

**UNIBE**

---

**From the Selected Works of Patricio Yáñez**

---

December 27, 2017

# La colada morada como patrimonio cultural gastronómico y turístico de la parroquia Calderón, Distrito Metropolitano de Quito

Karina Villarreal-Vera

Andrés Abad, *Escuela Politecnica Nacional*



This work is licensed under a [Creative Commons CC BY-NC-SA International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).



Available at: <https://works.bepress.com/patricio-yenez/135/>

# LA COLADA MORADA COMO PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO Y TURÍSTICO DE LA PARROQUIA CALDERÓN, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

Karina VILLARREAL-VERA <sup>1</sup> & Andrés ABAD <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Especialista independiente en turismo, hotelería y gastronomía, Quito-Ecuador.

<sup>2</sup> Escuela Politécnica Nacional, Av. Ladrón de Guevara E11-253, Quito-Ecuador.

Autora corresponsal: kary.pili17@gmail.com

Manuscrito recibido el 20 de abril de 2017.

Aceptado, tras proceso de revisión, el 1 de agosto de 2017.

---

## Resumen

El presente artículo reflexiona acerca de la colada morada, como producto gastronómico tradicional de Ecuador, en una dimensión que complementa su carácter folklórico y de comercialización, considerándola como patrimonio cultural gastronómico, clave en el proceso de apropiación material y simbólica por parte de las comunidades que la preparan, como la Parroquia Calderón, Distrito Metropolitano de Quito. El texto profundiza en el conocimiento de la actividad cultural, turística y gastronómica de esta parroquia, en la que se preserva este patrimonio cultural inmaterial. Se describen los aspectos

simbólicos y culturales que acompañan la preparación y degustación de esta bebida tradicional que se consume durante la celebración del Día de Los Difuntos.

**Palabras clave:** patrimonio cultural inmaterial, gastronomía tradicional, turismo, colada morada, parroquia de Calderón, Quito.

### Abstract

This article addresses on the “colada morada”, as a traditional gastronomic product of Ecuador, in a dimension that complements its folkloric and commercial character, considering it as part of the gastronomic cultural heritage, key in the process of material and symbolic appropriation by the communities that prepare it, like Calderón Parish, Metropolitan District of Quito. The text describes the cultural, tourist and gastronomic knowledges and activities in this parish, in which this intangible cultural heritage is preserved. We describe the symbolic and cultural aspects that accompany the preparation and tasting of this traditional drink that is consumed during the celebration of the “Día de los Difuntos”.

**Keywords:** intangible cultural heritage, traditional gastronomy, tourism, *colada morada*, parish of Calderón, Quito.

---

Forma sugerida de citar el presente trabajo:

Villarreal-Vera, K. & Abad, A. (2017). *La colada morada como patrimonio cultural gastronómico y turístico de la parroquia Calderón, Distrito Metropolitano de Quito*. *Qualitas*, 14, 22-41. ISSN: 1390-6569.

---

## 1. INTRODUCCIÓN

El Distrito Metropolitano de Quito es poseedor de una rica herencia cultural gastronómica y turística, especialmente en sus parroquias rurales.

La ciudad de Quito, incluida desde 1978 en la lista de Ciudades Patrimonio Cultural de la Humanidad por la Unesco, ha sido reconocida como un destino turístico ejemplar a nivel mundial.

En parroquias urbanas y rurales del DM de Quito, especialmente en estas últimas, se puede observar las características gastronómicas presentes en la preparación de bebidas y platos tradicionales, particularmente en una de ellas que se brinda en el ceremonial del Día de Los Difuntos: la colada morada. Analizar desde el contexto ritual del proceso de elaboración y consumo de esta bebida, incluida en la lista de patrimonio inmaterial de la nación (Unigarro, 2010), constituye la naturaleza y ámbito de esta investigación.

La parroquia Calderón, al norte de la ciudad de Quito, junto con sus comunidades Oyacoto, Llano Grande, Capilla, Santa Anita y San Miguel del Común, tiene la característica de ser poseedora de una rica herencia cultural gastronómica. No obstante, actualmente las técnicas tradicionales se han visto alteradas e influidas, pues algunas se han sincretizado con elementos extraños, y otras van desapareciendo como consecuencia de algunos factores que amenazan a los elementos de la identidad cultural del territorio, particularmente en su patrimonio alimentario.

Se abordará a continuación algunos conceptos necesarios para el análisis del patrimonio cultural inmaterial y algunos aspectos sobre el origen de uno de los manjares de la cultura alimentaria ecuatoriana: la colada morada, identificando las principales técnicas y componentes en su

elaboración artesanal.

En este orden de ideas, es posible pensar en el patrimonio cultural gastronómico desde múltiples adaptaciones al medio en el que se origina, plasmado en sistemas de pensamiento y en representaciones de orden simbólico. La presente investigación, por ejemplo, se ubica en la parroquia de Calderón, DM de Quito, como el lugar que preserva de manera particular esta tradición culinaria. En este lugar se reúnen las familias para preparar la colada morada y las “guaguas” (“wuawuas”, que significa niños en kichwa) de pan, en un ritual que concibe a la muerte como el paso hacia otra vida, pero donde los muertos todavía podrían compartir la comida con la familia.

Dos de las preguntas de investigación que orientaron la reflexión y la recopilación de la información en la Parroquia de Calderón dentro del presente estudio fueron: ¿Qué está pasando actualmente con la tradición de la preparación de la colada morada? ¿Existen algunos criterios que fomenten la identidad cultural y, por tanto, del patrimonio cultural gastronómico y turístico?

## **2. MÉTODOS**

Por tratarse de un tema histórico-cultural de carácter descriptivo, la metodología de trabajo se fundamentó en un análisis etnográfico y en investigación documental. Para obtener los datos se aplicaron observaciones participativas, entrevistas estructuradas y no estructuradas a informantes claves, quienes fueron identificados previamente como individuos representativos y conocedores de la tradición gastronómica estudiada. Adicionalmente, se levantó información por intermedio de grupos focales, lo que permitió cubrir algunas comunidades autóctonas en el territorio seleccionado en el estudio a lo largo de 2014. Por medio del uso de tecnología audiovisual se logró un registro de la manifestación gastronómica, información que

sirvió como soporte para el proceso de descripción del objeto de investigación.

Las entrevistas abiertas se aplicaron a mujeres conocedoras de la tradición culinaria en la parroquia Calderón, a las dueñas de locales de expendio de la colada morada en el cantón Quito y a los consumidores del producto alimenticio. Con esta información se pudo conocer más acerca de los discursos e imaginarios sobre la colada morada y el Día de Los Difuntos.

### 3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### *Mazamorra morada y pan de finados*

El antropólogo Segundo Moreno explica que la *colada morada* es un híbrido entre la cultura indígena y la española: “Los indígenas preparaban una bebida similar que se llamaba *sanco*, que tenía como ingredientes principales el maíz negro molido y la sangre de llama” (Diario Hoy, 2009). Esta bebida se ofrecía a las divinidades y se la ingería en épocas de lluvia, misma que comenzaba alrededor del mes de octubre. Moreno explica que los españoles tomaron estas bases y conformaron lo que se conoce como *colada morada*. “Los indígenas tenían poco dulce. La población mestiza y española se encargó de incorporarlo a la colada” (Diario Hoy, 2009).

El gastrónomo ecuatoriano Santiago Pazos (Agencia Pública de Noticias del Ecuador y Suramérica, 2015; Pazos-Carrillo, 2013) indica que la colada morada, que originariamente tiene antecedentes prehispánicos, posiblemente en su forma de preparación no habría tenido ninguna clase de dulce proveniente de la caña de azúcar, que es de origen europeo, y que la trajeron los españoles; deduce, por tanto, que la primera colada morada habría sido una especie de chicha morada; entonces, la colada morada pudo haberse originado de un tipo de chicha morada antigua,

que tenía un uso ritual prehispánico y que ya en el siglo XX se relacionó plenamente con la actividad religiosa de inicios de noviembre (Día de Los Difuntos) con la que se encuentra actualmente enlazada.

Corroborando esta línea del análisis, la bebida tradicional degustada anualmente en o alrededor del 2 de noviembre por la mayoría de ecuatorianos, se consume en algunos lugares casi durante todo el año. El 2 de noviembre suele encontrarse acompañada con las denominadas “guaguas” de pan (Figura 1), para mimetizar –antes que sincretizar– rituales funerarios indígenas, en los que los deudos, bajo la guía de un chamán, clavaban una muñeca tallada en madera en las tumbas de los finados. Julio Pazos, poeta, novelista y cronista e investigador culinario ecuatoriano, narra que el origen de la tradición se remonta a cuando un monje benedictino francés decidió recordar a los difuntos al día siguiente de la Fiesta de Todos Los Santos, y que luego esta práctica se declaró fiesta oficial de toda la cristiandad (Velasco, 2007).



**Figura No. 1.** La colada morada, patrimonio gastronómico.

Fotografía: Karina Villarreal.

Comenta Pazos que los soldados españoles trajeron esa devoción durante el proceso evangelizador de Conquista; no obstante, la tradición europea prescindía de colada alguna, mucho menos con el uso como ingredientes del maíz negro y morado molidos en piedra. Pazos resalta que el negro no era color de duelo de los antiguos habitantes andinos, como sí lo era para los europeos (Velasco, 2007).

La ingesta de la colada morada es una práctica muy propia del Ecuador; en Perú y Bolivia se toma chicha de jora con tortillas de maíz negro. Se empezó a denominar como “colada” a la “mazamorra morada”, probablemente porque después de cocida, se cierne la harina de maíz en cedazos (Diario El Comercio, 2012). Pero tanto se ha insistido en Ecuador con el término de colada en lugar de “mazamorra”, que ya se encuentra la palabra en el Diccionario de la Real Academia Española (2016): “Colada. sust. Cualquier materia pasada por un colador, potaje, mazamorra que se consume en el Ecuador, el 2 de nov., Día de Difuntos”.

Cabe recalcar el notable valor alimenticio de la colada morada por la variedad de sus nutrientes (Figura 2), tal como lo señala la nutricionista Teresa Montenegro (La Hora Nacional, 2011), e indica que “esta bebida está llena de vitaminas y nutrientes beneficiosos para el cuerpo humano”. Los análisis de laboratorio confirman las propiedades de la bebida, pues la planta de mortiño es rica en antioxidantes y vitaminas C y B, necesarias para regular el sistema nervioso; las frutas, como parte de los ingredientes, ayudan a fortificar los mecanismos de defensa del sistema inmunológico. A estos productos se les agrega naranjilla y harina negra, que juntos mejoran la absorción de hierro en el organismo y facilitan la absorción de las vitaminas B1, B6 y ácido fólico.

Pazos indica que la forma clásica de elaboración de la colada morada se daba a partir de la harina negra fermentada en recipientes de barro (pondos) que eran “curados”, y que la harina mezclada con agua tardaría

de 3 a 4 días en fermentarse, y que para ayudar en el proceso se colocaba un trozo de caña dulce o cáscaras de piña, pero la harina debía tener un grado de fermentación con suficiente acidez. Una vez cernida la bebida, va nuevamente al fuego donde se agrega jugo de mora, mortiño y miel (Velasco, 2007).



**Figura No. 2.** Ingredientes de la colada morada.  
Fotografía: Karina Villarreal

Pablo Cuvi, escritor y conocedor de la gastronomía ecuatoriana, considera que la colada morada representa actualmente uno de los platos más tradicionales de la cocina quiteña, porque tiene su origen en el ancestro aborigen de la sierra centro ecuatoriana, y que se mantiene la costumbre de consumirla durante el Día de Difuntos; durante siglos ha sido una preparación casera que es motivo para la reunión de la familia y en algunas localidades rurales inclusive del acto ritual de ir a comer y

beber la colada morada junto a los difuntos (MINTUR, 2015).

### ***La colada morada***

El consumo de la colada morada se remonta a hace más de 5000 años, desde que las culturas precolombinas que habitaban en los territorios de lo que hoy se denomina Ecuador, recolectaban frutas silvestres como el mortiño, las moras, las naranjillas e incluso las piñas de la zona subtropical (Gallardo, A., com. pers.). Con el transcurso del tiempo, el ritual ancestral indígena ha sufrido algunos cambios en cuanto a sus componentes gastronómicos. Para la elaboración de la colada morada – que antes se cocinaba en leña– se prescindía de la piña porque la naranjilla, fruta más fácil de conseguir en la Sierra, la podía sustituir. En tanto, su acompañante –las “guaguas” de pan– en la actualidad llevan rellenos de dulce y decoraciones externas con tintes naturales multicolores, que las vuelven más llamativas sin perder su simbolismo cultural originario.

La colada morada representa y evoca la sangre del difunto, la “guagua” de pan simboliza su cuerpo. La bebida comienza ya a consumirse días antes del Día de Difuntos. En su connotación mística y familiar, la colada tiene que ver mucho con el ámbito espiritual de la cultura andina, y es parte del patrimonio cultural inmaterial del país. Respecto a su elaboración artesanal, el Chef Juan Pablo Holguín (entrevista, 2013) dice que para prepararla “se debe ‘parar’ tres ollas al fogón: una de sabores, una de olores, y una tercera olla de colores”.

La de olores contiene yerbas; además de naranjilla y cortezas de piña. El “atado” de yerbas contiene cedrón, hierba luisa, flor de naranja, ataco, arrayán (Figura 3), que conforman una mezcla que le da aroma a la colada. La olla de sabores, extrae esencias de la mora, del mortiño y de las fresas. La olla de colores, a su vez es a base de harina de maíz morado, que una vez molido e hidratado da el color característico a la colada. El momento de la mezcla debe hacerse en el punto de cocción

oportuno, para que pueda adquirir la textura.



**Figura 3.** Plantas medicinales que se colocan en la colada morada  
Fotografía: Karina Villarreal

La colada morada tiene 24 ingredientes, entre ellos: especies secas, canela, *ishpingo*, pimienta dulce, clavo de olor, atado de hierbas medicinales que incluye *sangoracha*, maicena, harina morada, frutas, etc. Según Blanca Tibán (entrevista 2014), artesana experta en la elaboración de la colada morada, indica que esta bebida típica tiene como ingredientes fruta, guayaba y hoja de naranja. Ella indica que “sus antepasados utilizaban leña para cocinarla, pero que en la actualidad se la prepara en cocinas a gas, porque el Ministerio del Ambiente no permite la utilización de leña debido a la deforestación de los bosques. Dice que vende 70 vasos de colada por día de este producto tradicional”.

Blanca Tibán (entrevista 2014) se levanta a las cuatro de la mañana a preparar la colada morada todos los días: “no hay como guardarla de un día para otro, porque se fermenta más de la cuenta y es dañina para el consumo humano y, además, el proceso de cocción es de cinco horas” (Figura 4). Algo que caracteriza a la colada elaborada por Blanca es el sabor que otorga el dulce [nos confía el secreto: su colada es más agradable debido al uso de guayaba, esa fruta vuelve dulce a la colada, una vez suprimido el mortiño para evitar la agrura].



**Figura 4.** Recipiente con la colada morada  
Fotografía: Karina Villarreal

Ela Sicuta (entrevista 2014), otra artesana que elabora la colada morada, utiliza en la preparación ingredientes como el cedrón, la hierba luisa, la hoja de naranja, la corteza de la caña de azúcar; y, para darle sabor: corteza de la piña, canela, clavo de olor, anís estrellado e *ishpingo*. Una vez mezclados los ingredientes, se los introduce en una bolsa de lienzo

del tamaño de una almohada, en donde se los deberá hervir, para luego agregar panela de caña de azúcar; simultáneamente, en otra olla, se hace hervir la mora con la naranjilla; la harina de maíz morado se mezcla con el agua de la olla de olores y se cierne siete veces para evitar que quede el grumo de la harina de maíz morado. Finalmente, se agrega la mora. Otro secreto de la preparación de la señora Ela consiste en revolver la colada con una cuchara de madera.

Ela Sicuta (entrevista 2014) dice que oferta su producto los días viernes, sábados y domingos durante todo el año, y que vende aproximadamente veinte vasos al día. Sus ventas se incrementan en la temporada tradicional que empieza en agosto y termina el dos de noviembre, día en que se venden hasta cincuenta vasos. Su local de expendio está ubicado en la avenida Ajaví, al sur de Quito, junto a una iglesia.

De acuerdo con Andrés Gallardo (entrevista 2014), se han identificado cuatro épocas de la cocina quiteña, que ha ido evolucionando desde la época prehispánica hasta la contemporánea; al interior de las distintas etapas históricas se pudo identificar los platos que se cocinaban en cada época, así como los ingredientes que se utilizaban al momento de la cocción y del servicio; dos de estos platos que han dado fuerza identitaria son: la fanesca, preparada en marzo, y la colada morada con las “guaguas” de pan, en el Día de Difuntos.

En el Proyecto sobre Rescate de Sabores Tradicionales del Ecuador (UDLA), se identificaron los doce mejores establecimientos especializados en la comercialización y expendio de colada morada en Quito. Estos lugares contribuyen al turismo nacional, y para su selección debieron poseer, además de los permisos de funcionamiento, el distintivo “Q” exigido por el “Programa Quito Turismo”, según la ordenanza expedida para el efecto.

Los locales seleccionados se ubican, principalmente, en el sector de La Mariscal y en el Centro Histórico. Sin embargo, ni las autoridades de

cultura ni del municipio quiteño cuentan con proyectos o programas permanentes para que se mantenga esta tradición y se capaciten a las personas que expendan la colada morada en el DM Quito.

Doris Peñaherrera (entrevista 2014), jefa de Productos Turísticos de “Quito Turismo”, es la encargada de la conservación de las recetas tradicionales en la preparación de cada uno de los platos típicos de la región para mantener y visibilizar la riqueza culinaria que tiene la ciudad. El catastro levantado por “Quito Turismo” arroja aproximadamente 5000 establecimientos de expendio de alimentos y bebidas; de los cuales entre un 5 a 10% expenden colada morada entre octubre a noviembre de cada año; en la parroquia de Calderón no hay muchos locales que vendan la colada morada y más bien los vecinos del lugar mantienen esta tradición al interior de sus propias casas. Esta investigación ha detectado dos heladerías en esta parroquia que venden este producto, preparado más bien de manera artesanal.

### ***El caso de la parroquia Calderón***

Se puede inferir del estudio que la parroquia Calderón es la más entusiasta en mantener la tradición culinaria de la colada morada; en este lugar, cada 2 de noviembre se reúnen las familias para prepararla junto con las “guaguas” de pan, en un ritual que concibe a la muerte como el paso a otra vida, y que quienes habitan o se encuentran en el sepulcro aún pueden compartir con la familia un poco más, cumpliéndose un particular proceso cultural como parte del sincretismo cultural de la zona.

La tradición de compartir los alimentos con los muertos proviene de la cultura andina *kichwa*. Según el antropólogo Alfredo Almeida esta celebración es ancestral como lo demuestran los registros sobre esta práctica desde hace 2000 años, cuando los indígenas celebraban la siembra y la fertilidad, y tenían la costumbre de ofrecer comida y bebida

a sus muertos para obtener buenas cosechas. En algunas zonas rurales el 2 de noviembre existe una particular forma de orar de los indígenas, misma que combina oraciones católicas con los nombres y las cualidades positivas del difunto, lo cual está a cargo de la persona más adulta de la familia (Diario El Comercio, 2013).

Patricia Jácome (entrevista 2014), coordinadora de la Comisión de Cultura, Turismo, fiestas e Inclusión Social del gobierno parroquial de Calderón, comenta que los días primero y dos de noviembre son fechas muy representativas en la parroquia, puesto que se festeja de una forma muy diferente de lo que se acostumbra en todo el Distrito Metropolitano de Quito, ya que se tiene influencia étnica de las comunas cercanas de Llano Grande, La Capilla, Santa Anita, Oyacoto y San Miguel del Común.

Los comuneros suelen preparar el rito funerario con mucha antelación, incluso hasta la víspera del Día de Difuntos, en el que los parientes, en conjunto, realizan una suerte de inventario de la historia familiar del difunto mientras preparan los alimentos que llevarán al cementerio, tales como: mote y cuy con papas, junto con la colada morada y las “guaguas” de pan, principalmente.

Una vez que el grupo llega al cementerio, el más adulto en voz alta, le “da a conocer” al muerto sobre los diversos acontecimientos familiares transcurridos durante el año. En Calderón, tanto la colada morada como la *uchucuta* –como platos tradicionales– se degustan exclusivamente el 2 de noviembre. La *uchucuta* es ofrecida en una olla grande a todos los familiares que, en forma muy solemne, se aproximan ordenadamente para tomar de su contenido.

### ***Patrimonio cultural inmaterial, gastronomía y turismo***

De acuerdo a la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO (2003), el patrimonio cultural inmaterial o

intangible se refiere al conjunto de creaciones basadas en la tradición, expresadas por un grupo que responde a las expectativas de una comunidad en la medida en que refleja su identidad cultural y social. La lengua, la música y la danza, los juegos, las tradiciones gastronómicas, los rituales y ceremonias, las técnicas artesanales y los conocimientos astronómicos, por ejemplo, son elementos del patrimonio inmaterial.

Su acervo de conocimientos y técnicas –transmitidos de generación en generación– junto con los contenidos ideológicos son elementos cohesionadores, que fomentan la identidad en un entorno en el que también estos rasgos culturales cumplen una función social. Es lo que sucede, por ejemplo, con las tradiciones gastronómicas de un pueblo. El patrimonio alimentario o gastronómico, que es un importante componente del patrimonio intangible, no sólo tiene relación con la preparación de platos y bebidas típicas de cada región o país, también tiene un vínculo con los productos que se utilizan en su elaboración, dando apertura al patrimonio natural, cultural y alimentario, en mutua interrelación.

La colada morada se revela en la celebración de Finados como parte de ese conjunto de expresiones que materializan simbólicamente los contenidos ideológicos y que mantienen cohesionada a una comunidad, inyectándole un legítimo orgullo y un sentido de origen que actúan como orientadores de las conductas culturales en el presente. Esta bebida ceremonial, ligada a la cocina tradicional como memoria y herencia de las comunidades, genera procesos identitarios y de pertenencia que están aún vigentes en algunas parroquias rurales del Distrito Metropolitano de Quito, y es recreada constantemente en función de los nuevos contextos sociales como parte de un proceso vivo y dinámico. Esto es una resignificación permanente de la ceremonia anual.

Según Schutler, para que el turismo gastronómico se convierta en una opción para el desarrollo debe existir una buena articulación entre la producción de la materia prima, los alimentos que integran los platos y la

industria turística. La producción debe estar en condiciones de aprovisionar a los restaurantes para evitar traer productos del exterior y así dejar los beneficios en el lugar. De esa forma se evita el egreso de recursos hacia otros lugares de producción y también se evita la polución creada por los sistemas de transporte para el abasto (Schutler, 2011, p. 124).

En el DM de Quito, especialmente en sus parroquias urbanas es notoria la presencia de profesionales de la cocina y chefs internacionales, del mismo modo, todavía existen personas que se especializan en la elaboración y expendio de la colada morada (en parroquias urbanas y rurales); sin embargo, carecen de directrices, planes y estrategias para penetrar en el mercado turístico, partiendo desde el enfoque gastronómico.

Cuando el turismo llega a ofertar eventos tradicionales *in situ* en determinadas fechas del año en comunidades andinas, la tradición gastronómica puede ayudar a que estas tradiciones no se extingan, y ayudaría en el rescate de tradiciones más antiguas inclusive. En cuyo caso, turismo, patrimonio e identidad podrían actuar como un sistema que intercambia información sobre las características de las manifestaciones culturales y patrimoniales y de sus interrelaciones, entendiéndose el patrimonio inmaterial como un elemento de un proceso de construcción de identidades colectivas necesarias para la formación de los Estados nacionales.

#### **4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

Reflexionando desde lo auténtico y lo patrimonial, la colada morada constituye parte del patrimonio cultural inmaterial, alimentario y gastronómico del país, y es una bebida tradicional utilizada en contextos rituales relacionados con los difuntos. Las comunidades *kichwas* de la parroquia Calderón son mantenedoras de la tradición y de la técnica en

la elaboración artesanal de esta bebida, con diferencias mínimas en cuanto a las técnicas de preparación entre los sectores examinados.

El Día de Difuntos (2 de noviembre) permite apreciar en la Parroquia de Calderón un ritual con raíces prehispánicas llevado a cabo en un contexto luctuoso en el que los deudos acuden a los cementerios con ofrendas de alimentos y manjares que se sirven junto a la tumba. Para otras culturas, esto puede sonar algo incomprensible, pero hay que tomar en cuenta que los grupos indígenas que habitaron el Ecuador hace más de 5000 años –según su cosmovisión andina y la observación de los ciclos de la naturaleza– desarrollaron creencias propias sobre la vida y la muerte. Para ellos, la existencia de una nueva vida en el más allá era algo inobjetable.

Esta fecha conmemorativa va acompañada de la colada morada, tradición que en la actualidad ha perdido cierto valor identitario por la influencia de otras culturas foráneas de corte hegemónico. Se puede mencionar que la Parroquia de Calderón es importante en la preservación y continuidad de esta tradición gastronómica. La potencialidad de esta bebida tradicional en el ámbito turístico es inobjetable; sin embargo, todavía no es aprovechada de la mejor manera posible.

La colada morada junto a otros platos típicos como la fanesca deben ser revalorizados, por lo que deben emprenderse campañas de promoción de estos importantes platos como parte del patrimonio cultural inmaterial del país; particularmente a la colada morada debería dársele de manera urgente la importancia que merece por su valor cultural e identitario.

La ejecución de programas de capacitación en la preparación de la colada morada y en la atención al cliente, que actualmente promueve el Municipio de Ambato, podría muy bien replicarse en algunas parroquias del DM Quito, buscando la elaboración y aplicación de una guía

gastronómica relativamente estándar que contenga bebidas y platos tradicionales, sus recetas y procesos de preparación.

Se debe en este proceso conceptualizar mejor lo que es un “plato típico”, una “bebida típica”. La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, asociado a la colada morada en el DM de Quito contribuiría significativamente en lo económico, cultural y turístico, pues sentaría las bases para la creación de una posible “ruta gastronómica” que siendo bien diseñada atraería numerosos turistas nacionales e internacionales.

Finalmente, para efectuar mejor una valorización del patrimonio cultural inmaterial del país se debería impartir en las instituciones educativas de educación media y superior una cátedra relacionada con la identidad y el patrimonio culturales nacionales, de tal manera se fomentarían y revalorizarían en su verdadera dimensión los elementos claves de nuestra identidad cultural gastronómica.

## 5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Agencia Pública de Noticias del Ecuador y Suramérica. (30 de octubre de 2015). *La Colada morada es la bebida ritual y barroca del Ecuador*. Recuperado el 7 de abril de 2016 de <http://www.andes.info.ec/es/noticias/colada-morada-es-bebida-ritual-barroca-ecuador.html>.

Agencia Pública de Noticias del Ecuador y Suramérica. (2 de noviembre de 2016). *La tradicional colada morada vive en Quito con 18 ingredientes y 18 establecimientos que mantienen su vigencia*. Recuperado el 13 de abril de 2017, de <http://www.andes.info.ec/es/noticias/tradicional-colada-morada-vive-quito-18-ingredientes-18-establecimientos-mantienen-vigencia>

Diario El Comercio (26 de octubre de 2012). *La historia de la Colada Morada*. Recuperado el 07 de octubre de 2014 de

- [http://www.youtube.com/watch?v=93\\_bcS7ZzEc](http://www.youtube.com/watch?v=93_bcS7ZzEc).
- Diario El Comercio. (2013). *Quito patrimonio digital*. Obtenido de <http://patrimonio.elcomercio.com/patrimonio-contemporaneo/difuntos-de-calderon/historia#.UtHFAvTuluc>
- Diario Hoy. (25 de octubre de 2009). *Sangre de llama origen de la Colada morada*. Recuperado el 01 de diciembre de 2013, de Hoy.com.ec: <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/sangre-de-llama-origen-de-la-colada-374703.htmlhh>.
- El Ciudadano sistema de información oficial . (30 de Octubre de 2015). Colada morada bebida ancestral . Recuperado el 13 de Abril de 2017,de <http://www.elciudadano.gob.ec/colada-morada-una-bebida-ancestral/>.
- Ecuavisa (01 de noviembre de 2014). *¿Cómo nació la tradicional colada morada con las guaguas de Pan?*. Recuperado 30 de marzo de 2017 de <http://www.ecuavisa.com/articulo/noticias/nacional/87129-como-nacio-tradicional-colada-morada-guaguas-pan>
- Gallardo, C. (2011). *Festivities and Flavors of Fiestas*. Quito, Ecuador: UDLA.
- Gobierno Parroquial de Calderón. (2012). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia de Calderón*. Pichincha, Ecuador .
- La Hora Nacional. (13 de octubre de 2011). *La Colada morada, rica y nutritiva*. Recuperdo el 16 de septiembre de 2014 de La Hora: <https://www.lahora.com.ec/>
- Ministerio de Turismo Ecuador MINTUR. (2015). *Día de los Difuntos y la colada morada conserva la tradición del Ecuador*. Recuperado el 30 de marzo de 2017 de <http://www.turismo.gob.ec/dia-de-los-difuntos-y-la-colada-morada-conserva-la-tradicion-del-ecuador>.
- Municipio del DM Quito. (2012). *Calderón: cultura y sitios de interés*. Quito: Municipio de Quito.
- Pazos-Carrillo, S. (2013). *Permanencias Culturales y Culinarias Ecuatorianas en el Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz (Quito, 1850-1860) y en el Tratado de Cocina de Adolfo Gehin (Quito,*

- 1897). *Qualitas*, 2, 2-20.
- Real Academia Española. (2016). *Diccionario de la RAE*.
- Schutler, R. (2011). *Turismo y Patrimonio Gastronómico*. Buenos Aires: CIET.
- UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. París: UNESCO.
- Unigarro-Solarte, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: Fondo Editorial de la Cultura. Colección Cartografía de la Memoria, Número 4.
- Velasco, M. (31 de octubre de 2007). *La Colada morada y el mestizaje*. Recuperado el 07 de octubre de 2014 de <http://www.youtube.com/watch?v=LOeaAdzOwGY>.

## PRINCIPALES ENTREVISTAS

- Gallardo, Andrés. Docente de la Universidad de las Américas UDLA .  
Entrevista por: Karina Villarreal. Quito, 17 de junio de 2014.
- Holguín, Juan. Chef Docente de la Universidad Tecnológica Equinoccial.  
Entrevista por: Karina Villarreal. Quito, 2 de noviembre de 2013.
- Jácome, Patricia. Coordinadora de la Comisión de cultura, turismo fiestas e inclusión social, del gobierno parroquial de Calderón.  
Entrevista por: Karina Villarreal. Quito, 7 de mayo de 2014.
- Tibán, Blanca. Artesana experta en preparación de colada morada.  
Entrevista por: Karina Villarreal. Quito, 4 de junio de 2014.
- Peñaherrera, Doris. Jefe de productos turísticos de Quito Turismo.  
Entrevista por: Karina Villarreal. Quito 4 de junio de 2014.
- Sicuta, Ela. Artesana experta en preparación de colada morada.  
Entrevista por: Karina Villarreal. Quito, 9 de julio de 2014.