

# DESARROLLO DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA BASADAS EN ELABORACIONES CULINARIAS TRADICIONALES ECUATORIANAS


**Daniel Toledo Ochoa**  
*datoledo@sudamericano.edu.ec*  
*Instituto de Tecnologías Sudamericano*

## Resumen:

Ecuador posee una importante cultura gastronómica tradicional. Sin embargo, los avances en la gastronomía profesional y la globalización de las nuevas tendencias culinarias, han contribuido a generar un público demandante de propuestas gastronómicas más elaboradas pero que incluyan un enfoque hacia el producto y cultura tradicional. Es así que el objetivo de este proyecto es generar productos de innovación gastronómica basados en procesos creativos y técnicos. Esto con miras a reflejar la variabilidad y adaptabilidad de la cultura culinaria local ligadas a percepciones y destrezas de la cocina profesional actual.

El proyecto se basa en la aplicación de un proceso creativo de cinco fases que fundamentan el diseño, desarrollo, presentación y evaluación de los productos resultantes: La primera recopila información bibliográfica sobre el estado actual de la oferta gastronómica tradicional ecuatoriana; técnicas culinarias profesionales para desarrollar productos de innovación

---



gastronómica; y, conjuntamente con una entrevista semiestructurada al historiador Diego Arteaga, la conceptualización histórica, cultural y geográfica de la “colada morada y guagua de pan”. Entre la segunda y cuarta se establece el diseño; proceso de pruebas y elaboración; y estandarización de productos finales. La quinta asume la presentación y registro de reacciones del público hacia los productos y platillos resultantes del proceso de innovación.

Finalmente, se esperan resultados enfocados a la generación de propuestas de productos gastronómicos de innovación basados en elaboraciones culinarias tradicionales ecuatorianas; y el registro y análisis cualitativo de reacciones y opiniones expresadas por el público local en función a la presentación y degustación de dichos productos.

**Palabras clave:**

Innovación gastronómica, tradición ecuatoriana, colada morada, guagua de pan.

## Introducción

La actualización de la oferta gastronómica tradicional influenciada por la cocina de vanguardia se ha establecido como una tendencia regional y mundial que busca re-encantar al público, generando propuestas frescas, atractivas, que amalgamen varias técnicas culinarias y que respeta ingredientes, elaboraciones y tradiciones locales. A esta tendencia, se ha sumado la cocina tradicional ecuatoriana, con su denominada “novo cocina ecuatoriana”. Con la cual se pretende mantener la riqueza en variedad, sabores, olores y cultura de la gastronomía nacional ante el riesgo de perder vigencia con un público que demanda, cada vez más, innovación y calidad sin perder tradición (National Restaurant Association, 2018; Pesantez, 2016).

Ecuador a lo largo de los últimos quince años inició este enfoque de “reinención” de su cocina tradicional. Este proceso se ha basado en la recuperación de ingredientes, técnicas, sabores y aromas de la cocina tradicional ecuatoriana para darlos a conocer como productos renovados acorde a las tendencias actuales del arte culinario. A su vez, este pretende integrar las diferentes prácticas tradicionales culturales de acuerdo a las regiones geográficas del país (Schuback, 2016; Domínguez, 2016; Agencia Pública de Noticias del Ecuador y Suramérica, 2016).

Tras la observación a un campo de acción como la ciudad de Cuenca, se constata esta preferencia por parte de los consumidores y el turismo gastronómico de incluir platillos y elaboraciones culinarias que fusionan productos, técnicas, cultura e historia local con sus homólogos de la cocina de vanguardia mundial, presentando productos inéditos, visualmente más elaborados y que respetan la influencia de la cocina ecuatoriana. Esto se relaciona, a su vez, con el visible incremento de restaurantes de la ciudad que incluyen experiencias culinarias enfocadas en fusionar gastronomía local con las tendencias culinarias de vanguardia; con el desarrollo

de congresos, festivales y concursos gastronómicos impulsados tanto por el sector público, por parte de la academia (pública y privada) y los gremios especializados en gastronomía; así también como en el incentivo, generado por estas prácticas culinarias, a la producción agropecuaria orgánica local y su aporte con materias primas de calidad (Beltrán, 2015; Schuback, 2016).

Es así que se planteó el proyecto denominado “Galería Innovación: Colada Morada”, el cual tuvo como objetivo el desarrollo de propuestas de innovación gastronómica que tomen como punto de partida las elaboraciones tradicionales ecuatorianas de colada morada y guaguas de pan. El cual estuvo enfocado no solo a la práctica gastronómica sino a la recopilación de información e investigación; así como a la evaluación de las reacciones del público de la ciudad de Cuenca hacia estos productos.

Es preciso comprender que el desarrollo de este proyecto se basa en un proceso creativo que implica cinco fases: Investigación bibliográfica; Observación; Análisis y decisión; Laboratorio; y Presentación; con el cual es posible seguir un esquema que permita desarrollar propuestas de innovación culinaria con un diseño fundamentado. Es decir, mantener una intencionalidad de reflejar una cultura gastronómica tradicional desde los recuerdos generados por sabores, aromas y colores. Esto a través del uso tanto de las materias primas, insumos y técnicas típicas de la elaboración tradicional base (colada morada y guagua de pan), como de otras de inclusiones basadas en el estudio de la cultura adherente a esta elaboración.

## Metodología empleada

Este proyecto se desarrolló con un enfoque referenciado en la metodología Sapiens. Esta metodología, que se encuentra en desarrollo por parte del gastrónomo catalán Ferrán Adrià, se enfoca en la aplicación de cuatro procesos: Proceso creativo; de Reproducción gastronómica artesanal; Experiencial; y Comercial y de Marketing (Adrià & Pinto, 2015).

Basándose en esta premisa se planteó una secuencia lógica propia que consta de cinco fases:

**Fase 1:** Inicia con la investigación bibliográfica para la conceptualización histórica, cultural y geográfica de las elaboraciones tradicionales en las que se basan los productos de innovación (colada morada y guagua de pan).

**Fase 2:** En esta se aplica un proceso de observación y registro de las características organolépticas encontradas en las elaboraciones tradicionales y de los ingredientes que la componen.

**Fase 3:** Se realiza un análisis y toma de decisiones para el planeamiento de las propuestas de innovación gastronómica. A esta fase la respaldan cuatro etapas:

- La primera etapa revisa criterios históricos, culturales y geográficos para determinar la existencia de prácticas y productos culinarios anexos o complementarios al consumo de las elaboraciones tradicionales base.
- La segunda etapa determina la tipología del producto o platillo de innovación de acuerdo a su funcionalidad y equilibrio organoléptico deseado.
- La tercera etapa realiza una selección de ingredientes, insumos, técnicas y métodos gastronómicos.
- Finalmente, la cuarta etapa define la propuesta de innovación a ser elaborada.

**Fase 4:** Esta incluye un proceso de laboratorio gastronómico para elaborar los productos de innovación gastronómica. Esta Fase, a su vez, consta de dos etapas:

- La primera cumple con la finalidad de registrar anotaciones, descripciones y explicaciones sobre las ideas, conceptos, hipótesis y actividades realizadas en un proceso de “prueba, error, corrección”. Esta etapa se acompaña por el desarrollo de bitácoras de laboratorio como documentos de respaldo del proceso de elaboración.
- La segunda estandariza los procesos aprobados en bitácoras para generar un documento que refleje con exactitud insumos, cantidades, técnicas, temperaturas y tiempos en pos de obtener un producto final homogéneo.

**Fase 5:** Se realiza la presentación de los productos de innovación gastronómica y registro de reacciones –por parte de un público determinado– hacia dichos productos. Para esta fase, que mantuvo un enfoque cualitativo, se aplicó una encuesta a una muestra de setenta y un personas; quienes acudieron libremente, a través de una invitación, a la presentación y degustación de los productos innovados en “Galería Innovación: Colada Morada”.

Cabe mencionar que el proceso de encuesta, registro de reacciones y su posterior análisis corresponde a un tipo de estudio etnográfico cultural. Por tanto, además de la aplicación de la encuesta se lleva a cabo una observación investigativa (la cual no se limita solamente al sentido de la vista, sino a todos los sentidos). En esta se consideran las expresiones manifestadas por los asistentes en cuanto a situaciones de sorpresa, gusto, júbilo y de asombro en cuanto a aromas y sabores diversos.

De tal forma, uno de los procesos de esta investigación es la de observar las vinculaciones entre las personas asistentes y sus situaciones, experiencias o circunstancias, los eventos que suceden al paso del tiempo y los patrones que se desarrollan (Sampieri, 2014). De tal forma, el papel que se desarrolló como observadores cua-

litativos en esta investigación corresponde al de participación activa. Esto debido a que en las diversas mesas presentadas en “Galería Innovación: Colada Morada” se explicaba a los asistentes cada platillo elaborado partiendo de la receta original de la colada morada y guagua de pan.

## Conceptualización de la colada morada y guaguas de pan.

Es pertinente mencionar que para una mejor comprensión de la colada morada y guaguas de pan se debe partir de que se trata de una elaboración tradicional ecuatoriana. Esto significa que esta constituye una práctica vigente y de transmisión generacional. Sin embargo, es preciso señalar que al ser Ecuador un país con una tradición cultural mestiza, prácticas culinarias como la aquí expuesta puede mantener orígenes apegados a una identidad ancestral que se fueron puliendo hasta generar un producto “estandarizado” que se lo replicaría, posteriormente, a manera tradicional.

La colada morada y guaguas de pan es una elaboración tradicional ecuatoriana, fruto del sincretismo entre culturas indígenas andinas y españolas, la cual acompaña a la Fiesta de Fieles Difuntos cada 2 de noviembre. Esta bebida espesa, que se asemeja a una mazamorra, se compone de harina de maíz morado fermentada, frutas tanto andinas como subtropicales, condimentaciones herbales, especias traídas de la región oriental; haciendo así gala del presente mestizaje que prima en la cultura ecuatoriana (Donoso, 2011).



Colada morada y guaguas de pan.

Fuente: Ministerio de Turismo, 2015.

Sin embargo, elaboraciones y productos gastronómicos en vínculo con prácticas y costumbres hacia difuntos se han dado a lo largo de la historia no solo en el Ecuador sino en el mundo. Se puede referenciar que al menos hace 5000 años, culturas andinas precolombinas asentadas en el territorio del actual Ecuador, realizaban las primeras versiones de colada morada. Existen varias referencias hacia el cómo y con qué ingredientes se realizaba esta bebida ritual; los tres orígenes más aceptados mencionan: al sanco, elaboración a base de maíz negro y sangre de llama; la uchucuta preparada con harina de maíz, papa, frejol y achiote; y una variedad de chicha morada elaborada con maíz negro y frutos como el mortiño, mora y naranjilla (Villareal-Vera & Abad, 2014).

Es notorio que en las tres versiones está presente el maíz como materia prima principal de dichas bebidas. De acuerdo con la entrevista realizada al historiador cuencano Diego Arteaga, se puede mencionar que el uso del maíz constaba como una práctica ritual. El maíz para los pueblos precolombinos era considerado como un elemento sagrado que referenciaba, según su cosmovisión, los inicios del ser



humano. Por lo que ha de encontrarse varias elaboraciones con este producto, sobre todo bebidas fermentadas, utilizadas por sacerdotes y personalidades políticamente importantes con la finalidad de generar un “canal” entre el mundo físico y el espiritual.

Bebidas a base de maíz, como las anteriormente mencionadas, se incluían en la conmemoración a los difuntos la cual se realizaba en la “época de lluvia” en la temporada denominada Aya Marcay Quilla; la cual correspondería a los meses de octubre y noviembre en el calendario gregoriano. Conforme a la tradición, los habitantes visitaban a sus muertos e incluso los desenterraban para compartir con estos su ritual. Sin embargo, esta tradición se modifica una vez llegada e instaurada la colonia española; la cual se encarga de transformar esta práctica considerada pagana por una más integrada a los cánones de la religión cristiana. Esto da como resultado la creación de figuras antropomorfas de masa horneada las cuales cumplirían la función de difuntos y que junto a la bebida de chicha morada y fruta conformarían elementos de la celebración de finados a celebrarse los 2 de noviembre de cada año (Gallardo, 2014).

La introducción de cultivos de productos como la caña de azúcar y la comercialización de especias traídas desde España dan un giro a la producción de estas elaboraciones. La colada se vuelve una elaboración dulce y condimentada y las masas adoptan técnicas de bollería las cuales se rellenan con dulces a base de zambo para dar un contraste con el sabor salado de la masa.

No existe una fecha exacta ni un respaldo bibliográfico que documente la creación de una “receta” de la elaboración de la colada morada y guagua de pan tal y como se las conoce hoy en día. Sin embargo, se considera que desde la época republicana ha venido sufriendo cambios en su forma de elaboración así como en la adición de ingredientes según las regiones, provincias, ciudades e inclusive familias que la elaboran.

## Los sabores, aromas y colores de la colada morada y guagua de pan

Al hacer referencia a los procesos históricos que llevaron a la colada morada y guagua de pan a tener la presencia culinaria actual, es notorio que esta mantiene unos ingredientes, insumos y técnicas de elaboración establecidos como tradicionales. Mas si bien existe una variabilidad (no solo entre regiones del Ecuador sino incluso entre recetas familiares) en cuanto a cantidades, ingredientes, densidades obtenidas, grado de dulzor, rellenos para los panes, glaseados de decoración, etcétera. Es necesario delimitar cuáles son los sabores, aromas y colores que siempre están presentes, ya sea en mayor o menor medida, en estas elaboraciones.

Según documentos actuales donde se han registrado recetas de estas elaboraciones de la tradición gastronómica ecuatoriana, se consideran básicos los siguientes ingredientes:

### **Para la colada morada (Gallardo, 2014):**

- Harina de maíz negro
- Mora
- Mortiño
- Naranjilla
- Piña
- Babaco
- Frutilla
- Hojas de cedrón
- Hojas de hierba luisa
- Hojas de arrayán
- Hojas de naranjo
- Ataco o quinua de Castilla
- Clavo de olor
- Pimienta dulce o de olor
- Canela en rama
- Ishpingo
- Azúcar

**Para las guaguas de pan:**

- Harina de trigo
- Levadura
- Leche
- Azúcar
- Sal
- Huevos
- Manteca
- Anís
- Agua

El relleno, opcional, se lo puede hacer a base de jalea de zambo o guayaba.

Se decora con glasé pigmentado.



Colada morada y sus ingredientes.

Fuente: Terán, 2017.

Por tanto, mediante procesos de observación y análisis gastronómicos aplicados en este proyecto, se determinaron los siguientes registros de sabor de acuerdo a su protagonismo en las elaboraciones:



*Colada morada y sus ingredientes.*

*Fuente: Terán, 2017.*

Por tanto, mediante procesos de observación y análisis gastronómicos aplicados en este proyecto, se determinaron los siguientes registros de sabor de acuerdo a su protagonismo en las elaboraciones:

Elaboración: Colada morada		
Protagonismo del sabor	Sabores	Ingredientes
Principal	Acidez frutal.	Frutas incluidas en la elaboración.
	Dulzor.	Azúcar.
	Herbal.	Hojas de naranjo, arrayán, hierba luisa y cedrón.
Secundarios	Astringentes.	Mortiño; Ataco.
	Dulzor por condimentación.	Canela e ishpingo.
Terciarios	Pungentes.	Pimienta dulce y clavo de olor.

Tabla 1: Protagonismo de sabores en colada morada; autor: Lic. Daniel Toledo Ochoa.

Elaboración: Guagua de pan		
Protagonismo del sabor	Sabores	Ingredientes
Principal	Glúcido.	Combinación de harina, grasa y huevo.
	Dulzor.	Azúcar en masa y en glasé de decoración.
Secundario	Láctico.	Leche; anís.
	Dulzor por condimentación.	

Tabla 2: Protagonismo de sabores en guagua de pan; autor: Lic. Daniel Toledo Ochoa.

Por su parte, los olores y aromas principales percibidos en la colada morada fueron los apegados hacia lo frutal, herbal y hacia los aldehídos propios de las especias de condimentación como la canela. Así también, en la guagua de pan se obtuvieron registros con notas acres propias de la cocción de la masa, así como recuerdos anisados.

Asimismo, el característico color de la colada presenta matices granates, vino, y púrpuras. Mientras que el pan se apropia de los colores canela y crema, a más de sus decoraciones en lima, amarillo y rojo.

De este análisis se genera un marco de referencia de sabores, aromas y colores esperados. Los cuales han de ser respetados en el diseño de las propuestas gastronómicas de innovación. Con esto se pretende que al incluir características protagónicas de la colada morada y guagua de pan en productos o platillos resultantes de la innovación culinaria, estas generen un recuerdo sensorial hacia dichas elaboraciones tradicionales al momento de degustar.

## Diseño de propuestas gastronómicas de innovación

El proceso de diseño de las propuestas de innovación gastronómica partió de la identificación de prácticas y productos culinarios anexos o complementarios al consumo de las elaboraciones tradicionales base. Para lo cual se consideró una nueva investigación sobre los elementos que, a más de colada morada y guagua de pan, forman parte de la celebración del Día de los difuntos.

Por tanto, y conforme a la entrevista al historiador Diego Arteaga y la observación realizada a la celebración de Día de los difuntos en la ciudad de Cuenca, se pudo encontrar que las mencionadas elaboraciones tradicionales conforman una pequeña parte de los productos y elaboraciones que acompañan esta jornada.

Por ejemplo, en la provincia de Azuay, las “visitas” a familiares difuntos incluían productos alimenticios como hornado o fritada, mote pillo, cuy asado, frutas almibaradas, panes e inclusive bebidas alcohólicas como el “canelazo”. Esta información amplió el espectro de ingredientes e insumos con los cuales generar recuerdos gastronómicos asociados a una misma práctica cultural, el Día de los difuntos.

De tal forma, se enlistaron las siguientes materias primas bajo el nombre de “ingredientes culturalmente complementarios”:

- Cerdo
- Maíz
- Papa
- Cebolla
- Ajo
- Cebollino
- Manteca de cerdo
- Achiote
- Leche
- Quesillo
- Pimienta negra
- Comino
- Capulíes
- Durazno
- Aguardiente de caña
-

A continuación, se realizó un proceso de análisis para contrastar los ingredientes de las elaboraciones tradicionales base, los ingredientes culturalmente complementarios, y las características protagónicas de sabor, aromas y colores a representar en las propuestas de innovación. Del análisis, se decantaron tres propuestas gastronómicas: la primera enfocada en un entremés; otra en un plato fuerte; y una tercera en un postre. Esto debido a la aplicabilidad de las materias primas en cuanto a los procesos culturales que engloban a la práctica cultural del Día de los difuntos.

De esta forma, se planteó el desarrollo de un producto de panadería (en alusión no solo a la elaboración de guagua de pan, sino a la relevancia de la presencia panadera del campo de acción de este proyecto, la ciudad de Cuenca) a manera de entremés (Fundación Municipal Turismo para Cuenca, 2016). Un plato fuerte que incluya al cerdo (producto principal del hornado y la fritada) como género principal, aprovechando la versatilidad de este cárnico para asociarse con sabores dulces y ácidos. Finalmente, un postre basado en una formulación variante de un *mousse* con la cual resaltar los sabores frutales a la vez que mantenga una textura cremosa y suave, evocando la de la colada morada.

Una vez determinada la tipología de las propuestas (entremés, plato fuerte y postre) se diseñaron las siguientes propuestas:

**Propuesta 1:** *Croissant negro relleno de coulis de frutos y especias.*

Esta propuesta integra los conceptos de colada morada y guagua de pan con técnicas de panadería francesa como el hojaldrado; así como el uso de “masa madre” (tendencia de la cocina de vanguardia que, entre otros beneficios, aporta sabores con notas ácidas propias de fermentación). La masa se elaboró haciendo uso de un porcentaje de harina de maíz negro así como de especias utilizadas en la preparación de la colada morada. Por su parte, el relleno se lo realizó por medio de una técnica de *coulis* de los frutos donde se infundiona, además, los diferentes aromáti-



cos herbales propios de la colada. Lo cual resultó en un producto con una textura crocante, sabores ácidos y frutales y aromas herbales.



Elaboración de Croissant negro relleno de coulis de frutos y especias.  
Autor: Camilo Toledo Ochoa.

**Propuesta 2:** Cerdo aromatizado y flameado, acompañado de polenta, cebolla, piña asada, gel de mora, mortiño, babaco y naranjilla, y crocante de maíz morado y ají.

La propuesta de plato fuerte asocia a los ingredientes de la elaboración base con elementos propios de la cultura azuaya en función a la conmemoración de finados. A través de la utilización de diferentes versiones de los productos se obtuvo una propuesta que transmitió recuerdos de las características de la colada morada y guagua de pan hacia guarniciones y cárnicos propios de un plato fuerte. Basado en esta premisa, esta propuesta consta de:

- Carne de cerdo marinada por veinticuatro horas en aceite de maíz, cebolla, herbales y especias de condimentación de la colada morada. De esta elaboración,

tanto el cerdo como la cebolla recibieron un proceso de salteado y posterior flameado con aguardiente de caña.

- Guarnición de polenta (elaboración de origen italiano a base de sémola de maíz) con base de aceite de maíz, cebolla y leche infundada con especias y hoja de naranjo.
- Piña asada aromatizada con canela.
- Gelificación de reducción de frutas (mora, mortiño, babaco y naranjilla) y herbales (hojas de hierba luisa, cedrón y de arrayán).
- *Pâte a Cigarette con harina de maíz morado y escamas de ají.*
- 



Propuesta de montaje para plato fuerte.  
Autor: Camilo Toledo Ochoa.

**Propuesta 3:** *Mousse* de frutos rojos y herbales con *biscuit* de harina de maíz, salsa de mortiño y especias, caramelo de cedrón, y falso caviar de naranjilla y babaco.

Finalmente, la propuesta de postre planteó el uso de técnicas de repostería modificadas para realzar los sabores originales de los productos base. De esta forma, se reformuló una receta de *mousse*, reduciendo los porcentajes lácticos y potencializando sabores y aromas mediante infusiones y reducciones frutales y herbales. Se elaboró, además, un *biscuit* con piel de naranja y miel de abeja; este segundo ingrediente se incluyó como una referencia a su utilización por parte de pueblos precolombinos como endulzante y aromatizante para bebidas de ofrenda ritual. Finalmente, los crocantes de caramelo con hojas de cedrón deshidratado y las gelificaciones de naranjilla y babaco forman parte de estructuras de montaje texturizado. Esto da como resultado un postre que brinda dos experiencias diferentes al momento de consumo: una al degustar los elementos por separado, donde se los aprecia como elaboraciones de repostería clásica; y otra al degustar los elementos en conjunto, formando un balance que refleja a las elaboraciones de colada morada y guagua de pan.

## Pruebas gastronómicas, rectificaciones y estandarización de productos y platillos

Luego de definidas las propuestas, se dio paso a un proceso dentro del laboratorio gastronómico. En este proceso se organizaron brigadas de trabajo (conformadas por docentes especializados en áreas de panadería, repostería, cocina nacional y profesional, y por estudiantes cursantes de dichas cátedras) las cuales se enfocaron en la elaboración de pruebas culinarias de cada uno de los produc-

tos y subproductos incluidos en las propuestas de innovación. Las características organolépticas, los métodos y temperaturas de cocción, cantidades y gramajes fueron anotados y analizados a través de bitácoras de laboratorio. Con la finalidad de corregir anomalías o, de lo contrario, reafirmar resultados acertados.

Posterior a este proceso se inició una estructuración de montaje para las propuestas de plato fuerte y postre. Esta estructuración se basó en técnicas y normas de presentación como la E.U.P.F. (Equilibrio, Unidad, Punto focal y Flujo); teoría de colores y selección de vajilla (Fernández, 2017). Con lo cual se presentó un plato fuerte con un sistema de montaje oblicuo semi-disperso con puntos focales hacia estructuras cárnicas y herbales; esquema de colores análogo con matices cálidos; lo cual se contrastó con una vajilla redonda y blanca. Por otra parte, un postre con un sistema centralizado y punto focal en el género principal; esquema de colores complementario dividido con matices pasteles y cálidos; en contraste con una vajilla rectangular blanca.

Finalmente, se procedió a estandarizar los platos mediante una ficha estándar gastronómica. En esta se registraron los ingredientes, cantidades, procesos, tiempos y temperaturas utilizadas para la elaboración de los productos y platillos finales. Con el propósito de obtener un documento que permita replicar de forma precisa los productos y platillos finales de acuerdo a necesidades de producción futuras.

## Evento degustación y reacciones

De acuerdo a lo planteado en las fases para el desarrollo de este proyecto, se propuso un espacio a manera de evento de presentación destinado a compartir la experiencia del proceso que acompañó a la elaboración de los productos gastro-

nómicos de innovación; así como a la degustación, reacción y valoración de estos. “Galería Innovación: Colada Morada” se llevó a cabo el día 02 de noviembre de 2017 dentro del marco de la conmemoración del Día de los difuntos, en el auditorio del Museo de la Ciudad con la presencia de 71 asistentes. El evento constó de un primer momento donde se expusieron los antecedentes y objetivos del proyecto y las principales características de los productos resultantes del diseño de innovación gastronómica; y un segundo momento donde los asistentes degustaron los productos para luego expresar sus opiniones por medio de una encuesta.

Una vez aplicada la encuesta y realizada su respectiva tabulación y posterior análisis, se pudo concluir que de una muestra autoseleccionada de 71 personas (33 de sexo masculino y 38 femenino), con una edad promedio de 42 años y un rango de educación medio de tercer nivel:

- El 95% considera que productos de innovación gastronómica basados en elaboraciones tradicionales generan un importante aporte al desarrollo cultural culinario de la ciudad.
- Así también, afirma que los productos de innovación gastronómica presentados son una excelente iniciativa que refleja propuestas creativas que representan a la tradición culinaria local, haciendo visibles los cambios culturales evidenciados en una gastronomía que evoluciona.
- A su vez, la muestra estaría dispuesta a recomendar productos gastronómicos de innovación, debido a que estos rescatan productos y tradiciones gastronómicas, pero con un enfoque que analiza texturas, formas y colores con la finalidad de generar nuevas experiencias alimenticias nutritivas que salen de lo típico y que descubren una cultura dinámica y abierta hacia nuevos mercados y tendencias culinarias.

---



## Conclusiones y recomendaciones

Tras la realización de este proyecto se concluyó que el diseño y desarrollo de productos de innovación gastronómica basados en elaboraciones tradicionales deben fundamentarse en un esquema investigativo inicial. Este debe, a su vez, permitir desarrollar una propuesta que respete y sea fiel a la representación de una elaboración gastronómica tradicional, haciendo visible no solo el aspecto culinario sino la historia, cultura y geografía que engloban a la misma y que permiten su autenticidad como tal.

Los resultados obtenidos de la encuesta a la muestra de personas asistentes a la degustación son alentadores. Esto debido a que las reacciones registradas del público mostraron una favorable disposición hacia las elaboraciones presentadas en el evento “Galería Innovación: Colada Morada”, como a la propuesta de generación de productos de innovación gastronómica.

De tal forma, se considera que esta propuesta obtuvo tres segmentos de beneficiarios: el estudiantil, el docente y el público del mercado gastronómico local. Con la cual, estudiantes y docentes compartieron experiencias de aprendizaje extracurriculares enfocadas en la aplicación de técnicas y generación de productos de innovación orientados a la potencialización de materias primas locales, elaboraciones tradicionales y cultura e identidad gastronómica nacional, confirmando la validez de la innovación. A la vez que la presentación de productos como los de este proyecto expuso al público a una experiencia culinaria diferente, ampliando sus horizontes gastronómicos y posicionando las elaboraciones de vanguardia como una opción al momento de seleccionar una propuesta de alimentos y bebidas.



Finalmente, debido a la aceptación evidenciada por parte de los beneficiarios, se recomienda que el proyecto decante en una actividad secuenciada, con nuevas ediciones que reflejen la adaptabilidad de la vanguardia culinaria y que a la postre involucre la investigación y aplicación de productos de innovación basados en otras elaboraciones tradicionales.

## Referencias

- Adrià, F., & Pinto, J. M. (2015). "1SAPIENS, una metodología para comprender la gastronomía. Primera explicación (work in progress)". *Revistes catalanes amb Accés Obert*, (31), pp. 10-21.
- Agencia Pública de Noticias del Ecuador y Suramérica. (2016). *La alta cocina ecuatoriana quiere seducir al "cliente afrancesado"*. Recuperado de: <http://bit.ly/2E30vU5> (3 de enero de 2018)
- Beltrán, J. (10 de abril de 2015). "Las nuevas tendencias de la cocina ecuatoriana se muestran en un festival en Cuenca". *El Comercio*.
- Domínguez, M. d. (2016). *Investigación de la gastronomía quiteña y la tendencia de consumo en Quito*. Quito: UDLA.
- Donoso, A. M. (2011). "Colada Morada: Una Tradición Viva". *Patrimonio Cultural Inmaterial* (3), pp. 16-17.
- Fernández, M. A. (2017). *Decoración y exposición de platos: UF0072*. Málaga: Editorial CEP, S.L.
- Fundación Municipal Turismo para Cuenca. (2016). *Ruta de los Molinos y el Pan*. Cuenca: I. Municipalidad Cuenca.
- Gallardo, C. (2014). *Colada morada y guaguas de pan: la esencia de celebrar nuestras memorias*. Quito: UDLA.
- National Restaurant Association. (2018). *What's hot 2018 culinary forecast*. Washington D.C., United States of America.
- Pesantez, K. (13 de julio de 2016). "Ecuador, un destino culinario en construcción". *Vistazo*.
- Roldán, M. d. (2016). *Investigación de la gastronomía quiteña y la tendencia de consumo en Quito*. Quito: UDLA.



- Schuback, M. (13 de julio de 2016). "Gastronomía ecuatoriana, camino hacia el reconocimiento mundial". *Vistazo*.
- Villareal-Vera, K., & Abad, A. (2014). *La colada morada como patrimonio cultural gastronómico y turístico de la Parroquia Calderón, Distrito Metropolitano de Quito*. Quito: Qualitas.

## Referencias gráficas

- Ministerio de Turismo. (2015). *Día de los difuntos y la colada morada conserva la tradición del Ecuador*. Quito, Pichincha, Ecuador.
- Terán, P. "La colada morada y las guaguas de pan son dos platos típicos ecuatorianos que se ofertan con motivo del Día de los difuntos en Ecuador" y "Colada morada y guaguas de pan, una tradición con muchas variaciones". *Diario El Comercio*.