CULTURAL E IMPORTANCIA DEL SUR DE MANABÍ”, ha sido realizado y concluido por los estudiantes Cedeño Cevallos Fernanda Monserrate y Mero León Mayra Alejandra; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

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

Para dar testimonio y autenticidad.

Firmamos:

Dra. Beatriz Moreira Macías  
PRESIDENTA DE TRIBUNAL



Ing. Irene Rodríguez Pincha  
MIEMBRO TRIBUNAL

Ing. Leydy Cevallos Barberán  
MIEMBRO TRIBUNAL

Ing. Manuel Velásquez Camposano  
DOCENTE TUTOR

Cedeño Cevallos Fernanda Monserrate  
ESTUDIANTE

Mero León Mayra Alejandra  
ESTUDIANTE

## DEDICATORIA

“Dedico este trabajo a aquellos que con su confianza, amor y apoyo, me impulsaron a nunca rendirme y seguir soñando, a cada una de las personas que de una u otra manera hicieron posible que llegara hasta aquí”.

A mis padres por enseñarme el valor del esfuerzo y que con su amor me motivaron a que no decaída, y pueda cumplir este logro.

A mis hijos que son mi pilar fundamental, mi mayor inspiración.

A cada uno de mis herman@s por su apoyo incondicional.

A todos mis sobrinos y en especial a mi ángel que se encuentra en el cielo Valerie Ariana Torres Mero, aunque no este a nuestro lado, siempre estará en nuestros corazones.

Este trabajo es el esfuerzo compartido de todos ustedes, solo puedo decir gracias por siempre creer en mí.

**Mayra Mero León.**

## AGRADECIMIENTO

“A las mentes que me guiaron, los corazones que me apoyaron y las manos que me levantaron en cada tropiezo”.

A mi tutor de tesis Ing. Manuel Rolando Velásquez Campozano, por su guía y paciencia a lo largo de este proceso ya que sus consejos fueron esencial para poder desarrollar este trabajo.

A mis padres, hijos y herman@s por creer en mí, sin su amor y motivación este logro no habría sido posible.

A mi hermana Angie Mero por su apoyo incondicional.

A mi amiga Fernanda Cedeño Cevallos por toda su paciencia, por estos años de amistad que nos regaló la ULEAM, gracias infinita.

“Cada pagina de esta tesis lleva consigo un pedazo de la confianza, el esfuerzo y el amor que he recibido a lo largo de este viaje, gracias por ser parte de este sueño hecho realidad “.

**Mayra Mero León.**

## DEDICATORIA

"Dedico este trabajo a quienes han sido mi inspiración y fuerza, acompañándome con amor y fe en cada paso de este camino."

Dedico esta tesis, primero a Dios, por ser mi guía y fortaleza en todo momento.

A mis amados padres, quienes con su amor incondicional, sacrificios y enseñanzas me han permitido llegar hasta aquí. Este logro es tanto suyo como mío.

A mis hermanos, por su apoyo constante, su ejemplo y por estar siempre a mi lado, impulsándome a ser mejor cada día.

A mi esposo, mi compañero de vida, quien ha sido mi roca, mi motivación y mi mayor aliento en los momentos difíciles.

Y a mis angelitos en el cielo, quienes me inspiran a seguir adelante, sabiendo que desde donde están, iluminan mi camino con su amor eterno.

Con todo mi corazón, este esfuerzo es por ustedes y para ustedes.

**Fernanda Cedeño Cevallos.**

## AGRADECIMIENTO

"Agradezco a quienes, con su amor y apoyo incondicional, han sido la fuerza que me impulsó a alcanzar este sueño."

A Dios, por darme la vida y la fortaleza para alcanzar este sueño.

Expreso mi más sincero agradecimiento al Ing. Manuel Rolando Velásquez Campozano por su invaluable guía, dedicación y paciencia a lo largo de este proceso. Sus conocimientos, consejos y constante apoyo han sido fundamentales para la realización de esta tesis.

A mis padre, quienes han sido mi guía, mi soporte y mi inspiración incondicional. Gracias por su amor, sus sacrificios y por creer en mí siempre.

A mis hermanos, por ser mi compañía en cada etapa de la vida, por sus palabras de aliento y por su amor fraternal.

A mi esposo, mi compañero de vida, por su paciencia, comprensión y apoyo constante. Gracias por estar a mi lado en cada paso de este camino.

A mis angelitos en el cielo, que aunque no están físicamente, sé que me acompañan con su luz y amor desde lo alto.

A mi amiga Mayra Mero León por toda su paciencia, por estos años de amistad que nos regaló la ULEAM, gracias infinita.

A todos ustedes, les dedico este logro con profunda gratitud y amor eterno.

**Fernanda Cedeño Cevallos**

## ÍNDICE DE CONTENIDO

<b>RESUMEN</b> .....	13
<b>ABSTRACT</b> .....	15
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	16
Planteamiento del problema .....	18
Pregunta de investigación.....	20
Objeto de estudio.....	20
<b>OBJETIVOS</b> .....	21
Objetivo General .....	21
Objetivos específicos.....	21
<b>JUSTIFICACIÓN</b> .....	22
<b>CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO</b> .....	24
1.1. Antecedentes de investigación.....	24
1.2. Bases Teóricas .....	26
Gastronomía .....	26
1.2.1. Gastronomía ancestral.....	27
1.2.2. Historia de las coladas tradicionales .....	27
1.2.3. Coladas tradicionales .....	28
1.2.4. Tipos de coladas tradicionales .....	29
1.2.5. Variedades de Coladas en el Sur de Manabí:.....	31

1.2.6.	Aspecto cultural y simbólico de las coladas tradicionales en el sur de Manabí.	32
1.2.7.	Preparación de las coladas tradicionales en el sur de Manabí .....	33
1.2.8.	Estrategias para la Preservación y Promoción de las Coladas Tradicionales	34
1.2.9.	Promoción de las Coladas Tradicionales .....	35
1.2.10.	Antropología y la Cultura Gastronómica .....	36
1.2.11.	Patrimonio Cultural e Identidad.....	37
1.2.12.	Patrimonio Alimentario y Resiliencia Cultural.....	37
<b>CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO.....</b>		<b>39</b>
2.1	Enfoque de investigación .....	39
2.2.	Tipo de investigación .....	39
2.3.	Técnicas de investigación.....	40
2.4	Diseño de instrumento .....	41
ENCUESTA.....		43
<b>ENTREVISTA.....</b>		<b>50</b>
2.7	Población y muestra .....	50
<b>CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....</b>		<b>52</b>
3.1	Resultados de la encuesta .....	52
3.2	Resultados de la entrevista .....	70
3.3.	Formulación de estrategias.....	74
<b>CONCLUSIONES.....</b>		<b>76</b>

RECOMENDACIONES.....	77
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	79
ANEXOS .....	82

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1</b> Tipos de Bebidas Tradicionales – Elaboración propia .....	30
<b>Tabla 2</b> Edad .....	52
<b>Tabla 3</b> Genero.....	53
<b>Tabla 4</b> Ocupación .....	54
<b>Tabla 5</b> Historia ancestral coladas tradicionales .....	55
<b>Tabla 6</b> Recetas coladas tradicionales.....	56
<b>Tabla 7</b> Métodos de preparación.....	57
<b>Tabla 8</b> Preservación de las recetas originales.....	59
<b>Tabla 9</b> Identidad Cultural .....	60
<b>Tabla 10</b> Eventos, celebraciones familiares y fiestas comunitarias .....	61
<b>Tabla 11</b> Nuevas generaciones.....	62
<b>Tabla 12</b> Valor nutricional .....	63
<b>Tabla 13</b> Fuente de ingresos.....	64
<b>Tabla 14</b> Oferta Gastronómica.....	66
<b>Tabla 15</b> Desarrollo económico local .....	67
<b>Tabla 16</b> Menú de restaurante coladas tradicionales .....	68
<b>Tabla 17</b> Formulación de estrategias - Elaboración propia.....	75

## ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

**Ilustración 1** Árbol de problemas - elaboración propia.... **Error! Bookmark not defined.**

**Ilustración 2** Espina de pescado - Elaboración propia**Error! Bookmark not defined.**

**Ilustración 3** Colada Morada ..... **Error! Bookmark not defined.**

**Ilustración 4** Colada de maíz..... **Error! Bookmark not defined.**

**Ilustración 5** Colada de avena ..... **Error! Bookmark not defined.**

**Ilustración 6** Chicha ecuatoriana ..... **Error! Bookmark not defined.**

**Ilustración 7** Colada de Plátano..... **Error! Bookmark not defined.**

**Ilustración 8** Chucula..... **Error! Bookmark not defined.**

## INDICE DE GRAFICOS

<b>Gráficos 1</b> Edad.....	52
<b>Gráficos 2</b> Genero .....	53
<b>Gráficos 3</b> Ocupación.....	54
<b>Gráficos 4</b> Historia ancestral coladas tradicionales .....	55
<b>Gráficos 5</b> Recetas coladas tradicionales .....	56
<b>Gráficos 6</b> Métodos de preparación .....	58
<b>Gráficos 7</b> Preservación de las recetas originales .....	59
<b>Gráficos 8</b> Identidad Cultural.....	60
<b>Gráficos 9</b> Eventos, celebraciones familiares y fiestas comunitarias .....	61
<b>Gráficos 10</b> Nuevas generaciones.....	62
<b>Gráficos 11</b> Valor nutricional .....	63

<b>Graficos 12</b> Fuente de ingresos.....	65
<b>Graficos 13</b> Oferta Gastronómica .....	66
<b>Graficos 14</b> Desarrollo económico local.....	67
<b>Graficos 15</b> Menú de restaurante coladas tradicionales.....	69

## RESUMEN

El presente estudio de investigación tuvo como objetivo analizar el valor histórico, la importancia cultural, la relevancia gastronómica y económica de las coladas tradicionales del sur de Manabí, teniendo en cuenta su influencia en las interacciones sociales y su paso a través de generaciones. Para ello, se realizó una revisión bibliográfica en fuentes académicas relevantes y se emplearon métodos mixtos de investigación. La recolección de datos incluyó la aplicación de 102 encuestas estructuradas, diseñadas en torno a tres dimensiones: valor histórico, importancia cultural y relevancia gastronómica y económica. Además, se realizaron cuatro entrevistas a adultos mayores de la región, quienes compartieron conocimientos sobre la preparación tradicional de las coladas y reflexionaron sobre su continuidad en las nuevas generaciones.

Los resultados evidenciaron que las coladas tradicionales representan un elemento significativo del patrimonio cultural del sur de Manabí, destacándose su importancia en festividades locales y en la preservación de prácticas culinarias ancestrales. Sin embargo, las entrevistas revelaron que la transmisión de estas prácticas a las nuevas generaciones enfrenta desafíos debido a la influencia de la modernidad y los cambios en los hábitos alimenticios.

Los entrevistados coincidieron en la necesidad de promover actividades como talleres y festivales gastronómicos para revitalizar estas tradiciones y asegurar su continuidad, especialmente entre las nuevas generaciones.

Como conclusión, este estudio busca resaltar la necesidad de implementar estrategias culturales y educativas que fomenten la preservación de estas tradiciones

culinarias, reconociendo su valor como patrimonio histórico, cultural y gastronómico de la comunidad.

---

**Palabras clave:** coladas tradicionales, patrimonio cultural, gastronomía, historia culinaria, Manabí.

---

## ABSTRACT

The present research study aimed to analyze the historical value, cultural importance, gastronomic and economic relevance of traditional coladas from southern Manabí, taking into account their influence on social interactions and their passage through generations. To do so, a bibliographic review was carried out in relevant academic sources and mixed research methods were used. Data collection included the application of 102 structured surveys, designed around three dimensions: historical value, cultural importance and gastronomic and economic relevance. In addition, four interviews were conducted with older adults in the region, who shared knowledge about the traditional preparation of coladas and reflected on their continuity in new generations.

The results showed that traditional coladas represent a significant element of the cultural heritage of southern Manabí, highlighting their importance in local festivities and in the preservation of ancestral culinary practices. However, the interviews revealed that the transmission of these practices to new generations faces challenges due to the influence of modernity and changes in eating habits.

The interviewees agreed on the need to promote activities such as workshops and gastronomic festivals to revitalize these traditions and ensure their continuity, especially among the new generations.

In conclusion, this study sought to highlight the need to implement cultural and educational strategies that promote the preservation of these culinary traditions, recognizing their value as historical, cultural and gastronomic heritage of the community.

**Keywords:** traditional coladas, cultural heritage, gastronomy, culinary history, Manabí.

## INTRODUCCIÓN

Las coladas tradicionales constituyen una expresión tangible del patrimonio cultural y gastronómico del sur de Manabí, Ecuador. Estas bebidas, preparadas a base de ingredientes autóctonos como maíz, plátano, maní, y especias, han formado parte de la dieta y las costumbres de la región durante décadas. Su importancia radica no solo en su valor nutritivo y su sabor distintivo, sino también en el papel fundamental que juegan como medios de transmisión cultural y reflejo de la identidad manabita.

La importancia cultural de Manabí se manifiesta en su gastronomía, donde las coladas ocupan un lugar privilegiado. Bebidas como la colada de plátano verde, la colada de maíz con canela, o la de maní, son símbolos de tradición y creatividad. Cada receta varía según la localidad y los ingredientes disponibles, lo que refleja la diversidad y riqueza de la región. Según (Sánchez V. B., 2024), estas bebidas no solo cumplen una función alimenticia, sino que también están profundamente enraizadas en las prácticas culturales y rituales, acompañando festividades, reuniones familiares y eventos religiosos.

Históricamente, las coladas se remontan a la época prehispánica, cuando las comunidades indígenas de la región elaboraban bebidas a base de maíz y cacao como parte de sus tradiciones cotidianas y ceremoniales. Durante la colonización española, estas recetas fueron enriquecidas con nuevos ingredientes como la panela y las especias, que llegaron al continente americano desde Europa y Asia. Este sincretismo culinario dio lugar a las coladas que conocemos hoy, uniendo elementos de diversas culturas y adaptándose a los recursos locales (Sánchez V. B., 2024).

El análisis cultural de las coladas tradicionales juega su papel en la cohesión social y la identidad comunitaria. En el sur de Manabí, estas bebidas son más que un alimento; son un símbolo de hospitalidad y celebración. Durante las festividades locales, como las

fiestas patronales o las celebraciones religiosas, es común compartir coladas entre vecinos y familiares, fortaleciendo los lazos sociales y preservando las tradiciones orales relacionadas con su preparación. También, las coladas suelen ser preparadas en grandes cantidades, fomentando el trabajo comunitario y el intercambio de saberes ancestrales (Chavez, 2019).

El presente estudio tuvo como objetivo realizar un análisis exhaustivo de las coladas tradicionales del sur de Manabí, abordando su historia, su significado cultural y su relevancia en la actualidad. Este enfoque busca no solo documentar estas prácticas culinarias, sino también proponer estrategias para su preservación y promoción. En un contexto donde las tradiciones están en constante transformación, resulta imperativo valorar y proteger estas expresiones culturales como parte del patrimonio intangible de la región.

Además, el presente estudio se divide en cuatro partes, las cuales corresponden de la siguiente manera:

En la primera parte está dada por la introducción, planteamiento y pregunta del problema, así como el objeto de estudio y el campo de aplicación, de igual manera se visualiza las variables con su respectiva descripción el cual se sustenta la investigación.

En el primer capítulo se ha presentado los postulados teóricos que definen la investigación. También se pone de manifiesto los antecedentes de investigaciones previas en la cual se evidencia que ya hay estudio sobre la temática planteada.

En el segundo capítulo se demuestra el desarrollo de la metodología planteada, el cual permite identificar el tipo de investigación en la cual se trabajó como también los métodos y técnicas que permitió recabar la información necesaria y su posterior análisis.

Finalmente, en el tercer capítulo, luego de recoger la información, se procedió a analizar dicha información y después presentarla como resultados. Además, se presentó las estrategias y forma de promoción de las coladas tradicionales en el sur de Manabí, para luego definir las conclusiones y que propone la investigación como recomendación.

## Planteamiento del problema



*Ilustración 1* Elaboración propia

Históricamente, las coladas han formado parte de la dieta y las celebraciones locales, siendo símbolos de identidad y cohesión social. Sin embargo, el avance de la modernidad ha desplazado gradualmente estas prácticas ancestrales. Las bebidas industrializadas, fácilmente accesibles y promovidas por el mercado global, han ganado preferencia entre las nuevas generaciones, reduciendo la demanda y producción de coladas tradicionales. Según estudios

recientes, este cambio amenaza la transmisión de conocimientos sobre su preparación y su importancia en los rituales comunitarios (Sánchez V. B., 2024).

Lo más preocupante es la falta de documentación y promoción adecuada. Las recetas y los procesos de elaboración de estas bebidas suelen transmitirse de manera oral, lo que las hace vulnerables a la pérdida en contextos de migración y urbanización. Además, el escaso interés en incluirlas en proyectos turísticos y culturales limita su visibilidad y su potencial económico. Esto contrasta con su capacidad para atraer el interés del turismo gastronómico, un sector en crecimiento que podría convertirse en un vehículo para su revitalización (Freire, 2006).

Desde una perspectiva cultural, la desaparición de las coladas tradicionales implica la pérdida de un elemento significativo del patrimonio intangible de Manabí. Las coladas no solo son una expresión culinaria, sino también un testimonio de la historia, los recursos naturales y las relaciones sociales de la región. Su desvalorización afecta la identidad colectiva de las comunidades locales, debilitando su sentido de pertenencia y orgullo cultural.

Por otro lado, los beneficios económicos que estas bebidas podrían generar están subutilizados. En un contexto donde el turismo sostenible y la economía local son prioridades, las coladas tradicionales representan una oportunidad para desarrollar emprendimientos comunitarios que vinculen la tradición con la innovación. Sin embargo, la falta de estrategias integrales para su promoción dificulta su integración en el mercado actual (Santamaría Javier, 2019).

Con base a lo expuesto, surgió el siguiente proyecto de investigación basado en realizar un análisis histórico, cultural sobre las coladas tradicionales de gastronomía determinando así su importancia en el sur de Manabí. Una vez obtenido los resultados se

promueven acciones que permitan el fortalecimiento de la identidad cultural nacional, regional y local a través de estas bebidas tradiciones como son las coladas.

### **Pregunta de investigación**

¿Cuál es el aporte histórico y cultural de las coladas tradicionales de gastronomía determinando así su importancia en el sur de Manabí?

### **Objeto de estudio**

Las coladas tradicionales tienen como aspectos la gastronomía, la historia, cultura e importancia dentro del del sur de la provincia de Manabí.

### **Espacio:**

Sur de la provincia de Manabí.

### **Tiempo:**

Mayo 2024 – diciembre 2024

### **Variables**

#### **Variable Dependiente**

Estudio de las coladas tradicionales del sur de Manabí.

#### **Variable Independiente**

Conocer el aporte y preservación de las tradiciones culinarias, la identidad cultural, la cohesión social y el desarrollo socioeconómico, en el sur de Manabí.

## OBJETIVOS

Con base a lo estipulado se determinan los siguientes objetivo general y específicos de la investigación:

### **Objetivo General**

Analizar las coladas tradicionales del sur de Manabí desde una perspectiva histórica, cultural y su importancia actual, para determinar su importancia y preservación en el sur de Manabí.

### **Objetivos específicos**

- Fundamentar bases teóricas sobre las coladas tradicionales de gastronomía en la zona sur de Manabí.
- Analizar el contexto de las coladas tradicionales de gastronomía, en los factores históricos, culturales y su importancia en el sur de Manabí.
- Diseñar estrategias para el fortalecimiento de las coladas tradicionales en el sur de la provincia de Manabí.

## JUSTIFICACIÓN

La gastronomía como tal es el resultado del uso de los ingredientes, de las técnicas y producto culinarios en algunos casos propios en las regiones se utilizan para la elaboración de platos representativos de una localidad , por lo tanto se debe recordar que una comida es parte de un viaje que se ha distinguido por su sabor y originalidad, los visitantes ya sean nacionales e internacionales tienen el interés de degustar sazones diferentes, que se puede considerar un llamado de atención sobre el uso de los métodos de preparación (Mendoza, 2023).

La gastronomía es una manifestación cultural fundamental que refleja la historia, las tradiciones y la identidad de una comunidad. (Ramírez, 2022).

En el sur de Manabí, las coladas tradicionales representan una parte esencial del patrimonio culinario, que ha sido transmitido de generación en generación. Sin embargo, con el avance de la globalización y los cambios en los hábitos alimenticios, muchas de estas prácticas gastronómicas están en riesgo de desaparecer. Por esta razón, se hace imprescindible llevar a cabo un análisis detallado de las coladas tradicionales del sur de Manabí desde una perspectiva histórica, cultural y de su importancia actual.

Históricamente, las coladas han sido parte de la vida diaria y de eventos especiales, como eventos religiosos y festividades locales. En Manabí, las coladas representan no solo una tradición gastronómica, sino también un símbolo de identidad cultural. Bebidas como la colada morada, preparada con maíz negro y frutas, se asocian con el Día de los Difuntos y tienen un trasfondo de respeto y homenaje a los ancestros. Las coladas, por su versatilidad, son elaboradas con ingredientes locales, lo cual ha permitido la preservación de productos autóctonos y la transmisión de conocimientos culinarios entre generaciones. La gastronomía es un camino poderoso para la transmisión de valores culturales y

tradiciones. Las coladas tradicionales no solo son platos alimenticios, sino que también están cargadas de significados culturales y simbólicos.

En el ámbito económico, las coladas tradicionales en Ecuador, y particularmente en Manabí, han tenido un rol de importancia creciente, sobre todo en el impulso del turismo gastronómico y la economía local. Su producción y comercialización han generado oportunidades para pequeños productores y emprendedores, quienes encuentran en estas bebidas una manera de rescatar tradiciones mientras diversifican sus ingresos.

Culturalmente, son un símbolo de identidad y pertenencia para las comunidades del sur de Manabí. Cada receta y método de preparación cuenta una historia única sobre los orígenes y adaptaciones que han ocurrido a lo largo de los años. Estudiar estos aspectos ofrece una ventana a las dinámicas sociales y culturales que han moldeado la región. Además, reconocer y destacar la riqueza de estas tradiciones contribuye a fortalecer el sentido de comunidad y orgullo local.

En resumen, esta investigación sobre las coladas tradicionales del sur de Manabí no solo preservará y promoverá una parte vital del patrimonio cultural de la región, sino que también potenciará su desarrollo socioeconómico. Al documentar y analizar estas tradiciones, se proporcionarán herramientas para su conservación y valorización, beneficiando tanto a la comunidad local como a investigadores y entusiastas de la gastronomía tradicional.

## CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO

En este capítulo el objetivo es recopilar y organizar las ideas expuestas por los principales expertos teóricos sobre los conceptos centrales de la investigación. En la siguiente figura se muestra el Hilo conductor.



### 1.1. Antecedentes de investigación

Las coladas tradicionales tienen sus raíces en las prácticas culinarias precolombinas. Las civilizaciones que habitaban la región, como la cultura Manteña y la cultura Valdivia, ya utilizaban ingredientes locales para preparar bebidas y alimentos que forman la base de las recetas actuales. Con la llegada de los españoles, estas tradiciones se fusionaron con nuevas técnicas e ingredientes, enriqueciendo aún más la diversidad de las coladas. (Ramírez, 2022)

Las coladas tradicionales no son meramente alimentos; son símbolos de identidad y cohesión social en el sur de Manabí. Se preparan y consumen en eventos importantes como fiestas patronales, celebraciones religiosas, y reuniones familiares. Las recetas varían de un pueblo a otro, reflejando la diversidad cultural dentro de la misma región.

Un trabajo investigativo realizado en el año 2021 por la autora Allison Andrea Angamarca Anastasio, con el tema **“Identificación de las bebidas artesanales tradicionales como atractivo del turismo gastronómico ecuatoriano”**. Cuyo objetivo fue resaltar la identificación de las bebidas artesanales tradicionales como atractivo del turismo gastronómico ecuatoriano, tiene la finalidad de promover las culturas, costumbres y tradiciones ancestrales reflejadas en las técnicas de la preparación de bebidas para promover el atractivo turístico cultural. (Anastasio, 2021)

La preparación de coladas es una actividad comunitaria que fortalece los lazos sociales. Por ejemplo, en festividades locales, la elaboración de coladas puede involucrar a múltiples miembros de la comunidad, desde la recolección de ingredientes hasta la cocción y distribución de la bebida. Este proceso no solo preserva las recetas tradicionales, sino que también fomenta la transmisión de conocimientos culinarios y culturales entre generaciones.

Es importante destacar que existe una brecha en la investigación **“la gastronomía tradicional de la ciudad de jipijapa en productos elaborados en base al maíz”** de la autora Xiomara Lilibeth Baque Franco, la cual analiza la gastronomía tradicional de la ciudad de Jipijapa en productos elaborados en base al maíz, en donde se valorará la cultura histórica de acuerdo a los productos elaborados en base al maíz, y se determina el conocimiento del patrimonio intangible en relación a las características y propiedades del maíz. (Franco, 2021)

El uso de ingredientes locales no solo resalta la biodiversidad de la región, sino que también subraya la importancia de la agricultura tradicional y la sostenibilidad en la gastronomía manabita.

A pesar de la importancia cultural y social de las coladas, existe una relativa escasez de estudios académicos exhaustivos sobre el tema. La mayoría de las investigaciones se centran en aspectos generales de la gastronomía ecuatoriana, con pocas que aborden específicamente las bebidas tradicionales del sur de Manabí. Sin embargo, algunos trabajos notables incluyen estudios etnográficos sobre las prácticas alimentarias locales y la documentación de recetas tradicionales.

## **1.2.Bases Teóricas**

### **Gastronomía**

La gastronomía es la ciencia y el arte de preparar y consumir alimentos. No solo se centra en la cocina y la preparación de platos, sino que también estudia la relación entre los alimentos, la cultura, la historia, la economía, y la nutrición. La gastronomía incluye el estudio de los ingredientes, las técnicas culinarias, las recetas, y las tradiciones alimentarias de diferentes culturas y épocas. (Chavez, 2019)

La historia de la gastronomía abarca desde los primeros métodos de cocción y preservación de alimentos utilizados por las sociedades primitivas hasta la alta cocina moderna. A lo largo de la historia, la gastronomía ha evolucionado en respuesta a los cambios culturales, económicos y tecnológicos. (Guitierrez, 2014)

La gastronomía es una parte integral de la identidad cultural de cualquier sociedad. Las costumbres alimentarias, las festividades y las tradiciones culinarias reflejan la historia y la diversidad de una región. La comida también juega un papel crucial en la cohesión social, sirviendo como un medio para reunir a las personas y fortalecer los lazos comunitarios.

### **1.2.1. Gastronomía ancestral**

La gastronomía ancestral se refiere a las prácticas culinarias tradicionales que han sido transmitidas de generación en generación. Estas prácticas suelen basarse en el uso de ingredientes locales y métodos de preparación específicos que han perdurado a lo largo del tiempo. La gastronomía ancestral incluye las recetas, técnicas, y rituales culinarios que forman parte del patrimonio cultural de una comunidad. (Guitierrez, 2014)

La conservación de estas prácticas es vital para mantener viva la cultura de una comunidad. A menudo, la transmisión de recetas y técnicas culinarias se realiza de manera oral, a través de la enseñanza en el hogar o en festividades comunitarias. La gastronomía ancestral también puede ser documentada a través de libros de recetas, estudios etnográficos, y programas de educación culinaria. (Perez, 2013)

Además de su valor cultural, la gastronomía ancestral a menudo incorpora ingredientes y métodos de preparación que tienen beneficios nutricionales y medicinales. Por ejemplo, el uso de hierbas y especias puede mejorar la salud digestiva y proporcionar antioxidantes.

### **1.2.2. Historia de las coladas tradicionales**

Las coladas tradicionales tienen un origen ancestral y se han desarrollado a lo largo de los siglos. En Ecuador, estas bebidas han sido parte integral de las festividades y celebraciones desde tiempos precolombinos. Las coladas, como la colada morada, tienen raíces en las prácticas alimentarias de los pueblos indígenas, quienes utilizaban ingredientes locales como el maíz y las frutas para crear bebidas nutritivas y ceremoniales. (Perez, 2013)

### **Impacto de la Colonización:**

La llegada de los colonizadores europeos introdujo nuevos ingredientes y técnicas que se fusionaron con las prácticas locales, dando lugar a las coladas que conocemos hoy en día. Por ejemplo, el uso de especias como la canela y el clavo de olor, traídas por los europeos, se integró en las recetas tradicionales. (Perez & J., 2021)

#### **1.2.3. Coladas tradicionales**

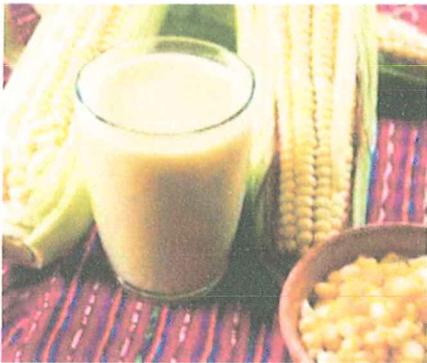
Las coladas son bebidas espesas que se preparan a base de granos como maíz, avena, o quinua, y se endulzan con panela o azúcar. Pueden incluir frutas, especias y otros ingredientes según la receta específica. Las coladas tienen un carácter nutritivo y a menudo se consumen durante festividades religiosas y culturales (Szasz, 2012).

Además de su valor cultural, las coladas son ricas en nutrientes, aportando carbohidratos, vitaminas y minerales esenciales para la dieta. Por ejemplo, la colada de avena es conocida por su alto contenido en fibra y su capacidad para proporcionar energía duradera.

Existen numerosas variedades de coladas, cada una con sus propias adaptaciones regionales y familiares. Algunas de las coladas más comunes incluyen la colada morada, la colada de maíz, y la colada de avena. Cada receta puede variar en función de los ingredientes disponibles y las preferencias personales. (Benitez, 2010)

#### 1.2.4. Tipos de coladas tradicionales

Coladas	Descripción
<p data-bbox="448 371 660 405"><b>Colada Morada</b></p>  <p data-bbox="400 701 683 730"><i>Ilustración 2 Colada Morada</i></p>	<p data-bbox="751 371 1254 835">Bebida preparada especialmente para el Día de los Difuntos, hecha con harina de maíz morado, frutas (como mora, piña, y babaco), y especias (como canela y clavos de olor). Esta colada es simbólica y se asocia con el recuerdo de los seres queridos fallecidos.</p>
<p data-bbox="448 882 660 916"><b>Colada de Maíz</b></p>  <p data-bbox="400 1256 683 1285"><i>Ilustración 3 Colada de maíz</i></p>	<p data-bbox="751 882 1286 1193">Hecha a base de maíz seco molido, endulzada con panela, y a menudo aromatizada con canela y anís. Es una bebida común en las fiestas y celebraciones.</p>
<p data-bbox="440 1296 671 1330"><b>Colada de Avena</b></p>  <p data-bbox="368 1693 660 1722"><i>Ilustración 4 Colada de avena</i></p>	<p data-bbox="751 1296 1270 1619">Una bebida nutritiva a base de avena cocida con leche o agua, endulzada y aromatizada con canela y clavo de olor. Es popular como bebida reconfortante en el desayuno o la merienda.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Chicha</b></p>  <p style="text-align: center;"><i>Ilustración 5 Chicha ecuatoriana</i></p>	<p>Bebida ancestral hecha de maíz amarillo o criollo fermentado, proveniente del cantón Jipijapa. Es refrescante y representativa de la provincia de Manabí, con propiedades nutritivas destacando minerales como potasio y fósforo. También se cree que puede prevenir enfermedades del corazón y fortalecer huesos y músculos.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Colada de Plátano</b></p>  <p style="text-align: center;"><i>Ilustración 6 Colada de Plátano</i></p>	<p>Se usa el plátano en forma de harina para preparar las coladas con leche, canela y panela. El proceso incluye pelar el plátano verde, secarlo al sol, molerlo para obtener la harina, diluirla en leche, y hervir con canela y panela.</p>
<p style="text-align: center;"><b>La Chucula</b></p>  <p style="text-align: center;"><i>Ilustración 7 Chucula</i></p>	<p>Se cocina plátano maduro pelado y troceado con agua, canela y clavo de olor por unos treinta minutos. Luego se bate con un molinillo, se agrega queso desmenuzado y se deja hervir por cinco minutos antes de servir.</p>

*Tabla 1 Tipos de Bebidas Tradicionales – Elaboración propia*

### 1.2.5. Variedades de Coladas en el Sur de Manabí:

**Colada Morada:** Bebida preparada especialmente para el Día de los Difuntos, hecha con harina de maíz morado, frutas (como mora, piña, y babaco), y especias (como canela y clavos de olor). Esta colada es simbólica y se asocia con el recuerdo de los seres queridos fallecidos. (Sánchez P. , 2016)

**Colada de Maíz:** Hecha a base de maíz seco molido, endulzada con panela, y a menudo aromatizada con canela y anís. Es una bebida común en las fiestas y celebraciones. (Sánchez P. , 2016)

**Colada de Avena:** Una bebida nutritiva a base de avena cocida con leche o agua, endulzada y aromatizada con canela y clavo de olor. Es popular como bebida reconfortante en el desayuno o la merienda. (Sánchez P. , 2016)

**Chicha:** (Basantes, 2015) considera que es una bebida ancestral hecha de maíz amarillo o criollo fermentado proveniente del cantón Jipijapa dado que aquí se tiene el clima perfecto para su previo secado esta bebida es refrescante generalmente representativa de la provincia de Manabí además tiene propiedades nutritivas en su composición destacan minerales como potasio y fosforo también se cree que puede prevenir enfermedades del corazón y fortalecer huesos y músculos.

**Colada de plátano:** (Regalado, 2008) Se usa el plátano en forma de harina para preparar las coladas con leche, canela y panela. El proceso consiste en pelar el plátano verde, hacer trozos largos y delgados, ponerlos en una tela a secar al sol, luego molerlos para obtener la harina, la misma que una vez cernida se la diluye en leche y se la coloca a hervir con trozos de canela y panela, se revuelve de manera constante para que no se pegue o se haga grumos, antes de servir se cierne.

**La Chucula:** (Regalado, 2008) Para el efecto se coloca en una olla agua, esta debe solo tapar el plátano maduro, al que previamente se lo ha pelado y troceado, poner canela y clavo de olor, cocinar por espacio de unos treinta minutos, molinera y agregar queso desmenuzado, dejar hervir unos cinco minutos y luego puede servirse como postre.

#### **Variaciones Regionales:**

Cada familia o comunidad puede tener su propia receta, lo que añade diversidad y riqueza a las tradiciones culinarias. Por ejemplo, algunas variantes pueden incluir frutas adicionales o diferentes especias según la región. (Guitierrez, 2014)

#### **1.2.6. Aspecto cultural y simbólico de las coladas tradicionales en el sur de Manabí.**

Las coladas tradicionales del sur de Manabí no solo son una manifestación culinaria, sino que también desempeñan un rol esencial en la preservación y transmisión de la identidad cultural de las comunidades locales. La gastronomía, entendida como una práctica social, es un medio a través del cual las sociedades reflejan y transmiten sus valores, creencias y costumbres, y las coladas tradicionales de esta región son un claro ejemplo de esta dinámica cultural (Regalado, 2008)

En este sentido, las coladas poseen un valor simbólico que trasciende su mera función alimenticia, ya que son un elemento clave en celebraciones comunitarias y rituales locales. Por ejemplo, en muchas festividades, como la celebración de fiestas religiosas o el Día de los Difuntos, estas bebidas son preparadas y compartidas como un acto simbólico de unión familiar y comunal, lo que refuerza la cohesión social y el sentido de pertenencia dentro de la comunidad (Ortiz V. , 2022).

Desde un punto de vista histórico, estas coladas se elaboran con productos autóctonos como el maíz, el zapallo y el plátano, ingredientes que han sido cultivados por

generaciones en la región, lo que las convierte en un vínculo directo con las raíces indígenas y campesinas de la provincia de Manabí. Al consumirlas, no solo se honra el pasado agrícola de la región, sino también se preserva el conocimiento ancestral en torno a la producción y preparación de estos alimentos (Perez & J., 2021)

Además, estas bebidas tienen un papel importante en la economía simbólica de la región, ya que son vistas no solo como productos alimenticios, sino como representaciones de la autenticidad y tradición manabita. Su presencia en eventos turísticos y gastronómicos locales contribuye a la construcción de una identidad regional que atrae tanto a turistas nacionales como internacionales, promoviendo así el turismo cultural y gastronómico (Ortiz V. , 2022).

### **1.2.7. Preparación de las coladas tradicionales en el sur de Manabí**

#### **Procesos y Técnicas Culinarias:**

**Selección de Ingredientes:** Uso de ingredientes frescos y locales como el maíz, frutas tropicales, especias, y endulzantes naturales como la panela. La selección cuidadosa de los ingredientes es crucial para mantener el sabor y la autenticidad de las coladas. (Hernandez, 2017)

**Técnicas de Preparación:** Molienda de granos, cocción lenta para fusionar sabores, y métodos tradicionales de colado y espesado. La preparación de las coladas a menudo requiere paciencia y atención al detalle para asegurar que la textura y el sabor sean los adecuados. (Hernandez, 2017)

**Utensilios Tradicionales:** Uso de ollas de barro, cucharones de madera, y otros utensilios típicos que preservan el sabor y la autenticidad de las recetas. Estos utensilios no solo son funcionales, sino que también tienen un valor simbólico y cultural. (Hernandez, 2017)

### **Importancia de la Preparación Manual:**

La preparación manual y artesanal es clave para mantener la autenticidad de las coladas tradicionales. El proceso es tan importante como los ingredientes mismos, y la participación en la preparación puede ser una forma de transmitir conocimientos y tradiciones a las nuevas generaciones. (Ramírez, 2022)

---

#### **1.2.8. Estrategias para la Preservación y Promoción de las Coladas Tradicionales**

Las coladas tradicionales son elementos esenciales de la identidad cultural en el sur de la provincia de Manabí, Ecuador. Constituyen no solo una expresión gastronómica, sino también un símbolo de la herencia histórica y social de la región. Para garantizar su continuidad y revitalización, es necesario implementar estrategias orientadas a su preservación y promoción.

#### **Preservación Cultural de las Coladas Tradicionales**

La preservación cultural implica acciones destinadas a resguardar las coladas tradicionales como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial. Estas estrategias están enfocadas en evitar la pérdida de conocimientos, técnicas y contextos asociados a su elaboración y consumo.

La documentación es un pilar fundamental para la preservación cultural. Consiste en recopilar información detallada sobre las recetas, procesos de preparación, ingredientes y simbolismo de las coladas tradicionales.

Este registro asegura que el conocimiento se transmite a futuras generaciones y protege la autenticidad de estas prácticas frente a la homogeneización cultural.

Según la (Unesco, la creación de inventarios participativos es una estrategia clave para salvar las tradiciones culinarias, 2021) la creación de inventarios participativos es una estrategia clave para salvar las tradiciones culinarias.

### **Reconocimiento patrimonial**

El reconocimiento de las coladas tradicionales como Patrimonio Cultural Inmaterial ayuda a protegerlas legalmente y fomentar su valoración social.

Gestionar ante instituciones locales y nacionales su inclusión en inventarios de patrimonio. Esto visibiliza su importancia y atrae recursos para su preservación.

En Ecuador, las políticas culturales han logrado preservar elementos gastronómicos como la fanesca y el cuy asado (Patrimonio, 2020)

#### **1.2.9. Promoción de las Coladas Tradicionales**

La promoción de las coladas busca integrar estas bebidas en actividades comerciales y culturales que generen interés y consumo, tanto en las comunidades locales como en mercados más amplios. Las coladas pueden revitalizarse al ser integradas en festividades populares, ferias gastronómicas y eventos culturales.

Crear actividades en las que la preparación de coladas sea el eje central, como competencias culinarias o talleres en vivo. Este enfoque refuerza su conexión con la identidad cultural y genera oportunidades de difusión.

### **Rutas Gastronómicas**

Las rutas gastronómicas son una estrategia efectiva para promover las coladas tradicionales en el ámbito turístico.

Diseñar una "Ruta de las Coladas de Manabí", que combine visitas a comunidades productoras, talleres de preparación y degustaciones. Fortalece el turismo cultural y económico, destacando la singularidad de estas bebidas.

Experiencias como la Ruta de los Sabores en el Pacífico colombiano han demostrado el éxito de estas iniciativas (Álvarez R. G., 2020)

### **1.2.10. Antropología y la Cultura Gastronómica**

La antropología es una disciplina fundamental para analizar las tradiciones alimentarias, ya que estas están ligadas a los valores, prácticas y representaciones culturales de una comunidad. Las coladas tradicionales, como expresión gastronómica, no solo representan un producto alimenticio, sino que también condensan prácticas ancestrales, identidades sociales y formas de adaptación al entorno.

#### **Teoría de la Cultura de Clifford Geertz**

(Geertz, 1973) En su enfoque interpretativo de la cultura, sostiene que la cultura debe entenderse como "un sistema de significados compartidos que se transmite a través de símbolos". Desde esta perspectiva, las coladas tradicionales en el sur de Manabí pueden analizarse como un símbolo cultural que porta significados históricos, identitarios y rituales. Estos significados se transmiten a través de generaciones y forman parte de la narrativa de una comunidad.

Señala que la comida no es solo una necesidad biológica, sino una "actividad cargada de simbolismo". Las coladas tradicionales adquieren sentido no solo por sus ingredientes o recetas, sino por los rituales asociados a su preparación, los momentos de consumo y las historias que las rodean. (Geertz, 1973)

### **1.2.11. Patrimonio Cultural e Identidad**

El patrimonio cultural está íntimamente ligado a la memoria colectiva y al sentido de pertenencia de las comunidades. Las coladas tradicionales no solo son un alimento, sino también un elemento del patrimonio inmaterial, protegido y valorado por la UNESCO bajo la categoría de "patrimonio cultural inmaterial de la humanidad".

#### **Definición de Patrimonio Inmaterial por la UNESCO**

La (Unesco, Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2003) define el patrimonio cultural inmaterial como "las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades que las comunidades reconocen como parte de su patrimonio cultural".

El sur de Manabí, con su rica tradición gastronómica, refleja una herencia cultural tangible e intangible que se manifiesta en las recetas de las coladas, el uso de ingredientes locales y los saberes transmitidos oralmente.

#### **Teoría de la Memoria Colectiva de Maurice Halbwachs**

(Halbwachs, 1992) propone que la memoria colectiva es un constructo social que permite a los grupos mantener su identidad a través del tiempo. Las coladas tradicionales pueden considerarse un vehículo de memoria colectiva, ya que evocan recuerdos familiares, eventos sociales y rituales comunitarios que refuerzan la identidad cultural de la región.

### **1.2.12. Patrimonio Alimentario y Resiliencia Cultural**

El concepto de patrimonio alimentario, (Montanari, 2006) resalta la importancia de la gastronomía como expresión de las relaciones entre las comunidades y su entorno, argumenta que los alimentos tradicionales, como las coladas, son un reflejo de la

resiliencia cultural de los pueblos frente a procesos históricos como la colonización, la globalización y la migración.

En este sentido, las coladas del sur de Manabí no solo son una tradición, sino una resistencia frente a la homogeneización cultural. Incorporan ingredientes locales y técnicas tradicionales que conectan a las comunidades con su territorio.

---

## CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

Para alcanzar estos objetivos, se ha diseñado una metodología que combina enfoques cualitativos y cuantitativos, permitiendo una comprensión holística del fenómeno. A través de la recolección de datos históricos, entrevistas en profundidad con habitantes locales y expertos en gastronomía, y la observación directa en mercados y festividades, se busca obtener una visión completa y detallada de las coladas tradicionales del sur de Manabí.

### 2.1 Enfoque de investigación

El enfoque de esta investigación es cualitativo, ya que se centra en comprender y analizar el valor histórico, cultural y social de las coladas tradicionales en el sur de Manabí. Este enfoque se selecciona debido a que el estudio busca explorar, describir y contextualizar las prácticas gastronómicas tradicionales, atendiendo a los significados y percepciones que estas prácticas tienen en la comunidad. El enfoque cualitativo permite acceder a una comprensión profunda de los aspectos culturales asociados a las coladas, recolectando datos a través de entrevistas, observaciones y análisis de fuentes documentales (Hernández, Fernández y Baptista, 2014).

Mediante este enfoque, se obtendrán narrativas y perspectivas de los habitantes de la región, con el objetivo de valorar y preservar el patrimonio cultural intangible asociado a esta tradición culinaria.

### 2.2. Tipo de investigación

Este estudio es de tipo histórico y etnográfico:

**Histórico:** Se examinarán registros documentales y relatos que permitan reconstruir el origen y evolución de las coladas tradicionales en el sur de Manabí. Este tipo

de investigación facilita el análisis de documentos históricos, testimonios y fuentes secundarias, permitiendo trazar la evolución de estas prácticas gastronómicas y su rol en la identidad local.

**Etnográfico:** La investigación también adopta un enfoque etnográfico para explorar la cultura viva de las coladas tradicionales a través de una observación directa y entrevistas a informantes clave (como cocineros tradicionales, historiadores locales y miembros de la comunidad). Este tipo de investigación de campo permite recopilar datos en el contexto natural de los participantes, lo cual es esencial para captar los significados y valores culturales atribuidos a las coladas dentro de la vida cotidiana y las festividades de la comunidad.

Ambos enfoques combinados ofrecen una perspectiva completa y enriquecedora, permitiendo documentar tanto los aspectos históricos como los culturales de las coladas tradicionales, a fin de comprender su relevancia en el sur de Manabí.

### **2.3. Técnicas de investigación**

Para profundizar en el análisis de las coladas tradicionales desde una perspectiva histórica y cultural, se emplearán las siguientes técnicas e instrumentos de recolección de datos:

- Entrevistas y encuestas semiestructuradas: Se realizarán entrevistas y encuestas a miembros de la comunidad y a portadores de saberes gastronómicos locales que poseen conocimientos sobre la preparación, historia y significado cultural de las coladas. Las entrevistas permitirán obtener descripciones detalladas de las recetas, ingredientes, tradiciones asociadas, así como sus transformaciones a lo largo del tiempo.

- **Observación Participante:** Se llevarán a cabo sesiones de observación participante durante la preparación de las coladas tradicionales, en contextos festivos o cotidianos. Esta técnica permitirá registrar de manera directa los pasos de la preparación, los utensilios utilizados y el entorno social en el que se elaboran. Asimismo, la observación participante facilitará captar detalles significativos y vivencias que no siempre son verbalizados por los informantes.
- **Revisión Documental:** se realizará una revisión de fuentes secundarias como documentos históricos, libros, artículos académicos y registros locales, los cuales aporten antecedentes sobre el origen y desarrollo de las coladas en la región. La revisión documental no solo contribuirá al marco teórico, sino que permitirá situar históricamente estas prácticas dentro del contexto cultural del sur de Manabí. Con autores principales como Hernández, Fernández y Baptista.

#### **2.4 Diseño de instrumento**

Con el objetivo de recolectar información sobre la historia, el aspecto cultural y simbólico, y la importancia gastronómica y económica de las coladas tradicionales en el sur de Manabí, se diseñó un cuestionario estructurado en tres dimensiones de análisis.

El cuestionario está compuesto por un total de 15 preguntas, de tipo cerradas, tiene 3 secciones correspondientes a las tres dimensiones, y cada ítem emplea una escala de Likert de 5 puntos, donde los encuestados eligen una respuesta que va desde "Totalmente de acuerdo" hasta "Totalmente en desacuerdo".

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

A continuación, se detalla la estructura de los ejes del cuestionario:

**Dimensión 1: Valor histórico:** Explora cómo las coladas tradicionales del sur de Manabí han sido transmitidas a lo largo del tiempo, reflejando la herencia histórica y ancestral de la región. Se analiza su vínculo con festividades y eventos históricos locales.

**Dimensión 2: Importancia cultural:** Analiza el rol de las coladas en la identidad cultural, su presencia en celebraciones comunitarias y familiares, y su impacto en la cohesión social. También aborda la percepción de las nuevas generaciones sobre su relevancia cultural.

**Dimensión 3: Valor gastronómico y económico:** Examina el valor nutricional y gastronómico de las coladas tradicionales, y cómo su promoción puede contribuir al desarrollo económico local, especialmente a través del turismo y la generación de ingresos para las familias de la región.

## ENCUESTA

La presente encuesta tiene como objetivo recopilar su opinión y experiencias sobre las coladas tradicionales en el sur de Manabí, abordando su valor histórico, cultural y gastronómico. Sus respuestas ayudarán a entender la importancia de estas bebidas en la identidad local y a explorar cómo su preservación y promoción pueden contribuir al desarrollo cultural y económico de la región.

Su participación es voluntaria y sus respuestas serán tratadas de manera confidencial, utilizándose exclusivamente con fines académicos. Agradecemos de antemano su colaboración y tiempo para responder a este cuestionario.

### DATOS SOCIODEMOGRÁFICOS

#### 1. Edad:

Menos de 18 años

18-29 años

30-44 años

45-59 años

60 años o más

#### 2. Género:

Femenino

Masculino

Otro

**3. Ocupación:**

- Estudiante
- Ama de casa
- Trabajador/a independiente
- Empleado/a
- Desempleado/a
- Otro (especificar): \_\_\_\_\_

**DIMENSIÓN 1: VALOR HISTÓRICO DE LAS COLADAS TRADICIONALES**

**4. ¿Crees que las coladas tradicionales forman parte de la historia ancestral del sur de Manabí?**

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

**5. ¿Consideras que las recetas de las coladas se han transmitido de generación en generación en tu comunidad?**

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo

Ni de acuerdo ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

**6. ¿Estás de acuerdo en que los métodos de preparación de las coladas tradicionales se han mantenido igual que en el pasado?**

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

**7. ¿Consideras importante preservar las recetas originales de las coladas tradicionales para mantener la historia culinaria de Manabí?**

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

**DIMENSIÓN 2: IMPORTANCIA CULTURAL DE LAS COLADAS TRADICIONALES**

8. **¿Crees que las coladas tradicionales son un símbolo de la identidad cultural de Manabí?**

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

9. **¿Estás de acuerdo en que las coladas tradicionales están presentes en eventos importantes, como celebraciones familiares y fiestas comunitarias en la zona sur de Manabí?**

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

10. **¿Piensas que las nuevas generaciones están perdiendo el interés en las coladas tradicionales?**

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

### **DIMENSIÓN 3: VALOR GASTRONÓMICO Y ECONÓMICO DE LAS COLADAS**

#### **TRADICIONALES**

**11. ¿Consideras que las coladas tradicionales tienen un alto valor nutricional?**

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

**12. ¿Piensas que las coladas tradicionales son una fuente de ingresos para las familias del sur de Manabí?**

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

**13. ¿Crees que las coladas tradicionales deberían ser promovidas como parte de la oferta gastronómica turística de la zona sur de Manabí?**

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

**14. ¿Consideras que la venta de coladas tradicionales contribuye al desarrollo económico local?**

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

**15. ¿Te gustaría ver las coladas tradicionales incluidas en los menús de los restaurantes de la zona sur de Manabí?**

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

## ENTREVISTA

1. ¿Cómo se transmiten las recetas de las coladas tradicionales en su familia o comunidad?
2. ¿Cree que las coladas tradicionales pueden desempeñar un papel importante en la educación sobre la cultura y gastronomía del sur de Manabí para los turistas?
3. ¿Considera que las coladas tradicionales deben formar parte de la oferta gastronómica de la región en restaurantes y hoteles? ¿Por qué?
4. ¿Ha notado algún cambio en la forma de preparar las coladas en los últimos años? ¿A qué se deben esos cambios?
5. ¿Cuáles consideran que son los principales beneficios que las coladas tradicionales aportan a la cultura del sur de Manabí?
6. ¿Cree que es necesario promover más actividades relacionadas con las coladas tradicionales, como talleres o festivales gastronómicos, para preservar esta tradición?

### 2.7 Población y muestra

La población de estudio en esta investigación está constituida por los habitantes del sur de Manabí, específicamente aquellos que participan en la preservación y consumo de las coladas tradicionales de la región. Para determinar el tamaño de la muestra, se utilizó un muestreo aleatorio simple, aplicando la siguiente fórmula estadística para poblaciones finitas:

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

$Z = 1.96$  (valor correspondiente a un nivel de confianza del 95%)

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

$q = 0.5$  (probabilidad de fracaso, complementaria a  $p$ )

$e = 0.10$  (error muestral máximo permitido)

**Formula aplicada:**

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

**Desarrollo:**

$$\begin{aligned} n &= \frac{(1.96)^2 \cdot 0.5 \cdot 0.5 \cdot 20000}{(0.10)^2 \cdot (20000 - 1) + (1.96)^2 \cdot 0.5 \cdot 0.5} \\ n &= \frac{3.8416 \cdot 0.25 \cdot 20000}{0.01 \cdot 19999 + 3.8416 \cdot 0.25} \\ n &= \frac{19204}{200.99} = 95.53 \approx 96 \end{aligned}$$

De acuerdo con este cálculo, se determinó que se requiere un total de 96 encuestas, donde la redondeamos a 102 encuestas para alcanzar un nivel de confianza adecuado y asegurar la representatividad de los datos.

## CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En este apartado se describen las respuestas obtenidas mediante la aplicación de los instrumentos, además se incluye el análisis de los datos y se emiten conclusiones.

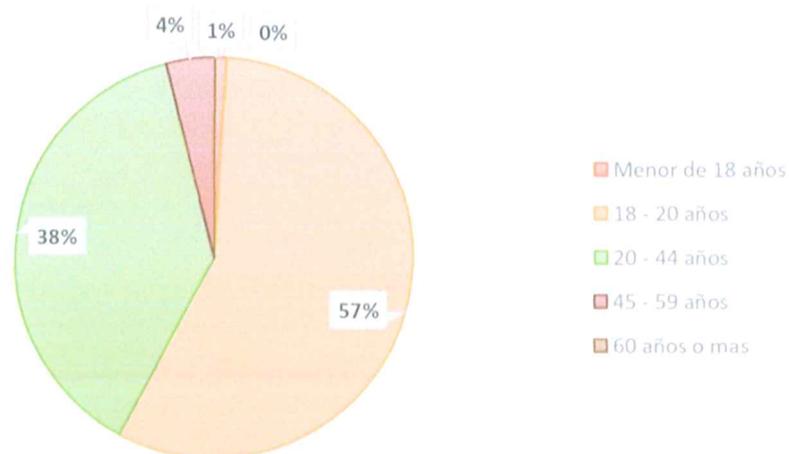
### 3.1 Resultados de la encuesta

Al efectuar el proceso de recopilación de datos, se obtuvieron un total de 102 respuestas. La información recabada se ubica en el siguiente enunciado.

#### 1. Edad:

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Menor de 18 años	1	1%
18 - 29 años	58	57%
20 - 44 años	39	38%
45 - 59 años	4	4%
60 años o mas	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>102</b>	<b>100%</b>

Tabla 2 Edad



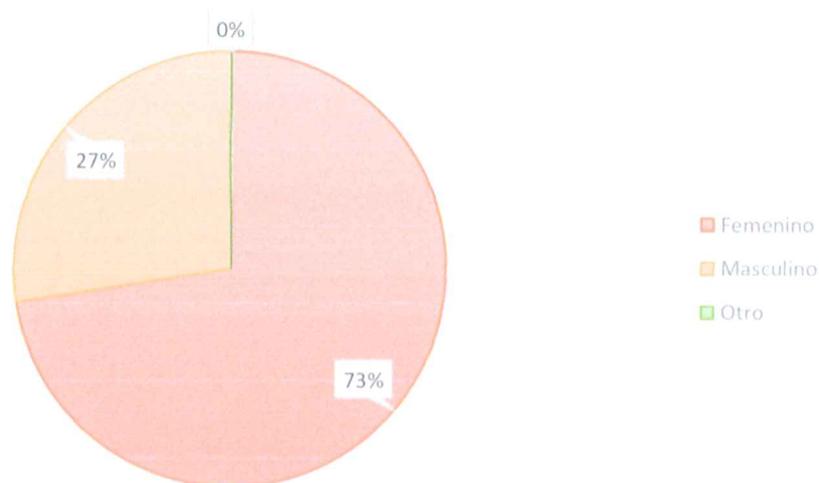
Gráficos 1 Edad

La mayoría de las respuestas provienen del grupo de 18 a 29 años (57%), lo que indica un fuerte interés de la población joven en la gastronomía del sur de Manabí. Este grupo podría estar más enfocado en las tendencias actuales y la modernización de las recetas tradicionales, aunque también refleja un interés por el patrimonio gastronómico, a pesar de una posible desconexión con las costumbres más arraigadas, como las coladas tradicionales.

## 2. Género:

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Femenino	74	73%
Masculino	28	27%
Otro	0	0%
<b>TOTAL</b>	102	100%

Tabla 3 Género



Gráficos 2 Género

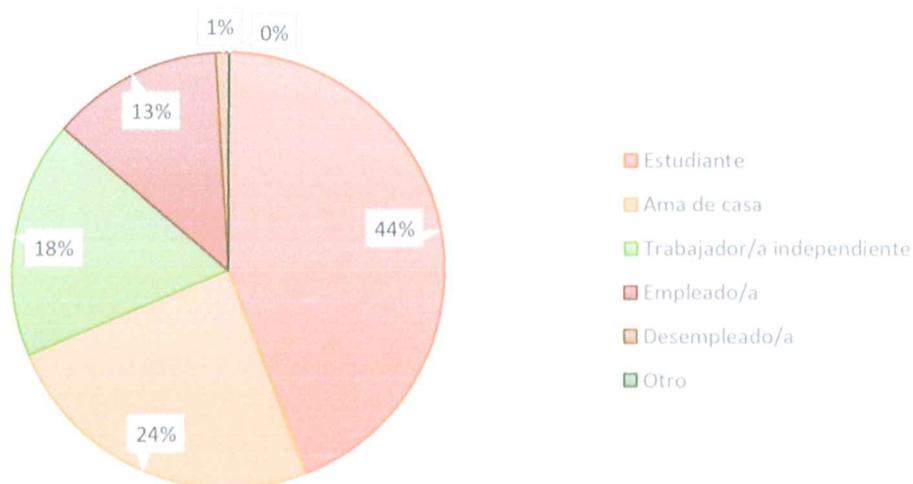
La mayoría de los encuestados fueron mujeres (73%), mientras que los hombres representaron el 27%.

Esto sugiere que las mujeres podrían tener un mayor vínculo con la gastronomía tradicional del sur de Manabí, debido a su rol histórico en la preparación y transmisión de recetas como las coladas tradicionales.

### 3. Ocupación:

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Estudiante	45	44%
Ama de casa	25	24%
Trabajador/a independiente	18	18%
Empleado/a	13	13%
Desempleado/a	1	1%
Otro	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>102</b>	<b>100%</b>

Tabla 4 Ocupación



Gráficos 3 Ocupación

La mayoría de los encuestados son estudiantes, seguidos por amas de casa y trabajadores/as independientes. Este resultado refleja que tanto los jóvenes en formación como quienes se dedican al hogar y al trabajo autónomo tienen interés o vínculo con la

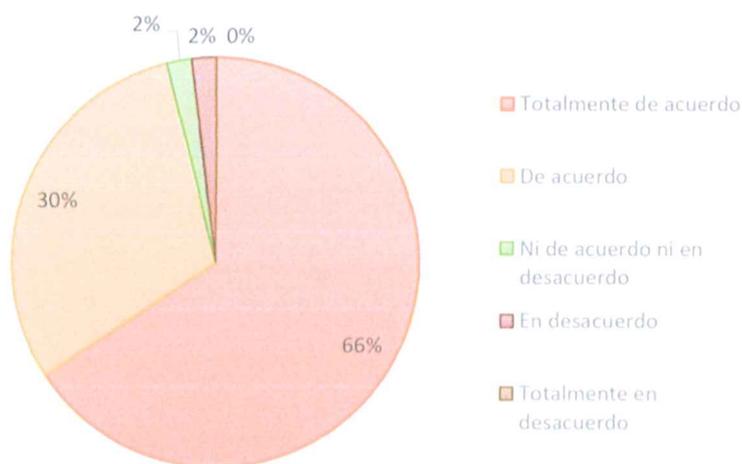
gastronomía tradicional del sur de Manabí, especialmente en el contexto de las coladas tradicionales.

La baja participación de empleados/as, y desempleados/as puede indicar una menor interacción con estas tradiciones debido a sus circunstancias laborales.

#### 4. ¿Crees que las coladas tradicionales forman parte de la historia ancestral del sur de Manabí?

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	67	66%
De acuerdo	31	30%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	2	2%
En desacuerdo	2	2%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>102</b>	<b>100%</b>

Tabla 5 Historia ancestral coladas tradicionales



Gráficos 4 Historia ancestral coladas tradicionales

La mayoría de los encuestados están totalmente de acuerdo (67) o de acuerdo (31) en que las coladas tradicionales forman parte de la historia ancestral del sur de Manabí, lo

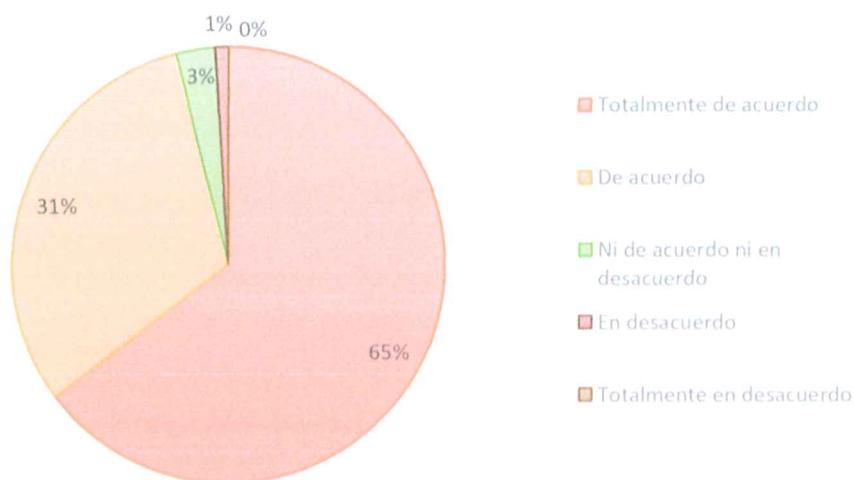
que representa el 96% de respuestas positivas. Esto evidencia un reconocimiento generalizado de su valor histórico y cultural.

Las pocas respuestas neutrales o en desacuerdo (2 cada una) reflejan una percepción marginalmente distinta, posiblemente por falta de conocimiento o interés en estas tradiciones.

**5. ¿Consideras que las recetas de las coladas se han transmitido de generación en generación en tu comunidad?**

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	66	65%
De acuerdo	32	31%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	3	3%
En desacuerdo	1	1%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>102</b>	<b>100%</b>

*Tabla 6 Recetas coladas tradicionales*



*Gráficos 5 Recetas coladas tradicionales*

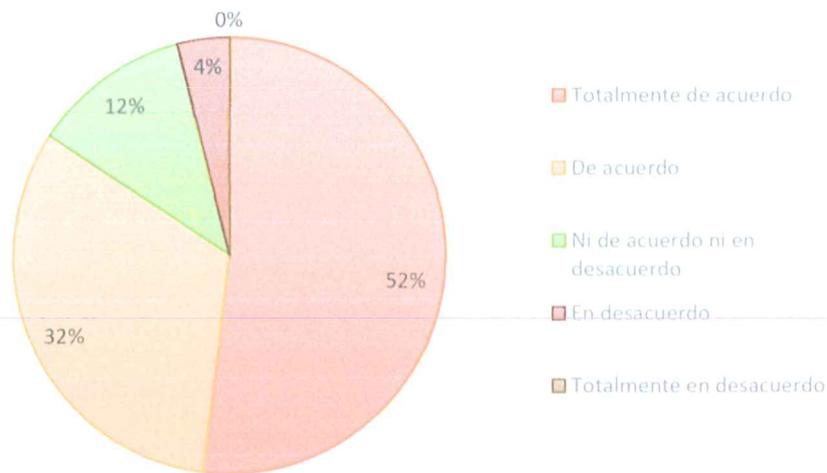
La mayoría de los encuestados están totalmente de acuerdo (66) o de acuerdo (32) en que las recetas de las coladas tradicionales se han transmitido de generación en generación, representando un 96% de respuestas positivas. Esto confirma que estas preparaciones forman parte de un proceso cultural de transmisión oral y práctica en las comunidades del sur de Manabí, reforzando su relevancia como patrimonio gastronómico.

Las pocas respuestas neutrales (3) o en desacuerdo (1) podrían indicar casos puntuales de desconexión con esta tradición.

**6. ¿Estás de acuerdo en que los métodos de preparación de las coladas tradicionales se han mantenido igual que en el pasado?**

<b>RESPUESTA</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Totalmente de acuerdo	53	52%
De acuerdo	33	32%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	12	12%
En desacuerdo	4	4%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
<b>TOTAL</b>	102	100%

*Tabla 7 Métodos de preparación*



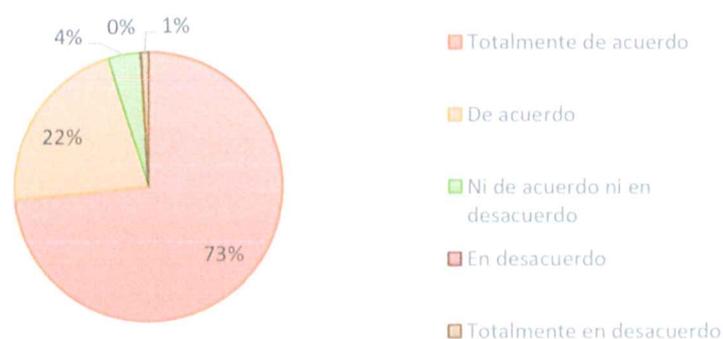
*Gráficos 6 Métodos de preparación*

La mayoría de los encuestados están totalmente de acuerdo (53) o de acuerdo (33) en que los métodos de preparación de las coladas tradicionales se han mantenido igual que en el pasado, representando un 84% de respuestas positivas. Sin embargo, las respuestas neutrales (12) y en desacuerdo (4) reflejan que un porcentaje menor percibe cambios en las técnicas tradicionales, posiblemente debido a la influencia de modernizaciones o adaptaciones en las recetas a lo largo del tiempo. Este dato podría indicar una mezcla de preservación y evolución en estas prácticas.

7. ¿Consideras importante preservar las recetas originales de las coladas tradicionales para mantener la historia culinaria de Manabí?

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	75	73%
De acuerdo	22	22%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	4	4%
En desacuerdo	0	0%
Totalmente en desacuerdo	1	1%
<b>TOTAL</b>	<b>102</b>	<b>100%</b>

Tabla 8 Preservación de las recetas originales



Gráficos 7 Preservación de las recetas originales

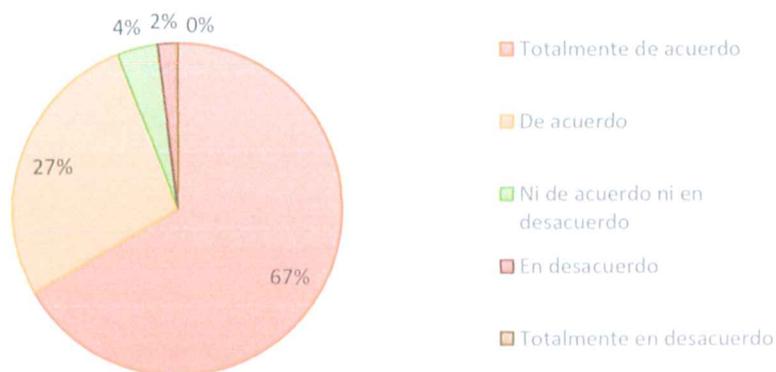
La mayoría de los encuestados están totalmente de acuerdo (75) o de acuerdo (22) en que es importante preservar las recetas originales de las coladas tradicionales para mantener la historia culinaria de Manabí, lo que representa un 96% de respuestas positivas. Esto evidencia un consenso amplio sobre el valor cultural y patrimonial de estas preparaciones.

Las pocas respuestas neutrales (4) o en desacuerdo (1) podrían reflejar una percepción limitada de su importancia histórica o desconocimiento del tema.

8. ¿Crees que las coladas tradicionales son un símbolo de la identidad cultural de Manabí?

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	68	67%
De acuerdo	28	27%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	4	4%
En desacuerdo	2	2%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>102</b>	<b>100%</b>

Tabla 9 Identidad Cultural



Gráficos 8 Identidad Cultural

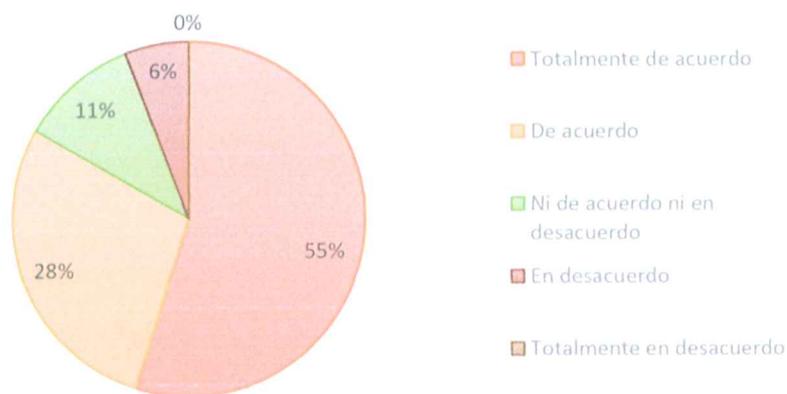
La mayoría de los encuestados están totalmente de acuerdo (68) o de acuerdo (28) en que las coladas tradicionales son un símbolo de la identidad cultural de Manabí, representando un 94% de respuestas positivas. Esto resalta el fuerte vínculo entre estas preparaciones y la identidad manabita.

Las pocas respuestas neutrales (4) o en desacuerdo (2) podrían reflejar una desconexión personal o un conocimiento limitado sobre su significado cultural.

9. ¿Estás de acuerdo en que las coladas tradicionales están presentes en eventos importantes, como celebraciones familiares y fiestas comunitarias en la zona sur de Manabí?

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	56	55%
De acuerdo	29	28%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	11	11%
En desacuerdo	6	6%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>102</b>	<b>100%</b>

Tabla 10 Eventos, celebraciones familiares y fiestas comunitarias



Gráficos 9 Eventos, celebraciones familiares y fiestas comunitarias

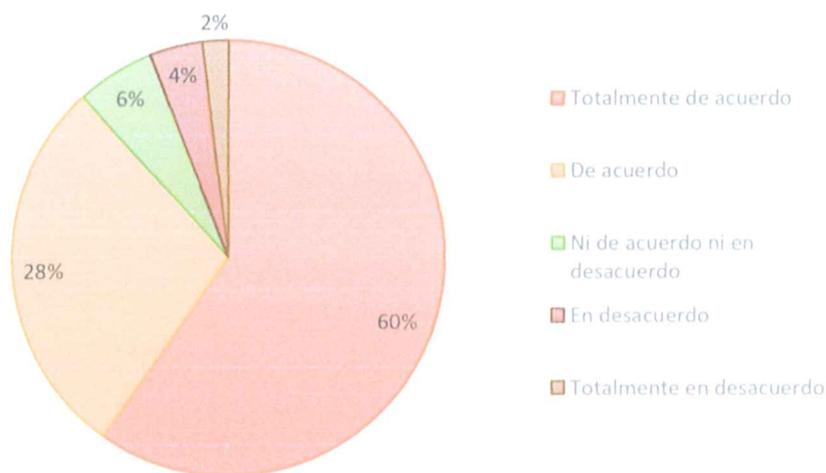
La mayoría de los encuestados están totalmente de acuerdo (56) o de acuerdo (29) en que las coladas tradicionales están presentes en eventos importantes, como celebraciones familiares y fiestas comunitarias en la zona sur de Manabí, lo que representa un 83% de respuestas positivas. Esto indica que las coladas siguen siendo un elemento clave en las celebraciones y eventos sociales, lo que resalta su importancia cultural y social en la región.

Las respuestas neutrales (11) y en desacuerdo (6) sugieren que, aunque la mayoría las asocia con estas ocasiones, hay algunas personas que pueden no considerar su presencia tan destacada en todos los eventos comunitarios.

**10. ¿Piensas que las nuevas generaciones están perdiendo el interés en las coladas tradicionales?**

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	61	60%
De acuerdo	29	28%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	6	6%
En desacuerdo	4	4%
Totalmente en desacuerdo	2	2%
<b>TOTAL</b>	<b>102</b>	<b>100%</b>

*Tabla 11 Nuevas generaciones*



*Gráficos 10 Nuevas generaciones*

La mayoría de los encuestados están totalmente de acuerdo (61) o de acuerdo (29) en que las nuevas generaciones están perdiendo el interés en las coladas tradicionales, lo que representa un 88% de respuestas afirmativas. Este dato sugiere una percepción

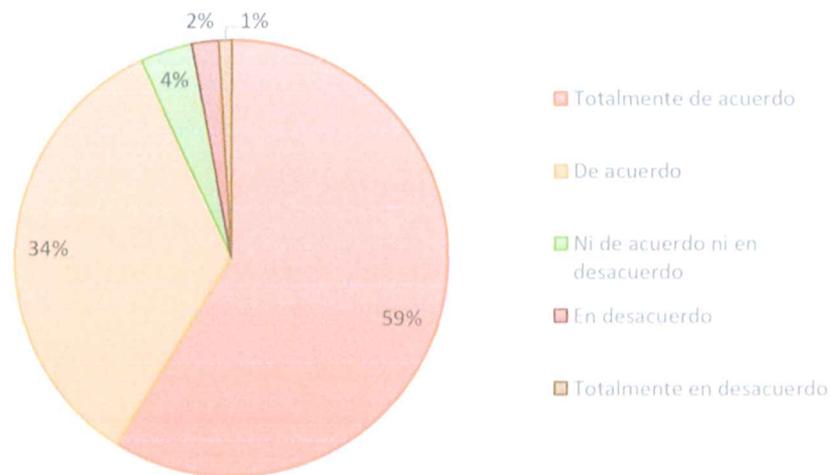
generalizada de que las jóvenes generaciones no están tan interesadas en mantener o practicar las recetas tradicionales, lo que podría reflejar una tendencia hacia la modernización o la influencia de nuevas costumbres gastronómicas.

Las respuestas neutrales (6) y en desacuerdo (6) podrían indicar que algunos aún ven valor en estas tradiciones o que no consideran que el interés esté disminuyendo significativamente.

### 11. ¿Consideras que las coladas tradicionales tienen un alto valor nutricional?

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	60	59%
De acuerdo	35	34%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	4	4%
En desacuerdo	2	2%
Totalmente en desacuerdo	1	1%
<b>TOTAL</b>	<b>102</b>	<b>100%</b>

Tabla 12 Valor nutricional



Gráficos 11 Valor nutricional

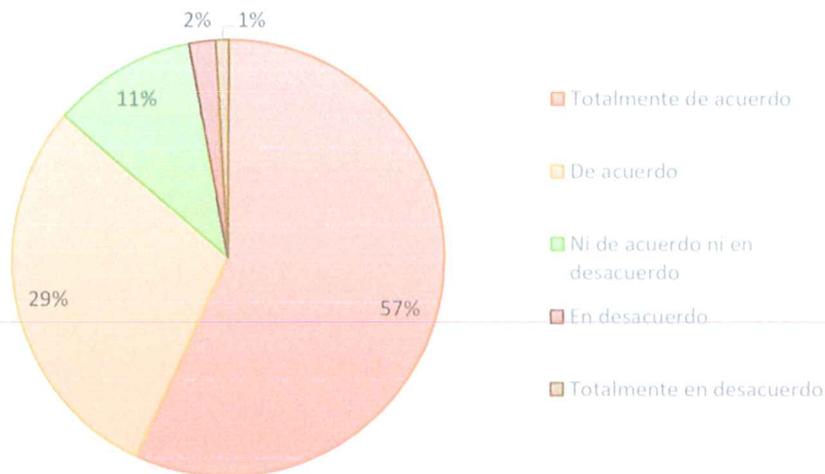
La mayoría de los encuestados están totalmente de acuerdo (60) o de acuerdo (35) en que las coladas tradicionales tienen un alto valor nutricional, lo que representa un 93% de respuestas afirmativas. Esto indica una percepción positiva sobre los beneficios nutricionales de estas recetas tradicionales, posiblemente debido a la variedad de ingredientes naturales y locales que suelen incluir.

Las pocas respuestas neutrales (4) y en desacuerdo (3) podrían reflejar un conocimiento limitado sobre sus propiedades nutricionales o dudas sobre ciertos aspectos de su preparación.

**12. ¿Piensas que las coladas tradicionales son una fuente de ingresos para las familias del sur de Manabí?**

<b>RESPUESTA</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Totalmente de acuerdo	58	57%
De acuerdo	30	29%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	11	11%
En desacuerdo	2	2%
Totalmente en desacuerdo	1	1%
<b>TOTAL</b>	102	100%

*Tabla 13 Fuente de ingresos*



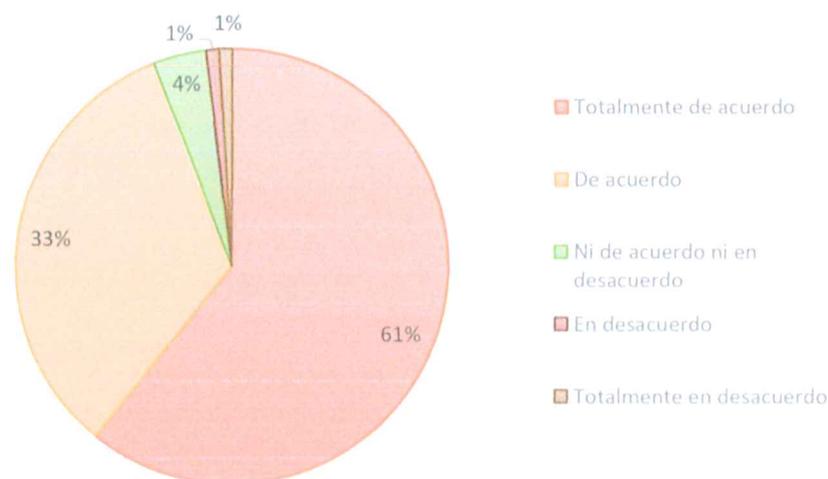
Gráficos 12 Fuente de ingresos

La mayoría de los encuestados están totalmente de acuerdo (58) o de acuerdo (30) en que las coladas tradicionales son una fuente de ingresos para las familias del sur de Manabí, representando un 86% de respuestas afirmativas. Este dato sugiere que muchas personas perciben las coladas tradicionales no solo como un patrimonio cultural, sino también como una oportunidad económica para las familias, especialmente en el contexto de la venta de alimentos en eventos o mercados locales. Las respuestas neutrales (11) y en desacuerdo (3) podrían indicar que algunas personas no consideran que las coladas sean una fuente de ingresos significativa en su comunidad o que no están familiarizadas con su potencial económico.

13. ¿Crees que las coladas tradicionales deberían ser promovidas como parte de la oferta gastronómica turística de la zona sur de Manabí?

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	62	61%
De acuerdo	34	33%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	4	4%
En desacuerdo	1	1%
Totalmente en desacuerdo	1	1%
<b>TOTAL</b>	<b>102</b>	<b>100%</b>

Tabla 14 Oferta Gastronómica



Gráficos 13 Oferta Gastronómica

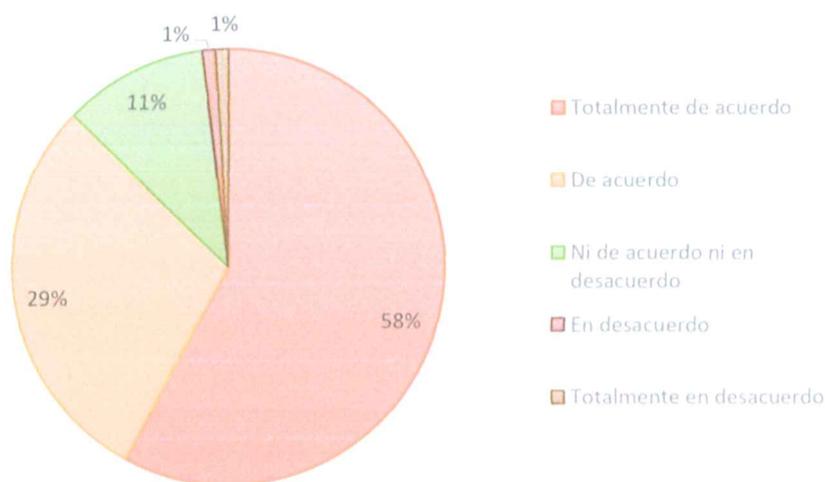
La mayoría de los encuestados están totalmente de acuerdo (62) o de acuerdo (34) en que las coladas tradicionales deben ser promovidas como parte de la oferta gastronómica turística del sur de Manabí, lo que representa un 94% de respuestas afirmativas. Este alto porcentaje refleja el reconocimiento generalizado de las coladas como un atributo cultural valioso que podría enriquecer la oferta turística de la región, destacando su potencial para atraer a turistas interesados en la gastronomía local.

Las respuestas neutrales (4) y en desacuerdo (2) son mínimas, lo que sugiere que la gran mayoría ve en las coladas tradicionales una oportunidad para diversificar y promover el turismo gastronómico en Manabí.

**14. ¿Consideras que la venta de coladas tradicionales contribuye al desarrollo económico local?**

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	59	58%
De acuerdo	30	33%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	11	11%
En desacuerdo	1	1%
Totalmente en desacuerdo	1	1%
<b>TOTAL</b>	<b>102</b>	<b>100%</b>

*Tabla 15 Desarrollo económico local*



*Gráficos 14 Desarrollo económico local*

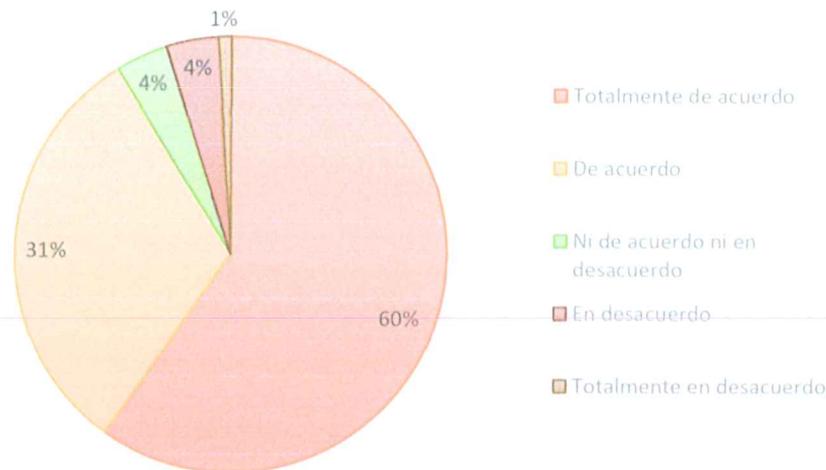
La mayoría de los encuestados están totalmente de acuerdo (59) o de acuerdo (30) en que la venta de coladas tradicionales contribuye al desarrollo económico local, lo que representa un 87% de respuestas afirmativas. Este dato indica que gran parte de la población reconoce el impacto económico positivo de estas tradiciones gastronómicas, especialmente a través de su comercialización en mercados, eventos o como parte de la oferta turística.

Las respuestas neutrales (11) y en desacuerdo (2) son menores, lo que sugiere que, aunque la mayoría está de acuerdo, existen algunas personas que no perciben de manera tan clara su contribución económica o no están familiarizadas con su impacto directo.

**15. ¿Te gustaría ver las coladas tradicionales incluidas en los menús de los restaurantes de la zona sur de Manabí?**

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	61	60%
De acuerdo	32	31%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	4	4%
En desacuerdo	4	4%
Totalmente en desacuerdo	1	1%
<b>TOTAL</b>	<b>102</b>	<b>100%</b>

*Tabla 16 Menú de restaurante coladas tradicionales*



*Gráficos 15 Menú de restaurante coladas tradicionales*

La mayoría de los encuestados está totalmente de acuerdo (61) o de acuerdo (32) en que les gustaría ver las coladas tradicionales incluidas en los menús de los restaurantes de la zona sur de Manabí, lo que representa un 91.2% de respuestas afirmativas. Este alto porcentaje refleja un claro interés por parte de la comunidad en que las coladas tradicionales sean parte de la oferta gastronómica en los restaurantes, lo que podría contribuir a su preservación y a la promoción de la cultura local.

Las respuestas neutrales (4) y en desacuerdo (4) son menores, lo que sugiere que aunque la mayoría apoya la inclusión de las coladas en los menús, algunas personas podrían tener reservas sobre su adaptación al contexto de la restauración moderna o comercial.

### 3.2 Resultados de la entrevista

#### 1. ¿Cómo se transmiten las recetas de las coladas tradicionales en su familia o comunidad?

**Rosa Zamora 51 años:** “Las recetas se pasaban de generación en generación, las abuelas enseñaban a las hijas y a las nietas mientras se preparaban. No era solo la receta, sino también la historia y tradiciones.”

**Jonás Montanero 53 años:** “Eso se aprende mirando, antes no había libros ni videos, era viendo a la mamá o a la abuela como lo hacían”

**Gina Mero Vinces 57 años:** "Se comparten en reuniones familiares, sobre todo en festividades."

**Noemí Rivas 79 años:** "Mi abuela las enseñó a mi madre, y ahora mi madre me las enseña a mí mientras cocinamos juntas."

#### 2. ¿Cree que las coladas tradicionales pueden desempeñar un papel importante en la educación sobre la cultura y gastronomía del sur de Manabí para los turistas?

**Rosa Zamora 51 años:** “Sí, porque cuando un turista prueba una colada nuestra esta probando parte de nuestra historia”

**Jonás Montanero 53 años:** “Claro, porque una colada no es solo comida, es tradición, es como contarles nuestra historia en un plato.”

**Gina Mero Vinces 57 años:** “Sí, las coladas tradicionales son una forma ideal de mostrar a los turistas la cultura y gastronomía del sur de Manabí, reflejando sus tradiciones y sabores autóctonos.”

**Noemí Rivas 79 años:** “Claro, las coladas tradicionales permiten a los turistas conocer la gastronomía local y las costumbres del sur de Manabí de una manera auténtica y educativa.”

**3. ¿Considera que las coladas tradicionales deben formar parte de la oferta gastronómica de la región en restaurantes y hoteles? ¿Por qué?**

**Rosa Zamora 51 años:** “Por supuesto que sí, las coladas son parte de nuestra identidad, porque si los restaurantes y hoteles ofrecen mas gente las conocen y valoran”

**Jonás Montanero 53 años:** “Sí, así no se pierde lo nuestro, imagínese que un turista pruebe una colada hecha como antes, seguro se lleva una buena impresión y cuente a su país sobre nosotros”

**Gina Mero Vinces 57 años:** “Sí, las coladas tradicionales deben formar parte de la oferta gastronómica, ya que son un símbolo de la cultura local y ofrecen a los turistas una experiencia auténtica de los sabores de la región.”

**Noemí Rivas 79 años:** “Claro, incluir las coladas tradicionales en restaurantes y hoteles es importante, porque representan una parte esencial de la identidad culinaria de la región y atraen a los turistas interesados en probar platos típicos.”

**4. ¿Ha notado algún cambio en la forma de preparar las coladas en los últimos años? ¿A qué se deben esos cambios?**

**Rosa Zamora 51 años:** “Sí, si he notado, la gente ya no usa los ingredientes naturales como antes, también algunos utensilios modernos han reemplazado los tradicionales”

**Jonás Montanero 53 años:** “Sí, antes todo se hacia a mano, con paciencia y con ingredientes frescos, ahora usan cosas mas rápidas”

**Gina Mero Vinces 57 años:** “Sí, he notado algunos cambios en la preparación de las coladas. Actualmente, se utilizan más ingredientes procesados y hay menos uso de productos locales frescos, lo que puede deberse a la falta de disponibilidad o a la preferencia por opciones más rápidas.”

**Noemí Rivas 79 años:** “Sí, se han cambiado algunos ingredientes y métodos de preparación, principalmente por la modernización de la cocina y la búsqueda de mayor comodidad.”

**5. ¿Cuáles consideran que son los principales beneficios que las coladas tradicionales aportan a la cultura del sur de Manabí?**

**Rosa Zamora 51 años:** “Cuando se prepara una colada la familia esta junta, todos colaboran, es una forma de mantener vivas nuestras tradiciones”

**Jonás Montanero 53 años:** “Las coladas son nuestras raíces, nos une como comunidad, es como un puente entre el pasado y el presente”

**Gina Mero Vinces 57 años:** “Las coladas tradicionales preservan las costumbres locales y promueven el uso de ingredientes autóctonos, lo que fortalece la identidad cultural del sur de Manabí.”

**Noemí Rivas 79 años:** “Las coladas tradicionales mantienen vivas las tradiciones gastronómicas, enseñan a las nuevas generaciones sobre su cultura y atraen a turistas interesados en la historia de la región.”

**6. ¿Cree que es necesario promover más actividades relacionadas con las coladas tradicionales, como talleres o festivales gastronómicos, para preservar esta tradición?**

**Rosa Zamora 51 años:** “Claro que sí, si no lo hacemos se pueden perder, un taller o un festival les enseña no solo a preparar las coladas, sino también a valorar nuestra cultura, nuestras costumbres”

**Jonás Montanero 53 años:** “Claro que sí, esto hace falta, los jóvenes ya no saben como se preparan las coladas como antes, además esas actividades reúnen a la gente de la comunidad.”

**Gina Mero Vincés 57 años:** “Sí, es importante promover más actividades como talleres o festivales para preservar la tradición de las coladas tradicionales y enseñar a las nuevas generaciones sobre su importancia cultural.”

**Noemí Rivas 79 años:** “Definitivamente, promover actividades relacionadas con las coladas tradicionales ayudará a mantener viva esta tradición y a difundirla entre los turistas y la comunidad local.”

### 3.3. Formulación de estrategias

Las estrategias propuestas se diseñan con el objetivo de preservar, fortalecer y difundir las coladas tradicionales en el sur de la provincia de Manabí, reconociendo su valor cultural y patrimonial. A continuación brindaremos 4 estrategias que permitirán revitalizar estas tradiciones gastronómicas y fomentar su importancia en las comunidades locales y en el ámbito turístico.

<b>Estrategia</b>	<b>Descripción</b>	<b>Objetivo principal</b>	<b>Acciones/Propuestas</b>
<b>Establecer alianzas entre actores comunitarios, públicos y privados</b>	Crear espacios de diálogo entre comunidades locales, autoridades y empresarios gastronómicos y turísticos.	Coordinar iniciativas para preservar y promover las coladas tradicionales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizar mesas de diálogo.</li> <li>- Fomentar acuerdos de colaboración.</li> <li>- Diseñar proyectos conjuntos de preservación cultural.</li> </ul>
<b>Difundir las coladas tradicionales a través de plataformas digitales y redes sociales</b>	Utilizar medios digitales para compartir contenido atractivo sobre las coladas tradicionales.	Promover las coladas tradicionales en espacios digitales para llegar a un público más amplio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crear contenido audiovisual y escrito.</li> <li>- Publicar en redes sociales y blogs gastronómicos.</li> <li>- Desarrollar campañas promocionales en plataformas digitales.</li> </ul>

<b>Implementar programas educativos intergeneracionales</b>	Diseñar actividades educativas que conectan a generaciones	Fomentar el respeto y la valoración de las coladas como parte de la identidad	- Realizar talleres prácticos en escuelas. - Involucrar a adultos mayores como
<b>sobre las coladas tradicionales</b>	jóvenes con el legado cultural de las coladas tradicionales.	cultural manabita.	transmisores de conocimientos. - Crear materiales educativos atractivos sobre las coladas tradicionales.
<b>Incorporar las coladas tradicionales en rutas gastronómicas y turísticas</b>	Integrar las coladas tradicionales en circuitos turísticos y experiencias culturales.	Posicionar las coladas tradicionales como un atractivo gastronómico de la región.	- Diseñar rutas turísticas con enfoque gastronómico. - Promotor de degustaciones de coladas en eventos culturales. - Vincular establecimientos locales a los circuitos turísticos.

Tabla 17 Formulación de estrategias - Elaboración propia

## CONCLUSIONES

- El análisis teórico evidencia que las coladas tradicionales del sur de Manabí trascienden su valor culinario, siendo un patrimonio intangible que refleja la identidad histórica y cultural de la región. Estas bebidas preservan costumbres y valores ancestrales, fortaleciendo la cohesión social y conectando generaciones.
- Las coladas tradicionales, además de representar la identidad cultural y ancestral del sur de Manabí, son fuente de ingresos y desarrollo económico local. A pesar del menor interés de las nuevas generaciones, su legado cultural, el aporte nutricional y el uso de ingredientes naturales refuerzan su importancia como tradición viva.
- Las estrategias para preservar las coladas tradicionales incluyen su promoción cultural, económica y educativa, integrándolas en actividades turísticas, festividades y mercados. Además, se busca involucrar a las nuevas generaciones mediante talleres, campañas y medios digitales.

## RECOMENDACIONES

- Promover las coladas tradicionales como parte de la oferta gastronómica turística, incluyéndolas en restaurantes, ferias y eventos, para atraer turistas y generar oportunidades económicas.
- Se deben crear estrategias para la comercialización de las coladas tradicionales, tanto en mercados locales como fuera de la región. Las familias pueden vender estos productos en mercados, eventos y ferias, e incluso considerar la posibilidad de expandir su venta en plataformas digitales, lo que podría ayudar a fortalecer la economía local.
- Se debe fomentar la adaptación de las coladas a nuevas preferencias y formas de consumo, como versiones más saludables, para mantener el interés de las nuevas generaciones.
- Se recomienda que las comunidades locales trabajen junto a las autoridades turísticas para desarrollar proyectos que resalten las coladas tradicionales dentro del turismo gastronómico. Las colaboraciones entre restaurantes, comerciantes locales y organizaciones turísticas pueden facilitar la promoción y preservación de estas tradiciones.
- Es importante realizar estudios sobre el valor nutricional de las coladas tradicionales, para revalorizar su importancia en términos de salud y promover su aceptación en mercados locales e internacionales.

La presente investigación está alineada con los objetivos del proyecto “Bebidas tradicionales como aporte a la gastronomía y cultura de la provincia de Manabí y estrategias para su comercialización” de la carrera de Hospitalidad y Hotelería, al

proporcionar datos y análisis que enriquecerán el desarrollo de estrategias que fortalecerán la propuesta.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Álvarez, R. G. (2020). *Ruta de los sabores del Pacífico: Estrategias para el turismo cultural*. Bogotá: Editorial Andes.

Álvarez, R. G. (2020). *Ruta de los sabores del Pacífico: Estrategias para el turismo cultural*. Bogotá: Editorial Andes.

Anastacio, A. A. (2021). *Identificación de las bebidas artesanales*. Babahoyo: Universidad Técnica de Babahoyo.

Basantes, K. J. (2015). *Investigación de la chicha de maíz, propiedades nutricionales y propuesta gastronómica*. rraae.

Benavides, M. &. (2020). *Gastronomía y turismo en Ecuador: El impacto económico de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico*. Editorial Universitaria.

Benitez. (2010). *Alimentos y bebidas tradicionales del Ecuador*. Editorial Andina.

Chavez, M. (2019). *Gastronomía tradicional y resistencia cultural en la costa ecuatoriana*.

Ferrero, C. (2015). *Recetarios y patrimonio gastronómico: La documentación como estrategia de preservación cultural*. Editorial Culinaria.

Franco. (2021). "La gastronomía tradicional de la ciudad de Jipijapa en productos elaborados en base al maíz."

Franco, X. L. (2021). *La gastronomía tradicional de la ciudad de Jipijapa en Jipijapa*. Jipijapa: Universidad Estatal del Sur de Manabí.

Freire, W. (2006). *Nutrición y vida activa*.

- García, M. (2012). *La educación como herramienta para la preservación de la cultura gastronómica*.
- Geertz, C. (1973). *La interpretación de las culturas: ensayos seleccionados*. Nueva York: Basic Books.
- Gracia, C. &. (2011). *La alimentación y la cultura: Perspectivas históricas*. Valencia : Universidad de Valencia.
- Guerrero, L. (2020). *Gastronomía como expresión cultural en la provincia de Manabí*. Editorial Manabita.
- Guitierrez. (2014). *Gastronomía y cultura en Manabí*. Editorial Manabí.
- Halbwachs, M. (1992). *Sobre la memoria colectiva*. Chicago: Prensa de la Universidad de Chicago.
- Hernandez, E. (2017). *Técnicas culinarias tradicionales del Ecuador*. Editorial Andina.
- Mendoza, M. (2023). *La gastronomía ancestral manabita y el uso de ingredientes locales en la preservación ambiental en la parroquia San Plácido*. Manta, Ecuador : Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.
- Montanari. (2006). *La comida es cultura*. Nueva York: Columbia University Press.
- Ortiz. (2009). *La cocina tradicional ecuatoriana*. Abya-Yala.
- Ortiz, V. (2022). *Turismo gastronómico y desarrollo regional en Ecuador: El caso de las coladas tradicionales de Manabí*.
- Patrimonio, M. d. (2020). *las políticas culturales han logrado preservar elementos gastronómicos*.
- Perez. (2013). *Evolución de la gastronomía en el Ecuador*. Universitaria.

- Perez, & J. (2021). *Sabores ancestrales: Las coladas tradicionales de Manabí y su rol en la identidad cultural*. . Insitituto Ecuatoriano de Patrimonio cultural.
- Ramírez, D. (2022). *Gastronomia.com*. Obtenido de <https://ecuador.gastronomia.com/noticia/7962/bebidas-tradicionales-colada>
- Regalado, L. (2008). *Manabí y su comida milenaria*. Manta: Ediciones ULEAM.
- Romero, L. (2015). *Cocina manabita: Recetas y tradiciones*. Editorial del Pacífico.
- Sánchez, P. (2016). *Bebidas tradicionales del Ecuador: Historia y recetas*. . Editorial Pacífico.
- Sánchez, V. B. (2024). *Memorias sobre la alimentación: una historia de larga duración de las resistencias por la*
- Santamaría Javier, L. S. (2019). *Beneficio social de la actividad turística en Ecuador*. Ecuador.
- Szasz. (2012). *Sabores y saberes: Patrimonio culinario del Ecuador*. . Ecuador: FLACSO.
- Unesco. (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Paris: Unesco.
- Unesco. (2021). *la creación de inventarios participativos es una estrategia clave para salvar las tradiciones culinarias*.

## ANEXOS

