



**ESPE**  
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS  
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS,  
ADMINISTRATIVAS Y DEL COMERCIO**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y  
HOTELERA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL  
TÍTULO DE INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y  
HOTELERA**

**TEMA: FORTALECIMIENTO DEL TURISMO CULTURAL A TRAVÉS  
DEL ESTUDIO DE LA COMIDA RITUAL DESDE SU CONNOTACIÓN  
FESTIVA EN EL CANTÓN LATACUNGA PROVINCIA DE COTOPAXI**

**AUTORAS:**

**ANALUIZA VILLACIS, ESTEFANIA LUCERO  
GALLARDO TOAPANTA, EVELYN ARACELLY**

**DIRECTOR:**

**LIC. GUANOLUISA CHUQUI, JOFFRE ISMAEL**

**LATACUNGA**

**2019**



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS,  
ADMINISTRATIVAS Y DEL COMERCIO  
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y  
HOTELERA**

**CERTIFICACIÓN**

Certifico que el trabajo de titulación, **“FORTALECIMIENTO DEL TURISMO CULTURAL A TRAVÉS DEL ESTUDIO DE LA COMIDA RITUAL DESDE SU CONNOTACIÓN FESTIVA EN EL CANTÓN LATACUNGA PROVINCIA DE COTOPAXI”**, fue realizado por las señoritas **ANALUIZA VILLACIS, ESTEFANÍA LUCERO** y **GALLARDO TOAPANTA, EVELYN ARACELLY**, el mismo que ha sido revisado en su totalidad, analizado por la herramienta de verificación de similitud de contenido; por lo tanto cumple con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, razón por la cual me permito acreditar para que lo sustenten públicamente.

Latacunga, 27 de Junio del 2019



---

Lic. Guanóluisa Chuqui, Joffre Ismael  
**DIRECTOR DEL PROYECTO**



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS,  
ADMINISTRATIVAS Y DEL COMERCIO  
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y  
HOTELERA**

**AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD**

Nosotros, **ANALUIZA VILLACIS, ESTEFANÍA LUCERO y GALLARDO TOAPANTA, EVELYN ARACELLY** declaramos que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: **“FORTALECIMIENTO DEL TURISMO CULTURAL A TRAVÉS DEL ESTUDIO DE LA COMIDA RITUAL DESDE SU CONNOTACIÓN FESTIVA EN EL CANTÓN LATACUNGA PROVINCIA DE COTOPAXI”**, es de nuestra autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, respetando los derechos intelectuales de terceros y referenciando las citas bibliográficas.

Consecuentemente el contenido de la investigación mencionada es veraz.

Latacunga, 27 de Junio del 2019

  
\_\_\_\_\_  
Analuiza Villacis, Estefania Lucero

C.C.: 050397394-3

  
\_\_\_\_\_  
Gallardo Toapanta, Evelyn Aracelly

C.C.: 050379498-4



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS,  
ADMINISTRATIVAS Y DEL COMERCIO  
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y  
HOTELERA**

**AUTORIZACIÓN**

Nosotros, **ANALUIZA VILLACIS, ESTEFANÍA LUCERO** y **GALLARDO TOAPANTA, EVELYN ARACELLY**, autorizamos a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar en el repositorio institucional el presente artículo académico titulado “**FORTALECIMIENTO DEL TURISMO CULTURAL A TRAVÉS DEL ESTUDIO DE LA COMIDA RITUAL DESDE SU CONNOTACIÓN FESTIVA EN EL CANTÓN LATACUNGA PROVINCIA DE COTOPAXI**”.

Cuyo contenido, ideas y criterios son de nuestra autoría y responsabilidad.

Latacunga, 27 de Junio del 2019



Analuiza Villacis, Estefanía Lucero

C.C.: 050397394-3



Gallardo Toapanta, Evelyn Aracelly

C.C.: 050379498-4

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo de titulación, está dedicado a mis amados padres, Segundo Analuiza y María Villacis; ya que son el pilar fundamental en mi vida y apoyo incondicional en mi formación académica, dedico también mi arduo trabajo a mis diez adorados hermanos (Franklin, Alex, Lourdes, Marcia, Hector, Sixto, Narcisa, Oscar, Tania y Tatiana), que han sido mi ejemplo y fuerza para seguir adelante.

Finalmente dedico a mi amado novio Francisco Zambrano, quien con sus palabras de aliento no me dejó decaer para que siguiera adelante.

Estefanía Lucero

## **DEDICATORIA**

A mi ángel que está en el cielo mami Emmita quien día tras día guía mi camino y me da la fortaleza necesaria para seguir adelante, a pesar de que ya no esté a mi lado siento en todo momento su hermosa presencia.

A mi madre Mónica Patricia, pilar fundamental de mi vida, ejemplo de fortaleza y perseverancia ante las adversidades de la vida, quien me ha demostrado su amor y comprensión en todas las etapas de mi existencia, celebrando mis éxitos y apoyándome en los momentos más difíciles.

A mi compañero de vida Darío José por su amor, apoyo incondicional y por ser la fuerza e inspiración de cada día.

Evelyn Aracelly

## AGRADECIMIENTO

Dios gracias por darme salud, vida y sabiduría a lo largo de mis estudios. Deseo agradecer a varias personas que me impulsaron a obtener este triunfo, entre ellas en primer lugar a mi ángel de cielo a usted papito, por el tiempo que estuvo, compartiendo conmigo sus experiencias, conocimientos, amor y consejos, para no darme por vencida en esta difícil trayectoria que se convirtió sin su presencia, a usted mamita que sin su esfuerzo, trabajo, comprensión y amor no hubiera concluido esta meta, en segundo lugar agradezco a mis hermanos, quienes con su ejemplo me originaron un inquebrantable espíritu de trabajo.

Para continuar quiero agradecer a mis queridos y divertidos sobrinos, quienes con sus ocurrencias diarias alegraron mis días difíciles. Como no agradecer al amor de mi vida, por brindarme su tiempo y un hombro para descansar.

Agradezco a mi compañera de tesis Evelyn Gallardo quien se ha convertido en mi mejor amiga, hermana y confidente fiel todos estos años de estudio, por aconsejarme, darme su mano en cada caída para lograr levantarme y brindarme una amistad verdadera.

Quiero agradecer también a mis mejores y locos amigos: Fernanda, Belén, y Víctor, por permitirme aprender más de la vida a su lado, estar conmigo en tiempos difíciles secando mis lágrimas y haciendo todo lo posible para sacarme una sonrisa.

De igual manera agradezco a cada una de las autoridades y representantes de las parroquias rurales y urbanas que conforman el cantón Latacunga, quienes fueron de vital importancia y ayuda para realizar el trabajo de investigación.

Y por último y no menos importante agradezco infinitamente, a mi director de tesis Lic. Ismael Guanoluisa, por el tiempo que me dedicó para compartir sus conocimientos, ser el mentor y pilar fundamental para la elaboración de este gran proyecto de titulación, simplemente si su instrucción profesional no se habría logrado.

Estefanía Lucero

## AGRADECIMIENTO

A Dios por darme la vida y la sabiduría para cumplir cada una de las metas y anhelos propuestos y sobre todo por bendecirme con mi familia, seres excepcionales con un hermoso corazón.

A mi madre Mónica Patricia por darme su apoyo incondicional, su amor y sus consejos; por ser ejemplo de valentía y tenacidad, le agradezco infinitamente por todo el esfuerzo que realiza diariamente para que pueda cumplir mis metas.

A mi abuelito Rodrigo, mis tíos Emmita, Susi, María, Xavier, mis primos hermanos Danny y Ariel por brindarme su cariño, apoyo incondicional y principalmente por ser parte de mi vida, muchas gracias por todo querida familia.

A mi compañero de vida, viajes y conciertos Darío, por la comprensión, apoyo y sobre todo por ser la fuerza de cada día, gracias por todo el amor, risas y momentos compartidos, sin duda es el inicio de un nuevo viaje juntos por el universo.

A mi compañera de tesis Estefanía Analuiza, mejor amiga y hermana, por formar parte de mi vida y por confiar en este proyecto de investigación en donde juntas aprendimos nuevas cosas y compartimos gratos momentos llenos de esfuerzo, constancia y perseverancia, lo que permitió cumplir nuestros sueños y anhelos.

A nuestro director de tesis Lic. Ismael Guanoluiza, profesional a carta cabal, inspiración dentro del campo gastronómico, mis más sinceros agradecimientos por compartir sus conocimientos y experiencias, y sobre todo por el apoyo e interés puesto en la realización del trabajo de titulación.

A mis amigos Belén, Erika, Fernanda y Víctor, por compartir gratas experiencias y momentos únicos de la etapa universitaria que llevaré en mi corazón.

Y finalmente a todas las personas que de una u otra manera nos brindaron sus conocimientos y apoyo en la realización del proyecto de investigación, muchas gracias por su gran aporte.

Evelyn Aracelly



## ÍNDICE DE CONTENIDOS

<b>CERTIFICACIÓN.....</b>	<b>i</b>
<b>AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD.....</b>	<b>ii</b>
<b>AUTORIZACIÓN.....</b>	<b>iii</b>
<b>DEDICATORIA.....</b>	<b>iv</b>
<b>DEDICATORIA.....</b>	<b>v</b>
<b>AGRADECIMIENTO.....</b>	<b>vi</b>
<b>AGRADECIMIENTO.....</b>	<b>vii</b>
<b>ÍNDICE DE CONTENIDO.....</b>	<b>viii</b>
<b>ÍNDICE DE TABLAS.....</b>	<b>xiii</b>
<b>ÍNDICE DE FIGURAS.....</b>	<b>xviii</b>
<b>RESUMEN.....</b>	<b>xix</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>xx</b>

## CAPÍTULO I

### GENERALIDADES

1.1.	Antecedentes .....	1
1.2.	Planteamiento del problema .....	3
1.3.	Formulación del problema.....	6
1.4.	Justificación e Importancia.....	6
1.5.	Objetivos del Estudio .....	7
1.5.1.	Objetivo General .....	7

1.5.2.	Objetivos Específico.....	7
--------	---------------------------	---

## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

2.1.	Turismo .....	8
2.2.	Tipos de turismo .....	10
2.3.	Cultura .....	12
2.4.	Turismo Cultural .....	14
2.4.1.	Perfil de turista cultural .....	15
2.5.	Gastronomía .....	16
2.5.1.	Turismo Gastronómico.....	17
2.5.2.	La gastronomía, elemento motivador del viaje en el turismo .....	19
2.5.3.	Gastronomía: Patrimonio cultural inmaterial .....	20
2.6.	Relación entre turismo cultural y gastronomía.....	21
2.7.	Historia de la cocina ecuatoriana.....	22
2.8.	Cocina Prehispánica .....	23
2.9.	Cocina Colonial.....	24
2.10.	Cocina Republicana.....	25
2.11.	Cocina Contemporánea .....	26
2.12.	Comida tradicional en el mundo .....	27
2.13.	Cocina Tradicional Mexicana .....	27

2.13.1	Cocina Tradicional Francesa .....	28
2.13.2.	Cocina Tradicional Peruana .....	29
2.14.	Cocina tradicional Iberoamérica .....	29
2.15.	Comida tradicional en el Ecuador .....	30
2.16.	Clasificación de la comida tradicional en el Ecuador .....	31
2.16.1.	Comida festiva.....	31
2.16.2.	Comida cotidiana.....	32
2.16.3.	Comida ritual .....	34
2.17.	La comida barroca y ritual.....	35
2.18.	La religiosidad y el calendario festivo .....	36
2.19.	Festividades Religiosas .....	38
2.19.1.	La Mama Negra.....	38
2.20.	Gastronomía Tradicional .....	40
2.20.1.	Chugchucaras .....	40
2.20.2.	Allullas .....	41
2.20.3.	Queso de hoja .....	41
2.21.	Fundamentación Legal .....	42

### **CAPÍTULO III**

#### **DIAGNÓSTICO**

3.1.	Generalidades del Cantón Latacunga .....	46
------	--	----

3.2.	Historia .....	47
3.3.	Atractivos Turísticos .....	48
3.4.	Variables.....	48
3.5.	Marco metodológico.....	48
3.5.1.	Enfoque .....	48
3.5.2.	Tipos de Investigación.....	49
3.5.3.	Diseño de la Investigación .....	50
3.5.4.	Población y muestra .....	51
3.1.	Respaldo bibliográfico .....	53
3.2.	Fichas de registro de actos festivos y patrimonio gastronómico del cantón Latacunga. ....	55
3.2.1.	Parroquia de Eloy Alfaro.....	56
3.2.2.	Parroquia Ignacio Flores .....	67
3.2.3.	Parroquia Juan Montalvo.....	79
3.2.4.	Parroquia La Matriz.....	90
3.2.5.	Parroquia de San Buenventura .....	103
3.2.6.	Parroquia de Aláquez .....	115
3.2.7.	Parroquia de Belisario Quevedo .....	127
3.2.8.	Parroquia Guaytacama .....	138
3.2.9.	Parroquia Joseguango Bajo .....	151
3.2.10.	Parroquia Mulaló .....	164

3.2.11.	Parroquia Once de Noviembre .....	177
3.2.12.	Parroquia de Poaló.....	189
3.2.13.	Parroquia Pastocalle .....	200
3.2.14.	Parroquia Tanicuchí .....	212
3.2.15.	Parroquia Toacaso .....	224

## **CAPÍTULO IV**

### **ESTRATEGIAS PARA EL FORTALECIMIENTO DEL TURISMO CULTURAL EN EL CANTÓN LATACUNGA**

4.1.	Fase 1 de definición:.....	237
4.2.	Fase 2 de conformación del grupo de informantes.....	239
4.3.	Fase 3 de ejecución de las rondas de consulta: .....	240
4.4.	Fase 4 de resultados.....	241

<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>248</b>
--------------------------	------------

<b>RECOMENDACIONES.....</b>	<b>251</b>
-----------------------------	------------

<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>256</b>
--	------------

<b>ANEXOS.....</b>	<b>260</b>
--------------------	------------

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1.</b> Recetas que pertenecen a la comida festiva en la actualidad. ....	32
<b>Tabla 2.</b> Advocaciones Religiosas.....	37
<b>Tabla 3.</b> Generalidades del cantón Latacunga.....	46
<b>Tabla 4.</b> Atractivos del cantón Latacunga.....	48
<b>Tabla 5.</b> Respaldo Bibliográfico ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos.....	53
<b>Tabla 6.</b> Respaldo Bibliográfico ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico del cantón Latacunga.....	54
<b>Tabla 7.</b> Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Eloy Alfaro.....	57
<b>Tabla 8.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Eloy Alfaro.....	60
<b>Tabla 9.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Eloy Alfaro.....	63
<b>Tabla 10.</b> Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Ignacio Flores.....	68
<b>Tabla 11.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Ignacio Flores.....	72
<b>Tabla 12.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Ignacio Flores.....	75
<b>Tabla 13.</b> Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Juan Montalvo.....	80
<b>Tabla 14.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la	

parroquia Juan Montalvo.....	83
<b>Tabla 15.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Juan Montalvo.....	86
<b>Tabla 16.</b> Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia La Matriz.....	91
<b>Tabla 17.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia La Matriz.....	96
<b>Tabla 18.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia La Matriz.....	99
<b>Tabla 19.</b> Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia San Buenaventura.....	104
<b>Tabla 20.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia San Buenaventura.....	108
<b>Tabla 21.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia San Buenaventura.....	111
<b>Tabla 22.</b> Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Aláquez.....	116
<b>Tabla 23.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Aláquez.....	120
<b>Tabla 24.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Aláquez.....	123
<b>Tabla 25.</b> Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Belisario Quevedo.....	128
<b>Tabla 26.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la	

parroquia Belisario Quevedo.....	131
<b>Tabla 27.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Belisario Quevedo.....	134
<b>Tabla 28.</b> Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Guaytacama.....	139
<b>Tabla 29.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Guaytacama.....	144
<b>Tabla 30.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Guaytacama.....	147
<b>Tabla 31.</b> Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Joseguango Bajo .....	152
<b>Tabla 32.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Joseguango Bajo .....	156
<b>Tabla 33.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Joseguango Bajo .....	159
<b>Tabla 34.</b> Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Mulaló .....	164
<b>Tabla 35.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Mulaló .....	170
<b>Tabla 36.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Mulaló .....	173
<b>Tabla 37.</b> Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Once de Noviembre.....	178
<b>Tabla 38.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la	



parroquia Once de Noviembre .....	181
<b>Tabla 39.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Once de Noviembre .....	184
<b>Tabla 40.</b> Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Poaló.....	189
<b>Tabla 41.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Poaló.....	193
<b>Tabla 42.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Poaló.....	196
<b>Tabla 43.</b> Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Pastocalle .....	200
<b>Tabla 44.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Pastocalle .....	205
<b>Tabla 45.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Pastocalle .....	208
<b>Tabla 46.</b> Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Tanicuchí.....	213
<b>Tabla 47.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Tanicuchí.....	217
<b>Tabla 48.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Tanicuchí.....	220
<b>Tabla 49.</b> Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Toacaso.....	225
<b>Tabla 50.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la	

parroquia Toacaso .....	229
<b>Tabla 51.</b> Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Toacaso.....	232
<b>Tabla 52.</b> Actores principales del taller de trabajo .....	238
<b>Tabla 53.</b> Matriz FODA .....	242
<b>Tabla 54.</b> Matriz FODA cruzada.....	244
<b>Tabla 55.</b> Estrategias para el fortalecimiento del turismo cultural del cantón Latacunga....	247

**ÍNDICE DE FIGURAS**

<b>Figura 1.</b> Comida cotidiana .....	34
<b>Figura 2.</b> Línea de Tiempo de la Historia del cantón Latacunga .....	47
<b>Figura 3.</b> Grupos de trabajo para el taller .....	240

## RESUMEN

El presente trabajo de titulación fue desarrollado con la finalidad de estudiar la comida ritual desde su connotación festiva para el fortalecimiento del turismo cultural en el cantón Latacunga provincia de Cotopaxi, para lo cual es de gran importancia la realización de una fundamentación teórica que sustente la información recolectada y la misma que permite entender con mayor facilidad la investigación propuesta con relación al turismo cultural y la comida ritual. Posterior a esto se genera un diagnóstico de la situación actual de la comida ritual y su relación con la festividades religiosas de las parroquias urbanas y rurales que conforman el cantón Latacunga, mediante la constatación en el campo y el registro de fichas de la gastronomía enfocada principalmente a la comida ritual y ficha de registro de las festividades religiosas, diseñado por el Ministerio de Cultura y Patrimonio e investigadores locales. Dando como resultado la relación que tienen la comida y bebida ritual con la festividad religiosa en base a este diagnóstico se procede a la elaboración de estrategias para el fortalecimiento del turismo cultural, empleando el método Delphi, puesto que es una técnica de obtención de información, basada en la consulta a expertos de un área, con el fin de obtener la opinión de consenso más fiable del grupo consultado, método que aporta con ideas principales para la realización de la matriz FODA cruzada y por consiguiente se desarrolla estrategias destinadas a la promoción y difusión de las festividades religiosas, comida y bebida ritual de las parroquias urbanas y rurales de Latacunga.

### **PALABRAS CLAVE:**

- **TURISMO CULTURAL - LATACUNGA**
- **FESTIVIDADES RELIGIOSAS**
- **PATRIMONIO CULTURAL - LATACUNGA**
- **COCINA TRADICIONAL**

## **ABSTRACT**

The present certification writing has as an object to study the ritual food with a festive connotation for the strengthening of the cultural tourism in Latacunga canton in the Cotopaxi parish. It's so this realization has a big importance to a theoretical foundation that sustains the information collected and the same allows to understand in easy ways the investigation in relation to the cultural tourism and ritual food. After this a diagnostic is generated from the ritual food and its relationship With the religious festivities of the urban and rural parishes that shape Latacunga canton, though the verification in the country and the file register of the gastronomy mainly focused in the ritual food and the file register of religious festivities designed by the ministerio de cultura y patrimonio and local investigators. As a result the relationship that food and ritual drinks have With the religious festivities based in this diagnostic we proceed to realize strategies for the strengthening of cultural tourism, using the Delphi method, this is obtaining tecnic of information, based in the query of experts in this area, With the purpose of obtain the opinion of consensus It has to be trustfull by the consulted group, this method that gives principal ideas to the making of the FODA matrix cross. And following It is developed With strategies destined to the promotion and difusion of religious festivities, food and ritual drinks of the urban and rural parishes of Latacunga.

### **KEYWORDS:**

- **CULTURAL TOURISM - LATACUNGA**
- **RELIGIOUS FESTIVITIES**
- **CULTURAL HERITAGE - LATACUNGA**
- **TRADICIONAL COOK**

## CAPÍTULO I

### 1. GENERALIDADES

#### 1.1. Antecedentes

Para desarrollar la presente investigación se considerará varios proyectos de carácter científico, los mismos que aportaran con información valiosa a la temática; tal es el caso de la tesis de (Good, 2013), quien forma parte de la Escuela Nacional de Antropología e Historia de México, con el tema “Usos de la comida ritual entre nahuas de Guerrero”, quien detalla como resultado de su ardua investigación el complejo papel de la comida, así también demuestra que los habitantes de muchas comunidades rurales y barrios urbanos mantienen una visión propia de la persona, del pueblo, y del mundo natural, opuesta a la ideología del poder hegemónico de una economía de mercado donde circulan los bienes y el trabajo como mercancías abstraídas de las relaciones sociales. Es así que la indagación esta basa en datos reales, los cuales fueron extraídos del trabajo de campo en comunidades nahuas del estado de Guerrero, después de explorar algunos significados locales detrás de estas prácticas, se propone que el uso ritual de la comida puede ser un espacio de resistencia cultural si este es ubicado en las prácticas en el contexto de los cambios que está viviendo la sociedad mexicana en la actualidad.

Así también, para obtener información confiable se toma en cuenta el proyecto de titulación de (Mazzetto, 2013), perteneciente a la Universidad de París I Panteón-Sorbona, con el tema “La comida ritual en las fiestas de las veintenas mexicas: un acercamiento a su tipología y simbolismo”, donde desarrolla una reflexión inteligente en el estudio de la comida ritual,

realizada en el marco del calendario solar y ritual mexicana. La forma, los colores y los ingredientes que componían los alimentos reservados a los dioses guardaban una estrecha relación con ellos, siendo a veces representaciones de su naturaleza y de sus ámbitos de acción.

Así mismo, algunas clases de difuntos compartían determinadas tipologías de comida con ciertos dioses, puesto que se trataba de seres sobrenaturales temibles cuya muerte había decretado su pertenencia a las escoltas solares o acuáticas. La comparación con las prácticas culinarias y la clasificación de los productos alimenticios de las actuales comunidades indígenas datos que se tomaron en cuenta en el desarrollo de este estudio, a su vez, puede constituir un enfoque extremadamente enriquecedor. En efecto, permitirá tener un conocimiento mucho más completo del simbolismo religioso de la comida ritual de las antiguas culturas mesoamericanas.

Por otra parte la investigación que aportará con lineamientos para el estudio de la comida tradicional ritual corresponde a (Pazos S. , 2010), quien es parte de la Universidad Andina Simón Bolívar Sede en Ecuador, con el tema “Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación”. Los resultados obtenidos de este trabajo fueron que muchos de los platos de la cocina tradicional están influenciados por el estilo barroco, incluso la cocina cotidiana tradicional (que está en continua transformación) posee todavía alguna de estas influencias, de igual manera la mayoría de los platos barrocos que se practican en la actualidad son catalogados como cocina ritual mestiza; una de sus características es la práctica de éstos dentro del calendario cristiano católico.

Por consiguiente se a generando además un diagnóstico de la situación actual de la comida ritual en las comunidades indígenas existentes en el país, mediante la constatación en el campo, lo cual permitió conocer los platos existentes, la variedad gastronómica que poseen las comunidades; y a su vez se pudo establecer un primer acercamiento en términos de revitalización.

## 1.2. Planteamiento del problema

La cocina tradicional ritual en el mundo se caracteriza por sus exquisitos platillos, sumamente elaborados, que llevan más de siete ingredientes que amalgama sabores y olores representativos de la gastronomía, además está enmarcada por las prácticas cotidianas religiosas, su estrecha relación con las fiestas rituales, proponiendo el tipo de alimento que debía o no consumirse, así como el protocolo en la mesa. Las recetas de la cocina barroca ritual incluyen una gran variedad de alimentos y condimentos, por lo que su principal finalidad es la gama de mezclas entre sabores, texturas y presentaciones. Es importante destacar que la cocina ritual consiste en combinar herencia e innovación, estabilidad y cambio, elaboración y creación, produciendo así un nuevo significado social apoyándose en el pasado y elaborando identidad.

El análisis de los procesos de la cocina ritual pone sobre la mesa la cuestión de la continuidad o discontinuidad entre pasado, presente y futuro, poniendo así de manifiesto las problemáticas de construcción cultural e identitaria de las sociedades. En efecto, enraizados en un territorio, en el espacio y en el tiempo, la cambiante cultura alimentaria de un territorio nos revela los estados y las mentalidades de la sociedad en la que se despliega.



Constituye en parte, por supuesto, la herencia de los que han vivido en este territorio antes que nosotros, y es el testimonio de prácticas alimentarias y festividades religiosas anteriores, que se manifiestan a través de recetas propias en conmemoración a una festividad propia de un sector, costumbres y creencias específicas. En México, por ejemplo, la comida ritual está inmersa en las prácticas rituales determinadas por sus actores, como es el caso de los rituales de petición de lluvia entre los nahuas de la Montaña de Guerrero, donde la comida es utilizada para componer las ofrendas y además tiene un papel primordial en los bailes. Mientras que, desde la perspectiva indígena, las divinidades destinatarias del ritual tienen hambre al igual que los humanos y por tal razón tienen que ser nutridas a través de la comida ritual.

En Ecuador la comida ritual está estrechamente relacionada con la religiosidad y el calendario ritual, especificando que muchos platos se realizan con el propósito de acompañar las actividades religiosas por lo que estos alimentos son denominados comida ritual mestiza, además esta comida tiene un estilo barroco lo que significa que estos alimentos poseen muchos ingredientes como especias, los sabores se mezclan entre sal-dulce, picante-dulce, etc. Ciertos productos dentro de la receta de la comida ritual poseen una fuerte carga simbólica, es decir el alimento generalmente se convierte en sagrado.

La comida ritual está ligada al sistema económico, familiar y cultural, pues lo patrimonial lo entendemos como la herencia cultural y natural que trae consigo cada alimento y cada plato que consumimos. Por otra parte, (Pazos S. , Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación. , 2010) menciona que la cocina tradicional y sus derivaciones siempre se encuentran en continuo cambio y que existen diferentes memorias y comunidades en una región

determinada, por lo cual el patrimonio intangible se diversifica y se muestra en múltiples manifestaciones. Estas formas de comida están vinculadas con las tradiciones y las costumbres de cada pueblo, además no tiene finalidad de imponer un tipo de cocina tradicional sino de aceptar su multiplicidad.

Los diferentes factores sociales y culturales han generado un cambio significativo en la vida de la población, dejando atrás las costumbres y tradiciones de sus antiguas generaciones como es el caso de la comida ritual y las festividades religiosas que han ido perdiendo espacio en la actualidad. El cantón Latacunga es conocido por su cultura, tradición y costumbres, posee atractivos naturales y manifestaciones culturales en las que resaltan su exquisita gastronomía y su legado frente a las celebraciones religiosas propias del cantón. Las fuentes de información referente al patrimonio cultural gastronómico y festividades religiosas son pocas, reiterando de esta manera que se ha dejado a un lado la esencia de la identidad del pueblo latacungueño.

Por esta razón se ha generado un alto grado de desinterés por parte de los mismos pobladores, debido a que no se interesan en conocer su origen e identidad cultural, lo cual podría dar paso a que la comida ritual del cantón vaya desapareciendo con el pasar de los años, hasta el punto del olvido total, por esta razón es de gran importancia documentar las manifestaciones culturales gastronómicas, representadas en la comida ritual de la localidad así como sus festividades religiosas y de esta manera identificar su importancia, además de conservar el legado culinario e impulsarlo a través del turismo cultural de las diferentes parroquias del cantón Latacunga.

### 1.3. Formulación del problema

¿Cómo el estudio de la comida ritual desde su connotación festiva aporta al fortalecimiento del turismo cultural?

### 1.4. Justificación e Importancia

La presente investigación es de gran interés puesto que se intenta realizar un estudio exhaustivo acerca de la comida ritual desde su connotación festiva en el cantón Latacunga, entendiéndose que desde un aspecto teórico aportará con información actualizada en relación a las festividades religiosas que se celebran en las distintas parroquias tanto urbanas como rurales del cantón de igual manera dar a conocer sobre la comida ritual que se prepara para dichas celebraciones.

De igual manera será importante puesto que se realizara una indagación integra de las costumbres, tradiciones, técnicas e ingredientes utilizados en la preparación de la comida ritual y determinar si hasta la actualidad se conserva la comida como en la antigüedad o ha sufrido algún cambio, lo cual propiciara un mejor entendimiento de la relación que tiene las festividades religiosas con la comida que se prepara para dicho festejo y el gran significado que este posee.

Así también aportará metodológicamente a nuevas investigaciones que busquen profundizar en dicho tema o como base para otros sectores que poseen las mismas características, en este sentido servirá como un apoyo para conocer aspectos o resultados que antes no se conocían de la comida ritual y por último, permitirá proporcionar ideas e hipótesis a nuevos estudios que se pretendan realizar.

Es oportuno recalcar que en la actualidad no existen proyectos de investigación sobre la temática en el país, es por ello que los estudiantes se han interesado en desarrollar el tema propuesto, ya que el cantón Latacunga y sus parroquias que lo conforman cuentan con diversas manifestaciones culturales muy importantes para la identidad cultural que hoy en día ya no se valoran o han perdido interés por parte de las autoridades o por los mismos habitantes.

### 1.5. Objetivos del Estudio

#### 1.5.1. Objetivo General

Estudiar la comida ritual desde su connotación festiva para el fortalecimiento del turismo cultural en el cantón Latacunga provincia de Cotopaxi.

#### 1.5.2. Objetivos Específico

- Establecer la fundamentación teórica y metodológica sobre la comida ritual desde su connotación festiva y el fortalecimiento del turismo cultural.
- Investigar la estrecha relación que tiene la comida ritual con las festividades religiosas que se realizan en el cantón Latacunga mediante métodos y técnicas de investigación.
- Elaborar estrategias para el fortalecimiento del turismo cultural en el cantón Latacunga.

## CAPITULO II

### 2. MARCO TEÓRICO

El presente capítulo tiene como finalidad presentar las referencias bibliográficas que respaldarán la investigación. Las cuales se dividen en dos temáticas principales las cuales son: turismo cultural y comida ritual.

#### 2.1. Turismo

Para entender la palabra turismo se adquirió varias definiciones de diversos autores los cuales se presentan a continuación:

Según La (Organización Mundial del Turismo, 2016):

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de personas de un lugar a otro que se encuentran fuera de su lugar habitual por motivos personales, negocios, educación y recreación. Estas personas se denominan turistas, visitantes, residentes o excursionistas; el turismo tiene que ver con sus actividades, de las cuales algunas implican un consumo turístico.

Al respecto, Burkart y Medlik (1981) señala que “el turismo son los desplazamientos cortos y temporales de la gente hacia destinos fuera del lugar de residencia y de trabajo, y las

actividades emprendidas durante la estancia en esos destinos” Citado en (Crosby & Moreda, 1996, pág. 10).

Así también, Mathieson y Wall (1982) alude que “el turismo es el movimiento temporal de la gente, por períodos inferiores a un año, a destinos fuera del lugar de residencia y de trabajo, las actividades emprendidas durante la estancia y las facilidades creadas para satisfacer las necesidades de los turistas” Citado en (Crosby & Moreda, 1996, pág. 10).

Al analizar todas las conceptualizaciones se concluye que, el turismo es la actividad que consiste en el traslado de una o varias personas de un lugar a otro, distinto a su lugar habitual de residencia o laboral, con finalidad económica, recreativa, ocio y esparcimiento; la estadía del viajero en los lugares de atracción y relajamiento debe ser corto y transitorio.

El turismo no solo ayuda a la recreación del individuo sino que aporta directamente con plazas de trabajo al país, ciudad, región o comunidad que lo desarrolla, ya que un visitante para trasladarse a lugares de interés requiere satisfacer sus necesidades de alimentación, alojamiento, recreación, entre otras, es allí donde juegan un papel importante hoteles, restaurantes, transporte terrestre, fluvial, marítimo y aéreo, que abren a diario plazas de trabajo para dar un mejor servicio al turista con la finalidad de que la estadía de dicho sujeto sea placentera y de calidad.

Es así como el turismo aporta al desarrollo económico de varios países, mejora la calidad de vida de los habitantes y es promotor de la marca país pues si el turismo no existiese los países como Ecuador, Perú, Bolivia, Brasil, entre otros no fueran conocidos a nivel mundial y por ende no fueran visitados por extranjeros.

## 2.2. Tipos de turismo

A continuación se presenta una breve descripción de los tipos de turismo más conocidos e importantes a nivel mundial:

Turismo de sol y playa: (Amores, 2012) afirma que “Es un producto propio de la sociedad urbana e industrial cuyas características principales son entre otras un turismo de gran escala, concentrado desde el punto de vista de la oferta y masificado desde el punto de vista de la demanda”.

Este tipo de turismo se desarrolla en zonas urbanas y tiene como finalidad aprovechar la gran oferta turística que provee un clima tropical típico de playa, la acogida que tiene este turismo es cada vez más amplio por lo que la demanda crece y la oferta fluye dejando así réditos económicos altos en estas zonas.

Turismo naturalista: “Es realizado por las personas que se sienten atraídas o motivadas para conocer, disfrutar o estudiar un recurso natural de un destino. Según sea el grado de interés y de identificación con este recurso, así será el nivel de especialización que puede alcanzar esta modalidad” (Quesada, 2007, pág. 106).

El turismo natural o naturalista es practicado por una demanda que busca conectarse con el entorno natural, con el fin de conocer las bondades naturales y el comportamiento de la flora que existe en un determinado ecosistema.

Turismo de salud: “Practicado por personas que viajan a un destino caracterizado por sus especiales condiciones y ventajas para el descanso y la recuperación, o para recibir un tratamiento o intervención quirúrgica que mejore las deficiencias físicas, estéticas o de salud que les aquejan” (Quesada, 2010, pág. 102).

Es un turismo especializado que consiste en visitar atractivos con la finalidad de obtener beneficios para su salud, en la actualidad existen países y comunidades especialistas en tratar enfermedades críticas con medicina especializada.

Turismo religioso: (Amores, 2012) menciona que “A diferencia de todos los demás segmentos del mercado turístico, tiene como motivación fundamental la fe. En la actualidad las ciudades santas que históricamente han sido objeto de peregrinaje como Jerusalén, La Meca o Roma, siguen siendo importantes puntos de referencia del sector”.

El turismo religioso también es considerado un turismo de masa, consiste en la devoción y fe que tiene la humanidad hacia creencias superiores de lo material, es por ello que este tipo de turismo existe desde la antigüedad y cada vez ha ido tomando fuerza hasta la actualidad, pues la religiosidad es un factor clave que motiva a las personas a desplazarse a iglesias, monasterios, templos, entre otros.

Turismo rural: (Ibáñez & Rodríguez, 2008, pág. 21) definen que “Es aquel tipo de turismo que se realiza en zonas no urbanas, realzando la cultura, los valores y la identidad de la población local, a través de su directa y activa participación en la prestación de los servicios turísticos”.



Es la actividad que se realiza en comunidades lejanas a los poblados urbanos es decir en el campo, con la finalidad de conocer el entorno, costumbres, tradiciones, cultura, gastronomía y la vida cotidiana de los campesinos, agricultores y ganaderos que habitan en estos sitios.

Turismo de negocios: “Viajes emprendidos para realizar gestiones o labores propias de la empresa en otro lugar diferente al de residencia. Hoy se le considera una modalidad de turismo, pues quienes así viajan emplean transporte, hoteles, restaurante y otros servicios de carácter turístico” (Quesada, 2010, pág. 105).

Este tipo de turismo es de gran auge en la actualidad puesto que los empresarios necesitan acudir a otros estados, ciudades o países, para adquirir nuevos negocios que ayuden a sobresalir a la empresa y para emprender el viaje esta persona necesita de: transporte, alimentación, hospedaje, recreación y otros servicios complementarios que hagan de su estadía en ese lugar una experiencia inolvidable y regrese con su familia o amigos.

### 2.3. Cultura

Considerando que la cultura es una terminología que tiene muchos significados interrelacionados, es oportuno citar algunos conceptos amplios y de diferentes autores para realizar un análisis más profesional y tener un conocimiento profundo de este término.

Es así que se consideró lo expuesto por la (México, Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, 2017), que define a la cultura como:

El conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo.

De igual manera (EcuRed, 2009) interpreta a la temática como:

Es la unión de los modelos o los patrones, explícitos o implícitos, a través de los cuales una colectividad regula el comportamiento de las personas que la conforman. Como tal incluye prácticas, tradiciones, códigos, costumbres, religión, reglas de la manera de ser, vestimenta, rituales y sistemas de creencias. Sin duda alguna se puede decir que la cultura es toda capacidad, información y destreza que tiene el ser humano.

Mientras que para (Collazos, 2004, pág. 1) cultura es “todo lo que hacemos, es decir, como actuamos, nos movemos, pensamos, etc. Sólo hacemos cultura. Pero este es un concepto, que elaborado en principio por la antropología y la sociología, tiene un significado bastante ajeno al que se le suele dar”

Mediante las aportaciones de los diferentes autores se puede interpretar que la cultura son experiencias adquiridas en el transcurso de vida de un pueblo, comunidad o nación, en la cual se destaca sus creencias, costumbres, gastronomía y maneras de comportamiento. Además es considerada como la base y fundamento de lo que son los seres humanos, desde el instante en

que nacen, como tal incluye costumbres, manera de ser, vestimenta, religión entre otras características y estas son el aporte intelectual de sus progenitores desde el inicio.

En síntesis, la cultura es la característica diferenciadora que poseen las personas, un país, comunidad o región, estas pueden ser materiales o inmateriales, originarias de la mano del ser humano y de su instinto y estas son: festividades, alimentos, políticas, atuendo o vestimenta, idioma y las modas; todos éstos son rasgos culturales pertenecientes a un conjunto de personas.

#### 2.4. Turismo Cultural

Este tipo de turismo nace de dos áreas, turismo y cultura, que han sido sometidos a diversas conceptualizaciones y fases de evolución, generando así fortalezas y debilidades con el transcurso del tiempo, además al turismo cultural se lo considera una herramienta competitiva y de gran crecimiento económico.

La UNESCO (1976) citado en (Morére & Perelló, 2013, pág. 20), menciona que:

El turismo cultural es aquella forma de turismo que tiene por objeto, entre otros fines, el conocimiento de monumentos y sitios histórico. Ejerce un efecto realmente positivo sobre éstos en todo en cuanto contribuye para satisfacer sus propios fines a su mantenimiento y protección. Esta forma de turismo justifica, de hechos, los esfuerzos que tal mantenimiento y protección exigen de la comunidad humana, debido a los beneficios socio-culturales y económicos que comporta para toda la población implicada.

De la misma manera la (Secretaría de Turismo, 2015) define al turismo cultural como “aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico”.

Este tipo de turismo es un pilar fundamental en la conversión y salvaguardia de bienes patrimoniales ya sean estos naturales o culturales, también se lo considera como un turismo nuevo que tiene en bien reemplazar el “viejo” turismo de masas, puesto que el turismo cultural sensibiliza y respeta la cultura de un determinado lugar o de una persona en particular.

Es de vital importancia mencionar que el turismo cultural no solo se refiere a sitios arquitectónicos construidos en la antigüedad o monumentos, si no también se encuentra estrechamente relacionado con los pensamientos de las personas (actitudes, creencias, ideas y valores), el turismo cultural desde sus inicios ha aportado a la sociedad con beneficios socio-culturales, conservación y económicos.

#### 2.4.1. Perfil de turista cultural

Mediante varias investigaciones realizadas por varios expertos en la materia se ha podido determinar y analizar el perfil específico del turista cultural que existe, a continuación se enlista las características principales:

- Son individuos abiertos a nuevas ideas.

- “Sobrepasa en promedio la edad de 35 años; son por lo general, graduados universitarios y viajeros frecuentes cuya configuración familiar es de “nido vacío”; es más inclinado a visitar sitios histórico-patrimoniales que asistir a espectáculos artísticos” (García & Poyato, 2002, pág. 85).
- Tienen gran interés por conocer lugares nuevos y con riqueza histórica.
- En los viajes que realizan utilizan transporte local.
- Si visitan una comunidad local interactúan al máximo con los habitantes y realizan sus actividades cotidianas.
- No les interesa visitar parques o ciudades eméticas.
- Les molesta observar representaciones culturales falsas.

Estas son las características propias que un turista cultural debe poseer, pues tales son sus motivos de viaje que decide conocer la historia, cultura, gastronomía que posee un determinado lugar, convirtiéndose así en oportunidades de desarrollo, tanto para el turista como para la localidad donde se desarrolla el turismo cultural.

## 2.5. Gastronomía

Para analizar este término es de gran importancia poseer criterios o conceptualizaciones de diversos autores que por medio de investigaciones han logrado entender de mejor manera a la gastronomía, puesto que esta abarca productos agrícolas, ganaderos, pesqueros, técnicas de cocción y formas de preparación.

Según (Montecinos , 2013) gastronomía es el “conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimentario de la humanidad”.

Mientras que (Surel & Cruz, 2015) establecen a la gastronomía como:

El conocimiento razonado de las relaciones que existen entre el hombre en cuanto a su alimentación; es el arte de preparar los insumos y convertirlo en algo agradable al gusto, su objetivo material sería aquello que alimenta al ser humano, teniendo como meta su conservación, y para lograrlo se apoya en la agricultura, ganadería, comercio, la industria de los alimentos y el desarrollo de la creatividad entre muchos otros aspectos más.

Gastronomía es la actividad que consiste en crear productos elaborados utilizados materias primas de los sectores agrícolas, ganaderos, pesqueros, etc. Además existe la facilidad de comercializarlos a una determinada demanda. El proceso gastronómico avanza y es necesario utilizar creatividad para poder innovar y darle un toque diferente a los alimentos transformados.

#### 2.5.1. Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico tuvo sus inicios desde la edad antigua donde grandes grupos de personas viajaban hacia otros lugares, con el objetivo de recreación, religiosidad y deporte, es

desde allí donde nace el interés de crianza de animales, sembríos de frutas y verduras para la alimentación del ser humano.

Para (Montecinos , 2013), turismo gastronómico corresponde a:

Personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

De igual forma, Hall y Sharples (2003) citado en (Surel & Cruz, 2015), determinan al turismo gastronómico como:

La visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje.

Al analizar las definiciones anteriores, se consigue determinar al turismo gastronómico como el motivo principal por el cual los turistas viajan hacia otros países, ciudades o comunidades, con el propósito de degustar platos distintos y conocer sobre los productos que

son empleados, las técnicas que se utilizan para su cocción y el valor cultural que representa para la localidad que estén visitando.

Esta clasificación de turismo aporta a la economía de un determinado sitio a gran escala, además se encarga de rescatar la gastronomía tradicional o típica y salvaguardar los productos agrícolas regionales que están en peligro de extinción.

### 2.5.2. La gastronomía, elemento motivador del viaje en el turismo

Desde la antigüedad la humanidad se ha desplazado con el objetivo de conseguir alimentos, hoy en la actualidad los diferentes platos típicos de una específica región son elementos motivadores para el traslado de personas.

El turista puede desplazarse de su lugar de residencia habitual a otra localidad, con el objetivo de degustar platos que se comercializan únicamente en fechas específicas puesto que el factor climático hace que la producción de materia prima sea limitada y cosechada en determinadas fechas.

En la actualidad hay comunidades o pueblos que son visitados únicamente por tener como principal atractivo gastronomía única y diferente a comparación de las demás. El turista hoy en día no solo viaja en busca de satisfacer su necesidad biológica de alimentarse sino que busca dar un nuevo sabor a su paladar y así conseguir una experiencia inolvidable que lo motive a seguir viajando.



La gastronomía es fundamental al momento de elaborar un producto turístico, ya que la experiencia complementa al servicio turístico y en unión los atractivos turísticos, la planta turística, estructura turística y gastronomía crean un ideal destino para vacacionar.

En conclusión se puede decir que la gastronomía no solo es motivación para realizar viajes sino también proporciona una importante fuente económica en la cadena financiera de la población, así también generan amplias plazas de empleo para personas de la localidad.

### 2.5.3. Gastronomía: Patrimonio cultural inmaterial

Patrimonio Cultural “es el conjunto dinámico, integrador y representativo de bienes y prácticas sociales, creadas, mantenidas, transmitidas y reconocidas por las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones culturales” (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2018).

Mientras que para (García P. , 2012, pág. 13) patrimonio cultural “comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, sugeridas del alma popular y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo”

En acuerdo con los escritores antes expuestos se puede decir, que patrimonio cultural es el legado histórico que ha sido transmitido de generación en generación entre ellos se destacan leyendas, cuentos, fabulas, entre otros; que enmarcan la cultura de un pueblo o nación. Además ese legado cultural que se preserva con manifestaciones técnicas científicas, edificaciones monumentales, gastronomía tradicional y manifestaciones culturales.

Con el propósito de entender y analizar el patrimonio cultural inmaterial a continuación se cita conceptos de distintos literatos:

La (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y Cultura, 2018) señala que “el patrimonio cultural inmaterial o patrimonio vivo se refiere a las prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación”.

Además este proporciona a las regiones o comunidades un factor de identidad, también ayuda a la creatividad y el bienestar de los pobladores, aporta de alguna manera a la gestión del entorno natural y social, así también genera ingresos económicos.

Es el patrimonio intangible que tienen los pueblos para expresar su cultura, historia y sentimiento de identidad o pertenencia que ha sido recolectada a través de los años y compartido a sus descendientes. El patrimonio inmaterial representa a las manifestaciones culturales, leyendas, conocimientos ancestrales, gastronomía tradicional, expresiones musicales, entre otros.

## 2.6. Relación entre turismo cultural y gastronomía

El turismo cultural son las actividades que enfrascan las manifestaciones intangibles de una comunidad esto quiere decir que son representaciones inmateriales. Por ende la gastronomía es un proceso impalpable que involucra una preparación ancestral con técnicas heredadas de una generación anterior.

Para complementar un turismo cultural que está relacionado con la visita a museos, arquitecturas antiguas, monumentos, iglesias, monasterios, entre otros; es recomendable degustar de la gastronomía típica que ofrece la localidad visitada, aumentando los ingresos económicos y mejorando la calidad de vida de los pobladores.

Finalmente se determina que el turismo cultural tiene una estrecha relación con la gastronomía puesto que, la gastronomía fomenta a la actividad turística por ser un atractivo intangible que brinda al turista una experiencia al paladar al momento de degustar platillos distintos, elaborados por los miembros de la localidad visitada, con productos propios y con técnicas de cocción tradicionales.

## 2.7. Historia de la cocina ecuatoriana

Ecuador ha sido un país de cazadores, recolectores y pescadores de manera que siempre buscó tener productos frescos y naturales. Con el paso del tiempo los pobladores ecuatorianos empezaron a explorar el mundo de la agricultura, la domesticación de animales e incluso el intercambio de productos entre las tres principales regiones de Ecuador Continental: Costa, Sierra y Amazonía. (Jaramillo, 2012)

A medida que el tiempo sigue su curso se van dando cambios decisivos en lo referente a la agricultura, por lo que se comienzan a desarrollar variadas técnicas de cultivo de productos como yuca, maíz, papa y porotos, siendo estos alimentos los principales en su alimentación diaria.

Es así que las cocinas regionales de Ecuador fueron definiendo sus preferencias alimenticias en base a los productos que se producían en sus tierras, tomando en cuenta el clima, las condiciones para que los productos se desarrollen y sus técnicas que influían de una forma directa en la preparación de sus alimentos.

La cocina ecuatoriana ha sufrido muchos cambios, sin embargo en varios lugares del país se mantienen las costumbres, tradiciones y diferentes maneras de preparación, aunque no en su mayoría se respetan las recetas primarias.

## 2.8. Cocina Prehispánica

Los pueblos del Ecuador estuvieron en constante intercambio de productos, como debían recorrer grandes distancias utilizaron métodos de preservación para que los productos lleguen a su destino. Se contaba con productos como yuca, maíz, papas, quinua, frutas silvestres como el mortiño y la uvilla, camote, papa dulce, caca, chocos, zambos, zapallos, aguacates, ají, maní, ente otros. Muchos de estos productos al principio ayudaban a la subsistencia pero al crecer el número de personas en un grupo, (se organizaron, formaron núcleos y religiones) se vieron en la necesidad de intercambiar productos con otros pueblos. Los Incas no borraron estas costumbres sino que las adaptaron para el funcionamiento complejo del Tahuantinsuyo. Aun así esta cocina fue influenciada cuando llegaron los españoles y la gastronomía actual es en gran parte mestiza. (Freire, 2011)

Al igual que Carlos Gallardo manifiesta que la cocina prehispánica data hace 13.000 años a.c. de la mano de la cocina Paleoindia con el avance de la recolección de los productos locales

en la Costa, Sierra y Amazonia en toda su extensión y que, al ser domesticados, su desarrollo culinario se transmitió de generación en generación; por nombrar culturas destacadas en el arte culinario se encuentra la cocina Quito Cara, Caranqui, Puruhá, Cañari, Manta, Huancavilca, Palta, Shuar, Cofán y Cayapa, entre las más sobresalientes.

Al tener acceso a métodos de cocción con fuego directo, como es el caso de la tullpa y la elaboración y manufactura de la alfarería, los métodos de cocción simples y directos llevaron a una culinaria rica y saludable, con productos como papa, maíz, ají, maní, tomate, cacao, yuca, plátano, miles de hierbas digestivas; consumo de pescados, cangrejos, camarones, gallaretas, tórtolas, cerdos, saínos, venados, cuyes, catsos, churos, kuros, llamas y llingos; y de frutas como mortiño, mora, maracuyá, piña, entre muchas otras más (Gallardo, 2016).

## 2.9. Cocina Colonial

Durante el período previo a la conquista, se introdujeron nuevos productos tales como el trigo, cereal, la avena, la cebada, arroz, la arveja, el garbanzo, la col, la lechuga, la coliflor, las frutillas, los higos y la caña de azúcar, entre otros también llegaron con la soldadesca ibérica. Los productos cárnicos se convirtieron en elemento primordial de la cocina colonial gracias a que en los ejidos de Quito se pastaban cerdos, vacas, ovejas y en las viviendas se criaban gallinas, pavos, etc. “Los españoles acondicionaron sus platos tradicionales a los productos que se producían en nuestros territorios. Por ejemplo, el caldo de patas, que es muy parecido al mondongo español, llevaba garbanzo y azafrán; pero esos 2 ingredientes no existían en Quito en aquella época y entonces tomaron el mote y el achiote y prepararon así el caldo de patas. A falta de algunos productos amestizaron los platos”, aseguró (Gallardo, 2014). Otro ejemplo de

ello es el hornado, una réplica del cochinito madrileño. Y como los ingredientes que se usaban tradicionalmente para marinar al cerdo no estaban disponibles aquí, entre ellos el vino que tardaba meses en llegar, entonces lo que hicieron fue preparar al animal con chicha de maíz.

El chef considera que el 80% de la comida actual se gestó en la Colonia y que hasta la actualidad, en la cocina del día a día, se utilizan los mismos productos de aquella época. Un ejemplo de aquello serían recetas como el hornado, los pristiños, los buñuelos, la guatita, el caldo de 31, entre otros. La morcilla, el perrito, el jamón, la pastelería y los helados llegaron en esa época. En especias, se introdujeron el comino, la pimienta y el clavo de olor, además de la vainilla y el maní que servían para sazonar tanto platos dulces como de sal, productos que en la cocina de hoy son utilizados a diario. El historiador e investigador Julio Pazos señala en su libro “El sabor de la Memoria” que la cocina con más detalles europeos se preparó en los conventos e iglesias y que la preparación de estos platos estaba en manos de indias y mestizas.

#### 2.10. Cocina Republicana

En el escrito “El sabor de la memoria, historia de la cocina quiteña” (Pazos J. , 2008, pág. 123), señala que:

La cocina quiteña de la década de 1820, es decir del período gran colombiano y de las primeras décadas republicanas, en las casas de los criollos, fue la misma del siglo XVIII. El indio comió maíz tostado, harina de cebada, papas, fréjoles, cuy y chicha. Como anota un viajero, la comida de los artesanos se completaba con carne de buey y caña dulce, además de

las frutas de la tierra y algunas de clima templado y caliente. En las plazas se vendían aguacates, guayabas, chirimoyas, plátanos, etc.

Tres servicios aparecían en las mesas criollas: el primero que contenía puchero u olla podrida y sus correspondientes mudas o carnes y raíces que se servían en platos o fuentes por separado; el segundo que eran carnes asadas, de caza o de animales domésticos, y el tercero, que contenía diversidad de dulces y helados.

Los soldados de los ejércitos libertadores iban acompañados de mujeres que cocinaban, arreglaban la ropa y curaban a los heridos. Se sabe que la gente de los poblados que quedaban en las rutas de los desplazamientos se preparaba con contribuciones de leña, alimentos y hierba para los caballos. Esta práctica voluntaria, posteriormente, cuando la República se encontró envuelta en innumerables asonadas y levantamientos, cambió de signo y se transformó en un azote, puesto que los soldados saciaban su hambre mediante la rapiña. Bandas de soldados conservadores o liberales asolaban los caseríos, situación que se mantuvo hasta cuando Eloy Alfaro inició la profesionalización militar.

### 2.11. Cocina Contemporánea

La cuarta etapa de la cocina ecuatoriana se ha dado en las últimas dos décadas donde ha sobresalido la importancia y significado de la cultura ecuatoriana. Se ha convertido en un patrimonio intangible que se interpreta de distintas maneras en cada región usando los diferentes productos característicos del país. (Espín, 2016)

La comida contemporánea evolucionó con el tiempo, por lo que (Schuback, 2016) identifica que esta cocina posee “Talento, respeto por la herencia gastronómica y visión a futuro, parecerían ser tres aspectos en común que posee la nueva generación de profesionales detrás de la cocina contemporánea nacional”.

Es de esta manera que la pertenencia de lo propio, de lo representativo de lo que le da una identidad a la cultura y por ende a la gastronomía de ha apoderado de una forma esencial por lo que la comida típica de un lugar se mantiene pero ahora con nuevas formas de expresarla.

#### 2.12. Comida tradicional en el mundo

La alimentación forma parte fundamental de la cultura de cualquier pueblo, ciudad o país, como representante de sus costumbres y tradiciones, la relación estrecha que existe entre los alimentos naturales y el desarrollo de técnicas para su preparación, es de suma importancia por su vinculación en escenarios económicos, culturales y sociales de un determinado lugar. A continuación se toman en cuenta países con una relación estrecha con la cultura y su alimentación.

#### 2.13. Cocina Tradicional Mexicana

Una de las más privilegiadas del mundo, la cocina mexicana es quizás de las que más influencia ha ejercido en otras cocinas. Un ejemplo es el uso de ingredientes como el maíz, los frijoles, el cacao, los chiles, el tomate, el aguacate, el pavo y la vainilla entre otros. Se trata de una zona muy rica tanto en territorio como en historia: encontramos allí dos de las



grandes civilizaciones, la Maya y la Azteca, culturas de las cuales aún hoy quedan incluso utensilios de cocina como el molcajete o el comal. Por otro lado, los colonos incorporaron el arroz, el olivo, la viña y las especias de la India. Las salsas son muy importantes y la gran mayoría no tiene receta fija, varían ingredientes y cantidades según territorio o familia. Lo mismo pasa con la elaboración de los platos tradicionales mexicanos, platos tan variados y numerosos que se necesitaría una enciclopedia para describir esta riqueza. Los adobos (mezclas de especias y aceite para dar gusto a las carnes) y las tortillas también son de gran importancia (Sosa Ingredients S.L., 2015, pág. 21).

### 2.13.1 Cocina Tradicional Francesa

Sosa en su escrito *Culinary Journey* menciona que, Francia es un país con una larga tradición culinaria y muy influyente en el mundo. Desde la Revolución Francesa ha estado a la cabeza de muchos hechos históricos y uno de ellos es la cocina, la aparición de la gastronomía como hecho cultural. En Francia encontramos dos grandes cocinas, la primera es una cocina tradicional, muy compleja y variada con diferencias notables a lo largo de su geografía y con una historia diferente, la otra es de procedencia aristocrática y medieval. Esta cocina de alta restauración clasificó los fondos culinarios y las salsas: se clasificaron y estipularon más de 300. Tal es la influencia de la cocina francesa en el mundo que muchos platos han pasado a formar parte de los recetarios europeos, tanto de hostelería como en las casas particulares (Sosa Ingredients S.L., 2015, pág. 10).

### 2.13.2. Cocina Tradicional Peruana

Tierra de los antiguos incas, que trajeron al mundo el cultivo y la cultura de la patata, en Perú también son cultivos con mucha importancia el maíz, una planta sagrada, el boniato y la quinoa, que crecen y se comen en la región desde hace siglos. El gusto de la cocina peruana es muy rico en sabores: muchas verduras y frutas, el acidulado de los ceviches y el sabor picante de los ajís peruanos. Con infinidad de tradiciones culinarias, marcadas en gran medida por la confluencia de culturas, muchos platos de pescado y mariscos y un importante recetario de pollo y carne bovina, siempre servido con arroz. También la cocina andina, de donde provienen las patatas, zona de sopas y carne bovina, cerdo, alpaca, conejillo de indias y cuy. Por otro lado, la cocina amazónica, menos conocida, con una amplia variedad de vegetales como la yuca y el plátano, así como muchos peces de río (Sosa Ingredients S.L., 2015, pág. 25).

### 2.14. Cocina tradicional Iberoamérica

Las diversas tradiciones culinarias de Iberoamérica son múltiples y todas con una buena cocina, el resultado de las cocinas autóctonas con el contacto de los pueblos colonizadores. Encontramos una cocina tradicional del mestizaje con los españoles, que introdujeron muchos ingredientes. También, en Brasil tienen contacto con la cocina portuguesa y del África llegaron muchas tradiciones a través de los esclavos traídos para trabajar en las plantaciones de caña de azúcar y café: cocinar con aceite de palma o coco son aportaciones suyas.

Es un continente con antiguas y grandes civilizaciones: los incas en Perú a lo largo de los Andes; los mayas en el Yucatán; los aztecas en México, el maíz, planta sagrada de todas ellas, hace miles de años que se cultiva y es un ingrediente básico en su dieta. Se come tierno o desgranado, pero es en la harina donde han creado una gran versatilidad de platos: arepas en Colombia, Panamá y Venezuela; tortillas en la dieta mexicana; chuquisaqueñas en Bolivia; con harina de mandioca en la cocina guaraní y los risoles en Brasil, son tan sólo algunos ejemplos. Otros ingredientes predominantes son los frijoles y el arroz, uno de los alimentos que trajeron los europeos. El sabor de las cocinas iberoamericanas viene marcado por los chiles o ajís y las salsas que hacen con ellos, tan diversas en gusto como tipos de chiles tienen secos o frescos, tiernos o en conserva, la variabilidad y riqueza gustativa del picante tiene miles de matices y grados (Sosa Ingredients S.L., 2015, pág. 26).

#### 2.15. Comida tradicional en el Ecuador

Los orígenes de la comida tradicional del Ecuador se remontan al período prehispánico y colonial. En la actualidad, existen platos que aún conservan características de aquellas épocas, tal es el caso del tostado.

La comida tradicional actual está influenciada por varios tipos de comida. Una de las más importantes es la barroca que apareció a finales del siglo XVI y comienzos del XVII. Su origen está ligado en parte, al establecimiento de conventos (especialmente para mujeres) y, por otra, a la conformación de la clase social alta de aquel tiempo. Asimismo, se debe tomar en cuenta que fue un fenómeno que surgió a lo largo de toda la América conquistada por los españoles. Esta corriente culinaria probablemente pervivió con fuerza hasta el siglo XIX y sus

influencias se encuentran en la actualidad. Sin embargo, en algunos ámbitos, como en la gastronomía profesional, esta tendencia se ha matizado o unificado con otras corrientes contemporáneas; por ejemplo, la cocina esférica (Pazos S. , Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación, 2010).

## 2.16. Clasificación de la comida tradicional en el Ecuador

### 2.16.1. Comida festiva

(Pazos S. , Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación, 2010) en su artículo Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación, define que las recetas que pertenecen a la comida festiva poseen una doble característica en cuanto a su consumo:

- A. Pueden ser ofrecidas en ocasiones especiales, tanto en fechas religiosas (Semana santa, Cuaresma, Navidad, Inti Raimi, etc.), como en actividades festivas (Carnaval, bautizos, primeras comuniones, matrimonios, eventos especiales, etc.).
- B. Son consumidas en la cotidianidad, tanto en el hogar, como en mercados populares y en restaurantes. Por ejemplo, en la Semana Santa, en Quito se consume arroz con leche para acompañar la fanesca; pero este mismo postre sí puede ser consumido en otras fechas. Cabe aclarar que la comida festiva no necesariamente está relacionada con la religiosidad cristiana. Además, es una comida que no entra en la categoría

de alimento sagrado, ni tampoco representa objetos religiosos, como sucede en la cocina ritual. De igual manera, la comida festiva no se enmarca solamente en un estilo barroco; por ejemplo, la preparación de la chicha de jora o cerveza ácida del país está influenciada por la cocina prehispánica.

**Tabla 1.**

*Recetas que pertenecen a la comida festiva en la actualidad.*

Cocido o puchero del país	Esta receta generalmente se realiza en Carnaval, porque en este tiempo las frutas están maduras.
Arroz con leche	Es uno de los acompañantes de la Fanesca, pero se puede consumir en otras fechas y eventos.
Envuelto de pies, patas emborrajadas o cuchipatas	En la actualidad ya no solamente se consume en Carnaval.
Tamal de maíz	Por lo general su sabor es lampreado y se consume en Navidad, pero se lo puede realizar en otras fechas.
Buñuelos soplillos o suspiros de monja	Generalmente su consumo es en Navidad. La diferencia entre éstos y los buñuelos comunes radica en los ingredientes y en las preparaciones
Rosero	En Corpus Christi o en eventos especiales (matrimonios, bautizos, fiestas de quince años, etc.).
Chicha de jora	Fiestas por cambio de estación, eventos especiales.

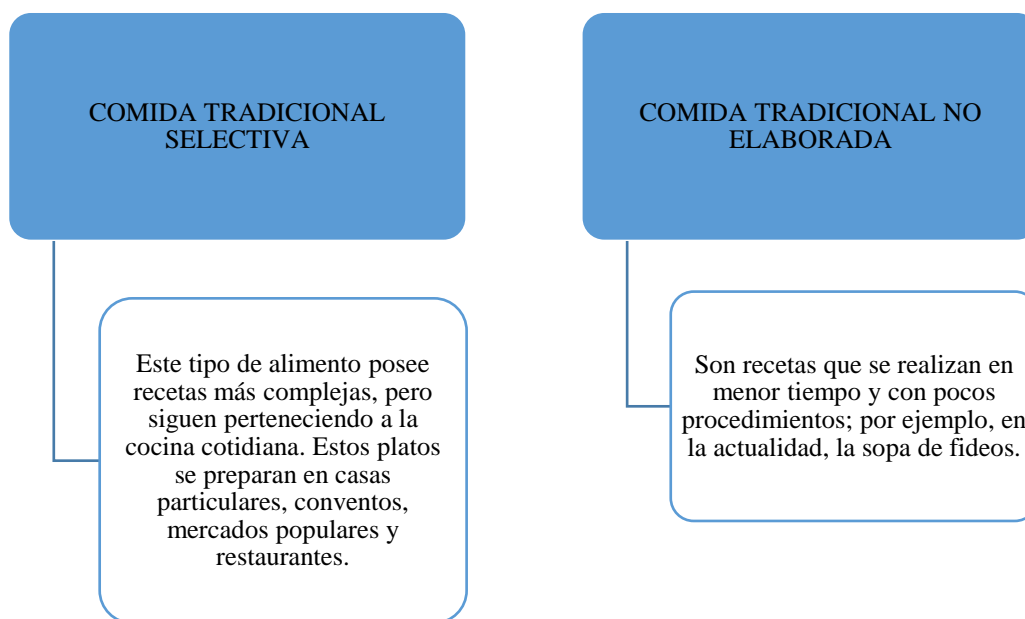
Fuente: (Pazos S. , Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación, 2010)

### 2.16.2. Comida cotidiana

(Pazos S. , Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación, 2010) Manifiesta que la comida cotidiana incluye alimentos que se consumen a diario. Sus características son las siguientes:

1. Es una comida que se realiza con productos que por lo general hay en todo el año, aunque existen platos que sólo se pueden realizar en determinados meses.
2. No se rige por el calendario ritual cristiano.
3. Puede ser parte de un menú ofrecido en un evento festivo. Por ejemplo, en una boda se puede ofrecer hornado a los comensales.
4. No entra en la categoría de los alimentos sagrados. Igualmente, no representa ningún objeto religioso.
5. Es una comida con marcadas características sincréticas:
  - a. Es una mezcla de técnicas y artefactos, principalmente entre la cocina española e indígena. Sus productos proceden de muchas partes del mundo; por ejemplo, el comino procede de África.
  - b. En menor medida posee influencias de otras cocinas, tal es el caso de la francesa, inglesa o italiana.
6. Los platos que se consumen en la cotidianidad pesan más de 360 gramos y se componen en un gran porcentaje por carbohidratos, proteína y grasas, a tal punto que se destina máximo el 10% a los vegetales.
7. Por otro lado, muchos de los platos andinos ecuatorianos están relacionados de alguna manera con el cerdo: en la utilización de la carne, de la grasa o del hueso.
8. Es una comida que cambia muy rápidamente; por ejemplo, añadiendo nuevos ingredientes dentro de las recetas tradicionales.

La comida cotidiana se divide en dos grupos:



**Figura 1.** Comida cotidiana

Fuente: (Pazos S. , Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación, 2010)

### 2.16.3. Comida ritual

(Pazos S. , Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación, 2010) En su libro Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz argumenta que muchos platos se realizan con el fin de acompañar actividades religiosas, por lo que estos alimentos están catalogados como comida ritual mestiza, por lo que a continuación se enuncia las siguientes características:

1. Está enmarcada en una fecha determinada que se rige por una actividad religiosa relacionada al calendario ritual católico; por ejemplo, en Cuaresma y Semana Santa se consume Fanesca y no en otra fecha.

2. La comida ritual mestiza, al tener un estilo barroco, debe poseer ciertas particularidades:

- a) está relacionada con un acto religioso;
- b) posee muchos ingredientes tanto en alimentos, como en especias;
- c) los sabores en un plato barroco se mezclan (sal-dulce, picante-dulce, etc.);
- d) pueden tener decoraciones (presentación del plato) complejas;
- e) por lo general son porciones “grandes”;
- f) ciertos productos dentro de una receta de la comida ritual mestiza poseen una fuerte carga simbólica; es decir, el alimento se convierte en sagrado.

La comida ritual que aún se mantiene y se practica rigurosamente es:

- Fanesca (en Cuaresma y Semana Santa).
- Molog o suco de patatas (acompañante de la Fanesca, Cuaresma y Semana Santa).
- Prestiño (Navidad).

#### 2.17. La comida barroca y ritual

En lo que hoy es Ecuador, la cocina barroca apareció a finales del siglo XVI y comienzos del XVII. Su origen está ligado, en parte, al establecimiento de conventos (especialmente para mujeres) y, por otra, a la conformación de la clase social alta de aquella época. Asimismo, se debe tomar en cuenta que fue un fenómeno que surgió a lo largo de toda la América conquistada por los españoles. Esta corriente culinaria probablemente pervivió con fuerza hasta el siglo XIX y sus influencias todavía se encuentran en la actualidad. Sin embargo, en algunos ámbitos, como en la gastronomía profesional, esta tendencia se ha matizado o unificado con otras corrientes



contemporáneas. (Pazos S. , Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación, 2010)

La cocina barroca era distinguida por ser representante de la expresión cultural de una sociedad, su economía y política respectivamente, por lo que poseía características socialmente posicionadas, como es el caso de la presentación de un plato plenamente ornamentado con el fin de demostrar la habilidad o destreza y el cual podía ser solo identificado o valorado por las clases sociales cultas.

La cocina barroca estaba definida por su estrecha relación con las prácticas cotidianas religiosas, por lo que imponía los alimentos que se deberían consumir y los que no, al igual podía excluir elementos profanos y conservar los sagrados.

#### 2.18. La religiosidad y el calendario festivo

La religiosidad es parte de la cultura, costumbres, tradiciones populares y manifestaciones, reflejadas en festividades o ritos religiosos que se reúnen en un compendio denominado calendario festivo, en donde los principales meses de festividad son febrero, agosto y septiembre.

En la publicación ¡Viva la fiesta! de (González, 2002), señala lo siguiente:

De entrada se ve que el calendario festivo está imbricado con el religioso. En cada pueblo hay al menos un santo al cual se le pide que proteja la cosecha, la siembra, las guaguas, los animales. Pero, el rito católico queda corto. La comida

es la de acá. Y los disfrazado yumbos o diablo humas, negros bullangueros o chapetones caricaturizados nada tienen que ver con la liturgia.

Por lo tanto es esencial denotar que “las celebraciones religiosas tiene una relación directa con diversas advocaciones: vírgenes, santos y apóstoles, cristos, etc., en cuyo nombre se celebran las fiestas” (Pereira, 2009, pág. 23).

**Tabla 2.**  
*Advocaciones Religiosas*

<b>ADVOCACIONES RELIGIOSAS</b>	
<b>VIRGENES</b>	
Virgen de Fátima	Virgen del Cisne
Virgen de la Caridad	Virgen del Cinto
Virgen de Agua Santa de Baños	La Virgen del Guayco
Virgen de Monserrat	Virgen de las Mercedes
Virgen de la Consolación	Virgen del Rosario
Virgen del Carmen	Virgen de Santa Rita
Virgen de las Nieves	Virgen del Quinche
Virgen del Rocío	Virgen de Guano (Mama Punlli)
<b>SANTOS Y SANTAS</b>	
San Sebastián	San Jacinto
San Carlos	Santa Rosa
San José	San Antonio de Padua
San Vicente	San Bartolomé
San Antonio	San Francisco
San JuanSan Pedro y San Pablo	San Lucas
Apostol Santiago	Santa Lucía (y la Palla)
San Nicolás	San Martin de Porres
San Lorenzo	Los fieles difuntos
<b>CRISTOS Y OTROS</b>	
Señor de Cumbe	Cristo del Consuelo
Señor del Terremoto	Señor de la Buena Esperanza
Señor del Buen Suceso	Señor de los Milagros
Jesús del Gran Poder	La Santísima Cruz

CONTINÚA



<b>OTRAS FIESTAS RELIGIOSAS</b>	
Fiesta de Reyes	Bendición de las Palmas (Ramos)
Misas del Niño	Semana Santa
Pase del Niño	Corpus Christi
Niño de Isinche	Septenario
Procesión del Rey de Reyes	Navidad

Fuente: (Pereira, 2009)

## 2.19. Festividades Religiosas

### 2.19.1. La Mama Negra

El calendario religioso en Ecuador, está identificado por fiestas religiosas que se celebran en honor a la fe, creencias y devoción de los pueblos, también constituye una representación socio cultural por el mismo echo que la religión forma parte de la cultura.

Es así que (Guerrero, 1991) en su libro hace referencia que, la Fiesta de la Mama Negra es conocida también como Fiesta de la Capitanía, de la Virgen de las Mercedes o Santísima Tragedia. Se celebra en Latacunga en 23 y 24 de septiembre de cada año, pero ha sido oficializad por parte de las autoridades que representan a la sociedad nacional y la celebran el 11 de noviembre en honor de la independencia de la ciudad.

De acuerdo a varias investigaciones, existe la leyenda de los orígenes de la fiesta de La Mama Negra “habiéndose negado un devoto a participar como prioste, se le presentó el demonio en forma de una mujer negra, para felicitarlo por no haber celebrado la fiesta de la Virgen de la Merced. Habiendo relatado este devoto tal aparición a quien debía servir como

prioste, en la siguiente fiesta se incluyó a la Mama Negra, quien desde entonces es el personaje más importante de esta celebración, que cuenta con loantes, música, dramatizaciones, actos de fe y una gran diversidad de personajes” (Naranjo, 1986).

Los personajes de la fiesta de La Mama Negra son distinguidos por su vestimenta colorida y por su representación en el momento de su participación, así lo confirma (Guerrero, 1991) en su escrito:

- ✓ El Ángel de la Estrella
- ✓ La Mama Negra
- ✓ La Ashanga o Tizado
- ✓ El Rey Moro
- ✓ Los Engastadores
- ✓ El Abanderado
- ✓ El Capitán
- ✓ Los Yumbos
- ✓ La Banda
- ✓ Negros Champuceros
- ✓ Los Loantes o Monos Loadores
- ✓ Los Huacos
- ✓ Los priostes
- ✓ Las Camisonas o Carishinas
- ✓ Los Urcu Yayas
- ✓ Los Curiquingues

- ✓ Volantineros
- ✓ Palafreneros o Guioneros
- ✓ Los Capariches

## 2.20. Gastronomía Tradicional

El cantón Latacunga pensil de los andes, se encuentra ubicado en la región interandina por lo que su diversidad gastronómica va ser variada entre granos, cárnicos y lácteos, por ende la mescla o diversidad gastronómica se resume en:

### 2.20.1. Chugchucaras

La palabra “chugchucara” proviene del idioma kichwa, que en español significa “Cuero tembloroso”.

Las chugchucaras es un plato típico de la ciudad de Latacunga que está compuesto de: granos (mote, maíz y canguil), carne y cuero reventado de cerdo, papas cocinadas, plátanos fritos y empanas.

Este manjar está elaborado por productos agrícolas y porcinos propios de la localidad, además este plato típico tienen un potencial energético impresionante, dado a la proteína y grasa de la carne, al carbohidrato de los granos y vitaminas de sus verduras.

### 2.20.2. Allullas

La tierra de las allullas es el segundo nombre de la ciudad de Latacunga, por ser uno de sus platos representativos de una cultura gastronómica de los mashcas, de esta manera (La Hora, 2011) en su artículo define que, este platillo está elaborado a base de harina, levadura, manteca y otros ingredientes que constituyen el toque secreto del sabor, pues a decir de las expertas, su elaboración integra varios pasos que hay que seguir con determinada cautela, para lograr su tersura delicada y sabor incomparable.

Este bocado de sal que se asemeja a una delicada galleta, viene acompañado del tradicional queso de hoja, denominado así al estar perfectamente envuelto en una hoja de achira, juntos y acompañados de una succulenta taza de café, constituyen una de las maravillas gastronómicas más representativas de Latacunga, formando parte del imaginario social y la identidad del mashca.

### 2.20.3. Queso de hoja

Dado a la abundancia de lácteos que el cantón posee la producción de quesos es una fuente económica activa en Latacunga, una variación de producción de quesos ha definido por tradición el llamado queso de hoja, que consiste en un tipo de queso mozzarella con un delicioso sabor, que genera al estar envuelto en una hoja de achira. El nombre de este delicioso aperitivo se debe a la hoja de achira con el que está envuelto, está realizado de: leche, sal, agua y hojas de achira.

## 2.21. Fundamentación Legal

La presente investigación se basa en las diferentes directrices, la cuales se fundamentan legalmente en: la Constitución de la República del Ecuador, Plan Nacional del Buen Vivir, Ley de Turismo y Ley de Patrimonio Cultural, los mismos que serán descritos a continuación con sus respectivos artículos los cuales respaldan la investigación.

### ➤ Constitución Política del Ecuador

Según (Ecuador, Constitución de la República, 2008); Registro Oficial No. 499, de 20 de octubre del 2008, Título II, Derechos del Buen Vivir, Sección segunda, Ambiente sano, Art. 13, 21, 22, 25.

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

Art.21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su Patrimonio Cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.

Art. 22.- Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.

Art. 25.- Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales.

➤ Plan del Buen Vivir

Según (Ecuador, Plan Nacional del Buen Vivir, 2013), Resolución No. CNP-002-2013. En su Objetivo 5.

Objetivo 5. Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacional y la interculturalidad.

Para resumir, un proyecto sociocultural requiere revisar, integrar y articular los conceptos, valores, y la base jurídica y normativa. En el último caso, los referentes son la Constitución de la República; los principios y objetivos del Plan Nacional para el Buen Vivir; la Visión y Misión, así como las políticas y estrategias operativas institucionales.

➤ Ley de Turismo

Según (Ecuador, Ministerio de Turismo, 2002), Capítulo I, art. 3 literal d y Art. 4 literal b y g.



Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes: d) la conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país.

Art. 4.- La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir con los siguientes objetivos: b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la nación. g) Fomentar e incentivar el turismo interno.

➤ Ley de Patrimonio Cultural

Según la (Ecuador, Registro Oficial Órgano del Gobierno, 2016) Título II.- De los derechos, deberes y políticas culturales. Capítulo I; De los derechos culturales, Art. 5, literal b, Capítulo V.- Del patrimonio cultural, Art. 52.

Capítulo I.- De los Derechos Culturales

Art. 5.- Derechos culturales.- Son derechos culturales los siguientes:

b) Protección de los saberes ancestrales y diálogo intercultural. Las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades tienen derecho a la protección de sus saberes ancestrales, al reconocimiento de sus cosmovisiones como formas de percepción del mundo y las ideas; así como, a la salvaguarda de su patrimonio material e inmaterial y a la diversidad de formas de organización social y modos de vida vinculados a sus territorios.

## Capítulo V.- Del Patrimonio Cultural

Art. 52.- Del patrimonio intangible o inmaterial. Son todos los valores, conocimientos, saberes, tecnologías, formas de hacer, pensar y percibir el mundo, y en general las manifestaciones que identifican culturalmente a las personas, comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades que conforman el Estado intercultural, plurinacional y multiétnico ecuatoriano.

## CAPITULO III

### 3. DIAGNÓSTICO

El capítulo III concierne al diagnóstico sobre la comida ritual desde su connotación festiva, el mismo que posee información actual del cantón Latacunga, específicamente de las parroquias urbanas y rurales, a través de la metodología que permitió la elaboración de fichas de registro de la comida, bebida ritual y festividades religiosas, por consiguiente determinar una propuesta razonable que ayude al fortalecimiento del turismo cultural del cantón Latacunga.

El presente capítulo tiene por objetivo diagnosticar la relación que tiene la festividad religiosa con la comida ritual, la importancia que tiene para la comunidad y los cambios relevantes que se ha producido a través del tiempo.

#### 3.1. Generalidades del Cantón Latacunga

##### **Tabla 3.**

##### *Generalidades del cantón Latacunga*

Límites	Norte: Provincia de Pichincha Sur: Cantón Salcedo y Pujilí Este: Provincia de Napo Oeste: Cantón Sigchos y Saquisilí
Ubicación	78°36'30"W y 00°56'11"S
Altitud	2785 msnm hasta los 5897 msnm
Temperatura	Oscila entre 8°C y 23°C
Población	170.489 habitantes.

CONTINÚA

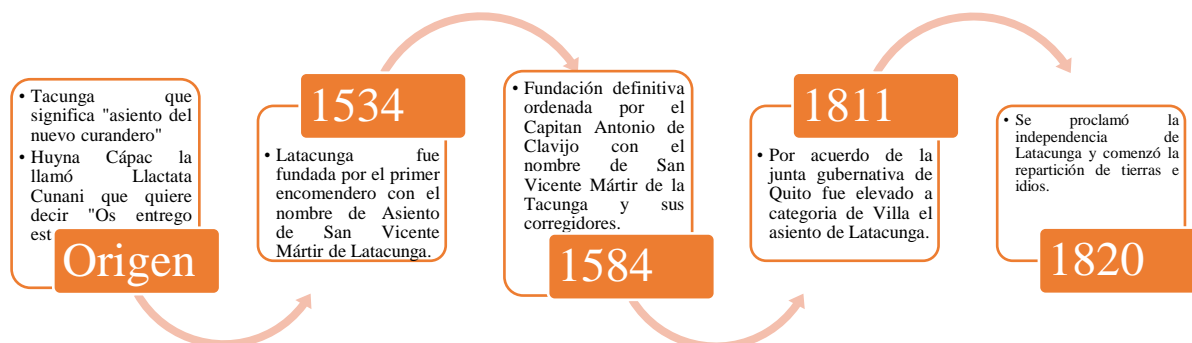


Parroquias	Urbanas	Rurales
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Eloy Alfaro</li> <li>➤ Ignacio Flores</li> <li>➤ Juan Montalvo</li> <li>➤ La Matriz</li> <li>➤ San Buenaventura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guaytacama</li> <li>• Pastocalle</li> <li>• Tanicuchí</li> <li>• Toacaso</li> <li>• Joseguango Bajo</li> <li>• Mulaló</li> <li>• Aláquez</li> <li>• Poaló</li> <li>• Once de Noviembre</li> <li>• Belisario Quevedo</li> </ul>

Fuente: (EcuRed, 2018)

### 3.2. Historia

A través de una línea de tiempo se da a conocer los hechos más relevantes de la historia del Cantón Latacunga.



**Figura 2.** Línea de Tiempo de la Historia del cantón Latacunga

Fuente: (EcuRed, 2018)

### 3.3. Atractivos Turísticos

El cantón Latacunga posee una gran diversidad de atractivos naturales y culturales, que son reconocidos a nivel local, provincial y nacional, los mismos que permiten disfrutar de la naturaleza, cultura y tradiciones de la identidad latacungueña. A continuación se detallan los atractivos naturales y culturales:

**Tabla 4.**  
*Atractivos del cantón Latacunga*

ATRATIVOS NATURALES	ATRATIVOS CULTURALES
<ul style="list-style-type: none"> <li>Parque Nacional Cotopaxi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hacienda de Tilipulo</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Área Nacional de Recreación El Boliche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Molinos de Monserrat</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Reserva Ecológica Los Ilinizas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Iglesia de Santo Domingo</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cerro Putzalahua</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Municipio de Latacunga</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fábrica de textil San Gabriel</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Museo del Colegio Vicente León</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Museo de la Escuela Isidro Ayora</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Casa del Marqués Miraflores</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fiesta de la Mama Negra</li> </ul>

Fuente: (GoRaymi, 2018)

### 3.4. Variables

Variable dependiente: Turismo cultural

Variable independiente: Comida ritual

### 3.5. Marco metodológico

#### 3.5.1. Enfoque

El enfoque cualitativo será utilizado para el desarrollo de la investigación propuesta ya que, el proyecto se orienta en un determinado grupo social, además es de gran importancia pues este estudia fundamentalmente la realidad de las personas, causando así datos descriptivos y sirve también para encarar el mundo empírico. Para ello se utilizará, entrevistas, relatos y el método de observación, ya que de esta manera permitirá realizar una serie de conclusiones que fundamenten los resultados conseguidos.

Por este motivo se ha considerado a (Taylor & Bogdan, 2000) quienes definen a la metodología cualitativa como la investigación que produce datos descriptivos: las propias palabras de las personas, habladas o escritas, y la conducta observable, a la vez (Lopez, 2012) manifiesta que la metodología cualitativa, a semejanza de la metodología cuantitativa, consiste en más que un conjunto de técnicas para recoger datos, se puede decir que es un modo de encarar el mundo empírico.

### 3.5.2. Tipos de Investigación

El proyecto tiene dos tipos de investigación: De campo y bibliográfica los mismos que son detallados a continuación.

Se aplicará la investigación de campo puesto que para la recolección de datos es necesario acudir a las parroquias tanto urbanas como rurales y tener contacto directo con las personas que participan en la ejecución de las festividades religiosas y en la elaboración de la comida que se sirve en este festejo, para que toda la información recolectada sea verídica. Por esta razón se analizó en primera instancia la definición propuesta por (Graterol, 2011, pág. 1), investigación

de campo “Es el proceso que, utilizando el método científico, permite obtener nuevos conocimientos en el campo de la realidad social. (Investigación pura), o bien estudiar una situación para diagnosticar necesidades y problemas a efectos de aplicar los conocimientos con fines prácticos (investigación aplicada)”.

De igual manera, se empleará la investigación bibliográfica, porque la problemática planteada y las variables deben fundamentarse con un marco teórico, el mismo que recopila información de libros, periódicos, revistas, entre otros; que fueron escritos por distintos autores sobre las temáticas de interés, por ende, es de gran importancia aplicar la investigación bibliográfica o documental.

Para tener un conocimiento amplio sobre la investigación bibliográfica se tomó en cuenta lo escrito por (Rivas, 1994), “La investigación bibliográfica es la primera etapa del proceso investigativo que proporciona el conocimiento de las investigaciones ya existentes, de un modo sistemático, a través de una amplia búsqueda de: información, conocimientos y técnicas sobre una cuestión determinada”.

### 3.5.3. Diseño de la Investigación

Exploratorio: “Se realiza cuando el objeto es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado del cual hay muchas dudas o no se ha abordado antes” (Instituto Tecnológico de Sonora, 2013).

En este estudio, se utilizará el tipo exploratoria porque como anteriormente se mencionó se tendrá un acercamiento a las parroquias rurales y urbanas que conforman el cantón Latacunga en donde se inicia el problema a investigar, para ello se utilizara la observación, ya que por medio de esta se podrá determinar las causas y los efectos que podrían tener el lugar en el cual se va a realizar la investigación puesto que el tema de estudio no es tan abordado y existe poca información del mismo.

Descriptiva: “Busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis” (Instituto Tecnológico de Sonora, 2013).

De la misma manera se utilizará el tipo de investigación descriptiva, una vez realizada una exploración del tema a investigar se procederá a especificar las propiedades y características primordiales de la cocina tradicional ritual desde su connotación festiva, esto ayudará a que el proyecto tenga un impacto en los lectores.

#### 3.5.4. Población y muestra

Se ha tomado en consideración a todos los GADS Parroquiales del cantón Latacunga, siendo estos en total 15 parroquias, las cuales se dividen en Urbanas (Eloy Alfaro, Ignacio Flores, Juan Montalvo, La Matriz y San Buenaventura) y Rurales (Aláquez, Belisario Quevedo, Guaytacama, José Guango Bajo, Mulaló, 11 De Noviembre, Poaló, San Juan de Pastocalle, Tanicuchí y Toacaso), mismas que serán el objeto de estudio de la cocina tradicional ritual desde su connotación festiva.



Considerando que para realizar el cálculo respectivo de la muestra, Orellana (2001) menciona que: la población del sujeto de estudio debe ser como mínimo 200 para poder realizar el cálculo de la muestra, y en este caso no se cumplió con este requisito, por lo que se procedió a realizar la entrevista a toda la población.

## 3.1. Respaldo bibliográfico

**Tabla 5.***Respaldo Bibliográfico ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos*

FICHA		FICHA DE REGISTRO DE USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS								
AUTOR	NORMATIVA Y DIRECTRICES									
	Código	Datos de localización	Fotografía referencial	Datos de identificación	Descripción	Personajes	Portadores o soportes	Valoración	Interlocutores	Anexos
<b>(Ecuador, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2011)</b>	X	X	X	X	X		X	X	X	X
Modelo de ficha para estudiar las fiestas, España <b>(Brisset, 1990)</b>		X		X		X		X		X

**Tabla 6.**

*Respaldo Bibliográfico ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico del cantón Latacunga*

FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA												
FICHA	NORMATIVA Y DIRECTRICES											
	AUTOR	Código	Datos de Localización	Fotografía del plato	Datos de identificación	Procedimiento de la preparación	Portadores o soportes	Valoración	Interlocutores	Anexos	Observación	Datos de control
Estudio de la gastronomía ancestral en la parroquia de Machachi cantón Mejía, provincia de Pichincha <b>(Tapia, 2016)</b>	X	X	X	X				X	X	X		X
Investigación del patrimonio cultural gastronómico del cantón Cotacachi, provincia de Imbabura <b>(Herrera, 2018)</b>		X				X	X	X	X	X	X	X

Para la realización de la ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos se tomó en cuenta la normativa y directrices de dos autores principales como es el INPC y el modelo de ficha para estudiar las fiestas de España de Demetrio Brisset, en donde se pudo modificar la ficha dependiendo la información que se necesita para la investigación y diagnóstico de la comida ritual desde su connotación festiva del cantón Latacunga. Tomando en cuenta los principales ítems como: código, datos de localización, datos de identificación, descripción, personajes, portadores o soportes, valoración, interlocutores y anexos.

Para la realización de la ficha de registro para el levantamiento de patrimonio gastronómico del cantón Latacunga se tomó en cuenta la normativa y directrices de dos trabajos de titulación; Estudio de la gastronomía ancestral en la parroquia de Machachi cantón Mejía, provincia de Pichincha de Ricardo Tapia e Investigación del patrimonio cultural gastronómico del cantón Cotacachi, provincia de Imbabura de Diana Herrera, en donde se pudo modificar la ficha dependiendo la información que se necesita para la investigación y diagnóstico de la comida ritual desde su connotación festiva del cantón Latacunga. Tomando en cuenta los principales ítems como: código, datos de localización, datos de identificación, procedimiento de la preparación, portadores o soportes, valoración, interlocutores y anexos, observación y datos de control.

### 3.2. Fichas de registro de actos festivos y patrimonio gastronómico del cantón Latacunga.

La cabecera cantonal de Latacunga, está formada por cinco parroquias urbanas y diez rurales, estas se encuentran ubicadas en diferentes lugares habitables a pesar de las múltiples

dificultades que tuvieron al asentarse, se han ido desarrollando día a día con más fuerza en llanuras, montañas y paramos.

Parroquias Urbanas: Eloy Alfaro (San Felipe), Ignacio Flores (La Laguna), Juan Montalvo (San Sebastián), La Matriz y San Buenaventura.

### 3.2.1. Parroquia de Eloy Alfaro

Parroquia urbana situada al occidente de la ciudad a 2803 metros sobre el nivel del mar, alcanzó la categoría de parroquia civil el 24 de julio de 1920. Sus habitantes se dedican al comercio de la molienda de granos: cebada, trigo, arveja. Muchas familias explotan la industria de los tejidos y la pirotecnia, poseen numerosas unidades de transportes pesados, en los cuales llevan harinas, jaboncillo de pómez, bloques de cemento. Cereales y grandes cantidades de leche a las provincias de Los Ríos, Guayas, Manabí y Pichincha. (Rivera, 1986, pág. 43)

Según (Fabara, 2001, pág. 73) los límites de la parroquia son:

Por el norte: Saquisilí.:



Por el sur: Salcedo

Por el este: El río Cutuchí

Por el oeste: Pujilí, Once de Noviembre y Poaló.

**Tabla 7.**

*Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Eloy Alfaro*

		UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS		CÓDIGO
				IM-O5-01-02-19-000001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga		
Parroquia: Eloy Alfaro	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
Denominación		Otra (s) denominación (es)		
Fiestas en honor al patrono San Felipe	D1			
	D2			
Grupo Social		Otra (s) denominación (es)		
Mestizo/ Indígena	L1			
	L2			
Subámbito		Fiestas		
Detalle del Subámbito		Fiestas o conmemoraciones religiosas		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>				
Origen				
<p>Su historia data del 1667, tiempo en que los padres franciscanos llegaron a evangelizar las tribus de Sacho Hacho de Velasco, el mismo que accedió a la construcción del templo de la actual parroquia de Eloy Alfaro, con ello instaurando a San Felipe como el patrono de la parroquia. San Felipe lleva el nombre de uno de los apóstoles de Jesús, quien nació en Galilea, su nombre significa “amigo de los caballos”. Por tal motivo cada primero de mayo de todos los años se celebra las festividades en honor al patrono San Felipe, fiestas que se conocen por el sincretismo religioso y cultural que representa a los habitantes de San Felipe.</p>				
Fecha o Período		Detalle de la periodicidad		
X	Anual	1 de mayo		
	Continua			
	Ocasional			
	Otro			

CONTINUÍA



Alcance		Detalle del alcance		
X	Local	Las fiestas patronales en honor a San Felipe son de alcance local, porque son celebrados entre los 33 barrios y de la parroquia de Eloy Alfaro.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Descripción de la manifestación				
<p>La población de San Felipe inician su festividad religiosa desde el último fin de semana de abril con la novena organizada por el párroco y el comité de fiestas, dando así inicio a la celebración, posterior a esto se realiza el pregón de fiestas con la participación de los 33 barrios, instituciones, entidades privadas, grupos de danza, bandas de pueblo y personajes como la mama negra representantes de la cultura latacungueña.</p> <p>La primera semana de mayo se celebra la misa de fiesta en honor al patrono San Felipe, en horas de la noche se procede a la entrada y quema de juegos pirotécnicos, castillos, chiguaguas y vacas locas, este acto es amenizado por una banda de pueblo, todos estos actos culturales son donados por los sacerdotes y familiares. Finalmente se concluye las festividades con una de misa de gracias, feria de emprendimiento y shows artísticos bailables.</p>				
Personajes principales de la manifestación				
Nombre		Descripción		
Los sacerdotes		<p>Los sacerdotes mayores de la parroquia Eloy Alfaro está representado, por familias que con un año de anterioridad ofrecen al patrono San Felipe, diferentes ofrendas en agradecimiento, fe y devoción a los milagros recibidos.</p> <p>Ellos son los encargados de portar el guion, que los identifican como sacerdotes mayores de la fiesta, además son los organizadores de los diferentes actos religiosos, culturales, sociales y gastronómicos de la parroquia.</p>		
Personajes secundarios de la manifestación				
Comité de fiestas conformado por los 33 barrios de la parroquia, los personajes de la Mama Negra (Ángel de la Estrella, Rey Moro, Abanderado, Capitán y Mama Negra) quienes son tomados como identidad cultural del cantón mas no de la parroquia, grupos de danza y bandas de pueblo.				
Estructura Organizativa				
Nombre / Organización		Tipo	Detalle de la estructura	
O1	Ángela Tipán (Presidente del Comité de Fiestas de Eloy Alfaro)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.	
<b>5. PORTADORES/ SOPORTES</b>				
Tipo		Nombre	Cargo, función o actividad	Localidad
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	Las fiestas en honor al patrono San Felipe, son de gran importancia para las familias de la parroquia quienes inculcan desde muy pequeños a sus hijos a honrar las tradiciones y costumbres propias del lugar.		
	Maestro-Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos			

CONTINÚA





	Maestro-Aprendiz	La herencia de fe que dejan los padres a sus hijos es transmitida de forma oral, pues son ellos quienes relatan la historia y leyendas de los milagros de San Felipe.		
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
Importancia para la comunidad				
La parroquia de Eloy Alfaro al ser una de las más antiguas preservan sus costumbres y tradiciones que son representativas de su identidad religiosa y cultural, las festividades son el motivo para que las familias se reúnan después de mucho tiempo, al haber migrado a otras provincias o países, se reencuentran y disfrutan de las diferentes actividades programadas para las festividades de la localidad.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Con el pasar del tiempo las festividades han ido cambiando por la presencia de grupos de danza internacionales, al igual que la inserción de músicas actuales, que hace de este desfile un acto multicultural.		
X	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Tipán Ángela	Barrio Los Arupos	0995559062	Femenino	40
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/Nombre	
Usos sociales, rituales y actos festivos	Prácticas comunitarias tradicionales		Priostazgo	
Artes del espectáculo	Música		Sanjuanitos, albazos.	
Artes del espectáculo	Danza		Yumbada	
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía			
Tradiciones y expresiones orales	Leyendas	Leyendas asociadas a imágenes religiosas	Leyendas sobre los milagros de San Felipe	
<b>9. ANEXOS</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.		Fecha de registro: 10-12-2018		
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza				



**Tabla 8.**

*Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Eloy Alfaro*

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO		
		PCG-05-01-01-19-000001		
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga			
Parroquia: Eloy Alfaro	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>		
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>				
				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
Nombre del plato: Cuy con papas		Nombres populares:		
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua: Traducción:		
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input checked="" type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>			
Subámbito:	Detalle de subámbito:			
Gastronomía: Cocina Tradicional	Comida Ritual			
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>		<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>		
<p>El nombre de origen de este roedor es “jaca” o “jaka”, este pequeño animal era utilizado como ofrenda para los dioses y principal comida, se preparaba cuy con papas alimentos nativos de la región andina, tiene una antigüedad de 4000 años de historia. Las mujeres de la parroquia son las encargadas de la crianza y preparación de los cuyes, al igual que el cultivo de la papas, platillo que es ofrendado en las festividades en honor al patrono San Felipe, y también son preparados para la venta todos los fines de semana a donde acuden turistas locales y nacionales a degustar de este plato representativo de la parroquia Eloy Alfaro.</p>		<p>Las mujeres de las familias son quienes se dedican a la crianza de los cuyes y a la siembra y cosecha de las papas, alimentos propios de la zona, los mismos que son preparados en honor al Santo de la parroquia.</p>		
ÉPOCA DE CONSUMO	Cotidiana	De lunes a domingo <input type="checkbox"/>		
	Festiva	Matrimonios, bautizos, etc. <input checked="" type="checkbox"/>		
	Estacional	Se produce en una de las estaciones del año <input checked="" type="checkbox"/>		
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>				
Ingredientes	Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido

CONTINÚA





Cuy	Animal	Producción propia	X	
Manteca de cerdo	Grasa animal	Compra		X
Papas	Tubérculo	Producción propia	X	
Cebolla blanca	Verdura	Compra	X	
Ajo	Verdura	Compra		X
Comino	Aliño	Compra		X
Achiote	Aliño	Compra	X	
Sal	Otro	Compra		X
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso
Olla	X		Barro	Cocción de legumbres
Espumadera		X	Metal	Mover legumbres
Parrilla	X		Metal	Para asar el cuy
Palos para asar el cuy	X		Madera	Para girar el cuy
Plato de barro	X		Barro	Vajilla
Cuchara de palo	X		Madera	Vajilla
Técnicas Culinarias	Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input checked="" type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-asoleado <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado-soleado <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado-soleado <input type="checkbox"/>	Cocción-soleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>
Preparación				
<p>Cuy Asado: Se aliña el cuy con comino, ajo y sal, se deja reposar y se coloca en un palo desde la cabeza hasta las patas y se asa en una parrilla al carbón, mientras se va asando el cuy se debe untar una mezcla de achiote con manteca de cerdo para que vaya tomando color.</p> <p>Papas: Se procede a lavar las papas, pelar y a cocinarlas en una olla con agua, sal y cebolla blanca. Se sirve en un plato de barro, primero van las papas y encima el cuy asado.</p>				
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación		
X	Común	El plato de cuy con papas se encuentra en un estado de conservación común porque el cuy es el referente de la serranía ecuatoriana por lo cual es preparado para diferentes festividades.		
	Raro			
	En peligro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	El alcance de este plato es nacional, porque es preparado en diferentes provincias y ciudades del país, conservando la identidad y la tradición del mismo.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
Procedencia del saber		Detalle de procedencia		
X	Padres-hijos	El cuy con papas es un plato prehispánico incluso con más tiempo de antigüedad, el mismo que al pasar del tiempo se ha pasado de generación en generación y se ha marcado como un referente gastronómico dentro de la parroquia.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber		Detalles de transmisión			
X	Padres-hijos	La elaboración del cuy es el legado que las madres han dejado a sus hijos, desde la preparación del aliño y la manera correcta de asar el cuy es fundamental para las familias.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
La elaboración de las papas con cuy es un platillo importante para la comunidad, pues representa un aporte económico, porque se lo prepara la venta todos los fines de semana en el barrio la calera, al igual que es degustado en las festividades de la parroquia para el festejo del patrono San Felipe.					
Cambios relevantes en la preparación					
	Alta	No existen cambios relevantes en su preparación, porque las familias respetan las recetas que las abuelas o madres transmiten a sus hijos.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Tipán Ángela		Barrio Los Arupos	0995559062	Femenino	40
<b>8. ANEXO</b>					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.					
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza			Fecha de registro: 10-12-2018		

**Tabla 9.**

*Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Eloy Alfaro*

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO		
		PCG-O5-01-01-19-000002		
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga			
Parroquia: Eloy Alfaro	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>		
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>				
				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
Nombre del plato: Chicha de Jora.		Nombres populares:		
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua: Traducción:		
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input checked="" type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>			
Subámbito:	Detalle de subámbito:			
Gastronomía: Cocina Tradicional	Comida Ritual			
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>		<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>		
<p>Chicha de jora denominada también como el vino de la nobleza inca, esta bebida era consumida principalmente en la celebración del Inti Raymi. Según narraciones de las personas más antiguas de la localidad, cuentan que el padre inca consumía esta bebida fermentada hasta entrar en alucinaciones y comunicarse con la madre tierra, el sol, la luna y la lluvia, para saber la fecha exacta en la que se debía sembrar sus productos para que no le toque ninguna plaga ni enfermedades, es por esta razón que se considera la bebida sagrada hasta la actualidad que se obsequia en celebraciones religiosas, matrimonios, bautizos, mingas, etc.</p>		<p>La bebida sagrada es elaborada por mujeres mayores de la localidad para brindar a los visitantes el día de fiesta.</p>		
ÉPOCA DE CONSUMO	Cotidiana	De lunes a domingo <input type="checkbox"/>		
	Festiva	Matrimonios, bautizos, etc. <input checked="" type="checkbox"/>		
	Estacional	Se produce en una de las estaciones del año <input checked="" type="checkbox"/>		
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>				
Ingredientes	Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido

CONTINÚA 

Panela	Endulzante	Compra		X
Harina de Jora	Harina	Producción propia	X	
Clavo de olor	Especia	Compra		X
Pimienta dulce	Especia	Compra		X
Canela	Especia	Compra		X
Hierva luisa	Planta	Producción propia	X	X
Cedrón	Planta	Producción propia	X	
Hoja de naranja	Planta	Producción propia	X	
Arrayan	Planta	Producción propia	X	
Agua	Otro	Producción propia	X	
Naranjilla	Fruta	Compra		X
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso
Vasijas		X	Barro	Cocción de chicha
Pipa	X		Madera	Fermentación de chicha.
Cedazo	X		Madera/Crin de Caballo.	Colar diferentes productos.
Cucharon	X		Madera	Mover el líquido.
Técnicas Culinarias	Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-asoleado <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input checked="" type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado-soleado <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado-soleado <input type="checkbox"/>	Cocción-soleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>
Preparación				
Al tener ya procesada la harina de jora (maíz germinado), se procede a tostar la harina y colar con la ayuda de un cedazo ahora ya está lista para su cocción, en un pondo con abundante agua se agrega la jora, se debe mecer a cada rato para que esta no se quemé, cuando esta mezcla se cocine por más de 3 horas se debe incorporar las especias y plantas aromáticas, se deja cocinar por 4 horas aproximadamente. Al sacar del fuego el pondo se debe añadir el dulce y taparlo muy bien hasta el siguiente día. Se destapa y se procede a cernir con la ayuda de un cedazo en la pipa para que se quede solo el líquido en ese instante se incorpora el jugo de naranjilla que ayudara a la fermentación, se debe cobijar la pipa con una tela blanca para que todo el oxígeno que se genere no salga y se madure pronto la chicha.				
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación		
X	Común	La preparación y consumo de la chicha de jora existe desde la época del Incanato y perdura hasta la actualidad.		
	Raro			
	En peligro			
Alcance		Detalle del alcance		
X	Local	La chicha elaborada en la parroquia Eloy Alfaro es conocida en la localidad.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
Procedencia del saber		Detalle de procedencia		
X	Padres-hijos	Herencia que dejó las madres indígenas a sus hijas y nietas.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de transmisión		
X	Padres-hijos			



	Maestro-aprendiz	La preparación, consumo e importancia de la bebida ha sido transmitida de mujeres mayores del hogar a las más jóvenes.		
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
Importancia para la comunidad				
Es importante para la comunidad por el significado cultural que representa esta bebida ancestral. También forma parte de las ofrendas que los priostes hacen a los santos.				
Cambios relevantes en la preparación				
	Alta	En la actualidad en la preparación se ha incorporado otros ingredientes que no pertenecen a la localidad, además de nuevas técnicas culinarias como utensilios.		
X	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Tipan Ángela	Barrio los Arupos	0995559062	Femenino	40
<b>8. ANEXO</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				
La chicha de jora bebida sagrada obsequiada a propios y extraños en ceremonias importantes como el Inti Raymi, matrimonios, bautizos, fiestas religiosas, entre otras.				
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.				
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza			Fecha de registro: 10-12-2018	

## **Análisis**

Mediante la recolección de la información acerca de la festividad, comida y bebida ritual se puede determinar que la fiesta religiosa principal de la parroquia Eloy Alfaro es en honor al Patrono San Felipe, que se celebra el 1 de mayo de todos los años, en esta festividad intervienen los sacerdotes quienes son considerados como personajes principales pues ellos se encargan de la organización y financiamiento de la festividad. Además existen personajes secundarios quienes participan en las diferentes actividades culturales como el comité de fiestas conformado por los 33 barrios de la parroquia, los personajes de la Mama Negra quienes son tomados como identidad cultural del cantón mas no de la parroquia, grupos de danza y bandas de pueblo. También es preciso mencionar que la localidad posee otras festividades religiosas como la semana santa, fiestas de parroquialización y festejos a los diferentes santos y patronos de los barrios y comunidades.

Como en cada festejo no puede faltar la gastronomía tradicional, en este caso la festividad religiosa viene acompañada de su comida y bebida ritual, las mismas que son preparadas en agradecimiento al santo o patrono por los favores concedidos y servidos a los familiares de los sacerdotes, grupos de danzas, bandas de pueblo y visitantes. La comida ritual representativa de esta festividad es el cuy con papas, sin embargo existen otros platillos que no llevan consigo una ritualidad pero son propios de la zona como el caldo de gallina y el hornado, asimismo la chicha de jora es considerada como bebida ritual desde la época incaica y la bebida alcohólica que se brinda en la fiesta es el canelazo, naranjillazo, mistelas y preparados.



### 3.2.2. Parroquia Ignacio Flores

Esta parroquia urbana fue elevada a esta categoría el 26 de agosto de 1926. Lleva el nombre del ilustre Latacungueño, nacido el 30 de julio de 1772, uno de los más significativos pensadores de América. Maestro y militar, fue gobernador de Mojos y Presidente de Charcas (Bolivia). En la época incásica las tierras fueron pantanosas y la poblaron los Jacho-Tacunga. En el centro de la parroquia está el hermoso lago, a donde acuden turistas nacionales y extranjeros. El municipio a fin de que permanezca el agua limpia ha solicitado a Predesur una siembra de carpiñones, tratando de cerrar un circuito ecológico de magnitud. La parroquia y el parque se hallan a poquísima distancia de la ciudad de Latacunga. Sus habitantes se dedican al comercio de chochos. En este lugar se ha impuesto la albañilería, muchos edificios de la capital de la república han sido construidos por albañiles de esta parroquia. (Rivera, 1986, pág. 44)



**Tabla 10.**

*Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Ignacio Flores*

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS		CÓDIGO
		IM-O5-01-02-19-000002
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga
Parroquia: Ignacio Flores	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Fiesta en honor a la Santísima Cruz	D1	
	D2	
Grupo Social	Otra (s) denominación (es)	
Mestizo/ Indígena	L1	
	L2	
Subámbito	Fiestas	
Detalle del Subámbito	Fiestas o conmemoraciones religiosas	
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
Origen		
<p>La fiesta de la Santísima Cruz, se conmemora hace 130 años según los moradores del barrio la laguna, esta festividad generalmente coincide con la época de carnaval y por esta razón existe la idea de que es un sincretismo pagano – espiritual.</p> <p>La Santísima Cruz siempre ha permanecido en el templo de la Santísima Trinidad en La Laguna, a custodia de sus guardianes, uno de sus principales encargados es la síndica, última persona que la hereda y cuida.</p> <p>El gobernador es el encargado de reunir a todas las personas que le acompañaran en su mandato como el comisario, los pacos y pacas; esta es la organización de las fiestas quienes con 8 meses de anticipación visitan a los sacerdotes y piden colaboración para la realización de la fiesta de la Santísima Cruz.</p> <p>Además de la celebración a la cruz católica también hay una unión a la cruz andina o “chakana” que significa el “puente a lo alto”, es la denominación de la constelación de la cruz del sur o cosmovisión andina.</p> <p>Los taitas dicen que la chakana es la cruz que permanece en el cielo girando hacia el sur y señalan que es muy diferente a la cruz católica, sobre todo en su forma, la cruz católica es más alargada hacia la parte baja y la cruz andina tiene forma cuadrada.</p>		

CONTINÚA



La cruz andina invita a la convivencia con la naturaleza y sobre todo al respeto a la pachamama que es la herencia que dejan los padres a sus hijos en las comunidades indígenas.			
Fecha o Período		Detalle de la periodicidad	
X	Anual	Días de feriado por carnaval	
	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	Es una fiesta con sincretismo católica – pagana, en la cual se venera a la Santísima Cruz, organizada por los moradores de la parroquia Ignacio Flores.	
X	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Descripción de la manifestación			
<p>La fiesta en honor a la Santísima Cruz comienza con ocho meses de anticipación, con la visita a los sacerdotes y devotos quienes ofrecen diferentes agradados, donaciones y colaboraciones en agradecimientos a los milagros y favores recibidos durante el año.</p> <p>Las novenas son parte de la fe y religión que los moradores de esta parroquia profesan a la Santísima Cruz, la imagen visita los diferentes hogares de vecinos y familias de los alrededores.</p> <p>El domingo los devotos participan en el traslado de las malvas y juegos artificiales a la plazoleta principal del barrio La Laguna para las vísperas que se desarrollarán después de la misa que ofrece el párroco de la iglesia.</p> <p>El lunes en la mañana se realiza la concentración protocolaria es decir del comité de fiestas conformada por el gobernador, comisario, secretario, pacos, pacas y el personaje principal “El Capitán”, quien realiza la batida de la bandera en honor a la Santísima Cruz, para dar paso al comienzo del desfile cultural en donde participan comparsas, bandas de pueblo y personajes reconocidos como la Mama Negra como exponente de la cultura e identidad latacungueña.</p> <p>El martes en la mañana se efectúa la misa campal de fiesta que termina con una procesión por las calles aledañas del barrio La Laguna y se da paso a la primera salida del pregón de comparsas y bandas de pueblo, en horas de la tarde en presencia de los sacerdotes y devotos se desarrolla al cambio de mando de los personajes de la Mama Negra, esto ocurre en la plaza Mario Mogollón, con la presentación de bandas de pueblo, orquestas, voladores y juegos artificiales que anuncian la finalización de la festividad pero que da paso a los nuevos devotos y personajes para el siguiente año.</p>			
Personajes principales de la manifestación			
Nombre		Descripción	
El Capitán		El traje es de corte militar, por lo general es de color gris y en el pecho cruza una banda tricolor bordado con letras de color dorado “Capitán”, en su cabeza lleva un pañuelo y un gorro de corte militar, utiliza una careta de malla de alambre pintada, en sus manos porta una bandera multicolor con la que regularmente hace honores a la imagen de la Santísima Cruz.	
El Gobernador		Es quien tiene el bastón de mando, se mantiene al frente de la organización de las fiestas en honor a la Santísima Cruz y es quien designa a sus colaboradores como el comisario, secretario, pacos y pacas, nombrados como los guardianes de la Santísima Cruz.	
Personajes secundarios de la manifestación			
Los personajes de la Mama Negra (Ángel de la Estrella, Rey moro, Abanderado, Capitán y Mama Negra), vaca loca, grupos de danza y bandas de pueblo.			
Estructura Organizativa			
Nombre / Organización		Tipo	Detalle de la estructura
O1	Tobías Guamushi (Gobernador)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.



O2	Cesar Córdor (Comisario)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.		
O3	Walter Checa (Secretario)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.		
O4	Rocío Laica (Tesorera)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.		
<b>5. PORTADORES/ SOPORTES</b>					
Tipo		Nombre	Cargo, función o actividad	Localidad	
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La tradición y fe que envuelve la celebración de la Santísima Cruz por más de 130 años, ha hecho que esta festividad pase de generación en generación los padres enseñando a sus hijos las costumbres y tradiciones que existen en la parroquia Ignacio Flores del cantón Latacunga.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La fiesta de la Santísima Cruz ha forjado que las familias hereden los personajes y mandatos como es el caso de uno de los personajes principales como es el gobernador, desde pequeños los niños comparten las tradiciones de esta fiesta religiosa – pagana.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
La importancia de esta festividad es preparar el espíritu mediante las novenas que se realizan en la parroquia en honor a la Santísima Cruz y por consiguiente el agradecimiento por los favores y milagros recibidos durante el año, además los factores sociales, culturales y principalmente económicos son fundamentales porque ayudan al progreso de la parroquia Ignacio Flores.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El desconocimiento de la festividad con sentido católico en honor a la imagen de la Santísima Cruz es notorio porque la mayoría de personas piensan que la festividad es por carnaval, por lo que esto ha provocado discrepancias al momento de los preparativos de la fiesta.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y Nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Guamushi Tobías		La Laguna	0984303032	Masculino	60
Checa Walter		La Laguna	0987019747	Masculino	45
Laica Rocío		La Laguna	0960153222	Femenino	50
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
Ámbito		Subámbito	Detalle del subámbito	Código/Nombre	
Usos sociales, rituales y actos festivos		Prácticas comunitarias tradicionales		Priostazgo	
Artes del espectáculo		Música		Sanjuanitos, albazos, yaraví.	
Artes del espectáculo		Danza		La yumbada	



Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía		Pamba mesa, runaicho, chicha de jora.
Tradiciones y expresiones orales	Leyendas	Leyendas asociadas a imágenes religiosas	Leyendas sobre los milagros de la Santísima Cruz.
<b>9. ANEXOS</b>			
Textos	Fotografías	Vídeos	Audio
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.		Fecha de registro: 12-12-2018	
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza			

**Tabla 11.**

*Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Ignacio Flores*

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO	
		PCG-O5-01-02-19-000003	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: Ignacio Flores		Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>			
			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
Nombre del plato: La Pambamesa		Nombres populares:	
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua:	Traducción:
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input checked="" type="checkbox"/>		
Subámbito:		Detalle de subámbito:	
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual	
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>		<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>	
<p>La Pambamesa, proviene del termino kichwa que significa “comida en la tierra” o “comida para todos”, además esta expresión guarda un significado espiritual y de cosmovisión andina con la particular creencia de que en una pambamesa se ofrendan los mejores alimentos los mismos que regresarán a la tierra en agradecimientos hacia la Pachamama por las cosechas y la vida.</p> <p>Una vez terminada la fiesta, se prepara la pambamesa, antiguamente se servía en los ponchos, chalinas y rebosos de las mujeres, extendidos en el piso se colocaban los alimentos que se compartían entre todos. Dentro del menú están los choclos, habas, mellocos, papas cocinadas, queso, cuy asado o algún animal cocido, en compañía de la chicha de jora.</p>		<p>La pambamesa es organizada por las mujeres de los priostes, quienes son las encargadas de la cosecha y preparación de los principales alimentos como son el choclo, habas, mellocos, papas, queso y cuy asado.</p> <p>Este acto se realiza en agradecimiento a la Santísima Cruz y a su vez a la Pachamama, por las cosechas y las bendiciones de todo el año.</p>	

CONTINÚA



ÉPOCA DE CONSUMO	Cotidiana	De lunes a domingo	<input type="checkbox"/>		
	Festiva	Matrimonios, bautizos, etc.	<input type="checkbox"/>		
	Estacional	Se produce en una de las estaciones del año	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>					
Ingredientes	Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido	
Cuy asado	Animal	Producción propia	X		
Choclos	Verdura	Producción propia	X		
Habas	Legumbre	Producción propia	X		
Mellocos	Legumbre	Producción propia	X		
Papas	Tubérculo	Producción propia	X		
Queso	Lácteo	Compra		X	
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso	
Olla	X		Barro	Cocción de legumbres	
Espumadera		X	Metal	Mover legumbres	
Parrilla	X		Metal	Para asar el cuy	
Palos para asar el cuy	X		Madera	Para girar el cuy	
Técnicas Culinarias		Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input checked="" type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-asoleado <input type="checkbox"/>	Fritura <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado-soleado <input type="checkbox"/>	Cocinado a vapor y a baño maría <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado-soleado <input type="checkbox"/>	Cocción-soleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>	
<b>Preparación</b>					
<p>Para la preparación de la Pambamesa, es importante la selección de las habas y mellocos, lavarlos y prepararlos para la cocción, al igual que el choclo, primero se debe deshojar, quitar el pelo, cortar el tronco, y lavar, las papas se deben lavar muy bien con el fin de retirar restos de tierra, porque serán cocidas con cáscara; las legumbres y las papas son cocidas en ollas diferentes con agua caliente y sal.</p> <p>Para preparar el cuy debe estar pelado y sacado las vísceras, posterior a esto se debe aliñar con ajo, comino y sal, después de reposar se unta achiote con una cebolla blanca, con un palo se atraviesa desde la cabeza hasta las patas, para luego hacerlo girar mientras se asa al carbón.</p> <p>Después de que los alimentos ya estén cocidos se sirven en los ponchos y chalitas de los participantes de la fiesta, que son colocados en el piso, la comida es distribuida indistintamente por la pambamesa, para que los asistentes se sirvan con sus manos.</p>					
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación			
	Común	La Pambamesa es una costumbre indígena marcada desde tiempos antiguos, sin embargo actualmente es casi imposible observar la realización de esta tradición en las festividades de la Santísima Cruz en la parroquia de Ignacio Flores.			
	Raro				
X	En peligro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	La pambamesa es una costumbre propia de la serranía ecuatoriana, en las provincias en donde existen comunidades indígenas se encuentra muy arraigada, sobre todo por el agradecimiento a la Pachamama por los productos cosechados.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	La pambamesa se realizaba con el fin de unir a las familias y acompañantes del prioste, además de compartir los productos propios de la zona como las papas, habas, choclos, acompañados de cuy asado.			
	Maestro-aprendiz				

CONTINÚA



	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de transmisión			
X	Padres-hijos	Aparte de ser una comida que se brindaba en la festividad de la Santísima Cruz, también se la realizaba en los hogares de las familias de la parroquia de Ignacio Flores, la encargada era la madre quien cosechaba sus productos y los ponía sobre la mesa para su familia se acerque a compartir.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
La pambamesa significaba la unión de las familias, costumbres y tradiciones que representa expresiones rituales, estos alimentos en particular se lo realizaba para dar gracias a la Pachamama, representada en la cruz andina y a la santísima cruz representante del catolicismo.					
Cambios relevantes en la preparación					
	Alta	No existen cambios relevantes en la preparación al ser una receta tradicional, mantiene su esencia.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Guamushi Tobías		La Laguna	0984303032	Masculino	60
Checa Walter		La Laguna	0987019747	Masculino	45
Laica Rocío		La Laguna	0960153222	Femenino	50
<b>8. ANEXO</b>					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
Entidad investigadora:					
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.					
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza			Fecha de registro: 12-12-2018		

**Tabla 12.**

*Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Ignacio Flores*

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO	
		PCG-05-01-02-19-000004	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: Ignacio Flores		Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>			
			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
Nombre del plato: Chicha de jora		Nombres populares:	
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/>	Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua: Traducción:
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/>	Bebida <input checked="" type="checkbox"/>	Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>
Subámbito:		Detalle de subámbito:	
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual	
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>		<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>	
<p>La chicha de jora se compone esencialmente de maíz germinado y principalmente ha sido utilizado desde épocas preincaica, exclusiva para eventos ceremoniales y fiestas de las culturas andinas.</p> <p>La chicha de jora fue la bebida principal para las celebraciones del Inti Raymi, y principalmente era una ofrenda para como pago a la Pachamama por las cosechas recibidas.</p> <p>De esta manera la chicha de jora es la bebida importante que acompaña a la pambamesa en las festividades en honor a la Santísima Cruz, la parroquia Ignacio Flores, se caracteriza por ser el principal productor de maíz, chochos, y toda clase de grano, por tal motivo la chicha de jora de este sector es especial por ser preparado con sus propios cultivos y primordialmente con la harina de jora hecha por los habitantes de esta parroquia.</p>		<p>La chicha de jora es de distinción familiar, las familias enteras se encargan desde el cultivo del maíz, cosecha, germinación y finalmente la transformación de la jora en harina, para la elaboración de la chicha, y el día de la fiesta los familiares del prioste reparten esta bebida ancestral a los espectadores de la fiesta.</p>	

CONTINUÍA 



ÉPOCA DE CONSUMO	Cotidiana	De lunes a domingo	<input type="checkbox"/>		
	Festiva	Matrimonios, bautizos, etc.	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Estacional	Se produce en una de las estaciones del año	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>					
Ingredientes	Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido	
Agua	Agua	Compra			
Maíz (jora)	Grano	Producción propia	X		
Panela		Compra	X		
Cedrón	Hierba aromática	Compra	X		
Hierba luisa	Hierba aromática	Compra	X		
Clavo de olor	Especie	Compra		X	
Canela	Especie	Compra		X	
Ishpingo	Especie	Compra	X		
Piña	Fruta	Compra	X		
Naranja	Fruta	Compra		X	
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso	
Pondo	X		Barro	Fermentación	
Piedra de moler	X		Piedra	Moler la jora	
Paila de bronce		X	Metal	Cocción de la chicha	
Cedazo	X		Otro	Cernir la chicha	
Cuchara de palo	X		Madera	Mecer la mezcla	
Técnicas Culinarias		Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración- asoleado <input type="checkbox"/>	Fritura <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado- asoleado <input type="checkbox"/>	Cocinado a vapor y a baño maría <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado- asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción- asoleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>	
<b>Preparación</b>					
<p>La paila de bronce debe ser puesta al fue con agua que debe hervir conjuntamente con las hierbas de cedrón, hierba luisa, canela, ishpingo, clavo de olor, las cáscaras de la piña y de la naranja, se debe mantener en el fuego hasta que el agua se aromatice, posterior a esto se debe cernir y reservar esta agua para la siguiente preparación</p> <p>Como siguiente paso se debe preparar el jugo de las frutas (piña y naranja), en estos jugos se deja a remojo la harina de jora una noche antes de la elaboración de la chicha, lo siguientes es mezclar el agua aromatizada que se reservó y el jugo de las frutas con harina de jora y ponerlo al fuego hasta que hierva y tome la coloración respectiva, después de que ya se haya cocinado se debe cernir y colocar esta bebida en un pondo en donde los siguientes días se fermentar hasta obtener la fermentación necesaria.</p>					
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación			
X	Común	La chicha de jora era una costumbre heredada desde los incas quienes celebraban con chicha y agradecían a la Pachamama y al sol, de tal modo en la actualidad aún se sigue preparando esta bebida ancestral para las festividades de esta parroquia.			
	Raro				
	En peligro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El alcance de la chicha de jora es nacional, porque es preparada en las diferentes provincias de la serranía ecuatoriana.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos				



	Maestro-aprendiz	La chicha de jora se realizaba con el fin de unir a las familias y de que esta bebida acompañe a la pambamesa en las festividades de la Santísima Cruz.		
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de transmisión		
X	Padres-hijos	Los padres enseñan a sus hijos desde muy pequeños la siembra y cosecha de los diferentes granos que se dan en la parroquia, de tal manera la preparación de la chicha de jora se la realiza con las propias cosechas del lugar, los padres han heredado las recetas familiares de la chicha de jora de “la laguna”.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
Importancia para la comunidad				
La chicha significaba la unión de las familias desde la cosecha hasta su preparación, esta bebida era una ofrenda para dar gracias a la Pachamama por las cosechas recibidas, la importancia es relevante para las familias que la realizan ya que es brindada a los espectadores de las festividades como señal de bienvenida.				
Cambios relevantes en la preparación				
	Alta	No existen cambios relevantes en la preparación al ser una receta tradicional, mantiene su esencia.		
X	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Guamushi Tobías	La Laguna	0984303032	Masculino	60
Checa Walter	La Laguna	0987019747	Masculino	45
Laica Rocío	La Laguna	0960153222	Femenino	50
<b>8. ANEXO</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.				
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza		Fecha de registro: 12-12-2018		

## **Análisis**

Mediante la recolección de la información acerca de la festividad, comida y bebida ritual se puede determinar que la fiesta religiosa principal de la parroquia Ignacio Flores es en honor a la Santísima Cruz, que se celebra en los días del feriado de carnaval, esta festividad durante muchos años ha sido relacionada con las fiestas de carnaval sin embargo en la actual administración se ha difundido el verdadero significado de esta fiesta religiosa, en esta festividad intervienen los devotos, el Capitán y el Gobernador quienes son considerados como personajes principales pues ellos se encargan de la organización y financiamiento de la festividad. Además existen personajes secundarios quienes participan en las diferentes actividades culturales como los personajes de la Mama Negra (Ángel de la Estrella, Rey moro, Abanderado, Capitán y Mama Negra), vaca loca, grupos de danza y bandas de pueblo. También es preciso mencionar que la localidad posee otras festividades religiosas como la semana santa, fiestas de parroquialización y festejos a los diferentes santos y patronos de los barrios que conforman la parroquia de Ignacio Flores.



Como en cada festejo no puede faltar la gastronomía tradicional, en este caso la festividad religiosa viene acompañada de su comida y bebida ritual, las mismas que son preparadas en agradecimiento a la Santísima Cruz por los favores concedidos y servidos a los familiares de los priostes, devotos, grupos de danzas, bandas de pueblo y visitantes. La comida ritual representativa de esta festividad es la pambamesa, sin embargo existen otros platillos que no llevan consigo una ritualidad pero son propios de la zona como las papas con cuy y el hornado, asimismo la chicha de jora es considerada como bebida ritual desde la época incaica y la bebida alcohólica que se brinda en la fiesta es el canelazo, y preparados.

### 3.2.3. Parroquia Juan Montalvo

Es una parroquia urbana levantada con esta denominación mediante Ordenanza municipal de David Jácome Chávez aprobada el 24 de julio de 1920, se encuentra en la en la parte Oriental de la cabecera cantonal de Latacunga, ubicada a 2.750 msnm. Los habitantes de esta localidad son conocidos como los “SHAYRUCOS” que significa “detente cobarde”, puesto que durante 15 años las tropas de Huayna Cápac se quedaron estancadas en este lugar, donde habitaban las tribus de los Puambus y Panzaleos; estos no los dejaron pasar a la comunidad quiteña, puesto que se debía entrar en acuerdos para pedir el paso y como no se llegaba a ningún acuerdo se enfrentaban a diario en el sector denominado Gualundun, en ese lugar, una mujer de mediana edad era testigo de las múltiples derrotas de los panzaleos. Entonces les gritaba “shuyayrucos”. Se encuentra limitada: Al Norte con las parroquias San Buenaventura y Aláquez; Al Sur con las parroquias La Matriz e Ignacio Flores; Al Este con la provincia Napo; y Al Oeste con la parroquia La Matriz (Fabara, 2001, pág. 73)

**Tabla 13.**

*Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Juan Montalvo*

		UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS		CÓDIGO
				IM-O5-01-03-19-00003
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga		
Parroquia: Juan Montalvo	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
Denominación		Otra (s) denominación (es)		
Fiesta en Honor a San Sebastián patrono de la parroquia.	D1			
	D2			
Grupo Social		Otra (s) denominación (es)		
Mestizo/ Indígena	L1			
	L2			
Subámbito		Fiestas		
Detalle del Subámbito		Fiestas o conmemoraciones religiosas		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>				
Origen				
<p>San Sebastián está considerado como la localidad más antigua y grande de la ciudad de Latacunga, fundado el 28 de abril de 1538 como doctrina de los padres dominicos.</p> <p>El origen de la fiesta en honor a San Sebastián data del tiempo de la conquista española ya que al unir la cultura indígena con la española se toman fechas importantes de la gran metrópoli Europea siendo una de estas la conmemoración al santo San Sebastián.</p> <p>San Sebastián, fue un militar romano quien en el año 300 ayudo a los cristianos a escapar del yugo romano y cuyos actos fueron castigados de una manera terrible siendo así que fue condenado a morir por flechas.</p> <p>Por lo tanto San Sebastián es considerado por los creyentes como el santo patrono de arqueros, soldados y atletas. Su nombre tiene el significado "Digno de respeto, venerable".</p>				
Fecha o Período		Detalle de la periodicidad		
X	Anual	20 de enero.		
	Continua			

CONTINÚA



	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
X	Local	Es una fiesta religiosa, en la cual se venera al Santo San Sebastián y es organizada por el grupo pastoral junto con el párroco, esta celebración es conocida en la parroquia.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Descripción de la manifestación				
<p>El 20 de enero de cada año la parroquia Juan Montalvo celebra la fiesta a San Sebastián el cual es considerado patrono contra las flechas envenenadas, plagas y enfermedades.</p> <p>La población venera a este santo por las bendiciones y milagros recibidos cuando estos se han encomendado, esta celebración tiene una duración aproximadamente de tres semana la cual consiste en primer lugar:</p> <p>Las festividades empiezan con las vísperas dando paso al inicio de la manifestación cultural con el pregón en el cual participan jóvenes y niños de las instituciones educativas que funcionan en la parroquia, ellos presentan bailes típicos de los grupos étnicos de todo el Ecuador tales como Montubios, Cayambes, Otavalos, entre otros. Terminando con el pregón en el transcurso de la semana se realizan varias actividades educativas y culturales por parte de las instituciones educativas sin dejar de lado a las novenas diarias que son organizadas por los catequistas y moradores del barrio.</p> <p>Continuando con la celebración en la segunda semana de festejo se lleva a cabo bingos y serenatas en los cuales se presentan músicos de la parroquia, para terminar la segunda semana el día domingo se realiza la feria gastronómica, en ella participan todas las comunidades que integran esta parroquia.</p> <p>En la tercera y última semana de festividad se conmemora la última misa de gracia al patrono de la parroquia y con ello la procesión. El día domingo se finaliza las tres semanas de fiestas con las comparsas culturales y carros alegóricos efectuadas por las comunidades, estas recorren las calles de la parroquia al son de las bandas de pueblo con diversos personajes como los monos de San Lorenzo, los danzantes, entre otros.</p>				
Personajes principales de la manifestación				
Nombre		Descripción		
Priostes		<p>Son aquella personas encargadas de la organización y el financiamiento de la festividad referente a comida, bebida, comparsas, bandas de pueblo y juegos pirotécnicos, acción que realizan en un acto de agradecimiento y devoción por los favores recibidos durante el año.</p> <p>Los priostes generalmente visten de poncho multicolor y sombrero, entre sus manos lleva un guion el cual está adornado de varias cintas de diversos colores, las cuales son sostenidas por sus familiares y es aquel que abre el desfile.</p>		
Personajes secundarios de la manifestación				
Comparsas folklóricas, bandas de pueblos, vacas locas, los monos de San Lorenzo y danzantes.				
Estructura Organizativa				
Nombre / Organización		Tipo	Detalle de la estructura	
O1	Párroco de la parroquia	Sacerdote	Encargadas de los preparativos de la fiesta.	
O2	Grupo Pastoral	Asociación	Encargadas de los preparativos de la fiesta.	
O3	Priostes	Devotos	Encargado del financiamiento de la fiesta.	
5. PORTADORES/ SOPORTES				
Tipo		Nombre	Cargo, función o actividad	Localidad
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		



CONTINÚA



X	Padres-hijos	Es una tradición de fe que reúne a la familia una vez al año y hace que la procedencia de padres a hijos tome fuerza para que esta celebración no se pierda con el pasar de los años.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Es una herencia cultural que los padres transmiten a sus hijos con la finalidad de preservar sus tradiciones y con ellos su identidad.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
La festividad es de gran importancia para toda la población de la parroquia Juan Montalvo, puesto que gracias a esta tiene la oportunidad de dar gratitudes a su patrono por los favores recibidos y es un acto de identidad cultural que no se debe perder.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	En toda celebración con el pasar de los años se va perdiendo la autenticidad, las costumbres, la tradición y la fiesta de San Sebastián si ha sufrido cambios por ejemplo en las comparsas, en la música y vestimenta, estos cambios se han dado por los políticos que intervienen en las fiestas, ya que ellos traen artistas, bailes, vestimentas que no son autóctonos de la parroquia y no tiene una carga simbólica.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y Nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Rojas Guido		Parroquia Juan Montalvo	0987645623	Masculino	58
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
Ámbito		Subámbito	Detalle del subámbito	Código/Nombre	
Usos sociales, rituales y actos festivos		Prácticas comunitarias tradicionales		Priostazgo	
Artes del espectáculo		Música		San Juanitos, yaraví, tonadas de pueblo, etc.	
Artes del espectáculo		Danza		La yumbada,	
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo		Gastronomía		Papas con cuy y zarza de chocho. Caldo de carne. Caramelos de bola Chicha de jora.	
Tradiciones y expresiones orales		Leyendas	Leyendas asociadas a imágenes religiosas	Leyendas sobre los milagros de San Sebastián.	
<b>9. ANEXOS</b>					
Textos		Fotografías		Videos	Audio
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.			Fecha de registro: 14-12-2018		
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza					

**Tabla 14.**

*Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Juan Montalvo*

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO
		PCG-05-01-03-19-000005
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: Juan Montalvo	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>		
		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
Nombre del plato: Papas con cuy asado y zarza de chocho.		Nombres populares:
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua: Traducción:
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input checked="" type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Subámbito:		Detalle de subámbito:
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>		<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>
<p>Las papas con cuy es un plato tradicional que es deleitado en toda la región sierra de los países andinos especialmente Ecuador y Perú según narradores mencionan que el cuy fue domado en los Andes hace más de 3000 años, en dicha región los cobayos son utilizados para rituales y platos festivos. La zarza es similar a un guiso que contiene cebolla larga, leche, chocho, entre otros, este término es usado en la provincia de Cotopaxi. Las Papas con cuy asado y zarza de chocho es un plato tradicional conocido y comercializado con su sabor original, únicamente en la Parroquia Juan Montalvo. Su delicioso sabor es gracias a la zarza de chocho, este es el toque especial que marca e impresiona a sus comensales ya que posee un sabor diferente que es logrado con la recolección y producción del chocho por sus agricultores locales.</p>		<p>Mujeres de la tercera edad imparten su conocimiento de elaboración del plato a sus hijas y nietas. En la parroquia Juan Montalvo las encargadas de elaborar el plato son mujeres adultas de la localidad quienes son elegidas por los sacerdotes.</p>
ÉPOCA DE CONSUMO	Cotidiana	De lunes a domingo <input type="checkbox"/>
	Festiva	Matrimonios, bautizos, etc. <input type="checkbox"/>
	Estacional	Se produce en una de las estaciones del año <input checked="" type="checkbox"/>
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>		

CONTINÚA




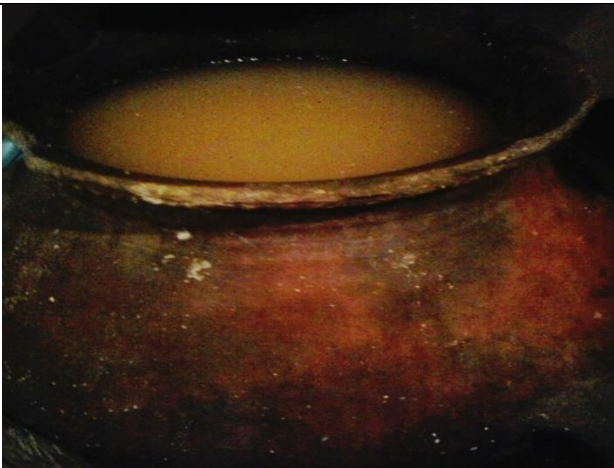


Ingredientes	Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido	
Papas	Tubérculo	Producción propia	X		
Sal	Otro	Compra		X	
Cuy	Animal	Producción propia	X		
Comino	Aliño	Compra		X	
Cilantro	Hortaliza	Producción propia	X		
Ajo	Hortaliza	Compra		X	
Cebolla paiteña	Hortaliza	Compra		X	
Sal	Otro	Compra		X	
Zarza:					
Chucho pelado	Legumbre	Producción propia	X		
Cebolla blanca	Hortaliza	Producción propia	X		
Leche	Lácteo	Producción propia	X		
Aceite	Grasa	Compra		X	
Sal	Otro	Compra		X	
Achote	Aliño	Compra		X	
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso	
Pondos	X		Barro	Cocción de	
Bracero		X	Madera/metal	papas.	
Piedra de moler especerías	X		Piedra	Asar cuy	
Paila de bronce	X		Metal	Moler	
Plato de barro	X		Barro	especies	
Cuchara de palo	X		Madera	Cocción de	
				zarza	
				Vajilla de	
				servicio.	
				Servir los	
				alimentos.	
Técnicas Culinarias		Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input checked="" type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-asoleado <input type="checkbox"/>	Fritura <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input checked="" type="checkbox"/>	Cocción-remojado- asoleado <input type="checkbox"/>	Cocinado a vapor y a baño maría <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado- asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción- asoleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>	
Preparación					
<p>Primero se debe matar al cuy para pelarlo con agua hervida, al sacarle todos los intestinos y lavarlo muy bien se procede a adobarlo con la preparación realizada la cual consta de cilantro, ajo, cebolla paiteña, comino y sal, todos estos productos se debía colocar en una piedra para molerlos y obtener el adobo perfecto, en la actualidad ya no se utiliza la piedra esta fue sustituida por la licuadora para ahorrar tiempo en la preparación, al ser ya el cuy adobado se debe dejar que repose 4 o 5 horas aproximadamente a la luz del sol, una vez prendido el carbón de eucalipto se coloca el cuy para asarlo.</p> <p>Las mujeres que son encargadas de cocinar las papas y la zarza, primero pelan las papas, las lavan muy bien y las colocan en peroles grandes para cocinarlas. Para la zarza primero se pela el chocho y se muele en la piedra, se coloca en el fuego la paila de bronce con aceite para refreír la cebolla blanca picada en cuadritos por dos minutos hasta que este transparente, luego se agrega el chocho molido, la leche, sal y achote, se debe remover a cada rato con la cuchareta de palo para que esta no se espese, esta zarza se deja cocinar por 35 minutos.</p> <p>El plato está listo para servir a todos los asistentes en la fiesta.</p>					
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación			
X	Común	La preparación de papas con cuy y zarza de chocho todavía se conserva puesto que este plato es representativo de la parroquia.			
	Raro				
	En peligro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local				

	Provincial	Este platillo se prepara en toda la serranía ecuatoriana lo que varía es el aliñado del cuy y acompañado en este caso en la parroquia Juan Montalvo se añade la zarza de chocho esto es lo que le diferencia de las demás localidades.		
X	Regional			
	Nacional			
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
Procedencia del saber		Detalle de procedencia		
X	Padres-hijos	La preparación y receta de este alimento ha sido inculcado por las mujeres de la tercera edad de la parroquia.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de transmisión		
X	Padres-hijos	La transmisión de cocción, adobo y servicio se la realiza de generación en generación.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
Importancia para la comunidad				
Se conserva la cocción ancestral de un manjar diferente a lo habitual consumido por el mundo, además este plato es saludable por la gran carga nutricional que tiene.				
Cambios relevantes en la preparación				
X	Alta	Existen cambios en el sabor puesto que en la actualidad se incorpora ingredientes industrializados para ahorrar tiempo.		
	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Rojas Guido	Parroquia Juan Montalvo	0987645623	Masculino	58
<b>8. ANEXO</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				
Este platillo se consume en todo el callejón interandino del Ecuador y en diversos países de América del Sur por la gran carga de proteínas y calorías que este posee.				
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.				
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza			Fecha de registro: 14-12-2018	

**Tabla 15.**

*Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Juan Montalvo*

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO
		PCG-05-01-03-19-000006
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga
Parroquia: Juan Montalvo		Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del plato: Chicha de Jora.		Nombres populares:
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua: Traducción:
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input checked="" type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Subámbito:		Detalle de subámbito:
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual
HISTORIA DEL PLATO		DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA
<p>La chicha de jora es una bebida con una leyenda impresionante data en la época Inca con el gobernante máximo llamada Tupac Yupanqui el líder inca ordeno almacenar los granos que producen sus tierras en bodegas para ser utilizados posteriormente para el consumo de su pueblo, pero debido al mal temporal de invierno, se mojan los granos al punto de estar podridos, el inca rey para no desechar sus productos ordena que sean cocinados y servidos al pueblo pero al ver el estado del producto el pueblo inca desecha y arroja a la basura los granos cocinados. Un hombre pobre al morir de hambre consume la chicha que estaba en la basura y al poco momento los pobladores de la zona encuentran al vagabundo en completo estado etílico, dándose cuenta del potencial de la deliciosa bebida.</p>		<p>En la parroquia Juan Montalvo las mujeres adultas dejan de herencia a sus hijas y nietas la elaboración de la chicha de jora.</p>
ÉPOCA DE CONSUMO	Cotidiana	De lunes a domingo <input type="checkbox"/>
	Festiva	Matrimonios, bautizos, etc. <input type="checkbox"/>
	Estacional	Se produce en una de las estaciones del año <input checked="" type="checkbox"/>
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		

CONTINÚA



Ingredientes		Tipo		Forma de adquisición		Nativo		Introducido			
Panela o dulce		Endulzante		Compra				X			
Harina de Jora		Harina		Producción propia		X					
Clavo de olor		Especia		Compra				X			
Hierva luisa		Planta		Compra				X			
Cedrón		Planta		Producción propia		X					
Hoja de naranja		Planta		Producción propia		X					
Agua		Otro		Producción propia		X					
Utensilios		Ancestral		Moderno		Material		Uso			
Cántaros		X				Barro		Contenedor de chicha			
Tiesto		X				Barro		Tostar granos y harinas.			
Cedazo		X				Madera/Cerda		Colar diferentes productos.			
Batanes		X				Piedra		Moler maíz y otros granos.			
Mates		X				Corteza		Como vajilla y como recipiente de la cocina.			
Técnicas Culinarias			Técnicas de Conservación					Técnicas Introducidas			
Asado <input type="checkbox"/>		Hervido <input checked="" type="checkbox"/>		Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>		Asoleado <input type="checkbox"/>		Maceración-asoleado <input type="checkbox"/>		Fritura <input type="checkbox"/>	
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>		Fermentado <input checked="" type="checkbox"/>		Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>		Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>		Cocción-remojado-soleado <input type="checkbox"/>		Cocinado a vapor y a baño maría <input type="checkbox"/>	
Piedras calientes <input type="checkbox"/>		Tostado <input type="checkbox"/>		Congelación-remojado-soleado <input type="checkbox"/>		Cocción-soleado <input type="checkbox"/>		Tostado-molido <input type="checkbox"/>			
Preparación											
<p>Al tener el maíz germinado se debe dejar secar por tres días, pasado este tiempo se procede a moler los granos en las piedras obteniendo así la harina de maíz (Jora).</p> <p>Primero se coloca en el fuego un cántaro con agua de inmediato se agrega la harina de jora, tres horas después que la mezcla ha hervido se añade el clavo de olor, la hierba luisa, hoja de naranja y cedrón, se deja cocinar con los ingredientes antes mencionado de tres a cuatro horas aproximadamente. Al siguiente día se debe agregar la panela, se retira las hierbas, una vez diluida la panela se procede a colar la chicha en otro pondo, el cual se tapa muy bien y debe ser llevado a un lugar oscuro por dos días para que se fermente y obtenga el sabor adecuado la bebida.</p>											
Estado de Conservación				Detalle del estado de conservación							
X		Común		La preparación de la chicha de jora se conserva hasta la actualidad puesto que es de gran valor histórico y ritual.							
		Raro									
		En peligro									
Alcance				Detalle del alcance							
		Local		Esta bebida es conocida y consumida en todo el país.							
		Provincial									
		Regional									
X		Nacional									
5. PORTADORES / SOPORTES											
Procedencia del saber				Detalle de procedencia							
X		Padres-hijos		La elaboración e historia de este líquido se inculca de madres a hijas.							
		Maestro-aprendiz									

	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de transmisión		
X	Padres-hijos	Se transmite de mujeres mayores de la familia a niñas y adolescentes para que la bebida de los dioses no desaparezca.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
Importancia para la comunidad				
Para la comunidad esta bebida es algo sagrado, exclusiva para actos ceremoniales y fiestas de todas las culturas prehispánicas de la zona.				
Cambios relevantes en la preparación				
	Alta	Con el pasar del tiempo y el avance tecnológico se ha dejado en desuso varios utensilios, ocasionando así un cambio relevante en el sabor de la chicha de jora.		
X	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Rojas Guido	Parroquia Juan Montalvo	0987645623	Masculino	58
<b>8. ANEXO</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				
Bebida que se ofrece como pago a la Pachamanca para tener una buena cosecha.				
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.				
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza.			Fecha de registro: 14-12-2018	

## **Análisis**

Mediante la recolección de información acerca de la festividad, comida y bebida ritual se puede determinar que la fiesta religiosa principal de la parroquia Juan Montalvo es en honor al santo patrono San Sebastián, se celebra el 20 de enero de todos los años, la organización del festejo está a cargo del grupo pastoral, párroco y sacerdotes. Los sacerdotes son considerados como personajes principales ellos se encargan del financiamiento de la festividad y llevan en sus manos el guion que es símbolo de respeto y devoción. En la última semana de fiesta se realiza el desfile intercultural en donde participan personajes secundarios como comparsas folklóricas, bandas de pueblos, vacas locas, los monos de San Lorenzo y danzantes; personajes que representan a cada barrio que conforma la parroquia. También es preciso mencionar que la localidad posee otras festividades religiosas como la semana santa, fiestas de parroquialización y festejos a los diferentes santos, patronos y vírgenes que son protectores de los barrios.

Los festejos siempre deben ir acompañados de gastronomía tradicional, en este caso la festividad en honor a San Sebastián viene asociada de su comida y bebida ritual, las mismas que son preparadas en agradecimiento al Patrono por los favores recibidos y estos alimentos son servidos a los familiares de los sacerdotes, devotos, grupos de danzas, bandas de pueblo y visitantes los días que dure la fiesta. La comida ritual representativa de esta festividad es las papas con cuy asado en zara de chocho, sin embargo existen otros platillos que no llevan consigo una ritualidad pero son propios de la zona como el caldo de carne de res, caldo de gallina criolla, choclos cocinados y el hornado, asimismo la chicha de jora es considerada como bebida ritual desde la época incaica, en esta parroquia se acostumbra a regalar caramelos de bolas llamados “chocolatines”, que son elaborados y comercializados en esta localidad y la

bebida alcohólica que jamás falta es el camelazo y los preparados, estas peculiares bebidas se brinda en los días de fiesta.

#### 3.2.4. Parroquia La Matriz

Según (Fabara, 2001, pág. 64), Latacunga fue fundada por Antonio de Clavijo en 1572, era parte de la Real Audiencia de Quito y se llamó San Vicente Mártir. Esta tierra fue propiedad de los caciques Sancho Jacho de Velasco, como toda fundación se trazó una plaza, se destinó un lugar para la iglesia, se diseñaron calles y se distribuyó solares para los habitantes.

Latacunga como parroquia Matriz, tiene como límites:

Por el Norte: una línea recta que une la calle Quijano y Ordoñez hasta el río Cutuchi.

Por el sur: la avenida Rumiñahui



Por el este: la calle Quijano y Ordoñez parte del río Yanayacu, calle Hermanos Pazmiño hasta la Guayaquil, de allí a la avenida oriente hasta las hermanas Paéz y avenida Roosevelt.

Por el Oeste: El río Cutuchi

La parroquia Matriz tiene los siguientes barrios: Centro, Chile, El Calvario, La Merced, La Estación, Libertad, Maldonado Toledo, Sur, Sigsicalle, San Francisco, San Blas, El Nilo, Las Fuentes, El Carmen, La Cocha, Ignacio Flores, Monserrat.

**Tabla 16.**

*Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia La Matriz*

	UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS		CÓDIGO
			IM-05-01-04-19-000004
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
La fiesta de La Mama Negra en honor a la Virgen de las Mercedes	D1	La Santísima Tragedia	
	D2	La Capitanía	
Grupo Social	Otra (s) denominación (es)		
Mestizo/ Indígena	L1		
	L2		
Subámbito	Fiestas		
Detalle del Subámbito	Fiestas o conmemoraciones religiosas		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>			
Origen			
<p>En España celebraban a la Virgen de la Merced, el Papa Inocencio XIII la declaró fiesta eclesiástica fijando su fecha el 24 de septiembre. Los mercedarios llegaron con los conquistadores hacia la primera mitad del siglo XVI a Latacunga.</p> <p>La Virgen de la Merced en el imaginario popular se la ve como protectora ante los desastres. La iglesia usó las convulsiones telúricas como “castigos divinos”.</p> <p>La orden mercedaria había llegado a la ciudad de Latacunga desde inicios de la colonia hacia la primera mitad del siglo XVI, inicialmente entraron como misioneros y edificaron un convento.</p> <p>La génesis de la celebración se remonta al siglo XVIII. Se nombra a Gabriela Quiroz como la primera jochante en la celebración, con el tiempo tomaría la posta los sacerdotes escogidos por el pueblo.</p> <p>La historia y la tradición oral recuerdan que los pobladores de Latacunga caminaron al Calvario ante la destrucción inminente que se avecinaba y sacaron la imagen de la Virgen de la iglesia La Merced y la trasladaron a la colina, colocaron la imagen frente al volcán y vieron como esta levantaba la mano derecha consiguiendo que el coloso se apaciguara.</p>			

CONTINÚA





En el imaginario popular desde ese acontecimiento “La Virgen se asoma a la ventana con su niño para ver bailar a quienes participan en la comparsa y están bailando fuera de la iglesia”.	
Existe un desconocimiento acerca de cuándo se introduce al personaje de la Mama Negra como parte de la procesión, se ha difundido que la idea de la comparsa de la Mama Negra simboliza la salida de los moros del territorio español después de 7 siglos de dominación afines del siglo XV, por la identificación de la presencia morisca en la decoración del traje de la Mama Negra, así como también por la presencia del Rey Moro.	
Fecha o Período	Detalle de la periodicidad
X	Anual
	Continúa
	Ocasional
	Otro
24 de septiembre de cada año.	
Alcance	Detalle del alcance
	Local
	Provincial
	Regional
X	Nacional
	Internacional
Es una fiesta netamente religiosa, en la cual se rinde honores a la Virgen de la Merced y es organizada por las vivanderas de los mercados Pichincha y la Merced.	
Descripción de la manifestación	
<p>La Mama Negra como fiesta es la principal ofrenda que se realiza a su protectora y patrona la virgen de las mercedes. La fiesta de la Mama Negra, de la Capitanía, de la Santísima Tragedia o de la Virgen de la Merced, todos los nombres con los que es conocida tiene dos épocas de ejecución claramente establecidas en el calendario anual. La primera es en el mes de septiembre con dos eventos organizados por las vivanderas de los mercados Pichincha y la Merced, los días 23,24 y 25 y el otro evento el 27 y 28 a cargo de la pre asociación de comerciantes del mercado el salto.</p> <p>En ambos actos el día previo celebran las vísperas con comparsas matutinas y vespertinas, además de la quema nocturna de los castillos dados por los devotos de la virgen, en la antigüedad habían dos comparsas una el 23 y otra el 24, la una destinada a los tiznados y la segunda como el de los blancos.</p> <p>La segunda fiesta es en el mes de noviembre con motivo de la conmemoración de la independencia de Latacunga ocurrida el 11 de noviembre de 1820, cuya organización del evento está a cargo del municipio.</p> <p>Los trajes o trajerías de estos personajes son confeccionados y en su mayoría alquilados, en conjunto estos contratan la banda con anticipación, compran los castillos, para sellar el compromiso de quienes participan de la asociación de vivanderas llevan un agrado y empieza la organización de la festividad.</p> <p>Los grupos de yumbos, huacos, curiangues, camisonas, negros loeros y chapuceros, cholitas canasteras con frutas y dulces y engastadores, se los ve por las calles de la ciudad en dirección del punto de encuentro, para después dirigirse a la merced, lugar donde se realizan los honores a la Virgen de la Merced, y al Calvario donde está la ermita de la virgen ubicada en la cima de una pequeña elevación.</p> <p><b>Entrada a El Calvario</b></p> <p>Luego de varias horas de desfile y festejos, el cortejo llega a la ermita del calvario, lugar en que todos los participantes rinden honores a la Virgen de la Merced, el Capitán arriba escoltado por sus dos engastadores o sargentos, estos tres se arrodillan frente a la imagen y disparan sus escopetas y el capitán lanza una paloma al aire y los sargentos se colocan al pie de la imagen para recibir al abanderado, los acompañantes de este se descubren la cabeza y realizan los honores con unos bastones largos que portan en sus manos mientras este flamea la bandera frente al capitán y la virgen.</p> <p>El abanderado se acerca al capitán, se inca en una pierna y le entrega su sombrero ya en pie los saluda con un apretón de manos, también los soldados, se retira y continúa flameando la bandera.</p> <p>Los personajes se aprestan a escuchar las loas una vez que el ángel de la estrella se halla al pie de la virgen, al terminar cada estrofa da una vuelta alrededor de la plaza y regresa nuevamente para la segunda loa, acompañado por dos palafreneros y negros loantes.</p> <p>Luego de dos rondas de loas, las mamas negras se acercan con sus caballos levantan cada una a su hija, ofrecen loas a la virgen mientras la música de danza acompaña. Las mamas negras se bajan del caballo y frente a la virgen y el capitán se arrodilla piden la bendición.</p> <p>Entre loas, bailes, vivas, y la comida de los jochantes, todos los personajes descansan hasta llegada la tarde, pues el segundo recorrido empieza a las 4 pm., el ritual de la mañana se repite, desfilan nuevamente las comparsas.</p>	



Personajes principales de la manifestación		
Nombre	Descripción	
Ángel de la Estrella	Lleva un traje enteramente de color blanco, sobre su cabeza una corona y unas alas amplias sobre la espalda, generalmente echas de plumas, cartón y papel crepé. Tiene el rostro maquillado de blanco y guantes del mismo color, completa el atuendo un cetro coronado por una estrella que simboliza la luz, montado sobre un caballo adornado también con esmero, con ropajes blancos, va acompañado de dos palafreneros uno de los cuales sostiene permanente las riendas de la cabalgadura, cumple la función del ángel guardián del capitán.	
Mama Negra	Es representado por un hombre que lleva una máscara o pintada su cara de color negro, las máscaras son hechas de fibra de vidrio o de madera, sus labios están pintados de color rojo carmesí. Sobre la cabeza llevan un pañuelo adornado con pedrería y cintas de colores, la falda es negra con encajes y bordados y bajo la cual llevan varias enaguas, la blusa es de un color llamativo adornada con encajes en los puños y cuello, utiliza guantes blancos en su mano izquierda lleva un chisguete en forma de pera que contiene leche con colonia la misma que es rociada a los espectadores durante el recorrido, en su mano derecha lleva una muñeca con sus mismas vestiduras que representa a su hija. La mama negra va montada sobre un caballo vestido con telas brillantes y tiene dos palafreneros, uno que conduce al caballo y el otro lleva en su espalda 15 o 20 chales los cuales se cambia en cada esquina del recorrido.	
Rey Moro	El rey moro viste una camisa y pantalón confeccionado generalmente con tela brillante, lleva una capa larga que cubre las ancas del caballo que lo transporta por todo el recorrido de la fiesta, el mismo que al igual que el rey moro lleva vestiduras muy parecidas, este personaje lleva un gorro llamado capirote adornado con joyas y adornos de bisutería, en el pecho lleva un tahalí que es una especie de pechera el cual es adornado con la misma bisutería del gorro, en la mano derecha lleva un cetro dorado con cintas de colores.	
El Abanderado	La ropa de este personaje es de corte militar, lleva un terno de color oscuro, camisa blanca, una chaqueta con presillas o charreteras en los hombros, tiene una pechera con bordados representativos, el pantalón del terno lleva cosido en los costados una cinta con la bandera de Ecuador a cada lado. En sus manos lleva una bandera multicolor con pequeños cuadros, cosidos a manera de parche que representa la wipala, emblema de las culturas andinas con los colores del arco iris, a través del recorrido flamea la bandera y realiza batidas (son movimientos envolventes de la bandera alrededor del asta), en el rostro lleva una máscara de malla pintada y su cabeza está cubierta por un pañuelo y encima un sombrero de color negro que tiene forma de cilindro, adornado con el escudo de Ecuador.	
El Capitán	El traje es de corte militar, por lo general es de color gris y en el pecho cruza una banda tricolor en la que se puede leer santísima Virgen de las Mercedes, al cinto lleva colgada una espada y en la cabeza un sombrero al estilo de aquellos usados en el ejército napoleónico (Semiesfera de dos caras con el borde externo dirigido hacia el frente).	
Ashanguero o tayta negro	Este personaje es considerado como el esposo de la Mama Negra, lleva un traje confeccionado con telas muy llamativas y de colores exuberantes, el rostro pintado de negro con figuras pequeñas en tonos como dorado o plateado, y en su espalda lleva una canasta con alimentos como cerdo, gallinas, cuyes y conejos preparados en adobo de aceite y achiote, frutas, licores y otros alimentos que son la comida y bebida de la familia y acompañantes del prioste, quien posterior al llegar a su hogar prepara esta ofrenda en honor a la Virgen de las Mercedes y a los acompañantes.	
Personajes secundarios de la manifestación		
Las vivanderas de los mercados de la Merced y del Salto, camisonas, curiangueros, loadores, champuceros, grupos de danza y bandas de pueblo.		
Estructura Organizativa		
Nombre / Organización	Tipo	Detalle de la estructura



O1	Vivanderas del mercado Pichincha	Asociación	Encargadas de los preparativos de la fiesta.		
O2	Vivanderas del mercado La Merced	Asociación	Encargadas de los preparativos de la fiesta.		
<b>5. PORTADORES/ SOPORTES</b>					
Tipo		Nombre	Cargo, función o actividad	Localidad	
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La continuidad de la tradición y la fe ha hecho que la procedencia sea identificada de padres a hijos, quienes creen que la religiosidad que envuelve a esta fiesta es de suma importancia por lo que año tras año se celebra en el mes de septiembre en compañía de la familia completa quienes se reúnen para festejar y conmemorar esta fiesta en honor a la Virgen de la Merced.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Es tomado como el patrimonio familiar o la herencia cultural y religiosa que los padres dejan a sus hijos al pasar de generación en generación la identidad y fe a la fiesta de los latacungueños.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
La importancia de la festividad se encuentra inmersa principalmente en el aspecto religioso, sin dejar a un lado la función social y económica que representa esta fiesta en el mes de septiembre, sin embargo la proximidad que tiene el ser humado a la religiosidad sobre pasa el valor espiritual que los creyentes profesan por la Virgen de la Merced, las muestras de fe son representadas en las ofrendas y agrados en agradecimiento a favores recibidos en todo el año.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Como toda manifestación cultural la fiesta de la Mama Negra ha sufrido cambios y adaptaciones, toda fiesta es por principio un ritual que tiene una carga simbólica específica, lo que por un lado se ha mantenido sin embargo ha existido cambios notorios en su organización y vestimenta.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y Nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Chávez Herrera María Piedad		Rumipamba	0995269869	Femenino	63
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
Ámbito		Subámbito	Detalle del subámbito	Código/Nombre	
Usos sociales, rituales y actos festivos		Prácticas comunitarias tradicionales		Priostazgo	
Artes del espectáculo		Música		Sanjuanitos, albazos, yaraví.	
Artes del espectáculo		Danza		La yumbada	



CONTINÚA



Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía		Ashanga y chicha de jora
Tradiciones y expresiones orales	Leyendas	Leyendas asociadas a imágenes religiosas	Leyendas sobre los milagros de la Virgen
<b>9. ANEXOS</b>			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
Entrevistado por: Estefanía Analuiza, Evelyn Gallardo		Fecha de inventario: 17-12-2018	
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluisa			

**Tabla 17.**

*Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia La Matriz*

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO PCG-05-01- 04-19-000007
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga
Parroquia: La Matriz		Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/>
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>		
		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
Nombre del plato: Ashanga		Nombres populares:
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua: Traducción:
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input checked="" type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Subámbito:		Detalle de subámbito:
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>		<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>
<p>La ashanga es un artefacto o tipo de armazón particularmente domestico de forma cuadrangular, elaborado por fibras de carrizo u otro material resistente, que en la antigüedad se suspendía del techo de las cocinas de las haciendas, servía para conservar los alimentos alejados de los roedores, las ashangas son ofrendas o tributos que presentan los sacerdotes para dar gracias por los favores o milagros recibidos. Es una canasta grande y pesada de alimentos como cerdo pelado, gallinas, cuyes, conejos, todos estos condimentados, bebidas de licor, frutas, caramelos y adornos que representan la fe y la devoción de los sacerdotes hacia la Virgen de las Mercedes.</p>		<p>La ashanga es de distinción familiar, pues es una tradición que se va pasando de generación en generación, las familias completas se reúnen para la preparación y decoración de la ashanga que el sacerdote ofreció a la Virgen de las Mercedes.</p>

CONTINÚA



ÉPOCA DE CONSUMO	Cotidiana	De lunes a domingo	<input type="checkbox"/>		
	Festiva	Matrimonios, bautizos, etc.	<input type="checkbox"/>		
	Estacional	Se produce en una de las estaciones del año	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>					
Ingredientes	Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido	
Cerdo pelado	Animal	Producción propia	X	X	
Cuyes	Animal	Producción propia			
Conejos	Animal	Producción propia		X	
Gallinas	Animal	Producción propia		X	
Adobo:					
Comino	Aliño	Compra		X	
Ajo	Hortaliza	Compra		X	
Cebolla paiteña	Hortaliza	Compra		X	
Sal	Otro	Compra		X	
Manteca de cerdo	Grasa animal	Compra	X	X	
Achiote	Aliño	Compra		X	
Frutas:					
Mandarinas	Fruta	Compra		X	
Naranjas	Fruta	Compra		X	
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso	
Azhanga	X		Madera/metal	Trasporte de productos	
Piedra de moler especerías	X		Piedra	Moler especies	
Paila de bronce	X		Metal	Cocción de carnes	
Plato de barro	X		Barro	Vajilla	
Cuchara de palo	X		Madera	Vajilla	
Técnicas Culinarias	Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas	
Asado <input type="checkbox"/>	Hervido <input type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-soleado <input type="checkbox"/>	Fritura <input checked="" type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado-soleado <input type="checkbox"/>	Cocinado a vapor y a baño maría <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado-soleado <input type="checkbox"/>	Cocción-soleado <input checked="" type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>	
<b>Preparación</b>					
<p>La preparación de la ofrenda o ashanga para la Virgen de las Mercedes, comienza con 3 o 4 días de anticipación a la fiesta de la Mama Negra, el primer día se faenan a los animales que son parte de la ashanga como el cerdo, cuyes, conejos y gallinas, con la ayuda de los familiares y amigos, posterior a la faena se lava y se coloca en recipientes grandes con agua y sal, esta acción permitirá que los animales, no se dañen durante el desfile de la Mama Negra y se logren mantener para el día en que deben ser preparados para la alimentación de las comparsas y acompañantes de los sacerdotes.</p> <p>Al siguiente día los animales deben ser sacados del agua con sal y puestos a secar al sol, mientras que esto sucede, tras el secado el tercer día se los adoba con comino, ajo, cebolla paiteña, sal, manteca de cerdo y achiote. Luego son colocados en la estructura de madera o metal, el cerdo es la ofrenda principal y por lo cual es colocado en la mitad de la canasta de carrizo y a su alrededor en finas maderas los cuyes, conejos y gallinas. Como decoración de la canasta se colocan banderas de colores y frutas como mandarinas, naranjas, entre otras, a su alrededor.</p> <p>La ashanga es transportada por el esposo de la Mama Negra, el “ashanguero” quien es el encargado de llevar en su espalda la ofrenda para la Virgen de las Mercedes, la cual terminada la fiesta será preparada para la comida de agradecimiento de los acompañantes del sacerdote.</p> <p>Terminada la fiesta, las mujeres de la familia del sacerdote son las delegadas de cocer los animales de la ashanga, generalmente la preparación consiste en preparar fritada u hornado del cerdo, cuyes, conejos, y gallina, acompañado con papas y zarza, esto depende de lo que la familia del sacerdote decida como menú para sus acompañantes como las comparsas, disfrazados y músicos.</p>					



CONTINUÍA



Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación			
X	Común	El estado de conservación de la ashanga es común, porque a pesar del tiempo se sigue manteniendo la tradición de la ofrenda de la ashanga para la Virgen de las Mercedes, en agradecimiento por los favores recibidos.			
	Raro				
	En peligro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	La ashanga es reconocida a nivel provincial, porque la mayoría de los acompañantes de los sacerdotes, grupos de danza y banda de música vienen de las diferentes provincias de Ecuador y conocen la tradición de la preparación y elaboración de la ashanga.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	La fe y la tradición de la preparación de la ashanga desde el faenamiento hasta el decorado de la canasta que transporta los alimentos, ha sido transmitido por los padres quienes enseñan a sus hijos el significado de la ofrenda o tributo que ofrecen las familias laticungueñas a la Virgen del volcán.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de transmisión			
X	Padres-hijos	Una de las principales herencias que las familias laticungueñas transfieren a sus hijos, son los días en los que se prepara la ashanga, el adobo y la persona encargada de llevar en su espalda la canasta de alimentos, pues los laticungueños desde muy pequeños se identifican con la cultura y la tradición de la fiesta de la Mama Negra e incurrir en la participación de la comparsa como ashangueros.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La ashanga es importante por el sincretismo religioso que representa al ser una ofrenda en honor a la Virgen de las Mercedes en las festividades de septiembre, al igual que la unión familiar que genera al momento de los preparativos de la misma.					
Cambios relevantes en la preparación					
	Alta	No existen cambios relevantes en la preparación de la ashanga, se respeta todos los aspectos importantes de esta comida ritual.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Chavez Herrera María Piedad		Rumipamba	0995269869	Femenino	63
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
9. OBSERVACIONES					
10. DATOS DE CONTROL					
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.					
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza			Fecha de registro: 17-12-2018		

**Tabla 18.**

*Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia La Matriz*

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO	
		PCG-05-01-02-19-000008	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz		Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>			
			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
Nombre del plato: Chicha de jora		Nombres populares:	
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua:	Traducción:
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input checked="" type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>		
Subámbito:		Detalle de subámbito:	
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual	
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>		<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>	
<p>La chicha de jora es considerada una bebida ancestral, que desde la antigüedad fue preparada por los indígenas, esta bebida se preparaba a base de la jora que es el maíz germinado, y ha sido utilizada desde épocas preincaicas, para ritos, ofrendas y la celebración de fiestas de la serranía.</p> <p>La chicha constituye una bebida muy apetecida en las celebración de la Virgen de las Mercedes, los priostes la preparan con al menos 3 semanas de anticipación, parten desde escoger el tipo de maíz que se utilizará para la jora, generalmente es el maíz colorado, la realización de esta bebida obedece a lo que los priostes deseen repartir durante el trayecto del desfile de la Mama Negra, depende de su fermentación puede convertirse en una bebida alcohólica o tan solo refrescante para los bailarines y disfrazados.</p>		<p>La chicha de jora es de distinción familiar, pues es una tradición que se va pasando de generación en generación, las familias completas se reúnen para la preparación y degustación de la misma antes de ser repartida en el desfile de la Mama Negra.</p>	

CONTINUÍA 



ÉPOCA DE CONSUMO	Cotidiana	De lunes a domingo	<input type="checkbox"/>		
	Festiva	Matrimonios, bautizos, etc.	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Estacional	Se produce en una de las estaciones del año	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>					
Ingredientes	Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido	
Agua	Agua	Compra			
Maíz colorado (jora)	Grano	Producción propia	X		
Panela		Compra	X		
Cedrón	Hierba aromática	Compra	X		
Hierba luisa	Hierba aromática	Compra	X		
Clavo de olor	Especie	Compra		X	
Canela	Especie	Compra		X	
Ishpingo	Especie	Compra	X		
Piña	Fruta	Compra	X		
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso	
Barril	X		Madera/metal	Fermentación	
Piedra de moler	X		Piedra	Moler la jora	
Paila de bronce		X	Metal	Cocción de la chicha	
Cedazo	X		Otro	Cernir la chicha	
Cuchara de palo	X		Madera	Mecer la mezcla	
Técnicas Culinarias	Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas	
Asado <input type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-asoleado <input type="checkbox"/>	Fritura <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input checked="" type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado-asoleado <input type="checkbox"/>	Cocinado a vapor y a baño maría <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado-asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-asoleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>	
<b>Preparación</b>					
<p>La preparación de la chicha de jora, empieza con humedecer el maíz en un barril de madera durante ocho días, hasta que se ablande, posterior a esto se remueve el maíz y se coloca en cajas de madera para que empiece a germinar y se convierta en jora, el tiempo que demora va de ocho a quince días de germinación, concluida la germinación se escogen los granos de maíz para ser secados y elaborar la jora.</p> <p>Una vez obtenida la jora se mezcla en agua tibia y se deja que se espese por tres días, lo que provocara el primer fermento de la chicha.</p> <p>Esta mezcla se debe cocinar durante seis o siete horas con las hierbas aromáticas (cedrón, hierba luisa), y las especias (clavo de olor, canela e ishpingo), esta cocción se realiza en una paila de bronce y continuamente debe ser removida con la cuchara de palo para que no se asiente la jora.</p> <p>Finalmente se cierne el líquido que después de dos o tres días se fermentara y se le podrá añadir panela, dependiendo de los días de fermentación la chicha puede tener efectos alcohólicos o no.</p> <p>De esta manera la chicha es repartida por los sacerdotes durante y después del desfile, con el fin de refrescar a los participantes del desfile de la Mama Negra en honor a la Virgen de las Mercedes.</p>					
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación			
X	Común	El estado de conservación de la chicha de jora en la parroquia la Matriz en las festividades de la Virgen de las Mercedes, es común porque aún se sigue preparando como la bebida principal que acompaña a los alimentos de la fiesta.			
	Raro				
	En peligro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El alcance de la chicha de jora es nacional, porque es preparada en las diferentes provincias de la serranía ecuatoriana.			
	Provincial				
	Regional				

X	Nacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	La fe y la devoción de los sacerdotes, hace que la preparación de la chicha de jora sea una herencia cultural y de identidad que los padres dejan a sus hijos, siendo esta una bebida ancestral, brindada en las festividades religiosas principalmente.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de transmisión			
X	Padres-hijos	Las madres inculcan a sus hijos la preparación de la jora desde la elección del grano de maíz, hasta su preparación en una paila de bronce, de esta manera manteniendo la receta propia de Latacunga.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
La chicha de jora es considerada una bebida ceremonial, muy apetecida en las fiestas y celebraciones, por ser el principal acompañante de platillos tradicionales, la elaboración de esta bebida definitivamente significa conservar una tradición ancestral llena de costumbres propias de nuestro país.					
Cambios relevantes en la preparación					
	Alta	No existen cambios relevantes en la preparación de la chicha de jora, se respeta todos los aspectos importantes para la elaboración de esta bebida.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Chávez Herrera María Piedad		Rumipamba	0995269869	Femenino	63
<b>8. ANEXO</b>					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.					
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluisa			Fecha de registro: 17-12-2018		

## **Análisis**

Mediante la recolección de la información acerca de la festividad, comida y bebida ritual se puede determinar que la fiesta religiosa principal de la parroquia La Matriz es en honor a la Virgen de las Mercedes, que se celebra el 24 de septiembre de todos los años, en esta festividad intervienen personajes principales como la Mama Negra, Ángel de la Estrella, Rey Moro, Abanderado, Capitán y el Ashanguero o tayta negro, cada uno con su sequito familiar, sacerdotes y devotos quienes son los encargados de la organización y financiamiento de la fiesta de la santísima tragedia. Además existen personajes secundarios quienes participan en el desfile y actos culturales como lo organización de las vivanderas de los mercados de la Merced y del Salto, camisonas, curiquingues, loadores, champuceros, grupos de danza y bandas de pueblo.

También es preciso mencionar que la localidad posee otras festividades religiosas como la semana santa, fiestas de parroquialización y festejos a los diferentes santos y patronos de los barrios de la parroquia la Matriz.

Como en cada festejo no puede faltar la gastronomía tradicional, en este caso la festividad religiosa viene acompañada de su comida y bebida ritual, las mismas que son preparadas en agradecimiento a la Virgen de las Mercedes por los milagros y bendiciones de todo el año, estos alimentos y bebida son servidos a los familiares de los sacerdotes, grupos de danzas, bandas de pueblo y visitantes. La comida ritual representativa de esta festividad es la ashanga, ofrenda que después del desfile de la Mama Negra es preparada por las mujeres de la familia, en diferentes platos como ají de cuy, hornado, fritada entre otros, esto depende de los sacerdotes, sin embargo existen otros platillos que no llevan consigo una ritualidad pero son propios de la zona

como el caldo de gallina, asimismo la chicha de jora es considerada como bebida ritual desde la época incaica, sin embargo existe otra bebida que se reparte durante el desfile como es el champús, colada de maíz con pedazos de frutas como piña o naranjilla y mote cocinado, repartida por el personaje denominado Champucero y la bebida alcohólica que se brinda en la fiesta es el canelazo, naranjillazo, mistelas y preparados.

### 3.2.5. Parroquia de San Buenventura

Para (Fabara, 2001, pág. 72), San Buenventura antes de ser parroquia pertenecía a Aláquez. Fue elevada a la categoría de parroquia el 22 de abril de 1953.

Sus límites son:

Por el oriente: Desde la quebrada de Cuipila, de sur a norte, por el camino de herradura que conduce a la hacienda Monjas, hasta la hacienda.

Por el occidente: El río Cutuchí, entre los dos hitos colocados por el Concejo de Latacunga.

Por el Norte: Una línea de occidente a oriente, desde el hito colocado por el conejo hasta la hacienda Monjas.

Por el sur: Una línea recta de occidente a oriente, desde el hito a orillas del río Cutuchí hasta la quebrada de Cuipila.

Sus barrios Colaisa, Monjas, Bellavista, Laigua, San Silvestre, Santa Bárbara, son centros de atracción por su clima, sus paisajes, sus tierras ubérrimas que ofrecen hortalizas, variedad de frutas y flores. Lleva este nombre en honor al fraile franciscano San Buenventura (Juan de Pidanza), nacido en Viterbo en el año 1221.

En la iglesia de la parroquia existe una escultura colonial del patrono.

Muy cerca del centro parroquial se encuentra la Base Aérea cuya pista de aterrizaje y edificio ofrecen servicio y seguridad para el transporte aéreo.

**Tabla 19.**

*Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia San Buenaventura*

	UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS		CÓDIGO
			IM-05-01-05-19-000005
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: San Buenaventura	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
Fiestas en honor al Doctor San Buenaventura	D1	Fiestas de 14 de julio	
	D2	Fiesta de Armas	
Grupo Social	Otra (s) denominación (es)		
Mestizo/ Indígena	L1		
	L2		
Subámbito	Fiestas		
Detalle del Subámbito	Fiestas o conmemoraciones religiosas		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>			
Origen			

CONTINÚA 

San Buenaventura o también conocido como Juan da Fianza, nació en la Toscana (Italia) el 15 de julio de 1218 y muere en Lyon el 15 de junio de 1274, fue un santo franciscano y ministro general de su orden, su vida misionera particularmente fue llena de labor para enfermos y desvalidos del Islam. Escribió la vida de San Francisco, quien fue su vivo ejemplo de santidad, por este escrito fue conocido en Roma por diferentes Papas. La parroquia urbana lleva su nombre desde que fue constituida en 1953.

Los moradores manifiestan que la fiesta en honor al Doctor San Buenaventura se da cuando un niño se encontraba enfermo y la madre por tal motivo realiza una plegaria mencionando que sea de “buenaventura”.

Las fiestas patronales y de parroquialización se dan originalmente en el mes de julio, celebración que se da con bandas de pueblo, vísperas y desfiles tradicionales como el de la “Mama Negra” que según los relatos de los moradores antiguos, sería originaria de la parroquia de San Buenaventura.

La leyenda de la “Mama Negra” de San Buenaventura data de la época de la colonia en la cual existió una mujer de raza negra, esclava de una de las haciendas de aquel tiempo. Lideró un grupo de esclavos quienes con su valentía y coraje lograron ponerse en libertad de los blancos y así finalmente conseguir su libertad. Por lo cual la mujer de raza negra fue ovacionada y cargada en hombros, después de este acto se le recordaba con celebraciones y desfiles.

Con el pasar del tiempo las comerciantes del mercado Pichincha de la Merced, en su mayoría originarias de San Buenaventura, iniciaron la celebración en honor a la Virgen de las Mercedes.

La Mama Negra era un hombre vestido de mujer que portaba una careta de madera y en sus manos llevaba a su hija quien tenía el nombre de la esposa del prioste mayor. Durante el desfile la Mama Negra bailaba al son de la flauta y el tambor, mientras que los priostes iban acompañados con la banda de pueblo.

Fecha o Período		Detalle de la periodicidad
X	Anual	14 de julio
	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las fiestas en honor al Doctor San Buenaventura tiene un alcance provincial porque existen creyentes y familias sanbuenaventurences radicados en diferentes provincias, como es el caso de priostes esmeraldeños y chibuleos que acuden a las festividades año tras año.
X	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

#### Descripción de la manifestación

Las fiestas en honor al Doctor San Buenaventura se prepara con un año de anticipación en el transcurso se realizan jochas a los doce barrios y a los priostes originarios de la parroquia y de fuera, quienes han ofrecido su colaboración u ofrenda en agradecimientos a los milagros del santo.

La fiesta inicia con la novena propiciada por el párroco, este acto de fe y religión es organizada en todos los barrios, quienes rinden homenaje al Doctor San Buenaventura con una serenata y vísperas, el siguiente acto se da en la plazoleta del barrio centro, se lleva a cabo el cambio de mando de los personajes de la Mama Negra, actualmente el Ángel de la Estrella, el Abanderado, el Rey Moro y El Capitán quienes son elegidos por la directiva central de la parroquia y serán los representantes del barrio al que pertenecen. Cabe mencionar que en épocas antiguas los personajes principales eran la Mama Negra, el ashanguero, el champucero y el guagua negro, los únicos personajes que desfilaban en compañía de la flauta y tambor.

El jueves antes del 14 de julio se embandera las calles por donde pasa el pregón de fiestas, el sábado en horas de la madrugada se concentran en la plaza central las malvas adornadas de banderines de colores y botes con fuego y la vaca loca que es uno de los personajes que no pueden faltar, para su salida hacia el barrio la libertad en donde en compañía de los priostes de los diferentes barrios y bandas de pueblo se presenta el tradicional “antealazo” juegos pirotécnicos también conocidos como “el amanecer de los pueblos”, los cuales son reventados a las 3 de la mañana como primera salida y después en la tarde.

En la noche, los priostes de castillos y juegos pirotécnicos, salen desde sus respectivos barrios en compañías de bandas de pueblo hacia la plaza del barrio centro en donde se efectúan las vísperas en honor al doctor San Buenaventura.

El domingo se desarrolla el pregón de fiestas por los barrios de la parroquia con la participación de comparsas, bandas de pueblo, priostes, ashangas y otros personajes que le rinden pleitesía al Patrono de San Buenaventura.





El lunes se ofrece la misa campal de gracias, en donde se agradece el feliz término de las festividades y también se conoce quienes serán los próximos personajes para el año siguiente.			
Personajes principales de la manifestación			
Nombre		Descripción	
La Mama Negra		La Mama Negra fue una mujer de raza negra esclava de una hacienda, asentada en lo que ahora es la parroquia de San Buenaventura, esta mujer lidero una rebelión para obtener su libertad, por esta razón este personaje es representado por un quien viste con una falda ancha adornada con una franja amarilla, una blusa blanca, chalina bordada, collares y pendientes, en su cabeza lleva un pañuelo negro adornado que simula su cabello, en su rostro lleva una careta de madera, la misma que cumple la función de cubrir la personalidad de la persona que representa la mama negra, utiliza guantes blancos y en sus manos lleva a su hija quien lleva el nombre de la esposa del prioste de la fiesta y un chisguete que contiene leche y colonia, líquido que es roseado a los espectadores, además durante el desfile la mama negra va bailando al ritmo de la flauta y del tambor.	
Ashanguero o tayta negro		Este personaje es considerado como el esposo de la Mama Negra, lleva un traje confeccionado con telas muy llamativas y de colores exuberantes, el rostro pintado de negro con figuras pequeñas en tonos como dorado o plateado, y en su espalda lleva una canasta con alimentos como cerdo, gallinas, cuyes y conejos preparados en adobo de aceite y achiote, frutas, licores y otros alimentos que son la comida y bebida de la familia y acompañantes del prioste, quien posterior al llegar a su hogar prepara esta ofrenda en honor al Doctor San Buenaventura.	
El Champucero		Es representado por un hombre que viste un atuendo de múltiples colores, el rostro pintado de negro, es quien va abriendo paso a las comparsas y participantes del desfile de la mama negra, a su paso va brindando el tradicional “champús” colada de maíz, la misma que es transportada en un balde con un cucharón.	
El guagua negro		Es un niño vestido con atuendos de varios colores, la cara pintada de negro, es el encargado de cargar en su espalda con una chalina a la hija de la Mama Negra, y en sus manos lleva un aventador hecho de estera, es quien acompaña al personaje mayor durante todo el trayecto de la fiesta.	
Personajes secundarios de la manifestación			
La directiva central de la parroquia, grupos de danza y bandas de pueblo.			
Estructura Organizativa			
Nombre / Organización		Tipo	Detalle de la estructura
O1	Danilo Culqui (Presidente del comité central de fiestas)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.
<b>5. PORTADORES/ SOPORTES</b>			
Tipo		Nombre	Cargo, función o actividad
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia	
X	Padres-hijos	La fiesta en honor al Doctor San Buenaventura y la Mama Negra son fiestas religiosas antiguas, según los relatos de los moradores más antiguos de la parroquia afirman que este personaje es propio de San Buenaventura. Desde muy pequeños los pobladores de este lugar, conocen la leyenda de la Mama Negra y los milagros del Doctor San Buenaventura.	
	Maestro-Aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La fe y la devoción que los moradores de la parroquia le tienen al Doctor San Buenaventura, hace que existan comparsas, bandas de pueblo, conformadas entre familias propias del sector y con el pasar del tiempo se conviertan en herencias culturales y religiosas que los padres dejan a sus hijos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
La tradición, la fe, la gastronomía y el turismo son los factores por lo que la parroquia de San Buenaventura es conocida, todos los domingos del año los turistas locales y provinciales visitan este lugar lleno de identidad cultural y de religión, y sobre todo se dan cita el 14 de julio de cada año a presenciar la fiesta de la Mama Negra en honor al Doctor San Buenaventura. La economía de este sector de Latacunga es un factor determinante para los lugareños quienes ofrecen gastronomía propia del lugar como la fritada, tortillas de maíz y la chicha de jora.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Por medio de la investigación es posible denotar que la Mama Negra de San Buenaventura contaba solo con cuatro personajes principales, La Mama Negra como tal, el ashanguero, el champucero y el guagua negro, acompañados de comparsas como los San Juanitos, en la actualidad la vestimenta de estos personajes ha cambiado considerablemente al igual que la inserción de toda clase de grupos de danza nacionales e incluso internacionales.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y Nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sinchiguano Loma Alfredo		Colaisa – San Buenaventura		Masculino	88
Loma Cadena Delia María		Colaisa – San Buenaventura		Femenino	88
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
Ámbito		Subámbito	Detalle del subámbito	Código/Nombre	
Usos sociales, rituales y actos festivos		Prácticas comunitarias tradicionales		Priostazgo	
Artes del espectáculo		Música		Sanjuanitos, albazos, yaraví.	
Artes del espectáculo		Danza		San Juanitos	
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo		Gastronomía		Ochosango, champús, chicha de jora	
Tradiciones y expresiones orales		Leyendas	Leyendas asociadas a imágenes religiosas	Leyendas sobre los milagros del Doctor San Buenaventura	
<b>9. ANEXOS</b>					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.			Fecha de registro: 20-12-2018		
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza					



**Tabla 20.**

*Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia San Buenaventura*

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO	
		PCG-05-01-05-19-000009	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: San Buenaventura		Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>			
			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
Nombre del plato: El Ochosango		Nombres populares:	
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua:	Traducción:
Tipo:	Sopa <input checked="" type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>		
Subámbito:		Detalle de subámbito:	
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual	
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>		<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>	
<p>Para los pueblos indígenas de la serranía ecuatoriana, el maíz representa algo esencial por la relación que guarda la identidad y la cultura, es así que de esta manera involucra diferentes factores desde la antigüedad como la organización social, un sistema ceremonial definido por tributos y ofrendas del grano de los dioses y la alimentación a base de diferentes preparaciones.</p> <p>El ochosango es una preparación de colada de harina de maíz, siendo una de las formas básicas para elaborar este alimento, acompañado de papas y cuy asado. Este es el plato principal que se servía en las festividades en honor al Doctor San Buenaventura y La Mama Negra como tal en el mes de julio.</p>		<p>El ochosango era preparado por las mujeres de la familia, quienes se ocupaban de la desde la recolección de alimentos hasta su cocción, para ser servido en las festividades en honor al Doctor San Buenaventura.</p>	
ÉPOCA DE CONSUMO	Cotidiana	De lunes a domingo	<input type="checkbox"/>
	Festiva	Matrimonios, bautizos, etc.	<input type="checkbox"/>
	Estacional	Se produce en una de las estaciones del año	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>			

CONTINUÍA



Ingredientes		Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido
Cuy	Animal	Producción propia	X		
Manteca de cerdo	Grasa animal	Compra	X		
Harina de maíz	Harina	Compra	X		
Papas	Tubérculo	Producción propia	X		
Cebolla blanca	Verdura	Compra		X	
Ajo	Verdura	Compra		X	
Comino	Aliño	Compra		X	
Sal	Otro	Compra		X	
Achiote	Aliño	Compra	X		
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso	
Olla	X		Barro	Cocción de legumbres	
Espumadera		X	Metal	Mover legumbres	
Parrilla	X		Metal	Para asar el cuy	
Palos para asar el cuy	X		Madera	Para girar el cuy	
Paila	X		Metal	Para el refrito de la colada de haba	
Plato de barro	X		Barro	Vajilla	
Cuchara de palo	X		Madera	Vajilla	
Técnicas Culinarias		Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input checked="" type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-asoleado <input type="checkbox"/>	Fritura <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado-soleado <input type="checkbox"/>	Cocinado a vapor y a baño maría <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado-soleado <input type="checkbox"/>	Cocción-soleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>	
Preparación					
<p><b>Cuy Asado:</b> Se aliña el cuy con comino, ajo y sal, se deja reposar y se coloca en un palo desde la cabeza hasta las patas y se asa en una parrilla al carbón.</p> <p><b>Papas:</b> Se procede a pelar las papas y a cocinarlas en una olla con agua, sal y cebolla blanca.</p> <p><b>Colada de maíz:</b> Se realiza un refrito de cebolla blanca, ajo, manteca de cerdo y comino, en otro recipiente se disuelve la harina de maíz en agua tibia hasta conseguir una colada, después se incorpora esta mezcla al refrito, y se mezcla hasta obtener la consistencia de la colada.</p> <p>Después se emplata de la siguiente manera: primero las papas cocinadas, luego se baña con la colada de maíz y encima se coloca el cuy.</p>					
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación			
	Común	Actualmente el ochosango ha ido desapareciendo de la identidad de la parroquia de San Buenaventura, y ha sido reemplazado por otros platos, que se dan en las festividades del 14 de julio.			
	Raro				
X	En peligro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	El alcance del ochosango es local, porque era preparado únicamente en la parroquia de San Buenaventura como comida ritual en las festividades del Doctor San Buenaventura.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				

5. PORTADORES / SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	El maíz al ser uno de los alimentos más antiguos y fáciles de preparar, se convirtió en el ingrediente principal para la elaboración de una colada o mazamorra, este plato era el principal representante de la comida ritual de San Buenaventura, y por lo cual sería la herencia gastronómica que dejaron los padres a sus hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de transmisión			
X	Padres-hijos	La receta de la elaboración de la colada de maíz, papas y cuy asado, fue transmitida por varias generaciones de padres a hijos, a pesar de que no se pudo conservar, aún existe el conocimiento de este plato.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El ochosango o colada de harina de maíz, es un plato que actualmente ya no se prepara con frecuencia en esta parroquia, sin embargo su identidad y legado hablan por sí solos, al ser una preparación gastronómica propia del lugar, los adultos mayores lo recuerdan como un platillo importante dentro de la alimentación de los habitantes de lugar, especialmente de las festividades del Doctor San Buenaventura, en donde esta colada o mazamorra era servida a los sacerdotes, bailarines y músicos.					
Cambios relevantes en la preparación					
	Alta	En lo que respecta a la preparación no existe una variación, sin embargo fue reemplazado en primera instancia por la sopa de arroz con cuero de cerdo y queso, la comida ritual de esta parroquia se fue desarrollando según la economía de los sacerdotes de la fiesta.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sinchiguano Loma Alfredo		Colaisa – San Buenaventura		Masculino	88
Loma Cadena Delia María		Colaisa – San Buenaventura		Femenino	88
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
9. OBSERVACIONES					
10. DATOS DE CONTROL					
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.					
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza			Fecha de registro: 20-12-2018		

**Tabla 21.**

*Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia San Buenaventura*

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO
		PCG-05-01-05-19-000010
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: San Buenaventura	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>		
		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
Nombre del plato: Chicha de jora		Nombres populares:
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua: Traducción:
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input checked="" type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Subámbito:		Detalle de subámbito:
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>		<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>
<p>La chicha de jora es originaria de América del Sur, es decir propia de imperio inca, desde la antigüedad la chicha de jora se fermentaba en ponedos de barro, siendo una mezcla de granos, especias, hierbas aromáticas y frutas, preparación que lleva días de preparación y por lo tanto un especial cuidado para obtener el grado alcohólico necesario que se necesita para la celebración de la Mama Negra y las festividades en honor al Doctor San Buenaventura en el mes de julio, desde siempre los sacerdotes elaboran la chicha para repartirlas a los bailarines, músicos, acompañantes y espectadores de las festividades.</p>		<p>La chicha de jora es preparada por las familias, quienes se reúnen para su elaboración y posterior degustación, en la antigüedad era una bebida que también se servía en las mingas de la parroquia.</p>
ÉPOCA DE CONSUMO	Cotidiana	De lunes a domingo <input type="checkbox"/>
	Festiva	Matrimonios, bautizos, etc. <input checked="" type="checkbox"/>
	Estacional	Se produce en una de las estaciones del año <input checked="" type="checkbox"/>
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>		

CONTINÚA



Ingredientes		Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido
Agua		Agua	Compra		
Maíz (jora)		Grano	Producción propia	X	
Panela		Azúcar	Compra	X	
Cedrón		Hierba aromática	Compra	X	
Hierba luisa		Hierba aromática	Compra	X	
Clavo de olor		Especie	Compra		X
Canela		Especie	Compra		X
Ishpingo		Especie	Compra	X	
Naranja		Fruta	Compra	X	
Utensilios		Ancestral	Moderno	Material	Uso
Pondo		X		Barro	Fermentación
Piedra de moler		X		Piedra	Moler la jora
Paila de bronce			X	Metal	Cocción de la chicha
Cedazo		X		Otro	Cernir la chicha
Cuchara de palo		X		Madera	Mecer la mezcla
Técnicas Culinarias		Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-asoleado <input type="checkbox"/>	Fritura <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input checked="" type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado- asoleado <input type="checkbox"/>	Cocinado a vapor y a baño maría <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado- asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción- asoleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>	
Preparación					
<p>Poner en un recipiente agua, junto a las hierbas aromáticas (cedrón, hierba luisa) y las especias (clavo de olor, canela, ishpingo), hasta que el agua se aromatice. Después de seguir el proceso de la germinación del grano para hacer la jora de maíz, se debe diluir a harina en agua fría, cuando la harina se haya disuelto completamente se agrega a el agua aromatizada para ponerla a cocinar por el lapso de dos horas, con la precaución de mover la bebida, después de que haya pasado este tiempo se deja enfriar y se procede a cernir en un cedazo, y el líquido se lo coloca en un pondo de barro, al igual que la raspadura de panela y el jugo de la naranja, se debe cubrir perfectamente el pondo de barro para que la chicha se fermente por al menos dos días, tiempo de antelación a la fiesta del Doctor San Buenaventura.</p>					
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación			
X	Común	La chicha de jora es común en las festividades de la parroquia de San Buenaventura, al igual que los domingos de cada semana, se la puede encontrar en el barrio Centro, esta bebida ritual acompaña a las comidas típicas del sector.			
	Raro				
	En peligro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El alcance de la chicha de jora es nacional, porque es preparada en las diferentes provincias de la serranía ecuatoriana.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	La chicha de jora de San Buenaventura es una herencia gastronómica ancestral que los padres dejaron a sus hijos como un legado que con el tiempo en esta parroquia se va representando de			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				



	Otro	una manera loable, por ser quizá la única parroquia de Latacunga que aún conserva la bebida ritual.			
Transmisión del saber		Detalles de transmisión			
X	Padres-hijos	Las familias de San Buenaventura acostumbran a preparar la receta familiar de la chicha de jora para las festividades del 14 de julio, al igual que el Sr. Rafael Panchi, oriundo del barrio centro es quien domingo tras domingo prepara la bebida de los incas para el deleite del pueblo latacungueño.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
La chicha de jora es una bebida de gran importancia para la comunidad de San Buenaventura porque aparte de ser una bebida ritual para las festividades también se la sirve en las mingas de trabajo, en donde su fermentación no es mucha ya que en este caso sirve para calmar la sed de los trabajadores, al igual que la que se prepara todos los domingos del año para ser acompañada de tortillas de maíz y fritada.					
Cambios relevantes en la preparación					
	Alta	En lo que respecta a la preparación no existe una variación, las familias conservan las recetas que las abuelas dejan a sus familiares para que sea pasada de generación en generación.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sinchiguano Loma Alfredo		Colaisa – San Buenaventura		Masculino	88
Loma Cadena Delia María		Colaisa – San Buenaventura		Femenino	88
<b>8. ANEXO</b>					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.					
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza			Fecha de registro: 20-12-2018		

## **Análisis**

Mediante la recolección de la información acerca de la festividad, comida y bebida ritual se puede determinar que la fiesta religiosa principal de la parroquia San Buenaventura es en honor al Doctor San Buenaventura, que se celebra el 14 de julio de todos los años, en esta festividad intervienen los sacerdotes y devotos quienes interpretan a personajes como la Mama Negra, Ángel de la Estrella, Rey Moro, Abanderado y Capitán, cabe mencionar que en la antigüedad solo existían cuatro personajes principales como es la Mama Negra un hombre vestido de mujer quien llevaba en su rostro una careta de madera y bailaba al ritmo del pingullo y del tambor durante el recorrido hacia la iglesia de San Buenaventura, el Ashanguero esposo de la Mama Negra, el Champucero encargado de repartir el champús a los visitantes y el Guagua Negro quien cargaba en su espalda a la hija de la Mama Negra llamada con el nombre de la esposa de sacerdote mayor.

Además existen personajes secundarios quienes participan en el desfile de la Mama Negra como la directiva central de la parroquia, grupos de danza y bandas de pueblo. También es preciso mencionar que la localidad posee otras festividades religiosas como la semana santa en donde participan personajes como las almas santas, fiestas de parroquialización y festejos a los diferentes santos y patronos de los barrios como las fiestas en honor al Señor de la Paz del barrio Colaisa.

Como en cada festejo no puede faltar la gastronomía tradicional, en este caso la festividad religiosa viene acompañada de su comida y bebida ritual, las mismas que son preparadas por la devoción y fe que los devotos le tienen al Doctor San Buenaventura por los favores concedidos

y servidos a los familiares de los sacerdotes, grupos de danzas, bandas de pueblo y visitantes. La comida ritual representativa de esta festividad es el ochosango, colada de maíz con papas y cuy pero con el pasar del tiempo este plato ha sido reemplazado por otros dependiendo de la economía de los sacerdotes y devotos de la fiesta, sin embargo existen otros platillos que no llevan consigo una ritualidad pero son propios de la zona como las tortillas de maíz, caldo de gallina, papas con cuy y la fritada, asimismo la chicha de jora es considerada como bebida ritual desde la época incaica y la bebida alcohólica que se brinda en la fiesta es el canelazo y preparados.

### 3.2.6. Parroquia de Aláquez

Esta parroquia rural se halla a 2948 metros sobre el nivel del mar. Tiene una población que pasa de los 6247 habitantes. En los barrios Chaguana, Crusillí, Pilatán, San Antonio, Tandaliví, el Tejar, San Marcos, Cuchitingue, se cultiva trigo, maíz, cebada en grandes cantidades. La educación se imparte en varias escuelas y el colegio de ciclo básico y profesiones cortas denominado “Aláquez” (Rivera, 1986, pág. 43).



**Tabla 22.**

Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Aláquez

	UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS		<b>CÓDIGO</b> IM-O5-01-51-19-000006
	<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: Aláquez	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
Fiestas Patronales de San Antonio de Padua	D1	Fiestas del 13 de junio	
	D2		
Grupo Social	Otra (s) denominación (es)		
Mestizo/ Indígena	L1		
	L2		
Subámbito	Fiestas		
Detalle del Subámbito	Fiestas o conmemoraciones religiosas		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>			
Origen			
<p>Los Panzaleos denominaron “Halaqui” o flojo de sangre a la actual parroquia de Aláquez, en 1573 – 1584, el general Juan Antonio de Clavijo, repartió solares y entre ellos la construcción de la iglesia, encargada a la doctrina de los frailes franciscanos, representado por el fraile Martin Narea, quienes con su llegada nombraron a San de Padua como patrono del caserío Aláquez. San Antonio de Padua también conocido como San Antonio de Lisboa, fue un sacerdote franciscano, predicador y teólogo, considerado como santo y doctor de la iglesia católica.</p> <p>Aláquez es una de las parroquias más antiguas del cantón Latacunga, con construcciones de más de 100 años de antigüedad, es el caso de la iglesia, arquitectura que alberga la imagen del Patrono de Aláquez, de tal manera los pobladores de este caserío decidieron organizar las festividades en honor a San Antonio de Padua todos los 13 de junio de todos los años, con peregrinaciones, novenas, bailes y bandas de pueblo.</p>			
Fecha o Período		Detalle de la periodicidad	
X	Anual	13 de junio	

CONTINUÍA



	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
X	Local	Las fiestas patronales en honor a San Antonio de Padua son de alcance local, porque son celebrados entre los 28 barrios y comunidades de la parroquia de Aláquez.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Descripción de la manifestación			
<p>La población de Aláquez es principalmente católica y las festividades que se efectúan es a los santos y patronos de los barrios y comunidades, sin embargo el mayor referente de fe y religión es el patrono de la parroquia San Antonio de Padua, las festividades en su honor tiene una duración de al menos un mes en donde se agendan actividades de cultura, fe y tradición como el cambio de mando de los personajes de la Mama Negra, organizado en el mes de mayo, las misas, novenas y procesiones por los diferentes barrios y comunidades de la parroquia con la imagen de San Antonio la misma que es cargada por los sacerdotes mayores en el mes de junio dando así el inicio a las festividades de Aláquez, el domingo próximo al 13 de junio se celebra la misa de fiestas en honor a San Antonio de Padua y posterior a este acto, la concentración de los barrios, organizaciones e instituciones para el desfile de confraternidad Alaquence, evento que envuelve la interculturalidad de los pueblos, con comparsas propias de la serranía ecuatoriana, como también grupos representantes de las diferentes culturas del país, bandas de pueblo, disfrazados y los sacerdotes mayores de la fiesta.</p> <p>El lunes, el sacerdote ofrece una misa de gracia en la iglesia de la parroquia, finalizando así el homenaje que los sacerdotes mayores han desarrollado durante un año de organización.</p>			
Personajes principales de la manifestación			
Nombre		Descripción	
Los sacerdotes		<p>Los sacerdotes mayores de la parroquia Aláquez está representado por el GAD parroquial y familias que con años de anterioridad ofrendan al santo de la parroquia por la fe y la devoción que le tienen, estos personajes son los encargados de la organización de los actos culturales, sociales y religiosos en honor al patrono San Antonio de Padua.</p> <p>Los sacerdotes de la parroquia visten con poncho y sombrero en el caso del GAD parroquial son los encargados de portar el guion y abrir el desfile intercultural, mientras que las familias de sacerdotes desfilan con sus acompañantes y las comparsas, bandas de pueblo, juegos pirotécnicos y demás ofrecimientos que hayan hecho para homenajear al patrono de Aláquez.</p>	
Personajes secundarios de la manifestación			
El comité de fiestas conformado por los 28 barrios y comunidades de la parroquia, los personajes de la Mama Negra, grupos de danza y bandas de pueblo.			
Estructura Organizativa			
Nombre / Organización		Tipo	Detalle de la estructura
O1	Moisés Velasco (Presidente GAD parroquial Aláquez)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.
O2	Edgar Jácome (Vicepresidente GAD parroquial Aláquez)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.
O3	Raúl Chicaiza (Vocal principal GAD parroquial Aláquez)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.
O4	Ángel Plazarte (Vocal principal GAD parroquial Aláquez)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.

O5	Alejandro Plazarte (Vocal principal GAD parroquial Aláquez)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.		
<b>5. PORTADORES/ SOPORTES</b>					
Tipo		Nombre	Cargo, función o actividad	Localidad	
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Las fiestas patronales en honor a San Antonio de Padua, son consideradas por los lugareños como un acto de fe y devoción, por lo que las familias inculcan a sus hijos desde muy pequeños a presenciar y sobre todo a participar de las novenas y peregrinaciones en honor al patrón San Antonio, de esta manera preparan el alma y el espíritu para disfrutar de las festividades.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La herencia que dejan los padres a sus hijos es el amor por su tradiciones y costumbres, Aláquez es una tierra llena de manifestaciones culturales dentro de ellas está la danza, existen grupos de baile conformada de niños, jóvenes y adultos quienes se preparan para rendir homenaje con sus coreografías al santo de la parroquia.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
La parroquia de Aláquez guarda un sincretismo religioso hacia sus festividades, las cuales están llenas de costumbres y tradiciones que identifican a este pueblo, por tal motivo los pobladores de esta tierra creen que es importante atesorar sus raíces, las mismas que les ha permitido transmitir a otras parroquias y cantones su identidad. Además el turismo y la gastronomía son factores realmente importantes para el desarrollo de la parroquia de Aláquez y más aún en sus festividades, porque asisten turistas locales y provinciales.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	A través del tiempo las festividades han ido cambiando es así que en la actualidad existen la participación de danzas provinciales e incluso internacionales, por tal motivo la fiesta se denomina intercultural, por la gama de disfraces, personajes y música que participan en esta celebración.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y Nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jácome Edgar		Aláquez	0984533203	Masculino	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
Ámbito		Subámbito	Detalle del subámbito	Código/Nombre	
Usos sociales, rituales y actos festivos		Prácticas comunitarias tradicionales		Priostazgo	
Artes del espectáculo		Música		Sanjuanitos, albazos.	
Artes del espectáculo		Danza		Yumbada	
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo		Gastronomía		Papas con cuy y chicha d jora	
Tradiciones y expresiones orales		Leyendas	Leyendas asociadas a	Leyendas sobre los milagros de San Antonio de Padua.	



		imágenes religiosas	
<b>9. ANEXOS</b>			
Textos	Fotografías	Vídeos	Audio
Entrevistado por: Estefanía Analuiza, Evelyn Gallardo.			
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluisa		Fecha de registro: 27-12-2018	

**Tabla 23.**

*Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Aláquez*

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO		
		PCG-05-01-51-19-000011		
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga		
Parroquia: Aláquez		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>				
				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
Nombre del plato: Cuy con papas		Nombres populares:		
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua:	Traducción:	
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input checked="" type="checkbox"/>	Bebida <input type="checkbox"/>	Postre <input type="checkbox"/>	Cucayo <input type="checkbox"/>
Subámbito:		Detalle de subámbito:		
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual		
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>			<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>	
<p>El nombre de origen de este roedor es “jaca” o “jaka”, este pequeño animal era utilizado como ofrenda para los dioses y principal comida, se preparaba cuy con papas alimentos nativos de la región andina, tiene una antigüedad de 4000 años de historia. Es importante recalcar el trabajo de las mujeres indígenas, cuya dedicación es loable al dedicarse a la crianza de cuyes y preparación de los alimentos, principalmente de la comida ritual que se servirá en las festividades de esta parroquia. Este plato es ancestral en la parroquia de Aláquez ya que desde siempre se acostumbrara a brindar este plato a los asistentes de la fiesta de San Antonio de Padua.</p>			<p>Las mujeres de las familias son quienes se dedican a la crianza de los cuyes y a la siembra y cosecha de las papas, alimentos propios de la zona, los mismos que son preparados en honor al Santo de la parroquia.</p>	
<b>ÉPOCA DE CONSUMO</b>		Cotidiana	De lunes a domingo	<input type="checkbox"/>
		Festiva	Matrimonios, bautizos, etc.	<input checked="" type="checkbox"/>
		Estacional	Se produce en una de las estaciones del año	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>				
Ingredientes	Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido



Cuy	Animal	Producción propia	X	
Manteca de cerdo	Grasa animal	Compra		X
Papas	Tubérculo	Producción propia	X	
Cebolla blanca	Verdura	Compra	X	
Ajo	Verdura	Compra		X
Comino	Aliño	Compra		X
Sal	Otro	Compra		X
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso
Olla	X		Barro	Cocción de legumbres
Espumadera		X	Metal	Mover legumbres
Parrilla	X		Metal	Para asar el cuy
Palos para asar el cuy	X		Madera	Para girar el cuy
Plato de barro	X		Barro	Vajilla
Cuchara de palo	X		Madera	Vajilla
Técnicas Culinarias	Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input checked="" type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-asoleado <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado-soleado <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado-soleado <input type="checkbox"/>	Cocción-soleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>
<b>Preparación</b>				
Cuy Asado: Se aliña el cuy con comino, ajo y sal, se deja reposar y se coloca en un palo desde la cabeza hasta las patas y se asa en una parrilla al carbón.				
Papas: Se procede a lavar las papas, pelar y a cocinarlas en una olla con agua, sal y cebolla blanca. Se sirve en un plato de barro, primero van las papas y encima el cuy asado.				
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación		
X	Común	El plato de cuy con papas se encuentra en un estado de conservación común porque el cuy es el referente de la serranía ecuatoriana por lo cual es preparado para diferentes festividades.		
	Raro			
	En peligro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	El alcance de este plato es nacional, porque es preparado en diferentes provincias y ciudades del país, conservando la identidad y la tradición del mismo.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
Procedencia del saber		Detalle de procedencia		
X	Padres-hijos	El cuy y las papas son alimentos nativos de la serranía ecuatoriana por lo que las familias, traspasan sus conocimientos y costumbres, referente a la preparación de esta comida ritual que se da en las fiestas de San Antonio de Padua, como uno de los platos más importantes de las festividades.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de transmisión		
X	Padres-hijos	La preparación del cuy, es la herencia que los padres inculcan a sus hijos desde muy pequeños, desde su crianza, faenamiento, aliño y		
	Maestro-aprendiz			



	Centro de capacitación	asado, es por esta razón que las familias completas ayudan en los preparativos de esta comida ritual.			
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
El plato de papas con cuy es de gran importancia para la parroquia de Aláquez porque es una fuente de ingresos económicos al servir este plato a los asistentes de las festividades de San Antonio de Padua así como su elaboración en honor y en forma de agradecimiento a los milagros y favores que el santo concedió a los priostes.					
Cambios relevantes en la preparación					
	Alta	No existen cambios relevantes en su preparación, porque las familias respetan las recetas que las abuelas o madres transmiten a sus hijos.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jácome Edgar		Aláquez	0984533203	Masculino	
<b>8. ANEXO</b>					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.					
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza			Fecha de registro: 27-12-2018		

**Tabla 24.**

Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Aláquez

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO	
		PCG-05-01-51-19-000012	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: Aláquez		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>			
			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
Nombre del plato: Chicha de jora		Nombres populares:	
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua:	Traducción:
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input checked="" type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>		
Subámbito:		Detalle de subámbito:	
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual	
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>		<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>	
<p>La chicha de jora ha adquirido un valor ceremonial por pertenecer a la época de los incas y ha sido preparada por varios pueblos aborígenes partiendo de esta aclaración se podría decir que la chicha de jora era consumida incluso mucho más antes de la llegada de los incas.</p> <p>La jora originariamente se la preparaba desde la cosecha del grano de maíz colorado, para después ponerlo a germinar y posterior a esto molerlo en una piedra lo que decían daba un sabor diferente, de esta manera se obtenía la harina para la jora para la preparación de la chicha, que originariamente se la servía en las fiestas del patrono San Antonio de Padua protector de Aláquez.</p>		<p>Las mujeres de las familias son quienes se dedican a la cosecha y peroración de la bebida ancestral, la misma que es repartida a los familiares del prioste, disfrazados y músicos de las bandas de pueblo.</p>	
ÉPOCA DE CONSUMO	Cotidiana	De lunes a domingo	<input type="checkbox"/>
	Festiva	Matrimonios, bautizos, etc.	<input checked="" type="checkbox"/>
	Estacional	Se produce en una de las estaciones del año	<input checked="" type="checkbox"/>

CONTINÚA





4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN						
Ingredientes		Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido	
Agua		Agua	Compra			
Maíz (jora)		Grano	Producción propia	X		
Panela			Compra	X		
Cedrón		Hierba aromática	Compra	X		
Hierba luisa		Hierba aromática	Compra	X		
Clavo de olor		Especie	Compra		X	
Canela		Especie	Compra		X	
Ishpingo		Especie	Compra	X		
Piña		Fruta	Compra	X		
Naranja		Fruta	Compra		X	
Utensilios		Ancestral	Moderno	Material	Uso	
Pondo		X		Barro	Fermentación	
Piedra de moler		X		Piedra	Moler la jora	
Paila de bronce			X	Metal	Cocción de la chicha	
Cedazo		X		Otro	Cernir la chicha	
Cuchara de palo		X		Madera	Mecer la mezcla	
Técnicas Culinarias			Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-soleado <input type="checkbox"/>	Fritura <input type="checkbox"/>	
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input checked="" type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado-soleado <input type="checkbox"/>	Cocinado a vapor y a baño maría <input type="checkbox"/>	
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado-soleado <input type="checkbox"/>	Cocción-soleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>		
Preparación						
Primero se hace hervir el agua con los granos de maíz colorado para después molerlo en la piedra, cuando la harina este lista se la coloca en una paila de bronce en donde junto a la canela, clavo de olor y el ishpingo y las cascara de la piña y naranja se coloca al fuego de leña y se deja por aproximadamente una hora, después que ya este cocina se debe enfriar para endulzarla con raspadura de panela, la fermentación dependerá de la familia ya que esta bebida ritual será repartida en el recorrido de la fiesta y en la casa del sacerdote.						
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación				
	Común	La chicha de jora tiene un estado de conservación raro en la parroquia de Aláquez, porque esta bebida es degustada solo en las festividades de la parroquia de una manera regular.				
X	Raro					
	En peligro					
Alcance		Detalle del alcance				
	Local	El alcance de la chicha de jora es nacional, porque es preparada en las diferentes provincias de la serranía ecuatoriana.				
	Provincial					
	Regional					
X	Nacional					
5. PORTADORES / SOPORTES						
Procedencia del saber		Detalle de procedencia				
X	Padres-hijos	La chicha de jora es la bebida ancestral que los sacerdotes daban desde la antigüedad a sus invitados, es el caso de las familias los padres enseñaron a sus hijos la preparación de la chicha de jora con los granos de maíz de la tierra de Aláquez.				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					



Transmisión del saber		Detalles de transmisión			
X	Padres-hijos	La chicha de jora es una herencia ancestral que los padres han heredado a sus hijos con el pasar del tiempo, la enseñanza de conocer el grano de maíz es primordial pues será la base de la preparación para la chicha.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
La chicha de jora es de gran importancia porque representa las raíces de sus antepasados, en esta bebida ancestral pueden observar la herencia que sus abuelos dejaron para ser replicada a las familias y ser mantenida a través del tiempo sin que alguna otra bebida la reemplace.					
Cambios relevantes en la preparación					
	Alta	No existen cambios relevantes en su preparación, porque las familias respetan las recetas que las abuelas o madres transmiten a sus hijos.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jácome Edgar		Aláquez	0984533203	Masculino	
<b>8. ANEXO</b>					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.					
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza			Fecha de registro: 27-12-2018		

## **Análisis**

Mediante la recolección de la información acerca de la festividad, comida y bebida ritual se puede determinar que la fiesta religiosa principal de la parroquia Aláquez es en honor al Patrono San Antonio de Padua, que se celebra el 13 de junio de todos los años, en esta festividad intervienen los sacerdotes quienes son considerados como personajes principales pues ellos se encargan de la organización y financiamiento de la festividad. Además existen personajes secundarios quienes participan en el desfile intercultural como el GAD parroquial, comité de fiestas conformado por los 28 barrios y comunidades de la parroquia, los personajes de la Mama Negra quienes son tomados como identidad cultural del cantón mas no de la parroquia, grupos de danza y bandas de pueblo. También es preciso mencionar que la localidad posee otras festividades religiosas como la semana santa, fiestas de parroquialización y festejos a los diferentes santos y patronos de los barrios y comunidades.

Como en cada festejo no puede faltar la gastronomía tradicional, en este caso la festividad religiosa viene acompañada de su comida y bebida ritual, las mismas que son preparadas en agradecimiento a San Antonio de Padua por la fe y religiosidad que representa la imagen y son servidos a los familiares de los sacerdotes, grupos de danzas, bandas de pueblo y visitantes. La comida ritual representativa de esta festividad es el cuy con papas, sin embargo existen otros platillos que no llevan consigo una ritualidad pero son propios de la zona como el caldo de gallina y el hornado, asimismo la chicha de jora es considerada como bebida ritual desde la época incaica y la bebida alcohólica que se brinda en la fiesta es el canelazo, mistelas y preparados.

### 3.2.7. Parroquia de Belisario Quevedo

Fue elevada a categoría de parroquia rural el 6 de agosto de 1936. En estas zonas, las haciendas de Palopo, Culaguano, Galpón, Guanailín, Cangahua, San Antonio, abastecen de frutas, maíz y otros cereales en grandes cantidades. La ganadería progresa cada día, la parroquia tiene una población de 4247 habitantes, el monte Putzalahua con 3515 metros de altura cubre el horizonte parroquial, de sus entrañas se ha sacado piedra blanca para las construcciones, mucho españoles se asentaron en Belisario Quevedo. (Rivera, 1986, pág. 45)

(Fabara, 2001, pág. 74), argumenta que los límites de la parroquia son:

Por el norte: La quebrada de San Lizardo, camino Tapalán, río Illuchí, lindero entre las propiedades de los señores Luis Cadena Vega y José Manuel Terán y Quebrada Blanca que sigue hacia el oriente por las faldas del cerro Unabana.



Por el sur: Parroquia San Miguel de Salcedo.

Por el este: La provincia de Napo.

Por el oeste; El río Cutuchí.

**Tabla 25.**

*Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Belisario Quevedo*

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS		CÓDIGO	
		IM-O5-01-52-19-000007	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: Belisario Quevedo	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Fiestas Patronales de San Bartolomé	D1	Fiestas del 24 de agosto	
	D2		
Grupo Social		Otra (s) denominación (es)	
Mestizo/ Indígena	L1		
	L2		
Subámbito		Fiestas	
Detalle del Subámbito		Fiestas o conmemoraciones religiosas	
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>			
Origen			
<p>La parroquia de Belisario Quevedo o también conocida como Guanailín, era una de las comarcas más importantes de Tacunga, por tal razón en 1 de agosto de 1936 es fundada como caserío Guanailín de Belisario Quevedo y posterior en el año 1940 se organiza la creación de la primera junta parroquial y es desde ahí donde nace las festividades de esta parroquia.</p> <p>Sin embargo según versiones de moradores de Belisario Quevedo en la antigüedad las festividades se realizaban en la cumbre del cerro Putzalahua, y en aquel lugar se da la leyenda de San Bartolomé, quien se les apareció entre la neblina a los comuneros de esta parroquia y lanzo una pelota a uno de las personas que se encontraban en aquel lugar, el pacto fue que recogiera la pelota y regresará a la fiesta, la entregue pero sin probar una gota de alcohol, el pacto se cumplió y San Bartolomé le dio una mazorca de oro. Es por tal razón que los parroquianos deciden alzar una capilla en honor a San Bartolomé y celebrar sus milagros y aparición cada 24 de agosto.</p>			
Fecha o Período		Detalle de la periodicidad	
X	Anual	24 de agosto	
	Continúa		

CONTINÚA



	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
X	Local	Las fiestas patronales en honor a San Bartolomé son de alcance local, porque son celebrados entre los 24 barrios y comunidades de la parroquia de Belisario Quevedo.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Descripción de la manifestación			
<p>Las fiestas patronales en honor a San Bartolomé se las realiza el 24 de agosto de cada año, esta festividad tiene una duración de tres días en donde se realiza diferentes actividades como es la caminata a la capilla de San Bartolomé en la cima del cerro Putzalahua en peregrinación, lugar en donde se ofrece una misa campal en agradecimiento a los favores recibidos.</p> <p>Al siguiente día en horas de la noche se realiza las tradicionales vísperas a cargo de los sacerdotes quienes ofrecen castillos, juegos pirotécnicos, voladores. El 24 de agosto por las calles principales de Belisario Quevedo se desarrolla el pregón de fiestas en donde participan la Mama Negra, fiesta que decidieron adaptar con personajes de niños y no adultos como es tradicionalmente, pues de acuerdo a los organizadores los niños simbolizan la inocencia y transparencia y por lo cual están más cercanos a Dios.</p> <p>De esta manera se efectúa esta celebración a cargo de la organización el GAD parroquial de Belisario Quevedo como sacerdotes principales, quienes incluyen a los 24 barrios y comunidades de esta parroquia.</p>			
Personajes principales de la manifestación			
Nombre		Descripción	
Los sacerdotes		<p>Los sacerdotes principales de la parroquia Belisario Quevedo es el GAD parroquial, quienes son los encargados de la organización de los actos culturales, sociales y religiosos en honor al patrono San Bartolomé.</p> <p>Los representantes de la parroquia visten con poncho y sombrero y el presidente del GAD parroquial es el encargado de portar el guion y abrir el desfile intercultural.</p>	
Personajes secundarios de la manifestación			
Los personajes de la Mama Negra representados por niños de la localidad, portadores de la fe, inocencia, pureza y por su cercanía con Dios, grupos de danza y bandas de pueblo.			
Estructura Organizativa			
Nombre / Organización		Tipo	Detalle de la estructura
O1	Mario Ataballo (Presidente GAD parroquial Belisario Quevedo)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.
O2	Lorenzo Gutiérrez (Vicepresidente GAD parroquial Belisario Quevedo)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.
O3	Rodrigo Almachi (Primer vocal GAD parroquial Belisario Quevedo)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.
O4	Nora González (Segundo vocal GAD parroquial Belisario Quevedo)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.
O5	Jorge Montachana (Tercer vocal GAD parroquial Belisario Quevedo)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.
<b>5. PORTADORES/ SOPORTES</b>			
Tipo		Nombre	Cargo, función o actividad
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia	



X	Padres-hijos	Las fiestas patronales en honor a San Bartolomé, con consideradas por los moradores como sagradas por ser parte de leyendas y del sincretismo religioso que envuelve a la parroquia, es así que la procedencia de padres a hijos siempre se ha mantenido especialmente por las leyendas de patrono San Bartolomé quien dicen bautizó al cerro de agua como Putzalahua.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La devoción que los habitantes le tienen a su patrono San Bartolomé, hace que los padres inculquen a sus hijos subir al cerro en peregrinación en los días de fiesta a visitar la capilla que existe en la cumbre, y a presenciar la misa campal que el sacerdote ofrece. Este acto de fe lo realiza como penitencia o agradecimiento al santo.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
La parroquia de Belisario Quevedo, conserva la festividad en honor al Patrono San Bartolomé por el significado religioso y milagroso que representa, además por conservar su identidad y las tradiciones de sus antepasados quienes fueron los que transmitieron esta celebración a sus familias de generación en generación, así heredándoles el respeto y amor a sus costumbres.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	A través del tiempo las festividades han ido cambiando, es así el caso de la inserción de la fiesta de la Mama Negra como parte del desfile intercultural, con la condición de que los personajes sean niños particularmente porque son seres inocentes y más cercanos a Dios.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y Nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Almachi Rodrigo		Belisario Quevedo	0987286621	Masculino	50
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
Ámbito		Subámbito	Detalle del subámbito	Código/Nombre	
Usos sociales, rituales y actos festivos		Prácticas comunitarias tradicionales		Priostazgo	
Artes del espectáculo		Música		Sanjuanitos, albazos.	
Artes del espectáculo		Danza		San Juanitos	
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo		Gastronomía		Runaicho, chicha de jora	
Tradiciones y expresiones orales		Leyendas	Leyendas asociadas a imágenes religiosas	Leyendas sobre la aparición de San Bartolomé en la cima del cerro Putzalahua.	
<b>9. ANEXOS</b>					
Textos		Fotografías		Videos	Audio
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.				Fecha de registro: 27-12-2018	
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza					

**Tabla 26.**

*Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Belisario Quevedo*

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIG O PCG-05- 01-52- 19- 000013
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: Belisario Quevedo	Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>		
		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
Nombre del plato: Runauchu		Nombres populares:
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua: Traducción:
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input checked="" type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Subámbito:		Detalle de subámbito:
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>		<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>
<p>El Runauchu proviene del kichwa “runa” que significa ser humano y “uchu” ají. Es una colada o sopa tradicional de la provincia de Cotopaxi, aunque también se prepara en Pichincha, por la cercanía y similitud cultural y gastronómica. La colada de harina de haba o arveja, papas y cuy asado, es el runauchu propio de la parroquia de Belisario Quevedo, que los sacerdotes brindaban a sus acompañantes, grupos de danza, bandas de pueblo, etc., en las festividades del patrono San Bartolomé.</p>		<p>El runauchu es de distinción familiar, pues es una tradición que se va pasando de generación en generación, esta sopa tradicional mantiene su esencia y preparación intacta, por lo que aún es servida en las comunidades de la parroquia de Belisario Quevedo.</p>
ÉPOCA DE CONSUMO	Cotidiana	De lunes a domingo <input type="checkbox"/>
	Festiva	Matrimonios, bautizos, etc. <input checked="" type="checkbox"/>
	Estacional	Se produce en una de las estaciones del año <input checked="" type="checkbox"/>
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>		

CONTINÚA






Ingredientes		Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido
Cuy	Animal	Producción propia	X		
Manteca de cerdo	Grasa animal	Compra	X		
Harina de haba o arveja	Harina	Compra	X		
Papas	Tubérculo	Producción propia	X		
Cebolla blanca	Verdura	Compra		X	
Ajo	Verdura	Compra		X	
Comino	Aliño	Compra		X	
Sal	Otro	Compra		X	
Utensilios		Ancestral	Moderno	Material	Uso
Olla	X		X	Barro	Cocción de legumbres
Espumadera			X	Metal	Mover legumbres
Parrilla	X			Metal	Para asar el cuy
Palos para asar el cuy	X			Madera	Para girar el cuy
Paila	X			Metal	Para el refrito de la colada de haba
Plato de barro	X			Barro	Vajilla
Cuchara de palo	X			Madera	Vajilla
Técnicas Culinarias		Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input checked="" type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-asoleado <input type="checkbox"/>	Fritura <input checked="" type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado-asoleado <input type="checkbox"/>	Cocinado a vapor y a baño maría <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado-asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-asoleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>	
Preparación					
<p>Cuy Asado: Se aliña el cuy con comino, ajo y sal, se deja reposar y se coloca en un palo desde la cabeza hasta las patas y se asa en una parrilla al carbón.</p> <p>Papas: Se procede a pelar las papas y a cocinarlas en una olla con agua, sal y cebolla blanca.</p> <p>Colada de haba: Se realiza un refrito de cebolla blanca, ajo, manteca de cerdo y comino, en otro recipiente se disuelve la harina de haba en agua tibia hasta conseguir una colada, después se incorpora esta mezcla al refrito, y se mezcla hasta obtener la consistencia de la colada.</p> <p>Después se emplata de la siguiente manera: primero las papas cocinadas, luego se baña con la colada de haba y encima se coloca el cuy.</p>					
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación			
X	Común	En la actualidad el runaicho, es muy poco conocido en la gastronomía ritual, sin embargo se mantiene la tradición de realizarlo en las comunidades y barrios de la parroquia de Belisario Quevedo en eventos especiales.			
	Raro				
	En peligro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El runaicho es propio de la provincia de Cotopaxi y dentro de algunas festividades es el plato principal, sin embargo se extiende a las provincias más cercanas como es Pichincha por poseer similitudes en las tradiciones y la gastronomía típica.			
X	Provincial				
	Regional				



	Nacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	El legado que dejan los padres a sus hijos de platos prehispánicos únicos como el runaicho, es sin duda la herencia de cultura e identidad que se conserva en la memoria de los habitantes de Belisario Quevedo.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de transmisión			
X	Padres-hijos	El runaicho, es un plato que se sirve a los sacerdotes, bailarines y músicos, como muestra de fe y devoción al Patrono San Bartolomé, de tal manera es el traspaso de conocimientos que los padres dejan a sus hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
Los habitantes de la parroquia de Belisario Quevedo y particularmente las comunidades son los que preservan la tradición de la elaboración de esta comida ritual, con el fin de que no se pierda y mucho menos sea reemplazado.					
Cambios relevantes en la preparación					
	Alta	Este plato no ha tenido cambios relevantes pues su preparación es exactamente como se la hacía en la antigüedad por las abuelas o madres de las familias.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Almachi Rodrigo		Belisario Quevedo	0987286621	Masculino	50
<b>8. ANEXO</b>					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.					
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza			Fecha de registro: 27-12-2018		

**Tabla 27.**

*Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Belisario Quevedo*

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO	
		PCG-05-01-52-19-000014	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: Belisario Quevedo		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>			
			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
Nombre del plato: Chawarmishki		Nombres populares:	
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua:	Traducción:
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input checked="" type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>		
Subámbito:		Detalle de subámbito:	
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual	
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>		<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>	
<p>El chawarmishki proviene del kichwa “chawana” que significa exprimir y “mishki” que significa dulce; esta bebida se recolecta desde antes de la llegada de los incas, este elixir era un endulzante natural que existía en este sector incluso desde antes de la aparición de la caña de azúcar.</p> <p>Esta bebida se obtiene del penco azul en el cual se realiza una cavidad justo en el centro de la planta, en donde con el pasar de los días se va acumulando el líquido de aspecto baboso y color blanco, es importante tomar en cuenta la edad del penco ya que la edad ideal es de 8 a 10 años para su primera extracción y dura hasta los 16 años aproximadamente, esta bebida ha sido utilizada como bebida refrescante, alimento, bebida alcohólica y siempre ha estado presente en las festividades como es el caso de la celebración en honor al patrono San Bartolomé.</p>		<p>El chawarmishki es una bebida que la preparan las mujeres de las familia, son ellas las indicadas para recoger este líquido desde la penca azul, para después ser preparada con arroz de cebada, bebida ritual que se reparte en las festividades de la parroquia Belisario Quevedo.</p>	

CONTINÚA



ÉPOCA DE CONSUMO	Cotidiana	De lunes a domingo	<input type="checkbox"/>		
	Festiva	Matrimonios, bautizos, etc.	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Estacional	Se produce en una de las estaciones del año	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>					
Ingredientes	Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido	
Penco Cebada Clavo de olor	Cereal Especia	Producción propia Compra Compra	X X	X	
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso	
Barretón	X		Metal	Cortar la base de las hojas del penco Hervir la miel y cebada Mover la bebida	
Olla de barro	X		Barro		
Cuchara de palo	X		Madera		
Técnicas Culinarias	Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas	
Asado <input type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-asoleado <input type="checkbox"/>	Fritura <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado- asoleado <input type="checkbox"/>	Cocinado a vapor y a baño maría <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado- asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción- asoleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>	
<b>Preparación</b>					
Con el barretón se realiza los cortes en la base de las hojas del penco azul hasta sacarlas todas, después del centro se extrae el chawarmishki y se coloca en una olla de barro, la misma que no permitirá que se fermente antes de la cocción, se deja hervir la miel de chawarmishki junto a la cebada, se agrega el clavo de olor y se deja cocinar por dos horas aproximadamente.					
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación			
X	Común	En la actualidad el chawarmishki, es una bebida ancestral conocida por su sabor y elaboración principalmente para las festividades de la parroquia Belisario Quevedo, se mantiene la tradición de realizarlo en las comunidades y barrios de la parroquia.			
	Raro				
	En peligro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El chawarmishki es preparado a nivel provincial principalmente en la serranía ecuatoriana en donde se da el penco azul.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	La herencia cultural y gastronómica que dejan los padres a sus hijos aún se conserva en la parroquia de Belisario Quevedo, partiendo desde la historia de la recolección del chawarmishki de sus antepasados.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de transmisión			
X	Padres-hijos	La extracción del chawarmishki desde el corazón de la planta, es la transmisión que los padres heredaron a sus hijos hasta la actualidad, es			
	Maestro-aprendiz				



	Centro de capacitación	importante tener en cuenta que el primer jugo del penco es desechado por su sabor amargo, después de cubrir el orificio y dejar pasar un día se puede recolectar la bebida.			
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
Los habitantes de la parroquia de Belisario Quevedo y particularmente las comunidades son los que preservan la tradición de extracción y elaboración de esta bebida ancestral, con el fin de que no se pierda y mucho menos sea reemplazado.					
Cambios relevantes en la preparación					
	Alta	Este plato no ha tenido cambios relevantes pues su preparación es exactamente como se la hacía en la antigüedad por las abuelas o madres de las familias.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Almachi Rodrigo		Belisario Quevedo	0987286621	Masculino	50
<b>8. ANEXO</b>					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.					
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza			Fecha de registro: 27-12-2018		

## **Análisis**

Mediante la recolección de la información acerca de la festividad, comida y bebida ritual se puede determinar que la fiesta religiosa principal de la parroquia Belisario Quevedo es en honor al Patrono San Bartolomé, que se celebra el 24 de agosto de todos los años, en esta festividad intervienen los sacerdotes representados por el GAD parroquial quienes son considerados como personajes principales pues ellos se encargan de la organización y financiamiento de la festividad. Además existen personajes secundarios quienes participan en las diferentes actividades culturales como el comité de fiestas conformado por los 24 barrios y comunidades de la parroquia, los personajes de la Mama Negra representados por niños de la localidad, portadores de la fe, inocencia, pureza y por su cercanía con Dios, grupos de danza y bandas de pueblo. También es preciso mencionar que la localidad posee otras festividades religiosas como la semana santa, fiestas de parroquialización y festejos a los diferentes santos y patronos de los barrios y comunidades.

Como en cada festejo no puede faltar la gastronomía tradicional, en este caso la festividad religiosa viene acompañada de su comida y bebida ritual, las mismas que son preparadas en agradecimiento a San Bartolomé por los milagros concedidos a los devotos de la fiesta y son servidos a los familiares de los sacerdotes, grupos de danzas, bandas de pueblo y visitantes. La comida ritual representativa de esta festividad es el runaicho, sin embargo existen otros platillos que no llevan consigo una ritualidad pero son propios de la zona como las papas con cuy, caldo de gallina y el hornado, asimismo el chawarmishki es considerada como la bebida ritual de la parroquia por ser utilizada como alimento y bebida para refrescar desde la antigüedad, al igual

que la chicha de jora y la bebida alcohólica que se brinda en la fiesta es el canelazo, naranjillazo y preparados.



### 3.2.8. Parroquia Guaytacama

Guaytacama es elevada como parroquia eclesiástica el 17 de diciembre de 1829 según la primera inscripción encontrada en el libro de bautizos que reposan en la curia de Latacunga, puesto que anteriormente este territorio pertenecía a Saquisilí como una doctrina de añejo administrada por la comunidad de los Dominicos. GUAYTACAMA viene de dos vocablos quichua, Guayta= Chagrillo, flor y Cama= Guardián o cuidador, que quiere decir “guardián o cuidador de flores deshojadas”. (Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Guaytacama, 2014)

Esta parroquia está situada al Norte de Latacunga, limita al Norte con las parroquias Toacaso y Tanicuchí; al Sur con las parroquias Eloy Alfaro y Poaló; al Este con el río Cutuchi, y Oeste con el cantón Saquisilí. Posee el hermoso templo de Cuicuno, escuelas y la casa del Peregrino. (Fabara, 2001, pág. 81)

**Tabla 28.**

*Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Guaytacama*

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS		CÓDIGO
		IM-O5-01-53-19-000008
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga
Parroquia: Guaytacama	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Fiestas en honor a San Juan Bautista de Guaytacama.	D1	Fiestas de los Moros en honor a San Juan Bautista.
	D2	Fiesta del Alférez
	D3	Corpus Christi
Grupo Social	Otra (s) denominación (es)	
Mestizo/ Indígena	L1	
	L2	
Subámbito	Fiestas	
Detalle del Subámbito	Fiestas o conmemoraciones religiosas	
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
Origen		
<p>Según narraciones de sus habitantes, cuentan que en la antigüedad Guaytacama era una localidad perteneciente a Saquisilí no tienen fechas exactas de este acontecimiento, pero recuerdan la historia que contaban sus padres y abuelos, antes de la llegada de los españoles, los incas celebraban al mes de la cosecha que era en junio, agradecían a la madre tierra, al sol y a la lluvia por la abundancia de granos que recibían cada año, pero con la colonización los españoles forzaron a los pueblos Andinos a festejar y adorar a los santos, es así que desde este suceso se lleva a cabo la fiesta de San Juan Bautista. En el año 1829 aproximadamente Guaytacama pasó a la administración del cantón Latacunga desde ese entonces las fiestas en honor a su santo patrono han tomado fuerza cada 24 de junio de todos los años, el festejo lo hacen a lo grande nombrando sacerdotes y personajes principales como: Alférez, Moros, Yumbadas, San Juanitos, entre otros.</p>		
Fecha o Período		Detalle de la periodicidad
X	Anual	El 24 de junio.
	Continua	
	Ocasional	

CONTINÚA





	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Esta celebración religiosa posee un alcance provincial puesto que algunos moradores de esta parroquia han tenido que emigrar hacia otras ciudades o provincias por motivos laborales y ellos se han encargado de difundir esta festividad que se da en honor a San Juan Bautista por los milagros realizados, se encargan de la organización y desarrollo de la fiesta los priostes, el comité de fiestas y el GAD parroquial.
X	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	
Descripción de la manifestación		
<p>La principal celebración religiosa de la parroquia Guaytacama o conocida también como “El Cuidador de Flores”, se lleva a cabo el 24 de junio de cada año en honor a su patrono “San Juan Bautista” y a la conmemoración de vida parroquial, con la finalidad de preservar, rescatar tradiciones, cultura y religión.</p> <p>Para que el homenaje no tenga ningún contra tiempo se debe planificar las actividades con meses o un año de anticipación, la primera diligencia en realizarse es el nombramiento de priostes y comité de fiestas pues ellos se encargaran del desarrollo de esta eventualidad. Los días pasan y ya está por llegar los días de fiesta los priostes junto con el comité y el GAD, realizan el listado de preparativos, en el cual va detallado el nombre de las bandas de pueblo, la fecha en que se deben ir a la contrata, la contratación y elección de los juegos pirotécnicos, busca de un grupo de cocineras, determinar con el párroco los horarios de las misas, elaboración de invitaciones y fecha de entrega a las autoridades de la provincia, parroquia, barrios y participantes de los actos cívicos y culturales; adquisición de bebidas alcohólicas y compras para la preparación de la comida que será entregada a los acompañantes los días de fiesta.</p> <p>El gran día a llegado y a continuación se detalla el desarrollo del festejo mismo que tendrá una duración de tres días ininterrumpidos:</p> <p>El segundo sábado de junio en la noche, se da inicio a las festividades con la coronación de la reina de la parroquia, el desarrollo de este evento está a cargo del GAD Parroquial, en el cual existe la participación de varios artistas para amenizar la velada.</p> <p>Viernes de la tercera semana de junio, en horas de la mañana se realiza el embanderamiento del centro de la parroquia, de inmediato el comité de fiestas junto con las autoridades parroquiales se trasladan a la concentración de las diferentes unidades educativas para dar inicio al homenaje cívico y militar a la parroquia, al medio día los priostes y sus familiares asisten a la iglesia para decorarla con flores, velas y cirios, luego se procede a las actividades deportivas planificadas por el comité de fiestas. En la noche se da la bienvenida a la banda de músicos y juegos pirotécnicos que iluminara el cielo de Guaytacama, el día culmina entre vivas, aplausos y baile.</p> <p>Sábado de la tercera semana de junio, por la mañana la banda de pueblo con una alegre tonada levanta a la población, los priostes lanzan voladores anunciando que ya están listos para empezar con otro día de festejo, en la tarde la reina esta lista para abrir la plaza de toros y con ello dar inicio a la primera corrida de toros populares, luego de jugar cuatro toros la reina con sus familiares y amigos realizan la entrada de nogadas, frutas y confites, acto que representa el agradecimiento por acompañar un día más en la celebración, en la noche el Obispo de la Diócesis del cantón junto con el párroco de la parroquia celebran la santa misas de víspera, al terminar la eucaristía se dirigen los priostes, familiares, autoridades, moradores y acompañantes, al recibimiento de los juegos pirotécnicos que un día más alumbraran con diversos colores el cielo de la parroquia, de inmediato se procede a la quemazón de estos, entre aplausos, asombro, estruendos y tonadas de banda el castillo se va quemando, el día finaliza con el baile popular.</p> <p>Domingo de la tercera semana de junio, este es el último día de fiesta y se debe festejar como se debe, en el centro de la parroquia ya se encuentra la banda de pueblo tocando sus albazos y sanjuanitos que alegran y ponen a bailar a propios y extraños, a las 8h00 a.m. aproximadamente el sacerdote de Guaytacama celebra la misa de fiesta en honor a San Juan Bautista, alrededor de las 10h00 a.m. en un lugar específico ya se concentran priostes, autoridades, reina, barrios, unidades educativas, clubs deportivos, entidades financieras, cooperativas de transporte, etc., todos ellos con su respectivo carro alegórico, banda de pueblo y danzantes pues se dará inicio al desfile de confraternidad que vestirá las calles de la parroquia de colores y cultura, al llegar las comparsa al frente de la iglesia, estas realizan honores o coreografías especiales para el patrono San Juan Bautista en motivo de agradecimiento por las bendiciones que este otorga todos los años a sus fieles devotos. En horas de la tarde se ejecuta la segunda corrida de toros, se da por terminado las festividades con el gran bombazoailable y con ansias se esperara un año para otra celebración.</p>		
Personajes principales de la manifestación		



Nombre		Descripción	
Priostes		Personajes principales de la celebración que son elegidos por los moradores, son encargados de la planificación, de varias ceremonias religiosas, danzas, juegos pirotécnicos, música y de todos los gastos de la fiesta, para los días de festejo las vestimenta apropiada era pantalón y camisa de color blanca, poncho de color azul o rojo, bufanda de varios colores tejida con lana de borrego el sombrero era confeccionado del mismo material, hay que recalcar que en la actualidad ya no se utiliza este atuendo, el día de la procesión cultural este personaje llevan en sus manos un guion del cual se desprenden varias cintas que serán tomadas por los integrantes de la familia del prioste.	
Moros		Comparsa que personifica la opresión del pueblo español por los árabes. Estos personajes recorren el desfile en una sola hilera divididos en parejas, van sentados en caballos adornados con telas de varios colores, cada pareja deben portar un madero largo y delgado, en el cual van colocados entre cinco y ocho gallos, estas aves serán donadas a las autoridades al llegar a la tenencia política posterior a ello estos disfrazados realizan bailes y movimientos excepcionales para destejer las cintas que están atadas a un poste de madera. Se dice que en la antigüedad esta comparsa era dirigida por una señora de una posición económica muy alta y de media edad, pues ella representaba la fertilidad en el tiempo de cosecha. La vestimenta de los moros está conformada por pantalón blanco con rayas rojas, camisa de liencillo amarilla, pechera multicolor, larga capa decorada con bordados de varios colores, caretas hechas de alambre pintadas de rojo, corona alta elaborada con cartón forrada de papel brillante y zapatos de cuero.	
La Sanjuanada		Danza del viejo mundo que se realiza en el mes de junio en el solsticio de verano que también tiene relación con el cosmos, es propia de los españoles que fue inculcada en los pueblos indígenas conquistados. Es una comparsa conocida como el baile de las cintas en honor al dios sol y a la madre tierra, el baile da inicio en dirección contraria a la manecilla del reloj como querer recuperar el tiempo, las parejas de bailarines empiezan a tejer las cintas formando distintas figuras, esta representación tiene una duración de 20 a 30 minutos aproximadamente, se concluye con destejer las cintas. Para que la comparsa sea más atrayente y que tenga un mejor orden se han sumado otros personajes como el perro, el tigre, la camisona, el payaso y el mono.	
La Yumbada		Personajes festivos que representan a los guerreros que lucharon para liberarse de la esclavitud, en la parroquia de Guaytacama se realiza un ceremonia antes que llegue la fiesta para designar al yumbo mayor quien se encargara de dirigir a la comparsa, los yumbantes llevan en su cuerpo mates y shigras las cuales se encuentran llenas de cascabeles y semillas que al bailar dan un sonido especial y único. El baile de los yumbos se presenta los tres días de fiesta mayor.	
Alférez		Joven o niño que acompaña al prioste, ellos se encargaban de dar honores a los priostes y al santo patrono con movimientos especiales de la bandera a son de la música y era quien entregaba el guion a los priostes. En la actualidad este personaje ya no participa en la procesión de la fiesta, se dejó de lado sin motivo.	
Personajes secundarios de la manifestación			
Grupos de danzas, bandas de pueblo, entre otros.			
Estructura Organizativa			
Nombre / Organización		Tipo	Detalle de la estructura
O1	Priostes	Devotos	Responsable de los gastos y del desarrollo de las actividades religiosas y culturales de la fiesta.



O2	Comité de fiestas	Asociación	Encargados de los preparativos de la fiesta.		
O3	GAD Parroquial	Asociación	Responsables de la coronación de la reina y del desfile cívico.		
<b>5. PORTADORES/ SOPORTES</b>					
Tipo		Nombre	Cargo, función o actividad	Localidad	
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	De padres a hijos o de abuelos a nietos se da a conocer el origen de la celebración religiosa en honor al Patrono San Juan Bautista puesto que no existe escritos sobre la organización e historia de esta eventualidad.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	El desarrollo y la importancia cultural de esta fiesta son emitidas de forma oral por los padres hacia sus hijos, en especial la descripción de los personajes principales para que estos no se pierdan con el pasar del tiempo.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
En primer lugar en el aspecto religioso es significativo porque con el pasar de los años se va fortaleciendo el homenaje a San Juan Bautista, en segundo es primordial para tener una identidad cultural y unir más al pueblo.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Se ha generado cambios en algunas actividades culturales en los últimos años, como la procesión de cirios y flores; exposiciones artesanales de barro y totoras, están han sido cambiadas por eventos deportivos que no tiene un valor histórico para la parroquia, también se a dejado de lado al Alférez que en la antigüedad era personaje principal en el desfile de confraternidad.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y Nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Bustos Enrique		Parroquia Guaytacama	0998353253	Masculino	66
Heredia Mario		Parroquia Guaytacama	0984439424	Masculino	58
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
Ámbito		Subámbito	Detalle del subámbito	Nombre	
Usos sociales, rituales y actos festivos		Prácticas comunitarias tradicionales		Priostazgo	
Artes del espectáculo		Música		Sanjuanitos y tonadas de banda.	
Artes del espectáculo		Danza			
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo		Gastronomía		Tortillas de maíz. Chicha de jora.	



Tradiciones y expresiones orales	Leyendas	Leyendas asociadas a imágenes religiosas	Leyendas de los milagros de San Juan Bautista.
<b>9. ANEXOS</b>			
Textos	Fotografías	Vídeos	Audio
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.		Fecha de registro: 03-01-2019	
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluisa			

**Tabla 29.**

Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Guaytacama

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA				CÓDIGO	
				PCG-05-01-53-19-0000015	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi			Cantón: Latacunga		
Parroquia: Guaytacama			Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO					
					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Nombre del plato: Tortillas de maíz			Nombres populares: Tortilla de palo.		
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/>	Criollo <input type="checkbox"/>	Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua: Español	Traducción:
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/>	Plato fuerte <input checked="" type="checkbox"/>	Bebida <input type="checkbox"/>	Postre <input type="checkbox"/>	Cucayo <input type="checkbox"/>
Subámbito:			Detalle de subámbito:		
Gastronomía: Cocina Tradicional			Comida Ritual		
HISTORIA DEL PLATO			DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA		
<p>Las tortillas de maíz antes conocidas como "Paradas" son un plato originario de la parroquia Guaytacama, se realizaban en agradecimiento a la tierra en el imperio incaico y se las preparaba en el suelo con piedras calientes en un tiesto de barro. Con la conquista española a la tortilla de maíz se incorporó otros ingredientes como: el queso y la manteca de chanco y la cocción era hecha con leña y en un disco de arado de tractor dando así un sabor delicioso, desde ese entonces varias localidades de la provincia y fuera de ella acuden a las festividades para degustar de este delicioso manjar hecho con cebolla, maíz, queso y cocinado en manteca de chanco.</p>			<p>La preparación de las tortillas de maíz en el día de fiesta está a cargo de las mujeres adultas de la parroquia quienes son elegidas por el sacerdote.</p>		
ÉPOCA DE CONSUMO		Cotidiana	De lunes a domingo	<input type="checkbox"/>	
		Festiva	Matrimonios, bautizos, etc.	<input type="checkbox"/>	
		Estacional	Se produce en una de las estaciones del año	<input checked="" type="checkbox"/>	
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN					
Ingredientes	Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido	
Harina de maíz	Harina	Producción propia	X		
Queso artesanal	Lácteo	Producción propia	X		

CONTINÚA





Sal	Otro	Compra		X
Manteca de chanco	Grasa	Producción propia	X	
Cebolla blanca	Hortaliza	Producción propia	X	
Achote	Aliño	Compra		X
Agua	Otro	Producción propia	X	
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso
Cazuela	X		Barro	Mezcla de agua, manteca y sal. Amasar. Freír las tortillas. Mover las tortillas. Servir las tortillas.
Batea	X		Madera	
Disco de Arado	X		Acero	
Cuchara de palo	X		Madera	
Plato de barro	X		Barro	
Técnicas Culinarias	Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Amasado <input checked="" type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-asoleado <input type="checkbox"/>
Reposado <input checked="" type="checkbox"/>	Fermentado <input type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado- asoleado <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input checked="" type="checkbox"/>	Congelación- remojado- asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción- asoleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>
Preparación				
Para elaborar las tortillas de maíz primero se debe colocar en una cazuela agua con sal, achote y una cuchara de manteca de chanco cuando esta hierva se la debe sacar del fuego, en una batea se debe colocar la harina de maíz y se incorpora el agua preparada anteriormente, se empieza a mesclar y amasar por 35 minutos aproximadamente se deja reposar la masa tres horas. En otra cazuela se prepara el relleno de la tortilla, se pica la cebolla blanca o larga en finos cuadritos y se agrega el queso artesanal desmenuzado. Se procede a proporcionar en bolitas la masa y colocar el relleno, al estar encendida la leña se coloca el disco de arado para asar las tortillas con manteca de chanco, se las coloca en platos de barro para servir a los invitados.				
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación		
X	Común	Es común encontrar las tortillas de maíz puesto que se ha convertido en una actividad comercial se las encuentra los fines de semana, en festividades religiosas, entierros, etc.		
	Raro			
	En peligro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Al asistir a la festividad de Guaytacama los turistas de diversas provincias del país también degustan las deliciosas tortillas de maíz.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
Procedencia del saber		Detalle de procedencia		
X	Padres-hijos	Las madres emiten conocimientos prácticos de esta preparación a sus hijas.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de transmisión		
X	Padres-hijos	Las mujeres adultas de la parroquia transmiten la receta y la preparación de las tortillas a las mujeres jóvenes.		
	Maestro-aprendiz			



	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
Importancia para la comunidad				
Las tortillas de maíz es parte de la dieta de los habitantes, son consideradas como la identidad de la parroquia de Guaytacama pues es una herencia gastronómica que han dejado los antepasados y también es importante porque mediante su comercialización permite generar ingresos económicos para los habitantes.				
Cambios relevantes en la preparación				
	Alta	Anteriormente se las cocinaba en piedras calientes donde reposaba un tiesto de barro, luego esta fue sustituida por el disco de arado.		
	Media			
X	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Bustos Enrique Heredia Mario	Parroquia Guaytacama Parroquia Guaytacama	0998353253 0984439424	Masculino Masculino	66 58
<b>8. ANEXO</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				
La tortilla de maíz o tortilla de palo, se la elabora en agradecimiento a la tierra por la abundancia de maíz que se cosecha hasta la actualidad.				
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.				
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza			Fecha de registro: 03-01-2019	

**Tabla 30.**

Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Guaytacama

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO	
		PCG-05-01-53-19-0000016	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: Guaytacama		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>			
			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
Nombre del plato: Chicha de Jora.		Nombres populares:	
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua:	Traducción:
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input checked="" type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>		
Subámbito:		Detalle de subámbito:	
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual	
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>		<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>	
<p>La chicha es una bebida ancestral muy conocida por la población ecuatoriana. En distintas partes del Ecuador se las conoce con diferente nombre por ejemplo en la región amazónica se la llama la chicha masticada la peculiaridad de esta es que es hecha con yuca y para ser procesada los indígenas mascan con sus dientes el tubérculo y extraen el jugo de los mismos, después van a ser fermentados en un pondo. La chicha de jora de la parroquia Guaytacama es hecha a base de maíz germinado y endulzada con panela tiene un piquete fuerte ya que el ritual que realizan para la fermentación consiste en cavar un holló en la tierra aproximadamente de 2 a 3 metros de profundidad en donde se entierran los pundos con la bebida artesanal aduciendo que así la infusión se conecta con la pacha mama o madre tierra.</p>		<p>Las mujeres adultas de la parroquia Guaytacama.</p>	
<b>ÉPOCA DE CONSUMO</b>	Cotidiana	De lunes a domingo	<input type="checkbox"/>
	Festiva	Matrimonios, bautizos, etc.	<input type="checkbox"/>
	Estacional	Se produce en una de las estaciones del año	<input checked="" type="checkbox"/>

CONTINÚA 



4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN					
Ingredientes		Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido
Panela o dulce		Endulzante	Compra		X
Harina de Jora		Harina	Producción propia	X	
Clavo de olor		Especia	Compra		X
Pimienta dulce		Especia	Compra		X
Ishpingo		Especia	Compra		X
Hierva luisa		Planta	Producción propia	X	
Hoja de naranja		Planta	Compra		X
Agua		Otro	Producción propia	X	
Utensilios		Ancestral	Moderno	Material	Uso
Olla grande			X	Metal	Cocción de chicha
Vasijas		X		Barro	Fermentación de chicha.
Cedazo		X		Madera/Crin de Caballo.	Colar diferentes productos.
Cucharon		X		Madera	Mover el líquido.
Pilche		X		Corteza	Servir la chicha.
Técnicas Culinarias			Técnicas de Conservación		
Asado <input type="checkbox"/>		Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción-aseado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-aseado <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>		Fermentado <input checked="" type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado-aseado <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>		Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado-aseado <input type="checkbox"/>	Cocción-aseado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>
Preparación					
<p>La harina de jora se obtiene de diferentes tipos de maíz germinados que deben pasar por varios procesos. Al obtener la jora esta se debe cernir para retirar todas las impurezas que se evidencia luego de moler los granos, se coloca una olla con agua en el fuego de inmediato se agrega la jora al hervir esta por 3 horas se incorpora los aliños (clavo de olor, pimienta dulce, ishpingo, hierva luisa, hoja de naranja) que ayudaran en el sabor de la chicha, se debe dejar cocinar por 4 horas, mientras se cocina con la ayuda de un cucharón de madera se debe estar en constante movimiento para que la jora no se derrame o se asiente. Al terminar la cocción se debe colar con un cedazo la preparación solo debe quedar el líquido y debe ser colocado en vasijas de barro en ella se debe agregar los pedazos de panela para endulzar la bebida, las vasijas llevas de chicha deben ser tapadas y por dos días son enterradas dos metros bajo tierra aproximadamente depende mucho del tamaño de las vasijas este procedimiento se lo realiza para que la chicha recoja todas las energías de la tierra.</p>					
Estado de Conservación			Detalle del estado de conservación		
X Común			La elaboración de la chicha se conoce desde antes de la conquista y perdura hasta la actualidad.		
Raro					
En peligro					
Alcance			Detalle del alcance		
Local			La bebida es preparada y consumida en varias parroquias del cantón Latacunga lo que las diferencia son los ingredientes y procesos que se utilizan en la elaboración.		
Provincial					
Regional					
X Nacional					
5. PORTADORES / SOPORTES					
Procedencia del saber			Detalle de procedencia		
X Padres-hijos			Las mujeres de la tercera edad de la parroquia conocen la historia y la preparación de la chicha y estas enseñan a sus descendientes.		
Maestro-aprendiz					



	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de transmisión		
X	Padres-hijos	Se transmite de forma oral de madres a hijas.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
Importancia para la comunidad				
Es una bebida sagrada con la cual se agradece las donaciones, jochas, visitas, etc., Además proporciona energías y es una herencia de los antepasados que se debe preservar.				
Cambios relevantes en la preparación				
	Alta	En la actualidad se han incorporado nuevas técnicas para la extracción de la jora además se ha dejado de lado la cocción en leña.		
X	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Bustos Enrique	Parroquia Guaytacama	0998353253	Masculino	66
Heredia Mario	Parroquia Guaytacama	0984439424	Masculino	58
<b>8. ANEXO</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				
Se diferencia de las demás parroquias porque en su elaboración se utiliza ishpingo y se debe enterrar las vasijas para que la chicha se fermente y recoja las energías de la tierra.				
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.				
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza			Fecha de registro: 03-01-2019	

## **Análisis**

Mediante la recolección de la información acerca de la festividad, comida y bebida ritual se puede determinar que la fiesta religiosa principal de la parroquia Guaytacama es en honor a San Juan Bautista patrono de la localidad, también es denominada la fiesta de los Moros y Alférez, se celebra el 24 de junio de todos los años, en esta festividad intervienen personajes principales como los Moros, Priostes, la Sanjuanada y la Yumbada, hace años atrás también participada el Alférez pero en la actualidad este personaje desapareció sin ningún motivo. Además existen personajes secundarios quienes participan en el desfile y actos culturales como grupos de danzas, bandas de pueblo, entre otros.

Es preciso mencionar que la localidad posee otras celebraciones religiosas como la semana santa, cuarenta horas, fiestas de parroquialización y festejos a los diferentes santos y patronos de los barrios que pertenecen a la parroquia Guaytacama.

En toda fiesta no puede faltar la gastronomía tradicional, en este caso la festividad religiosa es acompañada de su comida y bebida ritual, las mismas que son preparadas en agradecimiento al patrono San Juan Bautista por las bendiciones que reciben sus fieles creyentes año tras año, los alimentos y bebida son servidos a los familiares de los priostes, grupos de danzas, bandas de pueblo y turistas. La comida ritual representativa de esta festividad es la tortilla de maíz, ofrenda que después del desfile cultural era preparada por las mujeres de la familia, en la actualidad se preparan diferentes platos como ají de cuy, hornado, fritada entre otros, puesto que depende de la economía de los priostes, sin embargo estos platillos no llevan consigo una ritualidad pero son propios de la zona, asimismo la chicha de jora es considerada como bebida ritual desde la

época incaica, en esta parroquia es importante resaltar la técnica de fermentación que utilizan pues al cocinar la chicha e integrar todos los ingredientes se procede a cavar un hoyo de aproximadamente dos o tres metros en la tierra, para introducir la vasija de barro que contiene la chicha y enterrarla por dos días, con la finalidad de que la bebida recoja todas las energías de la tierra. Como en todo festejo no puede faltar las famosas bebida alcohólica en esta parroquia se brinda los días de fiesta mistelas y preparados.

### 3.2.9. Parroquia Joseguango Bajo

Joseguango Bajo (Santa Marianita), fue creada el 30 de junio de 1974 como parroquia eclesiástica. Se encuentra limitada de la siguiente manera: al Norte con la carretera Panamericana a partir del sitio denominado “Piedra Colorada”; al Sur con el camino de Tandaliví de oriente a occidente; por el Este con los linderos del barrio Quisinche Bajo y por el Oeste con el río Cutichi. (Fabara, 2001, pág. 77)

**Tabla 31.**

*Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Joseguango Bajo*

 <b>UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA</b> <b>FICHA DE REGISTRO</b> <b>USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS</b>		CÓDIGO
		IM-O5-01-54-19-000009
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga
Parroquia: Joseguango Bajo	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Fiestas Patronales Santa Marianita.	D1	
	D2	
<b>Grupo Social</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Mestizo/ Indígena	L1	
	L2	
<b>Subámbito</b>	Fiestas	
<b>Detalle del Subámbito</b>	Fiestas o conmemoraciones religiosas	
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<b>Origen</b>		
<p>La parroquia Joseguango Bajo fue elevada como parroquia eclesiástica el 29 de junio de 1974, porque la mayor parte de sus pobladores son religiosos, desde ese entonces los directivos parroquiales junto con los moradores construyeron la iglesia católica para tener un templo de adoración a su dios supremo, el primer personaje que visito la iglesia fue el canciller de la Curia de Quito, Monseñor Ángel Humberto Jácome, quien alegre de evidenciar la gran fe católica prometió a los habitantes posesionar un párroco para que les guie en los proyectos que tenían en mente. El 26 de mayo de 1975 acude el canciller a la parroquia acompañado del sacerdote Claudio Guerrero, quien sería el primer párroco en esta localidad, el sacerdote no llego solo pues lo acompañaba una hermosa figura de Santa Marianita y desde entonces los moradores junto con el párroco la nombraron patrona y protectora de la parroquia. El origen de la festividad data desde este acontecimiento, es por ello que se celebra a la Santa Patrona Marianita de Jesús el 26 de mayo de todos los años en agradecimiento de su compañía, protección y milagros.</p> <p>Santa Mariana de Jesús llamada también Azucena de Quito, nació en el año 1618 con el nombre de María Ana de Paredes y Jaramillo, es considerada la primera santa en Ecuador y heroína de la Patria basándose en el gran</p>		

CONTINÚA



sacrificio que ella hizo para que cese los terremotos que sometían a la Sierra ecuatoriana en el siglo XVII, pues ella ofreció su vida a Dios.		
Fecha o Período		Detalle de la periodicidad
X	Anual	26 de Mayo.
	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Celebración en honor a Santa Marianita de Jesús por los favores recibidos, los encargados de los preparativos, difusión y desarrollo de la fiesta son los sacerdotes, el comité de fiestas y el GAD parroquial.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	
Descripción de la manifestación		
<p>El mes de mayo para la Parroquia Joseguango Bajo es un mes netamente festivo, ya que en él se conmemora un año más de vida parroquial, se festeja a las madres y lo más importante para esta localidad católica es homenajear a su patrona Santa Marianita de Jesús.</p> <p>La festividad es organizada con meses o días de anticipación puesto que los sacerdotes que fueron elegidos por el comité de fiestas deben realizar los preparativos como horarios para los eventos culturales y religiosos, pedido de jochas, realización de compras, entre otros.</p> <p>Las actividades de celebración se realizan solo los días viernes, sábados y domingos por tres semanas consecutivas el motivo es que los días entre semana los habitantes trabajan en la agricultura y ganadería que es su sustento diario pero su fe y devoción hace que en las noches acudan a la novena que se celebra en diferentes domicilios de los moradores de la parroquia.</p> <p>La fiesta se desarrolla de la siguiente manera:</p> <p>El último sábado del mes de abril a partir de las 6h00 de la tarde aproximadamente se efectúa el cambio de mando de los sacerdotes de Santa Marianita de Jesús, este acto cultural es amenizado con la banda de pueblo y voladores que anuncian el inicio de la festividad.</p> <p>Los días entre semana los pobladores asisten a las novenas, esta actividad es realizada en diferentes moradas cada día, los fieles devotos por cuenta propia deben cargar en sus hombros la imagen de la patrona para trasladarla a la siguiente morada con rezos y canticos religiosos.</p> <p>En primer sábado del mes de mayo el comité de fiestas organiza un festejo especial para todas las madrecitas de la parroquia, la noche se viste de gala pues se realiza la elección y exaltación de la madre símbolo, se entrega un detalle por parte del GAD Parroquial a todas las madres presente para luego pasar al baile general.</p> <p>Segundo sábado del mes de mayo, en este día a las 9h00 de la mañana se desarrolla la competencia de 4X4, a este evento acuden propios y extraños, es organizado por el GAD Parroquial, el inicio de este deporte extremo es en barrio la Libertad. En la noche se realiza la coronación y exaltación de la reina acompañada de su corte de honor, este evento es organizado por el GAD en el coliseo parroquial.</p> <p>Segundo domingo de mayo los sacerdotes acuden temprano a la iglesia a adornarla con flores y velas para la misa que se celebrará a las 10h00 a.m., los devotos regresan a la patrona Santa Marianita a la iglesia para que el párroco de la parroquia celebra la misa, al terminar la misa inmediatamente se concentran los sacerdotes, reina, autoridades de GAD parroquial, acompañantes y turista para el desfile cultural de la confraternidad, en el cual participan los diez barrios que conforman la parroquia, el desfile es encabezado por los sacerdotes y sus familiares, autoridades parroquiales, reina y párroco; el sacerdote mayor lleva en sus manos un guion del cual se desprenden varias cintas de colores las cuales son sostenidas por los demás personajes que lo acompañan, luego van pasando por orden alfabético los barrios, cada uno de ellos participan con su comparsa de disfrazados, un carro alegórico, su respectiva reina y como es de costumbre la banda de pueblo. Cada una de las comparsas tiene 10 minutos para rendirle homenaje a la patrona puede ser con una coreografía, canticos, u otra actividad. El día culmina con el baile general.</p> <p>Viernes de la tercera semana de mayo, la fiesta continua en la tarde los pobladores participan en la santa misa, luego acuden a la plaza de toros donde a las 19h00 empieza la gran corrida de toros populares nocturna acompañada de una prestigiosa banda de músicos que prendera el ambiente, los toros populares son donados por los fieles creyentes de la patrona y lo hacen por dar gracias a ella por los favores recibidos.</p>		



<p>Sábado de la tercera semana de mayo, al medio día las autoridades de la parroquia reciben a la banda que les acompañará este día de fiesta, en la tarde se realiza la apertura de la plaza de toros este acto es organizado por la reina y sus familiares, al ingresar a la plaza las mujeres llevan en sus manos canastos llenos de confites, caramelos, frutas y flores que serán lanzados a los presentes, luego de esto empieza la segunda corrida de los toros populares; a las 18h00 se celebra la santa misa de vísperas al culminar la misa se procede a la coronación de Santa Marianita este evento está a cargo de los sacerdotes, finalizado el evento religioso de inmediato se ejecuta la entrada de los juegos pirotécnicos, los primeros en quemar son los chiguaguas los sacerdotes cargan estos en sus hombros, al son de la banda bailan alrededor de la población que con vivas y aplausos alegran el programa, los segundos y últimos en quemar son los castillos que alumbran con colores vivos el cielo de la parroquia, termina un día más de fiesta con el baile popular.</p> <p>Domingo de la tercera semana de mayo, este día de fiesta inicia con la celebración de la misa en acción de gracia y la entrega de ofrendas por parte de los sacerdotes, en horas de la tarde se realiza la apertura de la plaza de toros por los sacerdotes, autoridades de la parroquia y reina, para continuar con la tercera corrida de toros, para dar fin a las festividades se efectúa una verbena la cual es amenizada por una banda orquesta donada por los familiares de los sacerdotes.</p>				
<b>Personajes principales de la manifestación</b>				
<b>Nombre</b>		<b>Descripción</b>		
Priostes		Son los personajes principales de la fiesta, se hacen merecedores de respeto y confianza de sus vecinos, ellos se encargan de la organización y gastos de la celebración esto quiere decir que ellos alimentaran a todos los acompañantes los días de fiesta, el día del desfile de la confraternidad llevan en sus manos un guion el cual hace que los identifiquen como sacerdotes, no tienen una vestimenta específica pues ellos se visten con sus mejores atuendos a su gusto.		
<b>Personajes secundarios de la manifestación</b>				
Grupos de danzas, payasos, guarichas, bandas de pueblo, entre otros.				
<b>Estructura Organizativa</b>				
<b>Nombre / Organización</b>		<b>Tipo</b>	<b>Detalle de la estructura</b>	
O1	Priostes	Devotos	Encargados de la organización y gastos de la fiesta.	
O2	Comité de fiestas	Asociación	Encomendados de los preparativos de la fiesta.	
O3	GAD Parroquial	Asociación	Encargados de la coronación de la reina y de la madre símbolo, además organizan la competencia de 4X4 y las corridas de toros.	
<b>5. PORTADORES/ SOPORTES</b>				
<b>Tipo</b>		<b>Nombre</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Localidad</b>
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>		
X	Padres-hijos	Los padres inculcan desde temprana edad a sus hijos sobre la religión católica, sobretodo sobre la historia, aparición y milagros de la patrona Santa Marianita.		
	Maestro-Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>		
X	Padres-hijos	De generación en generación se ha ido transmitiendo la celebración de las novenas en diferente domicilio de los moradores puesto que esta eventualidad no se debe perder porque es un acto de fe y devoción.		
	Maestro-Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			





6. VALORACIÓN				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
La fiesta es de gran importancia para la parroquia puesto que es motivo de interacción con los vecinos de reencontrarse con las personas o familiares que han emigrado hacia otras ciudades, además es significativa para mantener viva la fe, religiosidad hacia la patrona y también no dejar de lado la fecha de creación de la parroquia.				
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
	Alta	Cada generación tiene otra mentalidad y van dando valor a otras costumbres dejando de lado la religión, cultura, música, atuendo y comida autóctona, la festividad si ha sufrido cambios desde los cinco últimos años aproximadamente, esto se ve reflejado el viernes de la tercera semana de mayo pues en este día se realizaba la corrida de toros nocturna y sin motivo la dejaron de lado pero en la actualidad por medio de las nuevas autoridades se está tratando de recuperar, la gastronomía, música y danza también han sufrido cambios con el pasar del tiempo.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Gutiérrez Oscar	Parroquia Joseguango Bajo	0987656758	Masculino	63
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Nombre	
Usos sociales, rituales y actos festivos	Prácticas comunitarias tradicionales		Priostazgo	
Artes del espectáculo	Música		Sanjuanitos, albazos, tonadas de banda.	
Artes del espectáculo	Danza			
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía		Papas con cuy y zarza de cebolla blanca. Chicha de jora.	
Tradiciones y expresiones orales	Leyendas	Leyendas asociadas a imágenes religiosas	Leyendas de los milagros de Santa Marianita de Jesús.	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Vídeos	Audio	
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.		Fecha de registro: 07-01-2019		
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluisa				



**Tabla 32.**

Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Joseguango Bajo

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICODEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO	
		PCG-05-01-54-19-000017	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: Joseguango Bajo		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>			
			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
Nombre del plato: Papas con cuy y zarza de cebolla blanca		Nombres populares:	
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua:	Traducción:
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input checked="" type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>		
Subámbito:		Detalle de subámbito:	
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual	
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>		<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>	
<p>El cuy es un plato prehispánico comercializado en Ecuador, Perú, Colombia y Bolivia. Tiene una riqueza histórica pues los antiguos incas lo consumían en fiestas importantes y eran utilizados para ceremonias religiosas. El cuy tiene un importante valor nutricional pues contiene grasas omegas 3 y 6 y colágeno. Transformarse así, en una fuente de sustento saludable y en una alternativa económica para quienes lo producen. Es consumido también en fiestas importantes como bautizos, bodas, fiestas religiosas, patronales, etc.</p>		<p>La elaboración de la comida está a cargo de las mujeres adultas familiares de los sacerdotes.</p>	
ÉPOCA DE CONSUMO	Cotidiana	De lunes a domingo	<input type="checkbox"/>
	Festiva	Matrimonios, bautizos, etc.	<input type="checkbox"/>
	Estacional	Se produce en una de las estaciones del año	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>			
Ingredientes	Tipo	Forma de adquisición	Nativo <input type="checkbox"/> Introducido <input type="checkbox"/>



CONTINÚA 

Papas	Tubérculos	Producción propia	X	
Agua	Otro	Producción propia	X	
Sal	Otro	Compra		X
Cuy	Animal	Producción propia	X	
Comino	Aliño	Compra		X
Achote	Aliño	Compra		X
Cebolla blanca	Hortaliza	Producción propia	X	
Leche	Lácteo	Producción propia	X	
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso
Ollas grandes	X		Metal	Cocción de papas.
Cuchara mama	X		Madera	Servir alimentos.
Cuchillo		X	Metal	Cortar cárnicos y verduras.
Horno de leña	X		Barro	Asar el cuy.
Patos de lata		X	Metal	Servir plato fuerte
Técnicas Culinarias	Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input checked="" type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-soleado <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input checked="" type="checkbox"/>	Cocción-remojado-soleado <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado-soleado <input type="checkbox"/>	Cocción-soleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>
Preparación				
<p>Al sacrificar al cuy este debe ser lavado y sacado todos sus intestinos para proceder a adobarlo con sal, comino y achote, se debe dejar reposar en el sol el aliño por ocho horas, al otro día se debe llevar al horno de leña. Las papas se deben pelar, lavar y ponerlas a cocinar 30 o 45 minutos aproximadamente dependiendo la clase de papas. Para la zarza se debe pelar y picar en cuadritos la cebolla blanca de inmediato se debe colocar la cebolla en una olla que ya este con un poco de grasa, al ver que se encuentra cristalizada la cebolla se procede agregar leche y sal, se debe dejar cocinar por 45 minutos.</p>				
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación		
X	Común	Es común encontrar este plato puesto que la producción de este animal en la actualidad ha tomado fuerza en toda la serranía.		
	Raro			
	En peligro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Este plato es elaborado en varias localidades de nuestro país pero cada lugar tiene sus propias técnicas de cocción, ritual y aliños para prepararlo.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
Procedencia del saber		Detalle de procedencia		
X	Padres-hijos	La receta y forma de preparación de este platillo ha sido instruido por las mujeres adultas de la parroquia.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de transmisión		
X	Padres-hijos	La elaboración se transmite de generación a generación.		

	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
Importancia para la comunidad				
Es una comida muy saludable y representativa de la fiesta en honor a la Patrona Santa Marianita, al elaborar este plato se observa la integración de la familia.				
Cambios relevantes en la preparación				
	Alta	En la preparación del cuy en los últimos tiempos ha existido cambio puesto que se ha incorporado varios ingredientes al adobo.		
X	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Gutiérrez Oscar	Parroquia Joseguango Bajo	0987656758	Masculino	63
<b>8. ANEXO</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				
La cocina de la fiesta de la Capitanía de la Santísima Cruz guarda un lazo profundo y ritual privado.				
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.				
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza		Fecha de registro: 07-01-2019		

**Tabla 33.**

Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Joseguango Bajo

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO	
		PCG-05-01-54-19-000018	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: Joseguango Bajo		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>			
			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
Nombre del plato: Chicha de Jora.		Nombres populares:	
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua:	Traducción:
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input checked="" type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>		
Subámbito:		Detalle de subámbito:	
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual	
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>		<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>	
<p>La chicha de jora tiene un delicioso sabor debido a la fermentación de varias clases de maíz en un pondo o cántaro de barro, según el tiempo en reposo su grado etílico es más alto. En la antigüedad el pueblo indígena para realizar cualquier labor de índole comunal infraestructural se reunía en grupos de trabajo y con la ayuda de todos realizaban templos, carreteras, casas, etc. Al momento de descansar o celebrar consumían la chicha de jora una bebida refrescante para el arduo trabajo. En la actualidad los comunidades siguen practicando esta clase de ritual, además es consumida en fiestas populares como Santa Marianita de Jesús, San Pedro, San Pablo, San Francisco, Inti Raymi, etc.</p>		<p>Las mujeres adultas de la familia del sacerdote preparan la bebida tradicional.</p>	
ÉPOCA DE CONSUMO	Cotidiana	De lunes a domingo	<input type="checkbox"/>
	Festiva	Matrimonios, bautizos, etc.	<input type="checkbox"/>
	Estacional	Se produce en una de las estaciones del año	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>			
Ingredientes	Tipo	Forma de adquisición	Nativo <input type="checkbox"/> Introducido <input type="checkbox"/>

CONTINÚA



Panela o dulce	Endulzante	Compra		X
Harina de Jora	Harina	Producción propia	X	
Clavo de olor	Especia	Compra		X
Pimienta dulce	Especia	Compra		X
Canela	Especia	Compra		X
Agua	Otro	Producción propia	X	
Naranja	Fruto	Compra		X
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso
Olla grande		X	Metal	Cocción de chicha
Pipa		X	Plástico	Fermentación de chicha.
Cedazo	X		Madera/Crin de Caballo.	Colar diferentes productos.
Molino		X	Aluminio/Hierro fundido	Moler maíz y otros cereales.
Jarros de lata	X		Metal	Servir la chicha.
Técnicas Culinarias	Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-asoleado <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input checked="" type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado-soleado <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado-soleado <input type="checkbox"/>	Cocción-soleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>
Preparación				
<p>Luego de haber pasado por varios procesos el maíz germinado se obtiene la harina de jora, esta debe ser cocida en una olla grande dependiendo las libras de harina se debe colocar el agua puesto que la jora debe ser cocinada por seis horas aproximadamente, al haber transcurrido el tiempo necesario se debe tapar bien y sacarla del fuego. Al siguiente día se destapa y se lleva nuevamente al fuego para cocinarla otra vez por tres horas pero ahora se agregara el clavo de olor, la pimienta de dulce, canela y panela; al terminar la cocción se debe cernir en la pipa de plástico, sólo debe quedar el líquido se debe tapar y cubrir con una tela la pipa para que no salga el oxígeno que se genera. Al siguiente día se debe agregar el jugo de naranja y rectificar el dulce si es necesario volver a tapar y dejarla reposar por un día entero para obtener un sabor más concentrado, si esta bebida se deja reposar más días se convierte en un licor el cual es muy apetecido por los integrantes de la parroquia.</p>				
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación		
X	Común	En la actualidad la bebida sagrada se la puede degustar en días festivos y mingas comunales.		
	Raro			
	En peligro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	La chicha es elaborada y consumida en los pueblos indígenas del Ecuador pero con diferentes ingredientes debido a la localidad.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
Procedencia del saber		Detalle de procedencia		
X	Padres-hijos	La historia y preparación de la chicha de jora se propaga de madres a hijas.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de transmisión		

X	Padres-hijos	Las mujeres adultas de los hogares se encargan de transmitir de forma oral a sus hijas y nietas la elaboración de la bebida de los Incas.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
Importancia para la comunidad				
La chicha de jora es una bebida que representa la cultura y tradición de la parroquia, es por ellos que se conserva hasta la actualidad.				
Cambios relevantes en la preparación				
	Alta	Con el tiempo se ha realizado varias modificaciones en su preparación pues se utiliza especias o hierbas para endulzar el sabor.		
X	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Gutiérrez Oscar	Parroquia Joseguango Bajo	0987656758	Masculino	63
<b>8. ANEXO</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				
En la preparación de la chicha se agrega jugo de naranjilla para acelerar la fermentación.				
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.				
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza			Fecha de registro: 07-01-2019	

## **Análisis**

Durante la indagación de información acerca de la festividad, comida y bebida ritual se puede determinar que la fiesta religiosa principal de la parroquia Joseguango Bajo, es en honor a la patrona Santa Marianita de Jesús, que se celebra el 26 de mayo de cada año, la organización de esta fiesta está a cargo de los sacerdotes, comité de fiestas y autoridades parroquiales. En esta celebración se considera personajes principales a los sacerdotes puesto que ellos se ofrecen pasar la fiesta por su gran fe y devoción a su santa patrona, ellos se encargan del financiamiento que acarrea la festividad. También existen personajes secundarios como grupos de danzas, payasos, guarichas, bandas de pueblo, entre otros, quienes participan en el desfile cultural que se organiza la última semana de fiesta.

Es de gran importancia mencionar que la parroquia posee otras celebraciones religiosas como la semana santa, cuarenta horas y festejos a los diferentes santos de los barrios que pertenecen a la parroquia Joseguango Bajo.

Toda festividad se complementa con el servicio de gastronomía tradicional, en este caso la festividad religiosa es acompañada de su comida y bebida ritual, las mismas que son preparadas en agradecimiento a la patrona Santa Marianita de Jesús por los milagros que reciben todos los años sus fieles creyentes, los alimentos y bebida son servidos a los familiares de los sacerdotes, danzas, bandas de pueblo y turistas. La comida ritual representativa de esta festividad es papas con cuy y zarza de cebolla blanca, ofrenda que es cocinada por las mujeres adultas familiares de los sacerdotes y servida después del desfile cultural a propios y extraños, en la actualidad se preparan diferentes platos como caldo de gallina, tortillas de papas con hornado, fritada, etc., que no llevan consigo una ritualidad pero son propios de la localidad y están al alcance

económico de los sacerdotes. La chicha de jora es considerada como bebida ritual desde la existencia de los Incas y que hasta la actualidad se conserva, si bien es cierto en la mayoría de parroquias investigadas preparan esta bebida pero lo que les diferencia son los ingredientes empleados y las técnicas culinarias. En esta celebración los sacerdotes y demás organizadores brindan bebida alcohólica como mistelas, camelazos y preparados.



### 3.2.10. Parroquia Mulaló

Según (Rengifo, 2010, pág. 17) Mulaló del araucano mula= caracoles de tierra; lo= hondonada, esto es “hondonada de caracoles”, porque en sus tierras sueltas se crían los caracoles tan ambicionados por los indios.

Mulaló “es una parroquia rural que está ubicada al pie del Cotopaxi, a 3.020 msnm. Limita al Norte con el cantón Mejía, al Sur con la parroquia Aláquez, al Este con la provincia Napo y al Oeste con las parroquias: Guaytacama, Tanicuchi y Pastocalle”. (Rivera, 1986, pág. 46)

**Tabla 34.**

*Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Mulaló*

	UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS		CÓDIGO
			IM-O5-01-56-19-0000010
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: Mulaló	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			

CONTINÚA



Denominación		Otra (s) denominación (es)	
La fiesta de la Capitanía de la Santísima Cruz.		D1	
		D2	
Grupo Social		Otra (s) denominación (es)	
Mestizo/ Indígena		L1	
		L2	
Subámbito		Fiestas	
Detalle del Subámbito		Fiestas o conmemoraciones religiosas	
4. DESCRIPCIÓN			
Origen			
<p>Según narraciones de las personas más antiguas de la parroquia, el origen de la fiesta radica desde la aparición de la Santísima Cruz a Lucinda Reisancho, en aquel tiempo ella era una niña que diariamente pastoreaba sus ovejas en extensas hectáreas de terrenos, un día al llegar con su rebaño como era de costumbre ella se encontró un árbol de “Quishiguar” que tenía forma de una cruz, luego en un sueño la Santísima Cruz se presentó en forma de niño que jugaba con ella y le hizo una petición muy especial “ve y cuenta a todos los pobladores de este lugar sobre el madero en forma de cruz que encontraste, pídeles que lo saquen del lugar y en él se eleve un templo en mi honor”, al día siguiente la pastorcilla al percatarse de este particular comunico a familiares, amigos y vecinos sobre lo sucedido, ellos inmediatamente dieron cita aquel lugar, se sorprendieron al ver el árbol y la forma que tenía, la fe y devoción hizo que los padres de la niña donaran el terreno para construir la iglesia y todos los pobladores mediante mingas realizaron la construcción de esta.</p> <p>El 14 de septiembre de 1930 se efectuó la primera fiesta en honor a la Santísima Cruz, fecha que coincide con el calendario religioso de la iglesia católica que celebra la exaltación de la Cruz. Para efectuar esta celebración se nombra dos sacerdotes y dos capitanes, quienes corren con todos los gastos.</p>			
Fecha o Período		Detalle de la periodicidad	
X	Anual	14 de septiembre.	
	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	Fiesta en recuerdo a la aparición de la Santísima Cruz, en ella se destaca la solidaridad, la fe y la religiosidad, esta es organizada por el capitán y los sacerdotes quienes son personajes principales elegidos por el cabildo de la parroquia.	
X	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Descripción de la manifestación			
<p>La fiesta de la Capitanía de la Santísima Cruz se celebra el 14 de septiembre de cada año, esta manifestación cultural de acuerdo a la tradición y costumbre, es un símbolo de cristianismo y de redención de Jesús, se desarrolla durante dos semanas ininterrumpidas y para ello la directiva de la comunidad por fe irreverente a la Santísima Cruz nombra con un año de anticipación a los sacerdotes y al “Capitán”, este es el sacerdote mayor al que se rinden honores, luego de los que se realiza a la Santísima Cruz.</p> <p>Para este festejo se prepara una serie de actividades con un año de anticipación puesto que se debe coordinar las donaciones y jochas de animales pequeños y grandes, papas, cebolla, frutas, pan, queso, etc.; que serán utilizados para alimentar a un sinnúmero de comensales que cada año van en aumento, el alquiler de utensilios (pipas, pailas, ollas, cucharas de palo, tiestos, entre otros); contratación de un equipo de cocineras; convenio de trajes, utensilios y caballos para los personajes; compra de trago; contratación de las bandas de pueblo (grupo de músicos que son primeros en llegar y últimos en irse); negociación de volatería, juegos pirotécnicos, voladores, chiguaguas y toro pirotécnico.</p> <p>La celebración empieza en el siguiente orden:  <b>PRIMERA SEMANA:</b> Víspera</p>			



La festividad da sus inicios con la víspera, esta empieza desde el día martes hasta el día jueves con el recibimiento de jochas (acto ritual que consiste en que familiares, amigos y vecinos “presten” a los priostes animales, utensilios, licor, colchas para la corrida de toros, bandas de pueblo, disfrazados, juegos pirotécnicos, papas, mote, entre otros productos que serán utilizados para la realización del festejo, con el compromiso de que serán devueltos en la misma calidad, tamaño y cantidad cuando a uno de ellos les toque ser priostes) y realización de compras.

El día viernes es la víspera netamente del Capitán, desde la mañana este personaje recibe en su hogar a la banda de músicos, ellos lo acompañaran aproximadamente cuatro días al son de Sanjuanitos y albazos para alegrar a la población al ingresar a la plaza, afinaran ritmos especiales para realizar los honores, también deben entonar canciones religiosas en la iglesia y en la procesión.

Luego de recibir a la banda recibe al Corneta y al Sargento, quienes ayudan en la organización de la celebración, además son encargados de citar a los pabellones, alférez, soldados, loante, vecinos, familiares y turistas en el domicilio del capitán para desde allí salir a la misa de víspera en la tarde.

Al finalizar la celebración eucarística los personajes del capitán juntos con los acompañantes, entre vivas y aplausos bailan en la plaza, con esto se da por terminado el día de víspera.

#### EL DÍA DEL CAPITÁN: Sábado

Sábado día del Capitán, este día el festejo empieza desde las 4h00 de la mañana en la plaza céntrica de la comunidad a este lugar acude el Capitán con sus familiares, moradores, los soldados de la Santísima Cruz, los alférez, pabellones, el sargento, los priostes, la banda de pueblo, etc.; para realizar las salvas y albazos (consiste en reventar camaretas que están dentro de un tubo tiene un sonido similar a un relámpago), esta actividad se la realiza en honor a los antepasados quienes trabajaron con mucho esfuerzo y sin ningún interés por el progreso de este territorio.

A las 6h00 a.m. embanderan la plaza, se procede a la celebración del Rosario de la Aurora, luego todos los acompañantes retornan a la casa del Capitán a servirse un delicioso desayuno.

A las 8h00 a.m. se traslada el Capitán junto con sus familiares y personajes a la plaza en sus respectivos caballos, allí se encontraran con los priostes, yumbada y disfrazados para ingresar juntos a la iglesia a la santa misa, es importante recalcar que los yumbos y disfrazados no ingresan a la iglesia por cuestiones de creencias, al terminar la misa la banda de músicos empieza con su repertorio invitando a los moradores a bailar e inmediatamente empiezan los familiares del Capitán a repartir chocolate caliente a todos los asistentes. El resto del día será tomado por los alféreces y pabellones quienes harán una demostración de ejercicios militares.

Al llegar la tarde los priostes invitan a su domicilio al Capitán y sus acompañantes para brindarles almuerzo y prepararse para las vísperas. Al llegar las 4h00 de la tarde el Capitán acompaña a los priostes a la misa de acción de gracia y luego al baile popular que se realiza en la plaza. A las 6h00 de la tarde los priostes hacen la entrada de varios juegos pirotécnicos que adornaran la noche con luces de colores, los chiguaguas son los primeros en quemarse, segundo los castillos aquí bailan alrededor los disfrazados y por último la estrella que es específicamente para el Capitán, este día termina con un baile popular al son de las dos bandas de pueblo.

#### DÍA DE LA CRUZ: Domingo

El domingo a las 9h00 a.m. aproximadamente el Capitán empieza a recibir en su morada a soldados, pabellones, alférez, familiares, amigos y demás invitados para brindarles comida y bebida hasta que llegue la hora de asistir a la misa. A las 12h00 del medio día el párroco empieza a celebrar la misa campal en la plaza a esta acción de gracia asisten todos los pobladores de la localidad y extranjeros. Al terminar la misa rápidamente empiezan los honores, las loas y demás ritos festivos a la Santísima Cruz al culminar con estos actos pasan al denominado “descanso” un vecino de la plaza ofrece su domicilio para que los disfrazados descansen hasta que llegue la hora de la entrada de frutas.

A las 17:00 p.m. empieza la entrada de frutas esta labor está a cargo de la esposa del Capitán quien junto con sus familiares lanzan caramelos, confites, flores y frutas a los presentes. Al llegar la noche se espera con ansias la quema del toro pirotécnico quien es halado por los soldados mientras se va quemando y se da por terminado este día con el baile popular al son de la banda.

#### DÍA DE LOS SOLDADOS DE LA CRUZ: Lunes

A las 9h00 de la mañana del día lunes los soldados asisten a la casa del Capitán, este personaje en agradecimiento por haber custodiado a la Santísima Cruz los días de fiesta les entrega a los soldados un borrego para que lo faenen y lo compartan entre todos. A las 11 de la mañana aproximadamente los soldados acostumban a dar una vuelta por la plaza llevando con ellos el borrego que será faenado, las ollas, pailas, platos, condimentos, etc.; además con el tizne de las ollas y pailas estos se pintan su rostro como camuflaje, esta acción la realizan en señal de gracias a la Santísima Cruz por el alimento que se van a servir.

Este día alegre es amenizado como los anteriores con la banda de pueblo que por cuatro días ininterrumpidos acompañó al Capitán.

Personajes principales de la manifestación

CONTINÚA



Nombre	Descripción
El Capitán	Es aquel personaje principal que organiza, financia y acompaña a los priostes en todos los actos festivos, también es encargado de invitar a la festividad a los pobladores y en quemar el toro pirotécnico. La vestimenta del Capitán consta de un gorro y traje tipo militar; chaquetón; pecheras decoradas con espejos, medallas y brillos; hombreras y un cinturón de cuero en el cual debe ir la espada.
Priostes	Devotos elegidos por el cabildo de la comunidad, son aquellos personajes que organizan, financian la festividad y en especial los juegos pirotécnicos.
Los Alférez	Son aquellas personas que acompañan en todas las actividades de gran importancia al Capitán, es un personaje masculino. El ropaje de este personaje está constituido de un traje color azul marino; una pechera; hombreras de color azul, dorado y rojo; un ala adornado con espejos a sus lados, además deben llevar una espada para realizar los honores a la Santísima Cruz y un pabellón tricolor.
Las Pabellonas	Es un personaje femenino representa a la esposa de los personajes son encargadas de organizar el servicio de la comida para los acompañantes. Las Pabellonas visten un terno con una banda tricolor es su pecho y un sombrero de ala adornado con espejos a sus lados, una del grupo de las pabellonas debe llevar el pabellón nacional.
El Abanderado	Es encargado de llevar el emblema de cuadros multicolores, este personaje en cada esquina realiza movimientos ondulatorios encabeza la tropa de soldados y marcha al final de la plana de la Capitanía.
El Sargento	Este personaje es elegido por el Capitán y debe poseer conocimientos sobre todas las actividades que se realiza en la celebración puesto que él es el segundo al mando si el Capitán no está, debe ayudar en la organización y dirigir las procesiones, es la voz de mando en los honores y en las visitas, su vestimenta consta de un traje militar, hombreras, botas y un cinturón en el cual debe ir su espada.
El Loante	Este personaje lo realiza un niño ya que representa la dulzura e inocencia infantil, es el que encabeza los honores, recita loas a la Santísima Cruz y pide bendiciones para las personas que organizaron la festividad, el atuendo que usa consta de un casco de cachiporra, un buzo con una coraza dorada y zapatos de cuero color negro, además lleva una diestra y en ella se incrusta una batuta con borlas tricolores.
Los Soldados	Son personajes de gran importancia dentro de la fiesta ya que ellos son los que custodian a la Santísima Cruz todos los días de celebración, estos soldados visten de blanco y llevan una laza que en el asta se encuentra colocado un pañuelo blanco, en la actualidad el atuendo anteriormente mencionado los soldados ya no lo visten lo reemplazaron por uniformes militares.
El Corneta	Este es un soldado que lleva una corneta para entonar un ritmo marcial específico al empezar con los honores del capitán, forman parte de la plana mayor.
La Yumbada de Joseguango Alto	Es una comparsa legendaria que va bailando dando saltos en hileras detrás de los priostes, está conformada de doce parejas, el yumbo viste pantalón, camisas de franela, delantal de color vistoso con dobladillos, collar de caracoles, corona elaborada de lata y plumas de aves, además llevan una lanza de chonta en la cual está colocada la bandera bicolor del cantón Latacunga. La yumba en cambio viste falda, buso multicolor floreado, delantal de colores llamativos, pañuelon de diversos colores, huaschas de caracoles, se colocan en la cintura una bandera multicolor.
Monos, perros, oso, cazador, tigres, leones, jaguares.	Personajes que acompañan a los priostes, bailan junto con la yumbada, hacen que la fiesta tenga más colorido y risas por las imitaciones, sonidos y burlas que estos realizan mientras recorren la plaza, estos divertidos




		<p>personajes al igual que la yumbada no ingresan a la iglesia, solo se acercan a la puerta se persignan y se sientan alrededor de la plaza a escuchar la santa misa, el motivo por el cual ellos no ingresan a la iglesia es por respeto a la Santísima Cruz puesto que los disfraces que ellos visten son profanos y picarescos.</p> <p>Visten overoles muy coloridos y floreados en algunos casos, un pañuelo que cubre su cabeza, caretas hechas de madera con facciones divertidas, deben llevar en su cintura un juguete el mismo que utilizaran para abrir paso para que la comparsa de yumbos bailen sin interrupciones.</p>			
Personajes secundarios de la manifestación					
Bandas de pueblo, quienes acompañan con sus tonadas a los priostes y disfrazados todos los días de fiesta.					
Estructura Organizativa					
Nombre / Organización		Tipo	Detalle de la estructura		
O1	Priostes	Devotos	Encargados de los preparativos y financiamiento de la fiesta.		
O2	Capitán	Devoto	Encargado de los preparativos y financiamiento de la fiesta.		
<b>5. PORTADORES/ SOPORTES</b>					
Tipo		Nombre	Cargo, función o actividad	Localidad	
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los padres principalmente enseñan a sus hijos la historia de la Santísima Cruz mediante la leyenda de la niña que era una pastorcilla a quien se le reveló en un sueño la Santísima Cruz por medio de un niño.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los padres transmiten a sus hijos las tradiciones y principalmente la elaboración de las caretas de los diferentes personajes puesto que todas tienen un significado especial.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
La celebración es importante para la comunidad porque guarda y protege un valor cultural que existe en conmemoración a las manifestaciones religiosas.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Al pasar de los años la fiesta va cambiando por ende no va a ser similar como hace 100 años la austeridad existente en nuestro tiempo hace que el banquete gastronómico sea modificado por la gran cantidad de visitantes que acuden a esta fiesta.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y Nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Bungacho Ramiro		Barrio Joseguango Alto	0992942663	Masculino	58
Bungacho Beatriz		Barrio Joseguango Alto	0987627478	Femenino	60

Viera Piedad	Barrio Joseguango Alto	230033	Femenino	65
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Nombre	
Usos sociales, rituales y actos festivos	Prácticas comunitarias tradicionales		Priostazgo	
Artes del espectáculo	Música		Sanjuanitos, albazos, yaraví.	
Artes del espectáculo	Danza		Capitanía, la yumbada.	
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía		Borrego asado acompañado con papas y mote. Chicha de jora	
Tradiciones y expresiones orales	Leyendas	Leyendas asociadas a imágenes religiosas	Leyendas de la aparición de la Santísima Cruz.	
<b>9. ANEXOS</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.		Fecha de registro: 07-01-2019		
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza				

Fuente: (Rengifo, 2010)

**Tabla 35.**

*Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Mulaló*

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO		
		PCG-05-01-56-19-0000019		
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga		
Parroquia: Mulaló		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>				
				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
Nombre del plato: Borrego asado con papas y mote		Nombres populares:		
Ancestralidad:	Prehispánico <input type="checkbox"/> Criollo <input checked="" type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua:	Traducción:	
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input checked="" type="checkbox"/>	Bebida <input type="checkbox"/>	Postre <input type="checkbox"/>	Cucayo <input type="checkbox"/>
Subámbito:		Detalle de subámbito:		
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual		
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>			<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>	
<p>El borrego asado es un plato que se lo practica en la sierra ecuatoriana principalmente en la Provincia de Cotopaxi su origen es criollo ya que el borrego llega con la venida de los españoles. En Mulaló existe la festividad de la Santísima Cruz cuyo personaje principal es el Capitán y los sacerdotes el día lunes de fiesta el capitán en honor a la ayuda de sus acompañantes llamados soldados brinda y regala borregos los cuales van a ser sacrificado en honor al esfuerzo y dedicación de sus compañeros. Estos los cocinaron y serán servidos con papas y mote antes de empezar el asado toman el hollín de las ollas y se pintan el rostro para acudir a la plaza central llevando a los borregos y los utensilios con los cuales se van a cocinar esta acción la realizan para dar gracias a la Santísima Cruz por los alimentos que se van a servir.</p>			<p>El sacrificio del borrego es realizado por hombres, del adobo, la cocción de este y demás alimentos que lo acompañan se encargan las mujeres, familiares y vecinas de los personajes principales.</p>	
ÉPOCA DE CONSUMO		Cotidiana	De lunes a domingo	<input type="checkbox"/>
		Festiva	Matrimonios, bautizos, etc.	<input type="checkbox"/>
		Estacional	Se produce en una de las estaciones del año	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>				
Ingredientes	Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido




Papas	Tubérculos	Producción propia	X	X
Mote	Grano	Producción propia	X	
Borrego	Animal	Producción propia		
Ají	Fruta	Producción propia	X	
Agua	Otro	Producción propia	X	
Sal	Otro	Compra	X	
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso
Pondos grandes	X		Barro	Cocción de papas y mote.
Canasto de carrizo	X		Carrizo	Desaguar el mote.
Cuchara mama	X		Madera	Mover y servir alimentos.
Piedra de moler	X		Piedra	Moler ají.
Piedras filosas	X		Piedra	Cortar cárnicos y verduras.
Bracero	X		Hierro	Asar el borrego.
Técnicas Culinarias	Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input checked="" type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-soleado <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input checked="" type="checkbox"/>	Cocción-remojado-soleado <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado-soleado <input type="checkbox"/>	Cocción-soleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>
Preparación				
<p>Una vez faenado el borrego las mujeres procedían a agregarle sal en grano y dejarlo en el sol por tres o cuatro horas, luego lleva al bracero para ser asado. Otro grupo de cocineras preparan las papas pues primero deben pelarlas, lavarlas muy bien y colocarla en pondos para que se cocinen. El mote si no es pelado este se debe colocar en agua y dejarlo hervir por cinco horas, luego se retira del fuego y se lleva a unas piedras grandes para refregarlo y lograr sacar la cascara, al tener el mote ya pelado se le pone en pondos a cocinar por 12 Horas aproximadamente ya que depende el tipo de maíz con el que se esté trabajando, al estar este cocinado se le pasa a un canasto de carrizo para que se desagüe y sea fácil de servir. Por último se elabora el ají, este debe ser molido en una piedra se coloca en un recipiente en el cual se debe agregar agua, sal y cebolla blanca y está listo para su deleite.</p>				
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación		
	Común	Este platillo es raro en conseguirlo pues su preparación demanda de tiempo y en las festividades por el incremento de visitantes se ha dejado de lado pues se ha incorporado otros platillos fáciles de elaborarlos.		
X	Raro			
	En peligro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Este plato y su ritual son conocidos en la provincia.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
Procedencia del saber		Detalle de procedencia		
X	Padres-hijos	El plato es parte de un ritual que se realiza para dar gracias por los productos a la Santísima Cruz, tiene años de transcendencia.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			



Transmisión del saber		Detalles de transmisión		
X	Padres-hijos	La receta y preparación transmiten madres a hijas de forma oral.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
Importancia para la comunidad				
La unión y colaboración que existe al momento de preparar y degustar este platillo.				
Cambios relevantes en la preparación				
	Alta	En la actualidad el plato solo se da un día de fiesta, pues la elaboración de esta demanda de mucho tiempo, además se ha agregado otros ingredientes que han cambiado el sabor.		
X	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Bungacho Ramiro	Barrio Joseguango Alto	0992942663	Masculino	58
Bungacho Beatriz	Barrio Joseguango Alto	0987627478	Femenino	60
Viera Piedad	Barrio Joseguango Alto	230033	Femenino	65
<b>8. ANEXO</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				
La cocina de la fiesta de la Capitanía de la Santísima Cruz guarda un lazo profundo y ritual privado.				
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.				
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza			Fecha de registro: 07-01-2019	

**Tabla 36.**

*Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Mulaló*

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA				CÓDIGO	
FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA				PCG-05-01-56- 19-0000020	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
Provincia: Cotopaxi			Cantón: Latacunga		
Parroquia: Mulaló		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>		
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>					
					
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
Nombre del plato: Chicha de Jora.			Nombres populares:		
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/>	Criollo <input type="checkbox"/>	Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua:	Traducción:
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/>	Plato fuerte <input type="checkbox"/>	Bebida <input checked="" type="checkbox"/>	Postre <input type="checkbox"/>	Cucayo <input type="checkbox"/>
Subámbito:			Detalle de subámbito:		
Gastronomía: Cocina Tradicional			Comida Ritual		
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>			<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>		
<p>La chicha de jora es una bebida emblemática para la región Andina tanto de Ecuador, Perú y Bolivia esta es consumida en fiestas importantes como el Inti Raymi (festividad en honor al sol). En el paso los pueblos autóctonos la consumían en ceremonias religiosas en honor a sus dioses entre estos están: Sol o (Inti), la luna (Killa), las estrellas (Coyllur), el rayo (Illapa), Madre Tierra o (Pachamama), la diosa del mar (Mama-Kocha), el señor del cultivo (Pachakamac), entre otros. Los pueblos indígenas tenían respeto a la bebida y no era usada como en la actualidad como un vicio de mal gusto, sino como costumbre y tradición a sus raíces ancestrales.</p>			<p>En Mulaló los personajes principales buscan a las mujeres adultas de la parroquia para que cocinen el plato fuerte junto con la chicha para la celebración.</p>		
ÉPOCA DE CONSUMO		Cotidiana	De lunes a domingo <input type="checkbox"/>		
		Festiva	Matrimonios, bautizos, etc. <input type="checkbox"/>		
		Estacional	Se produce en una de las estaciones del año <input checked="" type="checkbox"/>		
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>					
Ingredientes	Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido	

CONTINÚA



Panela o dulce	Endulzante	Compra		X
Harina de Jora	Harina	Producción propia	X	
Clavo de olor	Especia	Compra		X
Hierva luisa	Planta	Compra		X
Cedrón	Planta	Producción propia	X	
Hoja de naranja	Planta	Producción propia	X	
Agua	Otro	Producción propia	X	
Maracuyá	Fruto	Compra		X
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso
Pondo	X		Barro	Cocción de chicha
Pipa	X		Madera	Fermentación de chicha.
Cedazo	X		Madera/Crin de Caballo.	Colar diferentes productos.
Batanes	X		Piedra	Moler maíz y otros granos.
Pilches	X		Corteza	Como vajilla y como recipiente de la cocina.
Técnicas Culinarias	Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-asoleado <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input checked="" type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado-soleado <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado-soleado <input type="checkbox"/>	Cocción-soleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>
Preparación				
<p>Una vez germinado el maíz amarillo este es molido en piedras grandes hasta obtener la jora luego se debe cernir para sacar todos los desechos de esta harina. Al día siguiente se pone a cocinar la jora con agua en un pondo, al hervir esta por más de tres horas se agrega los aliños como el clavo de olor, hoja de naranja, cedrón, entre otros; y se deja cocinar por 2 horas más, al pasar el tiempo necesario de cocción se saca del fuego y se cierne con un cedazo en una pipa solo dejando el líquido. Al día siguiente se añade al líquido el dulce y el jugo de maracuyá para que tenga un sabor más delicioso y se madure esta con más rapidez, al otro día esta lista la chicha para el gran brindis que se servirá en pilches.</p>				
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación		
X	Común	La preparación de la chicha se realiza hasta en la actualidad sin dejar de lado el incremento de ingredientes.		
	Raro			
	En peligro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Esta bebida es elaborada y consumida en los pueblos indígenas de la serranía y amazonia ecuatoriana.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
Procedencia del saber		Detalle de procedencia		
X	Padres-hijos	La historia de este líquido se infunde de madres a hijas.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de transmisión		

X	Padres-hijos	La receta de esta bebida se ha transmitido de generación a generación.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
Importancia para la comunidad				
La chicha es una bebida sagrada símbolo de agradecimiento que los sacerdotes ofrecen a todos los invitados de la fiesta.				
Cambios relevantes en la preparación				
	Alta	En la actualidad en la preparación de la chicha se agrega frutas ocasionando un cambio agradable en su sabor pero olvidando el sabor autentico.		
X	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Bungacho Ramiro	Barrio Joseguango Alto	0992942663	Masculino	58
Bungacho Beatriz	Barrio Joseguango Alto	0987627478	Femenino	60
Viera Piedad	Barrio Joseguango Alto	230033	Femenino	65
<b>8. ANEXO</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				
Chicha bebida de la abundancia y del compartir.				
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.				
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza			Fecha de registro: 07-01-2019	

## **Análisis**

Mediante la recolección de información acerca de la festividad, comida y bebida ritual se puede mencionar que la fiesta religiosa principal de la parroquia Mulaló, es en honor a la Santísima Cruz, la celebración es conocida con el nombre “La Capitanía de la Santísima Cruz”, se celebra el 14 de septiembre de cada año, el festejo tiene una duración de tres semanas consecutivas aproximadamente, la organización de esta fiesta está a cargo de los priostes y el capital. Se considera como personajes principales a los Priostes, Capitán, Alférez, Pabellonas, Abanderado, Sargento, Loante, Soldados, Corneta y Yumbada, todos ellos rinden honores a la Santísima Cruz, alegran y dan colorido a la fiesta. También participa como personaje secundario la bandas de pueblo, quienes acompañan con sus tonadas a los priostes y disfrazados todos los días de fiesta.

Es de gran importancia mencionar que la parroquia posee otras celebraciones religiosas como fiestas de San Francisco, semana santa, cuarenta horas y celebraciones a los diferentes santos de los barrios que forman parte de la parroquia Rural Mulaló.

Las celebraciones se complementan con la preparación y servicio de gastronomía, en este caso la festividad religiosa es acompañada de su comida y bebida ritual, las mismas que son preparadas en agradecimiento a la Santísima Cruz por las bendiciones y milagros que reciben sus fieles devotos todos los años, los alimentos y bebida son servidos a los priostes, familiares, comparsas folklóricas, bandas de pueblo y visitantes. La comida ritual representativa de esta festividad es borrego asado con papas y mote, antes de preparar este plato los soldados rinden un ritual que consta en poner al borrego en unos maderos, cargarlo en los hombros y con el

tizne de las ollas se pintan la cara, los demás llevan las ollas donde va a ser cocinado el animal y los aliños con los que será adobado, a este ritual acompaña la banda de músicos puesto que los soldados deben ir bailando, rindiendo honores de agradecimiento a la Santísima Cruz por los alimentos que se sirven a diario, este acto se da lugar en el centro de la plazoleta del barrio Joseguango Alto. Para el resto de días de fiesta actualmente se preparan diferentes platos como caldo de gallina, papas con hornado, mote con fritada, etc., que no llevan consigo una ritualidad pero son propios de la localidad. La chicha de jora es considerada como la bebida ritual más antigua que hasta la actualidad se conserva y es servida en diversas festividades y en mingas comunales. En esta celebración los priostes brindan bebida alcohólica como canelazos, chicha fermentada y preparados.



### 3.2.11. Parroquia Once de Noviembre

Esta parroquia está ubicada en la loma de Ilinchisí, por esta razón años atrás se la conocía con el nombre del Caserío de Ilinchisí. Hasta que el 8 de junio de 1939 por Acuerdo Ejecutivo N° 417, se eleva a parroquia con el nombre Once de Noviembre y desde entonces pertenece al cantón Latacunga. (Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de 11 de Noviembre, 2014)

La parroquia Once de Noviembre ocupa 10 kilómetros cuadrados de superficie, a 2.900 msnm. Sus límites son: al Norte con la Loma de Jacho, quebrada Filicí, hasta la Escalera Loma; al Sur hasta el camino de Chugchilán; por el Oriente inicia en el camino Chugchilán, luego toma el camino Inchapo hasta los límites de la hacienda Tilipulo; por el Occidente con la parroquia la Matriz y la Victoria del cantón Pujilí. (Fabara, 2001, pág. 78)

**Tabla 37.**

*Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Once de Noviembre*

	UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS		CÓDIGO
			IM-05-01-57-19-000011
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: Once de Noviembre	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
Fiesta en honor a la Virgen de Guadalupe.	D1		
	D2		
Grupo Social	Otra (s) denominación (es)		
Mestizo/ Indígena	L1		
	L2		
Subámbito	Fiestas		
Detalle del Subámbito	Fiestas o conmemoraciones religiosas		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>			
Origen			
<p>Una moradora por situaciones económicas y falta de empleo en la parroquia decidió viajar a México para mejorar la situación de su familia, venía de visita fechas inesperadas, ella tenía mucha fe a la Virgen de Guadalupe patrono del país que la acogió, cada vez que ella venía a su pueblo natal pedía al párroco de la parroquia que celebre una misa en acción de gracias a la Virgen por los milagros que ella recibió, al segundo año que la fiel devota ofreció la misa, durante la celebración entregó una flor a todos los asistentes y una estampa con la imagen religiosa, la señora Yolanda Pacheco mientras sostenía la flor en sus manos observo la imagen de la Virgen de Guadalupe en uno de los pétalos de la flor, este acontecimiento sobrenatural ocurrió el día 12 de diciembre de 1996. Desde esa fecha el párroco encargado de la parroquia y los moradores decidieron realizar una procesión con la imagen de la Virgen y la flor en la que apareció por las calles principales de la localidad y festejar este día a lo grande porque para ellos la aparición de la patrona representa protección, con el pasar del tiempo esta tradición ha tomado fuerza y es reconocida en la parroquia que hasta la actualidad se mantiene.</p>			
Fecha o Período		Detalle de la periodicidad	
X	Anual	12 de Diciembre de todos los años.	

CONTINUÍA 

	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
X	Local	Celebración en honor a Santa Marianita de Jesús por los favores recibidos, los encargados de los preparativos, difusión y desarrollo de la fiesta son los priostes, el comité de fiestas y el GAD parroquial.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Descripción de la manifestación				
<p>Esta festividad es netamente religiosa por ende no se realiza eventos culturales y sociales. Para festejar a la Virgen de Guadalupe se eligen a los priostes con un año de anticipación puesto que ellos son los personajes principales que organizan y financian la fiesta.</p> <p>La celebración empieza desde el día viernes en la noche, con la misa de víspera.</p> <p>El sábado en la noche se realiza la misa de fiesta en acción de gracia. Luego se procede a la entrada de la banda de músicos y juegos pirotécnicos. Al son de la banda se queman los castillos, vacas locas y chiguaguas.</p> <p>El prioste invita a todos los invitados a que degusten una merienda elaborada por las mujeres adultas de la localidad.</p> <p>Se da por terminada la fiesta con el baile popular.</p>				
Personajes principales de la manifestación				
Nombre		Descripción		
Priostes		<p>Son los personajes principales de la fiesta, se hacen merecedores de respeto y confianza de sus vecinos, ellos se encargan de la organización y gastos que acarrea la celebración, esto quiere decir que ellos deben alimentaran a todos los que asistan a los días de fiesta.</p> <p>Llevan en sus manos el guion, instrumento hace que los identifiquen como priostes, llevan puestos sombreros con una cinta con escrito y un poncho multicolor.</p>		
Personajes secundarios de la manifestación				
Banda de Pueblo.				
Estructura Organizativa				
Nombre / Organización		Tipo	Detalle de la estructura	
O1	Priostes	Devotos	Encargados de la organización y gastos de la fiesta.	
O2	Comité de fiestas	Asociación	Encomendados de los preparativos de la fiesta.	
<b>5. PORTADORES/ SOPORTES</b>				
Tipo		Nombre	Cargo, función o actividad	Localidad
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	Los padres narran a sus hijos y nietos, la historia de aparición de la Virgen de Guadalupe.		
	Maestro-Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		



X	Padres-hijos	La importancia de la festividad se ha transmitido de forma oral de padres a hijos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
Al ser una población netamente católica esta festividad ha ido tomando fuerza hasta la actualidad, puesto que las personas de la tercera edad se han encargado de difundir los milagros y apariciones que han tenido. Además es de gran importancia para la economía de los pobladores de la parroquia, puesto que los días de fiestas muchos de ellos colocan sus puestos de comida y esto genera ingresos a sus hogares.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	En el transcurso del tiempo se ha observado cambios relevantes en la festividad como en la música, atuendo, danza y comida, ya que se han introducido bailes y músicas internacionales.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y Nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Corrales Andrea		Parroquia Once de noviembre	0995402264	Femenino	54
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
Ámbito		Subámbito	Detalle del subámbito	Nombre	
Usos sociales, rituales y actos festivos		Prácticas comunitarias tradicionales		Priostazgo	
Artes del espectáculo		Música		Sanjuanitos, albazos, tonadas de banda.	
Artes del espectáculo		Danza			
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo		Gastronomía		Papas con cuy. Chicha de jora.	
Tradiciones y expresiones orales		Leyendas	Leyendas asociadas a imágenes religiosas	Leyendas de la aparición de la Virgen de Guadalupe.	
<b>9. ANEXOS</b>					
Textos		Fotografías	Vídeos	Audio	
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.			Fecha de registro: 10-01-2019		
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza					

**Tabla 38.**

*Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Once de Noviembre*

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO		
		PCG-05-01-57-19-000021		
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga		
Parroquia: Once de Noviembre		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>				
				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
Nombre del plato: Papas con cuy y zarza de viseras		Nombres populares:		
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua: Español	Traducción:	
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input checked="" type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>			
Subámbito:		Detalle de subámbito:		
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual		
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>		<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>		
<p>Las papas con cuy es un plato ceremonial y festivo que se sirve desde el tiempo de los Incas para celebrar festividades como el Inty Raymi, también para conmemorar a sus difuntos pues cuando un indígena moría era enterrado con la gastronomía que más gustaba al yacente por lo general era sepultado con jarras de chicha de jora y cuy asado. La gastronomía serrana hace al cuy parte cultura de la Región Andina del Ecuador. Hoy en día el Ministerio de Turismo del Ecuador busca incluir al cuy como comida emblema del país, exponiéndolo como una opción para hoteles y restaurantes en el área de la comida gourmet.</p>		Elaborado por mujeres indígenas.		
ÉPOCA DE CONSUMO	Cotidiana	De lunes a domingo	<input type="checkbox"/>	
	Festiva	Matrimonios, bautizos, etc.	<input type="checkbox"/>	
	Estacional	Se produce en una de las estaciones del año	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>				
Ingredientes	Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido
Papas	Tubérculo	Producción propia	X	
Cuy	Animal	Producción propia	X	
Cebolla Blanca	Hortaliza	Producción propia	X	
Menudo	Cárnico	Producción propia	X	
Sal	Otro	Compra		X
Comino	Aliño	Compra		X

CONTINÚA



Leche	Lácteo	Producción propia	X		
Aceite o manteca de cerdo	Grasa	Compra		X	
Achote	Aliño	Compra		X	
Agua	Otro	Producción propia	X	X	
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso	
Vasijas	X	X	Barro	Cocción de papas. Asar cuy. Zarza de cebolla con menudo. Vasija de servicio. Servir los alimentos.	
Bracero	X		Madera/metal		
Paila de bronce	X		Metal		
Cazuela baja	X		Barro		
Cuchara de palo	X		Madera		
Técnicas Culinarias		Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input checked="" type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-asoleado <input type="checkbox"/>	Fritura <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hojas <input type="checkbox"/>	Fermentado <input type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input checked="" type="checkbox"/>	Cocción-remojado-soleado <input type="checkbox"/>	Cocinado a vapor y a baño maría <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado-soleado <input type="checkbox"/>	Cocción-soleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>	
Preparación					
<p>Primero se sacrifica al cuy, se pela, se saca todos sus intestinos y se lava muy bien. En un recipiente aparte se recoge los intestinos lavados correctamente pues estos servirán para la zarza. Al estar limpio el cuy se procede a aliñarlo con sal, comino y achote, se deja concentrar el adobo por tres horas y se lleva al bracero para asarlo. Segundo en una tushpa (cocina de leña) se coloca una vasija con agua para cocinar las papas grandes estas ya deben estar peladas se le añade sal, al terminar su cocción de deje cubrir con una tela para que no se enfríe. Tercero en una paila de bronce se debe agregar aceite o manteca de cerdo luego se incorpora la cebolla blanca picada en cuadritos, cuando esta ya está cristalizada se añade el menudo del cuy, sal, comino si desea y leche, se deja cocinar por 45 minutos aproximadamente. La presentación del plato va las papas grandes bañadas en zarza de cebollas con el menudo y pedazos de cuy asado.</p>					
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación			
X	Común	Este plato se encuentra en ocasiones especiales principalmente en las festividades.			
	Raro				
	En peligro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Se prepara en las comunidades indígenas.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	La crianza del cuy y preparación del plato viene desde las personas más adultas de los hogares.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de transmisión			
X	Padres-hijos	Herencia culinaria que se transmite de madres a hijas.			

	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
Importancia para la comunidad				
El plato es importante porque por medio de este visitan la parroquia personas de diferentes parroquias y ciudades, además es una fuente de ingreso para las familias que crían y comercializan el cuy.				
Cambios relevantes en la preparación				
	Alta	En el transcurso del tiempo se han dado varios cambios en la preparación de esta comida pues se han incorporado otros ingredientes que no son propios de la localidad pero realzan el sabor del plato, además los utensilios hechos de barro han sido cambiados en su totalidad pues hoy se usa solo plástico.		
	Media			
X	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Corrales Andrea	Parroquia Once de Noviembre	0995402264	Femenino	54
<b>8. ANEXO</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				
El cuy era criado y reproducido en la casa donde habitaban los indígenas.				
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.				
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluisa			Fecha de registro: 10-01-2019	

**Tabla 39.**

Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Once de Noviembre

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO		
		PCG-05-01-57-19-0000022		
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga		
Parroquia: Once de Noviembre		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>				
				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
Nombre del plato: Chicha de Jora.		Nombres populares:		
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua:	Traducción:	
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input checked="" type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>			
Subámbito:		Detalle de subámbito:		
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual		
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>		<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>		
<p>La chicha de jora es una bebida ancestral conocida por historiadores desde la cultura Valdivia antes de los incas pero su mayor apogeo fue con la conquista incaica, se sirve usualmente en festividades importantes en los diferentes poblados del Ecuador, Perú y Bolivia. Para muchas comunidades del Ecuador es símbolo de amistad si aceptas la bebida será considerado un compañero ante el grupo, mientras que si es rechazada la comunidad no abrirá sus brazos fraternos.</p>		<p>Hombre y mujeres adultos de la parroquia preparan la chicha de jora.</p>		
<b>ÉPOCA DE CONSUMO</b>		Cotidiana	De lunes a domingo <input type="checkbox"/>	
		Festiva	Matrimonios, bautizos, etc. <input checked="" type="checkbox"/>	
		Estacional	Se produce en una de las estaciones del año <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>				
Ingredientes	Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido
Panela	Endulzante	Compra		X
Harina de Jora	Harina	Producción propia	X	X
Clavo de olor	Especia	Compra		X

CONTINÚA 

Pimienta dulce	Especia	Compra		X
Canela	Especia	Compra		X
Hiervas de dulce	Planta	Producción propia	X	X
Agua	Otro	Producción propia	X	
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso
Olla grande		X	Metal	Cocción de chicha
Vasijas	X		Barro	Fermentación de chicha.
Cedazo	X		Madera/Crin de Caballo.	Colar diferentes productos.
Cucharon	X		Madera	Mover el líquido.
Pilche	X		Corteza	Servir la chicha.
Técnicas Culinarias	Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-soleado <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input checked="" type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado-soleado <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado-soleado <input type="checkbox"/>	Cocción-soleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>
Preparación				
Al tener el maíz germinado se procede a remojar, secar, moler y cernir para que la harina esté libre de impurezas. En una cocina de leña de coloca una olla grande con agua de inmediato se agrega la harina de jora se debe mover varias veces hasta que la harina se diluya por completo, cuando esta mezcla este en ebullición por más de dos horas se incorpora las especias y hiervas de dulce, se deja cocinar por 5 horas, al pasar el tiempo de cocción se saca del fuego, se espera a que se enfríe y se coloca en las vasijas de barro estas deben ser bien tapadas y llevadas a un cuarto oscuro esto ayudara a que crezca la jora. Al día siguiente se destapa, se mese y se añade la panela para que endulce la chicha. Se deja fermentar por tres días esta bebida sagrada para servir se debe colar con un cedazo.				
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación		
X	Común	La preparación de esta bebida perdura hasta la actualidad pero se degusta solo en ocasiones especiales.		
	Raro			
	En peligro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	La chicha de jora elaborada en la parroquia Once de Noviembre es conocida en la provincia.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
Procedencia del saber		Detalle de procedencia		
X	Padres-hijos	Esta bebida es herencia que dejo las madres indígenas a sus hijas y nietas.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de transmisión		
X	Padres-hijos	La elaboración la realizan las mujeres mayores del hogar y transmiten a las jóvenes.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			

	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
Importancia para la comunidad				
Es la bebida más apetecida en las fiestas que se desarrollan en la parroquia y desde tiempos antiguos ha sido la bebida ceremonial en honor al sol y a la cosecha.				
Cambios relevantes en la preparación				
	Alta	Con el transcurso de los años se ha dejado de elaborar la harina de jora en la actualidad es más fácil comprarla en los mercados, para que el proceso de fermentación sea más rápido se incorpora frutas ocasionando una variación significativa en el sabor original.		
X	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Corrales Andrea	Parroquia Once de Noviembre	0995402264	Femenino	54
<b>8. ANEXO</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				
La chicha de jora bebida sagrada utilizada en ceremonias como el Inti Raymi.				
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.				
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza			Fecha de registro: 10-01-2019	

## **Análisis**

Por medio de la investigación realizada en la parroquia Once de Noviembre se puede evidenciar que la fiesta religiosa representativa de esta localidad fue en honor al patrono San José de Ilinchisí pero con el cambio de nombre de la parroquia y el pasar del tiempo, el patrono junto con su festividad desaparecieron y los habitantes adoptaron la fiesta de la Virgen de Guadalupe como propia dejando a un lado su historia e identidad cultural.

La fiesta religiosa adoptada como propia en honor a la Virgen de Guadalupe, se celebra el 12 de diciembre, esta es organizada y financiada por los fieles devotos que se ofrecen en realizar el festejo motivados por la fe y devoción que tiene a la patrona, son considerados como personajes principales. A la banda de músicos se considera personajes secundarios puesto que ellos acompañan a los sacerdotes en el día de fiesta, es importante dar a conocer que en esta festividad no se realizan eventos culturales, sino netamente religiosos.

También es preciso mencionar que la localidad posee otras festividades religiosas como la semana santa y festejos a los diferentes santos de los barrios que conforman la parroquia Once de Noviembre.

Como en cada festejo no puede faltar la gastronomía tradicional, en este caso la festividad religiosa viene acompañada de su comida y bebida ritual, las mismas que son elaborada en agradecimiento a la Virgen de Guadalupe por los milagros concedidos a los devotos de la fiesta y son servidos a los sacerdotes, familiares y visitantes. La comida ritual representativa de esta festividad es papas con cuy y zarza de viseras, sin embargo existen otros platillos que no llevan



consigo una ritualidad pero son propios de la zona como caldo de gallina y hornado. La chicha de jora es mencionada como la bebida ritual que representa a la parroquia, es servida en fiestas y trabajos comunales desde la antigüedad. La bebida alcohólica que brindan los sacerdotes a sus invitados y familiares en la fiesta es el naranjillazo y preparados.

## 3.2.12. Parroquia de Poaló

Fue creada el 10 de noviembre de 1953, el decreto dice: desde la vigencia del presente decreto la parroquia de Poaló, que es en la actualidad parte de Pujilí, queda separada en consecuencia del antedicho cantón Pujilí. Los fondos, bienes y más pertenencias parroquiales de Poaló pasaran al consejo de Latacunga. En esta parroquia esta la iglesia en la cual se venera al Señor de Maca. Tiene los siguientes barrios: Centro, Luz de América, Marqués de Maenza, Pilligsillí, San Vicente, Chantilín Grande, Chantilín Pequeño, Escalera Loma, Mariscal Sucre , Bellavista, Maca Grande, Maca Chico, La Compañía y Ladera de Poaló. (Fabara, 2001, pág. 79)

**Tabla 40.**

*Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Poaló*

	UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS		CÓDIGO
			IM-05-01-58-19-000012
	1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: Poaló	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			

CONTINÚA



Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Fiesta de los esclavos en homenaje al Señor de Maca		D1	
		D2	
Grupo Social		Otra (s) denominación (es)	
Mestizo/ Indígena		L1	
		L2	
Subámbito		Fiestas	
Detalle del Subámbito		Fiestas o conmemoraciones religiosas	
4. DESCRIPCIÓN			
Origen			
<p>Según (Paredes, 1980, pág. 11) afirma que por 1675, Ignacio Oña gustaba de caminar por los márgenes de las quebradas donde habían tiernos arboles de quishuar, cierto día que la creciente era fuerte, Oña haciendo derroche de valor, logró rescatar una pequeña plantita que cuidaba con esmero creció en las cercanías de la quebrada hasta convertirse en un corpulento quishuar.</p> <p>Cierta noche, Oña recibió una revelación, Cristo le dijo: “Amanecerá, levántate”, entonces en el tercer canto del gallo se escuchó un crujir proveniente del sitio donde se hallaba el quishuar, de inmediato Oña se dirigió al lugar y quedó deslumbrado ante el hallazgo, en el tronco, entre las rajaduras del madero, apareció un Cristo crucificado, había nacido el Señor de Maca.</p> <p>Desde entonces los habitantes de la parroquia de Poaló veneran y realizan la celebración en honor al Señor de Maca el segundo viernes de septiembre de todos los años.</p>			
Fecha o Período		Detalle de la periodicidad	
X	Anual	Segundo viernes de septiembre	
	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	La fiesta de los esclavos en homenaje al Señor de Maca es de alcance provincial porque las colonias poalenses radican en las diferentes provincias del país, acuden a las festividades en honor al Señor de Maca.	
X	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Descripción de la manifestación			
<p>Esta fiesta religiosa es netamente del lugar desde que encontraron la talla del Cristo crucificado en el tronco de un árbol de quishuar, en la comuna de Maca Chico, a principios del siglo XVIII, la misma que se encuentra intacta en la iglesia parroquial.</p> <p>Hay la creencia de que el Señor de Maca es portentoso, pues la fe de los fieles puesta en él, ha hecho que se curen de varias enfermedades, por lo que los devotos de varios lugares acuden a la fiesta que se celebra en Poaló, el segundo viernes de septiembre de cada año, gracias a la organización del Comité Pro Fiestas, GAD de la parroquia de Poaló y sacerdotes quienes año tras año rinden homenaje al Señor de los esclavos.</p> <p>Este comité hace sus gestiones comenzando por el pueblo y ante las colonias poalenses residentes en diferentes ciudades del país, a fin de recolectar fondos; también prepara un programa general de festejos y subprogramas adecuados, de esta manera la celebración comienza con la novena al Señor de Maca en donde las familias se preparan espiritualmente para las festividades, el jueves son las vísperas religiosas con juegos pirotécnicos con la presencia de los barrios y comunidades de la parroquia quienes colaboran con los sacerdotes con sus ofrendas y alimentos propios de cada zona, se prenden fogatas bailables con el fin de unir a las familias y a los visitantes de fuera, el viernes de fiesta el párroco de la iglesia ofrece una Misa solemne para todos los asistentes a la festividad, posterior a este acto se realiza el pregón de fiestas en donde participan comparsas, personajes como los danzantes, la yumbada acompañados de bandas de pueblo y voladores.</p>			
Personajes principales de la manifestación			





Nombre		Descripción		
El Prioste		El prioste es la persona encargada de la organización y sobre todo el financiamiento para la celebración en honor al Señor de Maca, los principales priostes en esta fiesta son las personas que emigraron a ciudades y provincias de los alrededores por causa de trabajo o estudios, ellos son los que pasan la fiesta cada año en forma de agradecimiento y acto de devoción por los milagros y favores recibidos durante el año, ellos son los encargados de la comida, bebidas, la contratación de bandas de pueblo, juegos pirotécnicos. El día del pregón de fiestas es quien abre el desfile, viste con poncho y sombrero y en sus manos lleva un guion símbolo del priostazgo.		
Los Danzantes		Los danzantes son hombres vestidos en forma esplendida, estos personajes folclóricos tienen su historia en el pueblo inca y en la comuna de Maca, la que más cultivó y conservó este arte tradicional, los danzantes poseen vestiduras adornadas con espejos y monedas de oro y plata, en su cabeza llevan una armadura de plumas de aves y en sus manos un cetro, estos personajes son contratados por el prioste denominado alcalde quien es elegido por el cura párroco.		
Personajes secundarios de la manifestación				
El comité de fiestas conformado por los barrios y comunidades de la parroquia, grupos de danza y bandas de pueblo.				
Estructura Organizativa				
Nombre / Organización		Tipo	Detalle de la estructura	
O1	Segundo Espín (Presidente GAD parroquial Poaló)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.	
O2	César Soria (Vicepresidente GAD parroquial Poaló)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.	
O3	María Ashca (Primer vocal GAD parroquial Poaló)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.	
O4	Rubén Llumiluisa (Segundo vocal GAD parroquial Poaló)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.	
O5	José Choloquina (Tercer vocal GAD parroquial Poaló)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.	
<b>5. PORTADORES/ SOPORTES</b>				
Tipo		Nombre	Cargo, función o actividad	Localidad
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	La celebración en honor al Señor de Maca, es una tradición de alrededor de 300 años desde la aparición de la imagen del Cristo crucificado en el tronco de un árbol de quishuar y posterior a esto se construyó un templo de choza para la imagen es así que las familias de Maca Chico, barrios y comunas han pasado de generación en generación esta celebración religiosa haciendo que se convierta una festividad añorada por los moradores del sector.		
	Maestro-Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	La fe y la religión católica ha permitido que la familia de Ignacio Oña, persona quien encontró la imagen del Señor de Maca, se sigan manteniendo		
	Maestro-Aprendiz			



	Centro de capacitación	como los síndicos del Cristo Crucificado, año tras año esta familia comparte la devoción que los priostes y moradores de la parroquia de Poaló.			
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
La importancia de esta celebración es venerar y agradecer la salud, el trabajo y los favores pedidos al Señor de Maca, además de la unión de los barrios y comunidades de la parroquia quienes el día de la fiesta llegan a la iglesia a rendir homenaje a la imagen del santo. La economía y el turismo también son factores determinantes porque ayuda al desarrollo de los habitantes del lugar.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La celebración en honor al Señor de Maca ha decaído en años anteriores ya que la comuna de Maca Chico siempre ha disputado con Poaló al Cristo Crucificado por tal razón la fiesta de los esclavos es una incertidumbre, por quienes dicen ser dueños de la imagen y quienes la mantienen en la iglesia de la parroquia.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y Nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Arcos Eliecer Alfonso		Poaló	0984562766	Masculino	56
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
Ámbito		Subámbito	Detalle del subámbito	Código/Nombre	
Usos sociales, rituales y actos festivos		Prácticas comunitarias tradicionales		Priostazgo	
Artes del espectáculo		Música		Sanjuanitos, albazos, yaraví.	
Artes del espectáculo		Danza		La yumbada, danzantes	
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo		Gastronomía		Papas con cascara, cuy asado y ají de chincho, chicha de jora.	
Tradiciones y expresiones orales		Leyendas	Leyendas asociadas a imágenes religiosas	Leyendas sobre la aparición del Señor de Maca en un árbol de quishuar.	
<b>9. ANEXOS</b>					
Textos		Fotografías	Vídeos	Audio	
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.			Fecha de registro: 10-01-2019		
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza					

**Tabla 41.**

Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Poaló

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO		
		PCG-05-01-58-19-000023		
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga		
Parroquia: Poaló		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>				
				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
Nombre del plato: Cuy, papas con cáscara y ají de tzintzo		Nombres populares:		
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua:		Traducción:
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input checked="" type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre Salsa <input type="checkbox"/> Cucay <input type="checkbox"/>			
Subámbito:		Detalle de subámbito:		
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual		
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>		<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>		
<p>El nombre de origen de este roedor es “jaca” o “jaka”, este pequeño animal era utilizado como ofrenda para los dioses y principal comida, se preparaba cuy con papas alimentos nativos de la región andina, tiene una antigüedad de 4000 años de historia.</p> <p>El cuy, papas con cáscara y el ají de tzintzo, es originario de la parroquia de Poaló, desde tiempos muy antiguos las mujeres bajaban a la plaza central de la iglesia de la parroquia con pequeños puestos de comida, siendo este plato el que representa la fiesta de los esclavos del Señor de Maca.</p>		<p>El cuy, papas con cáscara y ají de tzintzo, es un plato que lo preparan las mujeres de la familia, ellas son las encargadas de la crianza de los cuyes y de la cosecha de las papas, para posterior cocerlos y servir el plato junto al tradicional ají de tzintzo.</p>		
ÉPOCA DE CONSUMO		Cotidiana	De lunes a domingo	<input type="checkbox"/>
		Festiva	Matrimonios, bautizos, etc.	<input checked="" type="checkbox"/>
		Estacional	Se produce en una de las estaciones del año	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>				
Ingredientes	Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido
Cuy Manteca de cerdo	Animal Grasa animal	Producción propia Compra	X	X

CONTINUÍA





Papas	Tubérculo	Producción propia	X	
Cebolla blanca	Verdura	Compra	X	
Ajo	Verdura	Compra		X
Comino	Aliño	Compra		X
Sal	Otro	Compra		X
AjÍ	Verdura	Compra	X	
tzintzo	Especie	Compra	X	
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso
Olla	X		Barro	Cocción de legumbres
Espumadera		X	Metal	Mover legumbres
Parrilla	X		Metal	Para asar el cuy
Palos para asar el cuy	X		Madera	Para girar el cuy
Plato de barro	X		Barro	Vajilla
Cuchara de palo	X		Madera	Vajilla
Técnicas Culinarias	Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input checked="" type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-asoleado <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado- asoleado <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación- remojado- asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción- asoleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>
Preparación				
<p>Cuy Asado: Se aliña el cuy con comino, ajo y sal, se deja reposar y se coloca en un palo desde la cabeza hasta las patas y se aza en una parrilla al carbón.</p> <p>Papas: Se procede a lavar las papas con cáscara y a cocinarlas en una olla con agua, sal y cebolla blanca.</p> <p>AjÍ de tzintzo: En un recipiente se coloca un poco de agua, ajÍ picado y el chincho repicado, un poco de sal y se revuelve. Posterior a esto se sirve en un plato de barro se colocan las papas con cáscara, encima el cuy asado y se acompaña con el ajÍ de tzintzo.</p>				
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación		
X	Común	La conservación del cuy asado, papas con cáscara y ajÍ de tzintzo es común porque aún se puede observar este plato en las festividades del Señor de Maca siendo degustado por los espectadores de estas festividades.		
	Raro			
	En peligro			
Alcance		Detalle del alcance		
X	Local	El alcance de estos alimentos es local, porque es una preparación que las mujeres de las comunidades aledañas preparan para la celebración del señor de Maca y específicamente es brindado el día de la fiesta.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
Procedencia del saber		Detalle de procedencia		
X	Padres-hijos	Las familias de la parroquia de Poaló son creyentes de la religión y sobre todo de la identidad que les pertenece ya que las fiestas del Señor de Maca son únicas, al igual que la gastronomía que se da el día de la fiesta, es muy representativa es por tal motivo que los pobladores de este lugar desde muy pequeños conocen sus raíces y costumbres.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de transmisión		
X	Padres-hijos			

	Maestro-aprendiz	La herencia que las madres dejan a sus hijas es principalmente de costumbres y tradiciones que identifican a los pobladores de Poaló, son ellas las encargadas de enseñar la siembra y cosecha de alimentos propios de la zona así como a la crianza de los animales, productos que posteriormente serán preparados para las festividades de esta parroquia.			
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
La preparación del cuy asado, las papas con cascara y el ají de tzintzo, son de gran importancia para la comunidad porque este platillo es el que les identifica, siendo este el único lugar en donde se sirve cuy asado, papas con cáscara y ají de tzintzo (el tzintzo es una planta de un olor peculiar que perfuma la mezcla del ají con agua, propia de la serranía ecuatoriana). Además este plato es parte de la gastronomía típica que se muestra a los turistas que visitan la parroquia en sus festividades.					
Cambios relevantes en la preparación					
	Alta	No existen cambios relevantes, por el motivo que las abuelas transmiten sus recetas a su familia, y se mantiene la tradición culinaria dentro de su círculo, y se pasa de generación en generación.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Arcos Eliecer Alfonso		Poaló	0984562766	Masculino	56
<b>8. ANEXO</b>					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
Entrevistado por: Estefanía Analuiza, Evelyn Gallardo.					
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluisa			Fecha de registro: 10-01-2019		



**Tabla 42.**

*Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Poaló*

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO		
		PCG-O5-01-58-19-0000024		
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga		
Parroquia: Poaló		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>				
				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
Nombre del plato: El champús		Nombres populares:		
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua:		Traducción:
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input checked="" type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>			
Subámbito:		Detalle de subámbito:		
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual		
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>			<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>	
<p>El champús es una bebida espesa o también conocida como mazamorra fermentada de maíz con pedacitos de frutas (piña y naranjilla) y mote, esta bebida tradicional se daba específicamente en las festividades o celebraciones religiosas, la gente rica se podía darse el lujo de servir el champús en jarras de cristal mientras que el pueblo confeccionaba recipientes rústicos. El champús es la bebida principal que se servía desde la antigüedad en las festividades de los esclavos del Señor de Maca.</p>			<p>El champús es una bebida que la preparaban las mujeres, por ser ellas quienes cosechaban el tipo de maíz para la elaboración de esta bebida, su complejidad representaba el esfuerzo de las mujeres y la voluntad que tenían para prepararlo para el día de la fiesta en honor al Señor de Maca.</p>	
ÉPOCA DE CONSUMO		Cotidiana	De lunes a domingo <input type="checkbox"/>	
		Festiva	Matrimonios, bautizos, etc. <input type="checkbox"/>	
		Estacional	Se produce en una de las estaciones del año <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>				
Ingredientes	Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido
Agua Maíz blanco seco	Agua Grano	Compra Producción propia	X	

CONTINÚA



Panela		Compra	X	
Cedrón	Hierba aromática	Compra	X	
Hierba luisa	Hierba aromática	Compra	X	
Clavo de olor	Especie	Compra		X
Canela	Especie	Compra		X
Ishpingo	Especie	Compra	X	
Naranjilla	Fruta	Compra	X	
Piña	Fruta	Compra	X	
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso
Pondo	X		Madera/metal	Fermentación
Piedra de moler	X		Piedra	Moler el maíz blanco
Paila de bronce		X	Metal	Cocción del
Cedazo	X		Otro	Champús
Cuchara de palo	X		Madera	Cernir el maíz Mezclar la mezcla
Técnicas Culinarias	Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-asoleado <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado- asoleado <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación- remojado- asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción- asoleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>
Preparación				
<p>En un recipiente se coloca el maíz blanco con agua para cocerlo, una vez listo se muele y se cierne, antiguamente al maíz blanco molido se colocaba en un pondo para que se fermente por 4 o 5 días.</p> <p>Hecha la harina de maíz, el siguiente paso es cocinar la panela en agua junto al cedrón, la hierba luisa, clavo de olor, canela e ishpingo, cuando el agua aromatizada este lista se agrega la harina de maíz cernida, el jugo de naranjilla y los pedazos picados de las frutas (piña y naranjilla), finalmente se agrega el mote pelado y se deja cocinar al menos por una hora.</p>				
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación		
	Común	La conservación del champús es raro porque en la actualidad solo es posible degustarlo en las festividades de la parroquia, en la antigüedad era una bebida que se preparaba incluso para las fiestas familiares.		
X	Raro			
	En peligro			
Alcance		Detalle del alcance		
X	Local	El alcance de esta bebida es local, porque es una preparación que las mujeres de los priostes preparan para la celebración del señor de Maca y específicamente es brindado el día de la fiesta.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
Procedencia del saber		Detalle de procedencia		
X	Padres-hijos	Las familias de la parroquia de Poaló son creyentes de la religión y sobre todo de la identidad que les pertenece ya que las fiestas del Señor de Maca son únicas, al igual que la gastronomía que se da el día de la fiesta, es muy representativa es por tal motivo que los pobladores de este lugar desde muy pequeños conocen sus raíces y costumbres.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de transmisión		
X	Padres-hijos	La herencia que las madres dejan a sus hijas es principalmente de costumbres y tradiciones que a los pobladores de Poaló, son ellas las encargadas de enseñar la siembra y cosecha de alimentos propios de		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			



	Otro	la zona, como el maíz blanco principal producto para la elaboración del champús.		
<b>6. VALORACIÓN</b>				
Importancia para la comunidad				
La preparación de esta bebida típica de la parroquia de Poaló es de gran importancia para la comunidad, porque esta bebida se identifica con las raíces de los pobladores, y sobre todo representa la identidad de quienes a pesar del tiempo no han dejado desaparecer la receta tradicional del champús dada el viernes de la fiesta de los esclavos del Señor de Maca.				
Cambios relevantes en la preparación				
	Alta	No existen cambios relevantes, por el motivo que las abuelas transmiten sus recetas a su familia, y se mantiene la tradición culinaria dentro de su círculo, y se pasa de generación en generación.		
	Media			
X	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Arcos Eliecer Alfonso	Poaló	0984562766	Masculino	56
<b>8. ANEXO</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
Entrevistado por: Estefanía Analuiza, Evelyn Gallardo.				
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza			Fecha de registro: 10-01-2019	

## **Análisis**

Mediante la recolección de la información acerca de la festividad, comida y bebida ritual se puede determinar que la fiesta religiosa principal de la parroquia Poaló es en honor al Señor de Maca, que se celebra el segundo viernes de septiembre de todos los años, en esta festividad intervienen los sacerdotes y los bailarines quienes son considerados como personajes principales, los sacerdotes y devotos se encargan de la organización y financiamiento de la festividad y los bailarines son contratados por el sacerdote para bailar en honor al Señor de los esclavos.

Además existen personajes secundarios quienes participan en las diferentes actividades culturales y desfiles como el comité de fiestas conformado por los barrios y comunidades de la parroquia, grupos de danza y bandas de pueblo. También es preciso mencionar que la localidad posee otras festividades religiosas como la semana santa, fiestas de parroquialización y festejos a los diferentes santos y patronos de los barrios y comunidades.

Como en cada festejo no puede faltar la gastronomía tradicional, en este caso la festividad religiosa viene acompañada de su comida y bebida ritual, las mismas que son preparadas en agradecimiento al Señor de Maca por la fe y devoción que los pobladores de la parroquia le tienen y son servidos a los familiares de los sacerdotes, grupos de danzas, bandas de pueblo y visitantes. La comida ritual representativa de esta festividad es el cuy, papas con cáscara y ají de chincho, sin embargo existen otros platillos que no llevan consigo una ritualidad pero son propios de la zona como el locro de cuy, ají de cuy y tortillas de palo, asimismo el champús es considerado como bebida ritual desde la antigüedad y la bebida alcohólica que se brinda en la fiesta es el canelazo y preparados.

## 3.2.13. Parroquia Pastocalle

Pastocalle deriva de la lengua quichua que significa “Guerrero fuerte que lleva lanza de piedra y manta de algodón”. Es enaltecida a parroquia Civil en el año 1854, en 1954 se elevó a la categoría de parroquia eclesiástica, por mandato del Cardenal Carlos María de la Torre, quien designó como primer párroco al sacerdote Celio Santacruz. (Fabara, 2001, pág. 75)

Limita, al Norte con el cantón Mejía; al Sur con la parroquia Tanicuchí; al este con la parroquia Mulaló y al Oeste con la parroquia Toacaso. Posee una extensión 132 kilómetros cuadrados y se encuentra a 3.000 msnm, la parroquia ocupa el valle central donde progresa la agricultura y ganadería, el clima varía según las épocas del año. (Rivera, 1986, pág. 48)

**Tabla 43.**

*Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Pastocalle*

		UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L	
		INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	
		FICHA DE REGISTRO	
		USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	
		CÓDIGO	
		IM-05-01-59-19-000013	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: Pastocalle	Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	

CONTINUÍA 

Fiestas en honor a San Juan y conmemoración de vida parroquial.	D1	
	D2	
Grupo Social	Otra (s) denominación (es)	
Mestizo/ Indígena	L1	
	L2	
Subámbito	Fiestas	
Detalle del Subámbito	Fiestas o conmemoraciones religiosas	
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
Origen		
<p>Según cuenta el señor Roberto Toapanta presidente de la Junta Parroquial de Patocalle el patrono San José es una imagen religiosa que ayudaba a los huasipungueros a la producción y cosecha de varios productos como: maíz, habas, papas, melloco, arveja, trigo, morocho, etc., que eran utilizados en la alimentación diaria y con ellos también se podían intercambiar otros productos que no se cultivaban en la zona. En aquellos tiempos de esclavitud, los huasipungueros eran fieles creyente y devotos de la imagen religiosa, se dice que en la gran hacienda donde eran esclavos, la imagen de San José no era idolatrada por los dueños, más bien ellos la conservaban para sobornar a los huasipungueros, pues la devoción que ellos tenían traspasaba fronteras y esto ayudaba a los hacendados a explotar más a los indígenas, pues les hacían trabajar más tiempo en los extensos terrenos de cultivos. Al pasar el tiempo la hacienda fue al declive por la falta de producción y vencimiento hipotecario, así que los huasipungueros empezaron a adueñarse de las tierras sin que ellos se dieran cuenta y así poder hacer sus casas, lo único que les faltaba era el santo al que veneraron durante su vida de esclavos San José. Es por esta razón que celebra a San José todos los años el 24 de junio, pues es una fecha importante ya que fueron liberados de ser esclavos y además es el mes de las cosechas que el santo les otorga en abundancia y libre de plagas.</p>		
Fecha o Período		Detalle de la periodicidad
X	Anual	El 24 de Junio de cada año los fieles devotos de la parroquia Pastocalle veneran al Patrono San Juan por todos los milagros recibidos.
	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	La fiesta religiosa de San Juan es conocida a nivel provincial gracias a la difusión que se ha realizado en medios de comunicación como radio y en la actualidad redes sociales.
X	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	
Descripción de la manifestación		
<p>El Santo San Juan es festejado por sus fieles devotos todos los años el 24 de junio, los preparativos para este acto religioso inicia desde el mes de febrero puesto que los sacerdotes deben acudir donde familiares y amigos a recordarles las jochas que prometieron proporcionar y la fecha en la que deben entregar, puesto que estas ya se las pedido con un año de anticipación.</p> <p>Los sacerdotes no son elegidos, las personas que son devotas ellas mismas acuden al párroco de la parroquia a registrar sus nombres para que en la última misa de fiesta ellos sean nombrados como sacerdotes del año, al salir de la iglesia familiares, amigos y vecinos tienen la costumbre de felicitarlos con vivas, trago y abrazos, en ese mismo instante van ofrecen jochas para la fiesta del próximo año.</p> <p>Al celebrar también un año de vida parroquial la fiesta se ha extendido en los últimos años teniendo una duración de dos semanas pero solo los días viernes, sábados y domingos pues el resto de días tanto los sacerdotes como los pobladores trabajan en la agricultura y ganadería.</p> <p>A continuación se describe el desarrollo de la fiesta:</p> <p>La primera semana de fiesta se da inicio el día viernes con la entrega del priestazgo, el sacerdote mayor del año anterior entrega el guion al sacerdote mayor que pasara la fiesta el año actual, este acto se realiza en la noche entre tonadas de banda de pueblo y voladores.</p>		



El día sábado en la noche se realiza la elección y coronación de la reina, en este acto participan los 22 barrios con su candidata, se presentan varios artistas de la localidad.

Domingo en la mañana se efectúa la carrera de coches de madera y juegos populares, en la tarde el párroco celebra la misa de novena.

Todas las actividades anteriormente mencionadas son coordinadas y realizadas por las autoridades parroquiales y el comité de fiestas con la finalidad de celebrar a la parroquia.

La segunda y última semana de celebración inicia con diversos actos sociales, deportivos, religiosos y culturales que se llevan a cabo en homenaje al santo patrono de la parroquia.

Jueves en la mañana se desarrolla una competencia atlética en la cual participan unidades educativas de la parroquia, luego se realiza el concurso de canto y pintura de igual manera como en la actividad anterior participan los estudiantes.

Viernes en la mañana los sacerdotes acuden a la iglesia para decorarla con flores y velas, demás deben cambiar de vestimenta a San Juan su patrono, posterior a ello realizan el embanderamiento de las calles de la parroquia; al medio día reciben a la banda de músicos que es gentilmente donada por sus familiares luego de una tonada y bailada se procede a darles el almuerzo. En la tarde los sacerdotes junto a la banda se alistan para salir hacia la iglesia, al llegar los sacerdotes el sacerdote celebra la santa misa de vísperas, se procede a la entrada de la vaca loca (fuego pirotécnico) a la plaza central de inmediato al son de la banda de pueblo, aplausos y vivas se quema a la vaca loca que es cargada por el sacerdote, culmina este día con el baile popular.

En el día Sábado los moradores de Pastocalle tienen la costumbre de obsequiar agua de canela con galletas a todos los pobladores en la mañana, después de esta actividad se da paso al desfile de la interculturalidad en donde participan todos los barrios con comparsas folklóricas propias del Ecuador, bandas de pueblo, voladores, reinas, carros alegóricos adornados con flores y globos; cada danza debe realizar honores al Santo y a las autoridades invitadas, la última danza en presentarse son los sanjuanitos ellos son propios de Pastocalle; posteriormente se efectúa el juego más destacado de esta parroquia, el cual es denominado “juego del gallo”, más tarde sacerdotes, reina y autoridades acuden a abrir la plaza de toros y con ello dan inicio a la primera corrida de toros populares, en la noche todos los pobladores asisten a la misa en honor al patrono, a continuación se procede a la entrada de los fuegos pirotécnicos amenizado por la banda de pueblo que acompaña a los sacerdotes de inmediato se quema los chiguaguas próximo será el castillo que darán luz y color en esta noche de fiesta, se da por terminado el día con un baile general.

Último día de fiesta domingo en la mañana, algunas calles son cerradas pues se empezara con la carrera de bicicletas, posterior a la actividad deportiva se concentran sacerdotes, reina, autoridades, turistas, moradores y bailarines para iniciar el concurso de sanjuanitos conocido también como el baile de las cintas en el cual participan varios barrios, en la tarde se da paso a la segunda corrida de toros con la entrada de flores, confites y frutas, más tarde acuden a la misa de cierre de fiestas y en la cual se nombra a los nuevos sacerdotes, a continuación se lleva a cabo la procesión con el santo San Juan por las calles de la parroquia, en la noche se da por terminada las fiestas con el baile popular amenizado por una prestigiosa banda orquesta.

#### Personajes principales de la manifestación

Nombre	Descripción
Priostes	<p>Son los coordinadores de las actividades culturales y religiosas que se llevan a cabo en la festividad. No son elegidos ellos por voluntad propia, sobre todo por fe y devoción hacia el santo piden al párroco que se les nombre sacerdotes. La vestimenta que ellos utilizaban los días de fiesta era: las mujeres usaban chaupianaco, enagua y blusa de color blanco, fajín multicolor y sombrero todos estos artículos eran confeccionados con lana de borrego, solo las mujeres que eran de teneres utilizaban alpargatas que eran elaboradas de cabuya y las demás andaban descalzas, huashcas de color rojo, aretes de plata y chal (guatajina) de varios colores.</p> <p>Los hombres vestían pantalón y camisa blanca de liencillo, poncho rojo o negro y sombrero estos eran elaborados de lana de oveja, alpargatas de caucho o cabuya.</p> <p>El sacerdote mayor siempre lleva una insignia llamada “Guion”.</p>
Sanjuanitos	<p>Es una comparsa de bailarines realizada por adultos mayores hombres de diferentes barrios, puesto que ellos tienen una gran experiencia y habilidad para enseñar a las nuevas generaciones hombres y mujeres el baile y como dejen tejer y formar diferentes figuras. La tejida de la cinta va acorde a su baile y al son de la música van formando varias figuras geométricas, se termina el baile realizando honores especiales a su patrono y despidiendo por</p>



		completo las cintas que son de varios colores. Esta compasa es acompaña por los grandes así se denominada a los perros, lobos, osos, payaso y guaricha, estos disfrazados dirigen a los bailarines y organizan a la gente para que no se aglomeren.			
Personajes secundarios de la manifestación					
Grupos de danzas folklóricas, payasos, bandas de pueblo y guarichas.					
Estructura Organizativa					
Nombre / Organización		Tipo	Detalle de la estructura		
O1	Priostes	Devotos	Encabeza la fiesta, coordina los actos religiosos y culturales que rinden homenaje al Santo, todos los gastos que ocasione la fiesta va por cuenta de ellos.		
O2	Comité de fiestas	Asociación	Realizan junto con los priostes los preparativos del festejo.		
O3	GAD Parroquial	Asociación	Encargados de la elección y coronación de la reina, juegos deportivos, desfile cívico y de interculturalidad.		
<b>5. PORTADORES/ SOPORTES</b>					
Tipo		Nombre	Cargo, función o actividad	Localidad	
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La fiesta en honor a San Juan nace de los hacendados y es adoptada por la población conocimientos que importes los padres a los hijos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	El conocimiento de la importancia y el significado de la celebración, los personajes, vestimenta y actividades son transmitidos por narraciones que padres a hijos han contado.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
La importancia en el ámbito religioso es profundizar la fe y creencia, en lo social es la unión de las familias de los pobladores que por necesidades han salido de Pastocalle y se han radicado en otras ciudades, en lo cultural es recopilación de la cultura y tradición y en lo económico al ser muy concurrida la gente en esa fecha muchos moradores se ponen sus pequeñas ventas para tener ingresos económicos adicionales.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Se ha venido generando cambios notorios en la festividad cada año puesto que en tiempos anteriores era netamente una fiesta religiosa y con el pasar del tiempo se incorporó la celebración de la parroquialización con ella llego otras actividades, vestimenta, música y danzas que no son propias ni de la parroquia ni del Ecuador.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y Nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Toapanta Roberto		Parroquia Pastocalle	0988390059	Masculino	55
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					





Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Nombre
Usos sociales, rituales y actos festivos	Prácticas comunitarias tradicionales		Priostazgo
Artes del espectáculo	Música		Sanjuanitos y tonadas de banda.
Artes del espectáculo	Danza		
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía		Runaicho. Chicha de jora.
Tradiciones y expresiones orales	Leyendas	Leyendas asociadas a imágenes religiosas	Leyendas de los milagros de San Juan.
<b>9. ANEXOS</b>			
Textos	Fotografías	Vídeos	Audio
Entrevistado por: Estefanía Analuiza, Evelyn Gallardo.		Fecha de registro: 16-01-2019	
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza			

**Tabla 44.**

Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Pastocalle

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO PCG-05- 01-59-19- 0000025		
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga		
Parroquia: Pastocalle		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>				
				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
Nombre del plato: Runaicho		Nombres populares:		
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua: Español	Traducción:	
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input checked="" type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>			
Subámbito:		Detalle de subámbito:		
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual		
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>		<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>		
Según el presidente de la Parroquia de Pastocalle Roberto Toapanta y el comité de fiestas el runaicho consiste en un plato de barro en donde existe papas mote y una colada llamada mazamorra esta consiste en la mezcla de 7 granos entre estos: alverja, maíz, haba, frejol, etc., acompañados con un pedazo de queso o cuy. El manjar es compartido en las festividades importantes de la parroquia siempre servida con su bebida tradicional la chicha de Jora.		Las mujeres adultas de la parroquia Pastocalle elaboran este plato.		
<b>ÉPOCA DE CONSUMO</b>		Cotidiana	De lunes a domingo <input type="checkbox"/>	
		Festiva	Matrimonios, bautizos, etc. <input type="checkbox"/>	
		Estacional	Se produce en una de las estaciones del año <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>				
Ingredientes	Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido
Habas	Granos	Producción propia	X	
Maíz	Granos	Producción propia	X	
Morocho	Granos	Producción propia	X	
Arveja	Granos	Producción propia	X	

CONTINÚA





Lenteja	Granos	Producción propia	X		
Frejol	Granos	Producción propia	X		
Cebada	Cereal	Producción propia	X		
Papas	Tubérculo	Producción propia	X		
Cebolla blanca	Hortaliza	Producción propia	X		
Cuy asado	Animal	Producción propia	X		
Queso	Lácteo	Producción propia	X		
Sal	Otro	Compra		X	
Manteca de chanco	Grasa	Producción propia	X		
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso	
Pondos	X		Barro	Cocción de papas y colada.	
Batea	X		Madera	Colocación de harina.	
Batanes	X		Piedra	Moler granos.	
Cuchara mama	X		Madera	Mover la colada.	
Cazuela baja	X		Barro	Recipiente para servir el runaicho	
Cuchara de palo	X		Madera	Servir los alimentos.	
Técnicas Culinarias		Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input checked="" type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-soleado <input type="checkbox"/>	Fritura <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hojas <input type="checkbox"/>	Fermentado <input type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input checked="" type="checkbox"/>	Cocción-remojado-soleado <input type="checkbox"/>	Cocinado a vapor y a baño maría <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado-soleado <input type="checkbox"/>	Cocción-soleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>	
Preparación					
<p>Para elaborar el plato primero se debe obtener la harina de seis granos secos (habas, maíz, morocho, arveja, lenteja, frejol y cebada) con una semana de anticipación al día festivo, los granos son sometidos a varios procesos como remojo, secado, tostado, molido y cernido; al tener lista la harina se procede a realizar la preparación del plato.</p> <p>Primero se prepara el cuy, luego de sacrificar, sacar sus vísceras y lavarlo muy bien se lo adoba con: comino, sal, achote y chicha de jora, se deja reposar en el sol por 4 horas pasado ese tiempo se lo coloca en el asadero para asarlo.</p> <p>Segundo se prepara las papas, se las pela y se pone a cocinar con sal. Una vez cocinadas se las escurre y se las cubre bien para que no se enfríen.</p> <p>Tercero se prepara la colada, en una olla se coloca grasa ya sea aceite o manteca de cerdo depende el gusto a esta se le agrega la cebolla blanca picada en cuadritos pequeños y sal. En una cazuela con agua fría se agrega la harina de los granos secos se debe remover por 15 minutos aproximadamente hasta que la harina se diluya por completo, esta mezcla se debe incorporar al refrito de cebolla que realizamos anteriormente, mientras va cocinando la colada rectificamos la sal y si desea se agrega comino eso ya depende del gusto del comensal, se debe ir meciendo constantemente para que no se asiente o se queme.</p> <p>La presentación del plato va de la siguiente manera: en una cazuela baja primero se coloca las papas a estas se las baña con la colada de granos y a los extremos se pone una presa de cuy y un pedazo de queso tierno.</p>					
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación			
	Común	Este tipo de comida se encuentra en peligro de extinción puesto que se ha introducido a la parroquia varios platos apetitosos y fáciles de preparar.			
	Raro				
X	En peligro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Es conocido, preparado y consumido en escasas comunidades indígenas de la provincia Cotopaxi.			
X	Provincial				

	Regional			
	Nacional			
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
Procedencia del saber		Detalle de procedencia		
X	Padres-hijos	Las mujeres adultas indígenas narran la historia y valor cultural que tiene el plato desde la antigüedad.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de transmisión		
X	Padres-hijos	Las técnicas culinarias son transmitidas de forma oral de madres a hijas.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
Importancia para la comunidad				
Es un plato que identifica a los pobladores de la parroquia Pastocalle como personas trabajadoras que tienen grandes extensiones de terrenos productivos. A pesar de la gran importancia cultural que este platillo tiene los habitantes de esta localidad especialmente los jóvenes ya no los preparan ni los valoran.				
Cambios relevantes en la preparación				
X	Alta	En la actualidad es escasa la preparación de este plato, pues se ha reemplazado la colada de granos secos por la zarza de maní y el cuy por cerdo o res.		
	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Toapanta Roberto	Parroquia Pastocalle	0988390059	Masculino	55
<b>8. ANEXO</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				
En la recolección de los granos realizan un ritual anteriormente se hacía a la tierra con la conquista que sufrió el territorio se lo hace al Patrono San Juan para pedirle cosechas en abundancia.				
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.				
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza		Fecha de registro: 16-01-2019		

**Tabla 45.**

*Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Pastocalle*

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA				
		CÓDIGO		
		PCG-05-01-59-19-000026		
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga		
Parroquia: Pastocalle		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>				
				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
Nombre del plato: Chicha de Jora.		Nombres populares:		
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua:		Traducción:
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input checked="" type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>			
Subámbito:		Detalle de subámbito:		
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual		
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>			<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>	
<p>La chicha de jora tiene una procedencia histórica y ancestral una de las costumbres más antiguas de los indígenas es dejar una vasija con la chicha en la tumba de un familiar fallecido acompañado también de sus bienes más queridos como joyas, animales, ropa, etc., con el objetivo que la disfrute en su viaje hacia el más allá. También se solía ofrecerla como pago a la Pachamama para tener abundante cosecha, fertilidad de la tierra, productos de calidad para el pueblo inca.</p> <p>La chicha de jora fue la bebida preferida de la nobleza Inca, quienes la llegaron a considerar como un nexo entre la naturaleza (sallqa), la comunidad humana (runas) y la comunidad de los padres creadores (wacas o deidades).</p>			<p>Los procesos para extraer la harina de jora lo realizan los hombres del hogar, la cocción y servicio de la bebida es deber de las mujeres.</p>	
<b>ÉPOCA DE CONSUMO</b>		Cotidiana	De lunes a domingo <input type="checkbox"/>	
		Festiva	Matrimonios, bautizos, etc. <input type="checkbox"/>	
		Estacional	Se produce en una de las estaciones del año <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>				
Ingredientes	Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido
Panela o dulce Harina de Jora	Endulzante Harina	Compra Producción propia	X	X

CONTINÚA 

Clavo de olor	Especia	Compra		X
Canela	Especia	Compra		X
Pimienta dulce	Especia	Compra		X
Anís	Especia	Compra		X
Hierva luisa	Planta	Producción propia	X	
Cedrón	Planta	Producción propia	X	
Agua	Otro	Producción propia	X	
Jugo de guayaba	Fruta	Compra		X
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso
Olla grande		X	Metal	Cocción de chicha
Tinaja	X		Barro	Fermentación de chicha.
Cedazo	X		Madera/Crin de Caballo.	Colar diferentes productos.
Cucharon	X		Madera	Mecer el líquido.
Mate	X		Corteza de calabaza.	Contenedor de bebida.
Técnicas Culinarias	Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-asoleado <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input checked="" type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado-asoleado <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado-asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-asoleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>
Preparación				
<p>Al tener el maíz germinado se procede a secar, remojar, moler y cernir; para obtener la famosa “harina de jora”, los hombres adultos de la parroquia realizan estas actividades puesto que ellos tiene el conocimiento necesario para reconocer el maíz germinado y los procesos por los cuales debe pasar. Para la elaboración de la chicha de jora primero se pone a cocinar en abundante agua la harina de jora al hervir por cuatro horas esta se incorpora las especias y plantas aromáticas que ayudaran a obtener un mejor sabor, una vez aliñada la chicha esta se deja cocinar por 4 horas más, no hay que olvidarse de mecer esta preparación pues la harina se puede espesar y coquearse, al terminar la cocción se saca del fuego para que se enfríe y poder cernir en una tinaja. Al siguiente día se destapa se realiza movimientos breves y se le añade panela y el jugo de guayaba, a la tinaja se cubre con un mantel negro esto ayudara a que se aligere la fermentación. Se deja reposar la chicha dos días y está lista para servirse como una bebida refrescante, si el tiempo de fermentación sobrepasa los 8 días esta se convierte en una bebida alcohólica de maíz.</p>				
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación		
X	Común	El consumo de la chicha en la antigüedad era parte de su alimentación diaria, en la actualidad solo se consume en las festividades y mingas.		
	Raro			
	En peligro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	La chicha de jora es preparada y consumida en varias comunidades indígenas de la serranía ecuatoriana.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
Procedencia del saber		Detalle de procedencia		
X	Padres-hijos	La preparación ha pasado por varias generaciones de mujeres indígenas.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			



	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de transmisión		
X	Padres-hijos	La receta y elaboración de la bebida se transmite de forma oral y escrita de madres a hijas.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
Importancia para la comunidad				
Es una bebida antigua con un gran valor cultural y es por esta razón que se utiliza para brindar en el tiempo de siembra y cosecha para agradecer a la tierra y al patrono San Juan.				
Cambios relevantes en la preparación				
	Alta	Con el transcurso del tiempo se ha realizado varios cambios en la preparación, uno de ellos es que las mujeres mayores de la parroquia ya no mastican el maíz para ayudar a espesar y fermentar la chicha, lo que hacen es incorporar frutas asidas como la guayaba o la maracuyá.		
X	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Toapanta Roberto	Parroquia Pastocalle	0988390059	Masculino	55
<b>8. ANEXO</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				
En la actualidad la chicha es reemplazada por gaseosas y cerveza.				
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.				
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza		Fecha de registro: 16-01-2019		

## **Análisis**

Por medio de la investigación se recabo información acerca de la festividad, comida, bebida ritual y se puede mencionar que la fiesta religiosa principal de la parroquia Pastocalle, es en honor al patrono San Juan Bautista, que se celebra el 24 de junio de todos los años, la organización de esta fiesta está a cargo de los sacerdotes que son fieles devotos que veneran a su patrono por los favores recibidos, comité de fiestas y autoridades parroquiales. En este festejo se considera personajes principales a los sacerdotes y Sanjuanitos. También existen personajes secundarios como grupos de danzas folklóricas, payasos, bandas de pueblo, entre otros, quienes participan en el desfile cultural que se organiza la última semana de fiesta y representan a cada barrio.

Es de gran importancia mencionar que la parroquia posee otras celebraciones religiosas como la semana santa y festejos a los diferentes santos y vírgenes de los barrios que pertenecen a la parroquia Pastocalle.

Toda festividad se complementa con el servicio de gastronomía, en este caso la festividad religiosa es acompañada de su comida y bebida ritual, las mismas que son elaboradas en agradecimiento al patrono San Juan Bautista por los milagros recibidos todos los años, los alimentos y bebida son servidos a los sacerdotes, familiares, comparsas, bandas de músicos y turistas.

La comida ritual representativa de esta festividad es el runaicho, ofrenda que es cocinada por las mujeres adultas de la parroquia y servida después del desfile cultural a todos los



presentes, en la actualidad se preparan diferentes platos como caldo de pata, tortillas de papas con hornado, caldo de gallina colorada, etc., que no llevan consigo una ritualidad pero son propios de la localidad. La chicha de jora es considerada como bebida ritual más antigua y que a pesar de la incorporación de varios ingredientes y técnicas culinarias empleadas en su cocción no ha perdido su interés, esta bebida otorga varios beneficios al cuerpo humano aparte de ser una bebida refrescante. En esta celebración los sacerdotes y demás organizadores brindan a propios y extraños bebidas alcohólicas como mistelas y preparados.

#### 3.2.14. Parroquia Tanicuchí

Está a 2981 metros sobre el nivel del mar, tiene una población de 8293 habitantes, la mayor parte está dedicada a la agricultura y a la ganadería. Son productivos los sectores de Lasso, Río Blanco, Veracruz, Santa Ana, Pachosala, Pucará, Goteras, La Floresta, Sandoval. (Rivera, 1986, pág. 47)

(Fabara, 2001, pág. 83) Determina que la parroquia limita:

Por el norte: Pastocalle


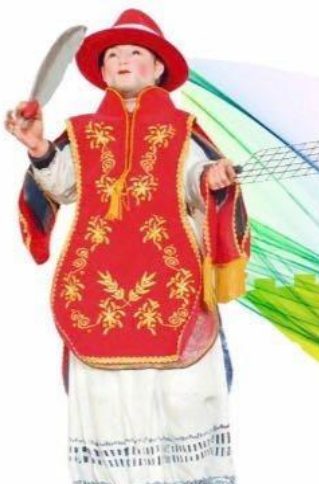

Al sur: Guaytacama

Por el este: Mulaló

Por el oeste: Toacaso

**Tabla 46.**

*Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Tanicuchí*

		UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS		CÓDIGO	
				IM-05-01-61-19-0000014	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
Provincia: Cotopaxi			Cantón: Latacunga		
Parroquia: Tanicuchí		<input type="checkbox"/> Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>					
					
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Fiesta en honor al patrono San Lorenzo de Tanicuchí		D1	Festividades del 10 de agosto		
		D2			
Grupo Social		Otra (s) denominación (es)			
Mestizo/ Indígena		L1			
		L2			
Subámbito		Fiestas			
Detalle del Subámbito		Fiestas o conmemoraciones religiosas			
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
Origen					
<p>En la época colonial, la parroquia fue fundada como doctrina cristiana por frailes españoles, el 10 de agosto de 1520 con el nombre de San Lorenzo de Tanicuchí, en tal virtud nace la festividad en honor al patrono San Lorenzo. San Lorenzo fue un religioso romano que nació en Huesca el 10 de agosto de 225, considerado uno de los siete diáconos de Roma, ciudad en donde fue martirizado y posteriormente nombrado santo.</p> <p>Los moradores de la parroquia cuentan que en aquellos tiempos los hacendados de apellidos Plaza y Lasso dueños de grandes extensiones de tierra y ganaderías, acostumbraban a reunirse en días cercanos al 10 de agosto para planificar la festividad en honor al patrono San Lorenzo, organizaban corridas de toros, bailes con bandas de pueblo y juegos pirotécnicos.</p>					
Fecha o Período		Detalle de la periodicidad			
X	Anual	10 de agosto			
	Continua				

CONTINÚA 

	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Es una fiesta con sentido religiosa venerada por devotos propios de la parroquia, incluyendo a personas que han migrado a diferentes provincias por trabajo o estudios.
X	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	
Descripción de la manifestación		
<p>Las festividades de San Lorenzo de Tanicuchí, tienen una duración aproximadamente de tres semanas previas al 10 de agosto y principalmente se celebra por tres razones; en honor al Patrono San Lorenzo, la parroquialización y porque su fundación cae en una fecha cívica como es el 10 de agosto. Dentro de los organizadores de la festividad está el GAD de la parroquia, el comité de fiestas y un prioste principal.</p> <p>Los preparativos de la fiesta comienzan con un año de anticipación, el comité de fiestas son los encargados de la elaboración de un programa de fiestas en donde constan todas las actividades que se van a realizar en las tres semanas de festividades, además convocan a los diferentes barrios y comunidades de Tanicuchí para la organización de la fiesta.</p> <p>El prioste principal debe ser una persona nacida en la parroquia, quien por la fe y devoción al Patrono San Lorenzo pide el priostazgo al síndico de la imagen del santo. Al transcurrir el año el prioste se aprovisiona de alimentos y animales que le van a servir para la preparación de la comida para las comparsas, bandas de músicos y familia que le acompañarán.</p> <p>Uno de los actos de estas festividades es la elección de la reina de Tanicuchí, corridas de toros populares y de muerte actos que se realizan en la Monumental Plaza de San Lorenzo.</p> <p>La corrida de toros de pueblo o “corrida de las colchas” es organizada por los hacendados de la zona y la corrida de los “toros de muerte” involucra la contratación de toreros profesionales y toros de lidia.</p> <p>La tercera semana se realiza el desfile de confraternidad con la participación del comité de fiestas, el GAD de la parroquia y el prioste principal en compañía de los barrios y comunidades de Tanicuchí, en la noche las vísperas son acompañadas de bandas de pueblo, voladores, juegos pirotécnicos, etc. El domingo se celebra la misa en honor al Patrono San Lorenzo y posterior a este acto desfilan comparsas, bandas de pueblo, yumbos, chinás y caporales.</p>		
Personajes principales de la manifestación		
Nombre	Descripción	
Prioste	El prioste es la persona que preside la fiesta, para obtener este nombramiento se debe anotar ante el síndico es decir el dueño de la imagen del Patrono San Lorenzo, por lo menos con siete años de anticipación, es importante que el prioste cuente con los medios económicos posibles para que pueda realizar la fiesta ya que debe ocuparse de la comida y bebida de las comparsas, yumbos, caporales, chinás, bandas de pueblo y familiares que le acompañaran el día de la fiesta.	
Los Caporales	Son bailarines vestidos con camisa y pantalón blanco de algodón, poncho de lana de color rojo, sombrero negro y un azadón pequeño adornado con cintas de colores.	
Las chinás	Son mujeres bailarinas vestidas con anacos de colores, adornados con lentejuelas, una blusa blanca bordada, una capa pequeña del mismo color del anaco y en sus manos lleva un pañuelo de color blanco.	
Los Yumbos	Los yumbos son personajes antiguos del folklore indígena, recogen bailes y cantos tribales, yumbo en quichua quiere decir bailarín o danzante, la vestimenta de las mujeres consta de anaco, enagua, blusa blanca, capa y un pañuelo y de los hombres pantalón, capa, camisa y una gorra adornadas con lentejuelas y en sus manos llevan un pañuelo o una lanza de chonta.	
Personajes secundarios de la manifestación		
El comité de fiestas conformado por los barrios y comunidades de la parroquia, los personajes de la Mama Negra, grupos de danza y bandas de pueblo.		

Estructura Organizativa					
Nombre / Organización		Tipo	Detalle de la estructura		
O1	Héctor Yánez (Presidente GAD parroquial Tanicuchi)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.		
O2	Héctor Lema (Vicepresidente GAD parroquial Tanicuchi)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.		
O3	Laura Changoluisa (Primer vocal GAD parroquial Tanicuchi)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.		
O4	Javier Páez (Segundo vocal GAD parroquial Tanicuchi)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.		
O5	Augusto Bustillos (Tercer vocal GAD parroquial Tanicuchi)	Comité de fiestas	Encargados de los preparativos de la fiesta.		
5. PORTADORES/ SOPORTES					
Tipo		Nombre	Cargo, función o actividad	Localidad	
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La celebración en honor al Patrono San Lorenzo, es una tradición de alrededor de 400 años desde la fundación de la parroquia el 10 de agosto 1520, las familias han pasado de generación en generación esta celebración y es uno de los acontecimientos de fe y religión más significativos en el año.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La fiesta de San Lorenzo ha generado ese espíritu de fe y tradición en las familias que comparten el gusto por el baile y por la música, es así que las chinas y los caporales son interpretados por padres e hijas formando comparsas solo de familias.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La importancia de esta festividad es rendir un homenaje al Patrono San Lorenzo por la fe y devoción que los habitantes de la parroquia de Tanicuchí le tienen a la imagen, de la misma manera esta festividad ayuda a la recuperación de tradiciones, numero culturales y ayuda a impulsar el desarrollo del turismo y la economía de las familias del sector.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Las festividades de San Lorenzo de Tanicuchí han ido evolucionando con el tiempo y con esto las tradiciones propias como las comparsas del lugar como la yumbada, las chinas y los caporales han ido desapareciendo con el pasar del tiempo.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Bustillos Venegas Augusto Efraín		Tanicuchí	0984533203	Masculino	56
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					

Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/Nombre
Usos sociales, rituales y actos festivos	Prácticas comunitarias tradicionales		Priostazgo
Artes del espectáculo	Música		Sanjuanitos, albazos, yaraví.
Artes del espectáculo	Danza		La yumbada, chinas y caporales.
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía		Runaicho, chicha de jora.
Tradiciones y expresiones orales	Leyendas	Leyendas asociadas a imágenes religiosas	Leyendas sobre la imagen de San Lorenzo.
<b>9. ANEXOS</b>			
Textos	Fotografías	Vídeos	Audio
Entrevistado por: Estefanía Analuiza, Evelyn Gallardo.		Fecha de inventario: 22-01-2019	
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza			

**Tabla 47.**

*Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Tanicuchí*

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO PCG-05-01- 61-19- 000027		
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga		
Parroquia: Tanicuchí		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>				
				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
Nombre del plato: Runauchu		Nombres populares:		
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua:	Traducción:	
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input checked="" type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cuyayo <input type="checkbox"/>			
Subámbito:		Detalle de subámbito:		
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual		
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>		<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>		
<p>El Runauchu proviene del kichwa “runa” que significa ser humano y “uchu” aji. Es una colada o sopa tradicional de la provincia de Cotopaxi, aunque también se prepara en Pichincha, por la cercanía y similitud cultural y gastronómica.</p> <p>Esta colada o sopa en la parroquia de Tanicuchí se prepara a base de harina de haba, papas, servido con cuy asado.</p> <p>Es la principal comida que se sirve en el día de fiesta en los barrios y comunidades de Tanicuchí.</p>		<p>El runauchu es de distinción familiar, pues es una tradición que se va pasando de generación en generación, esta sopa tradicional mantiene su esencia y preparación intacta, por lo que aún es servida en los barrios y comunidades de la parroquia Tanicuchí.</p>		
<b>ÉPOCA DE CONSUMO</b>		Cotidiana	De lunes a domingo	<input type="checkbox"/>
		Festiva	Matrimonios, bautizos, etc.	<input checked="" type="checkbox"/>
		Estacional	Se produce en una de las estaciones del año	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>				
Ingredientes	Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido
Cuy	Animal	Producción propia	X	
Manteca de cerdo	Grasa animal	Compra	X	
Harina de haba	Harina	Compra	X	

CONTINÚA 

Papas	Tubérculo	Producción propia	X	
Cebolla blanca	Verdura	Compra		X
Ajo	Verdura	Compra		X
Comino	Aliño	Compra		X
Sal	Otro	Compra		X
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso
Olla	X		Barro	Cocción de legumbres
Espumadera		X	Metal	Mover legumbres
Parrilla	X		Metal	Para asar el cuy
Palos para asar el cuy	X		Madera	Para girar el cuy
Paila	X		Metal	Para el refrito de la colada de haba
Plato de barro	X		Barro	Vajilla
Cuchara de palo	X		Madera	Vajilla
Técnicas Culinarias	Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input checked="" type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-asoleado <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado-soleado <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado-soleado <input type="checkbox"/>	Cocción-soleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>
Preparación				
<p>Cuy Asado: Se aliña el cuy con comino, ajo y sal, se deja reposar y se coloca en un palo desde la cabeza hasta las patas y se asa en una parrilla al carbón.</p> <p>Papas: Se procede a pelar las papas y a cocinarlas en una olla con agua, sal y cebolla blanca.</p> <p>Colada de haba: Se realiza un refrito de cebolla blanca, ajo, manteca de cerdo y comino, en otro recipiente se disuelve la harina de haba en agua tibia hasta conseguir una colada, después se incorpora esta mezcla al refrito, y se mezcla hasta obtener la consistencia de la colada.</p> <p>Después se emplata de la siguiente manera: primero las papas cocinadas, luego se baña con la colada de haba y encima se coloca el cuy.</p>				
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación		
	Común	Actualmente el runaicho, es muy poco reconocido en el ámbito festivo religioso, no obstante se mantiene la tradición de servirlo en festividades de familia en las comunidades de Tanicuchí.		
	Raro			
X	En peligro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	El runaicho es propio de la provincia de Cotopaxi y dentro de algunas festividades es el plato principal, sin embargo se extiende a las provincias más cercanas como es Pichincha por poseer similitudes en las tradiciones y la gastronomía típica.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
Procedencia del saber		Detalle de procedencia		
X	Padres-hijos	El origen de este plato sin duda remonta a la época prehispánica en donde predominaba los ingredientes como la haba, las papas y principalmente el cuy, de tal manera es una herencia familiar la que los padres dejaron como legado a sus hijos.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber		Detalles de transmisión			
X	Padres-hijos	El runaicho es considerado uno de los platos más antiguos y que se preparaban con frecuencia para las festividades, de tal manera los padres transmitieron a sus hijos las recetas con las que preparaban la colada de haba, las papas y el cuy asado, haciendo de esto una tradición familiar.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
Es importante porque los habitantes de la parroquia de Tanicuchí, en particular de las comunidades siguen preservando la tradición de la elaboración del runaicho como un plato propio de esta parroquia, y a pesar del paso del tiempo no se ha olvidado o reemplazado por otro similar.					
Cambios relevantes en la preparación					
	Alta	Actualmente se sigue conservando su preparación, especialmente en lugares como las comunidades de la parroquia quienes son las que aún mantienen la tradición de preparar el runaicho como plato principal de una festividad.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Bustillos Venegas Augusto Efraín		Tanicuchí	0984533203	Masculino	56
<b>8. ANEXO</b>					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.					
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza			Fecha de registro: 22-01-2019		



**Tabla 48.**

*Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Tanicuchí*

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO
		PCG-05-01-61-19-0000028
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: Tanicuchí	Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>		
		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
Nombre del plato: Chicha de Jora		Nombres populares:
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua: Traducción:
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input checked="" type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Subámbito:		Detalle de subámbito:
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>		<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>
<p>La chicha de jora es considera la cerveza de los indígenas y de sus antepasados quienes la servían en fiestas, celebraciones, rituales, en donde dependiendo de su grado de fermentación, embriagaba. La chicha siempre ha sido parte de las festividades en honor a San Lorenzo de Tanicuchí, desde que los hacendados Plaza y Lasso instauraron las fiestas en esta parroquia, los antiguos la preparaban con las cosechas propias de las tierra de Tanicuchí, se decía que su elaboración en la paila de bronce y los barriles le daba un sabor peculiar a esta bebida ancestral.</p>		<p>La chicha de jora es de distinción familiar, pues es una tradición que se va pasando de generación en generación, esta bebida tradicional mantiene su esencia y preparación intacta, por lo que aún es servida en los barrios y comunidades de la parroquia Tanicuchí.</p>
<b>ÉPOCA DE CONSUMO</b>	Cotidiana	De lunes a domingo <input type="checkbox"/>
	Festiva	Matrimonios, bautizos, etc. <input checked="" type="checkbox"/>
	Estacional	Se produce en una de las estaciones del año <input checked="" type="checkbox"/>
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>		

CONTINÚA



Ingredientes		Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido
Agua	Agua	Compra			
Maíz colorado (jora)	Grano	Producción propia	X		
Panela	Azúcar	Compra	X		
Hoja de naranja	Hierba aromática	Compra	X		
Hoja de arrayán	Hierba aromática	Compra	X		
Cedrón	Hierba aromática	Compra	X		
Hierba luisa	Hierba aromática	Compra	X		
Clavo de olor	Especie	Compra			X
Canela	Especie	Compra			X
Ishpingo	Especie		X		
Naranjilla	Fruta		X		
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso	
Barril	X		Madera/metal	Fermentación	
Piedra de moler	X		Piedra	Moler la jora	
Paila de bronce		X	Metal	Cocción de la chicha	
Cedazo	X		Otro	Cernir la chicha	
Cuchara de palo	X		Madera	Mecer la mezcla	
Técnicas Culinarias		Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-asoleado <input type="checkbox"/>	Fritura <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input checked="" type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado-soleado <input type="checkbox"/>	Cocinado a vapor y a baño maría <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado-soleado <input type="checkbox"/>	Cocción-soleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>	
Preparación					
<p>En la tarde se debe remojar la jora de maíz, al día siguiente se coloca esta mezcla al fuego en una paila de bronce, se agrega el cedrón, la hierba luisa, la hoja de naranja y la hoja de arrayán como hierbas aromáticas, clavo de olor, canela e ishpingo y el jugo de la naranjilla, esta cocción debe durar al menos 90 minutos, para cernir y colocar esta bebida en el barril para su maduración, es esencial mantener tapado el barril en un ambiente abrigado por dos días. Antes de ser servida se agrega la panela diluida y se mezcla hasta obtener la consistencia que se desea. Por el tiempo de fermentación esta chicha poseerá un nivel medio de acidez y grado alcohólico.</p>					
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación			
X	Común	La chicha de jora mantiene la tradición de servirlo en festividades de familia en las comunidades de Tanicuchí como también en las festividades religiosas de la parroquia.			
	Raro				
	En peligro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El alcance de la chicha de jora es nacional, porque es preparada en las diferentes provincias de la serranía ecuatoriana.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	El origen de esta bebida sin duda remonta a la época prehispánica en donde predominaba el maíz y sus diferentes formas de preparación de tal manera es una herencia familiar la que los padres dejaron como legado a sus hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de transmisión			

X	Padres-hijos	La chicha de jora es considerada una bebida ancestral y que se preparaban con frecuencia para las festividades, de tal manera los padres transmitieron a sus hijos las recetas con las que preparaban desde la jora hasta su fermentación, haciendo de esto una tradición familiar.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
Es importante para los habitantes de Tanicuchí porque es una tradición que conservan a pesar del paso de los años, son recetas que las abuelas aprendieron de sus madres y de la misma manera ellas la transmitieron, además esta bebida representa un legado cultural que identifica las raíces de los pobladores de esta parroquia.					
Cambios relevantes en la preparación					
	Alta	Actualmente se sigue conservando su preparación, especialmente en lugares como las comunidades de la parroquia quienes son las que aún mantienen la tradición de preparar el rla chicha de jora desde la molienda del grano hasta su fermentación.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Bustillos Venegas Augusto Efraín		Tanicuchí	0984533203	Masculino	56
<b>8. ANEXO</b>					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
Entrevistado por: Estefania Analuiza, Evelyn Gallardo.					
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluisa			Fecha de registro: 22-01-2019		

## **Análisis**

Mediante la recolección de la información acerca de la festividad, comida y bebida ritual se puede determinar que la fiesta religiosa principal de la parroquia Tanicuchí es en honor al Patrono San Lorenzo, que se celebra el 10 de agosto de todos los años, en esta festividad intervienen los priostes, caporales chinas y yumbos quienes son considerados como personajes principales, los priostes se encargan de la organización y financiamiento de la festividad y los caporales, chinas y yumbos son personajes que danzan en honor a San Lorenzo durante todo el desfile. Además existen personajes secundarios quienes participan en las diferentes actividades culturales y pregón de fiestas como el comité de fiestas conformado por los barrios y comunidades de la parroquia, los personajes de la Mama Negra, grupos de danza y bandas de pueblo. También es preciso mencionar que la localidad posee otras festividades religiosas como la semana santa, fiestas de parroquialización y festejos a los diferentes santos y patronos de los barrios y comunidades.

Como en cada festejo no puede faltar la gastronomía tradicional, en este caso la festividad religiosa viene acompañada de su comida y bebida ritual, las mismas que son preparadas en agradecimiento a San Lorenzo de Tanicuchí por los milagros concedidos y son servidos a los familiares de los priostes, grupos de danzas, bandas de pueblo y visitantes. La comida ritual representativa de esta festividad es el runaicho, sin embargo existen otros platillos que no llevan consigo una ritualidad pero son propios de la zona como las papas con cuy y el hornado, asimismo la chicha de jora es considerada como bebida ritual desde la época incaica y la bebida alcohólica que se brinda en la fiesta es el canelazo, naranjillazo y preparados.




### 3.2.15. Parroquia Toacaso

Según Federico González Suárez, Toacaso, proviene del idioma tsáchila: Toa que significa Tierra y Catzo que quiere decir dormir; entonces Toacaso significa “La tierra para dormir, la tierra para descansar, la tierra para soñar”. (Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Toacaso, 2014)

Toacaso fue elevada a parroquia el 22 de septiembre de 1852, se encuentra cerca a los Illinizas y limita al Norte con la Provincia de Pichincha; al Sur con la parroquia Guaytacama y el cantón Saquisilí; al Este con las parroquias Pastocalle y Tanicuchi; al Oeste con Isinliví y Sigchos. Esta parroquia está llena de tradiciones, leyendas y costumbres que remonta al preincario. Era conocida esta localidad por la confección de paños, ponchos y macanas. (Rivera, 1986, pág. 48)

**Tabla 49.**

*Ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos de la parroquia Toacaso*

	UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS		<b>CÓDIGO</b> IM-O5-01-62-19- 0000015
	<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: Toacaso	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
 <p><i>San Antonio De Padua</i></p> <p><i>Santo Patrono De Toacaso</i></p>			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
Fiestas Patronales en honor a San Antonio de Padua.	D1		
	D2		
Grupo Social	Otra (s) denominación (es)		
Mestizo/ Indígena	L1		
	L2		
Subámbito	Fiestas		
Detalle del Subámbito	Fiestas o conmemoraciones religiosas		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>			
Origen			
<p>Desde que el Imperio Inca fue conquistado los españoles tenían por costumbre entregar un santo al pueblo para así imponer su religión a la tribu Toacasos les designan el Santo San Antonio de Padua. Marcelo Quishpe narra que el pueblo de toacasos debió trasladarse desde Chizaló hacia el valle en el que se asienta actualmente Toacaso, puesto que la población había crecido y no satisfacía la producción de las tierras de Chizaló. Al transcurso del recorrido tuvieron muchos percances como ataques de animales salvajes, la población y animales; por lo que optaron a diezmar, deciden buscar un lugar seguro y se asentaron en lo que actualmente es Pilacumbi. Construyeron sus chozas y la capilla para San Antonio. Cierta día San Antonio desaparece de su capilla y es investigado severamente con castigos a sus habitantes, dándoles un plazo mínimo para que encuentren. Así dieron la orden sus caciques, tras varios días de intensa búsqueda, localizan a su santo en el estadio actual de la parroquia,</p>			

CONTINÚA 

<p>en ese entonces cubierto de una extensa vegetación de árboles nativos, pajonales y el mortiño. Muy contentos trataron de llevar a su santo, pero como arte de magia, se volvió sumamente pesado, comunican de lo acontecido a sus jefes, quiénes consultan a los ancianos para que digan que es lo que sucede. Estos al día siguiente, dicen haber tenido una revelación que San Antonio le gusta este lugar. Con esto sus jefes ordenan que las chozas y la capilla sean construidas en el actual lugar de la parroquia. Las festividades en honor al patrono se llevan a cabo el 13 de junio de todos los años, en esa fecha se conmemora el día de su fallecimiento a nivel nacional e internacional pues es conocido como “el Santo de todo el mundo”, es considerado patrón de los pobres, viajeros, albañiles, panaderos y papeleros por los milagros que realizo.</p>		
Fecha o Período		Detalle de la periodicidad
X	Anual	13 de junio de cada año.
	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Acto religioso, social y cultural que se realiza en honor a San Antonio de Padua santo patrono de la parroquia y también se festeja los años de parroquialización de Toacaso.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	
Descripción de la manifestación		
<p>El 13 de junio de cada año los pobladores de la parroquia de Toacaso dan gracias a su patrono por los favores y bendiciones recibidas mediante una festividad llena de actividades culturales, sociales y deportivas que son planificadas con un año de anticipación por los priostes, sacerdote, autoridades parroquiales y comité de fiestas. En esta fiesta religiosa participan barrios, comunidades y asociaciones que conforman la parroquia, a continuación se detalla el desarrollo de esta conmemoración:</p> <p>La primera actividad que se lleva a cabo con la ayuda de priostes y sacerdote son las novenas que son realizadas por los barrios más aledaños, pues deben llevar cargando al Santo en sus hombros de un barrio a otro todas las tardes en medio de oraciones y cánticos religiosos.</p> <p>Una semana antes que empiecen las festividades</p> <p>Vienes por la tarde se organiza un pregón en el cual participan unidades educativas con bailes tradicionales del Ecuador y en la noche el sacerdote celebra una misa de novena en el barrio que se encuentre el patrono.</p> <p>Sábado en la mañana se recibe a la banda de músicos y a las autoridades invitadas para dar inicio al paseo del chagra por las calles principales de la parroquia posterior a ellos se ejecutara en la tarde la primera corrida de todos populares, la noche se viste de gala pues se realizará la coronación y exaltación de la reina, todas las actividades mencionadas anteriormente son organizadas por el GAD parroquial y comité de fiestas.</p> <p>Domingo este día es lleno de alegría, música, bailes y coloridos, pues en la mañana se desarrolla el desfile de la producción, también conocido como “Java Ñusta”, en este evento participan barrios, comunidades y organizaciones con sus candidatas y carros alegóricos adornados por plantas y productos que se dan en la localidad, al terminar el desfile se elige a la Ñusta bonita, este acto fue implementado los últimos años con la finalidad de rescatar y precautelar la cultura Toacasense. En la tarde la Ñusta bonita que fue electa abre la plazoleta para la segunda corrida de toros y se culmina con el baile popular animado por una banda orquesta donada por entidades privadas.</p> <p>Semana de fiesta:</p> <p>De lunes a viernes en las mañanas se tiene la tradición de repartir canelas a todos los pobladores que pasen por el parque central y soltar voladores, en las tardes debe acudir a las misas del novenario.</p> <p>Viernes de vísperas, en la mañana las autoridades parroquiales embanderan las calles de la parroquia, mientras que los priostes reciben a la banda de pueblo que los acompañara en los días de fiesta, al medio día las unidades educativas, autoridades civiles y eclesíástica se preparan para el desfile cívico militar, en la tarde los moradores tienen que asistir al barrio en el que se encuentre el Santo para trasladarlo a la capilla de la parroquia puesto que allí el párroco celebrará la misa de vísperas, luego en medio de una tonada de banda se procede a la entrada y quema de las tortas (juegos pirotécnicos) que iluminan el cielo de esta localidad, se da por terminado este día con un baile general.</p> <p>Sábado, en este día por la mañana se desarrolla ferias artesanales, gastronómicas y de salud para que la colectividad y extranjeros se informen sobre la elaboración de artesanías, comidas típicas y medicina ancestral.</p>		





<p>Al medio día se lleva a cabo la santa misa en honor a San Antonio de Padua. En la tarde la reina saliente junto con sus familiares y una banda de pueblo abren la plaza de toros para dar apertura a la tercera gran corrida, también es encargada de la entrada de frutas y dulces. En la noche el cielo de la parroquia se ilumina de varios colores pues los priostes queman el catillo (fuego pirotécnico) por devoción y agradecimiento a su patrono, luego se da paso al gran baile general en dos calles principales de la parroquia se encuentran tarimas y en cada una de ellas una banda orquesta que pondrán a bailar toda la noche a los visitantes.</p> <p>Domingo, a las 9h00 de la mañana el párroco de la parroquia celebra la misa en acción de gracia y se procede a la procesión por las calles de la parroquia con el Santo patrono. Al medio día se da inicio al desfile de confraternidad en este acto cultural participan barrios, comunidades, organizaciones, entidades públicas y privadas, clubs deportivos, entre otros; con danzas, disfrazados, bandas de pueblo, reinas y carros alegóricos, los priostes dan gracias a los participantes con un refrigerio. Por la tarde se realiza la cuarta corrida de toros populares y en la noche para el cierre de fiestas se contrata una banda orquesta que hace bailar a propios y extraños.</p> <p>Cabe recalcar que los priostes son encargados de alimentar todos los días de fiesta a las bandas, familiares, amigos moradores, párroco y comparsas que los acompañen.</p>				
Personajes principales de la manifestación				
Nombre		Descripción		
Priostes		Personajes que se encargan de todos los preparativos y gastos de la fiesta, son elegidos por el comité de fiestas de la parroquia, todas las actividades que desarrollan lo hacen por fe, devoción y agradecimiento a San Antonio de Padua. En el desfile cívico y de confraternidad llevan un guion que los identifica como responsables y dueños de la celebración visten pantalón de tela negro camisa blanca, poncho multicolor y sombrero en el cual va colocado una cinta de color vistoso.		
Personajes secundarios de la manifestación				
Danzas folklóricas, guarichas, vacas locas, payasos y bandas de pueblo.				
Estructura Organizativa				
Nombre / Organización		Tipo	Detalle de la estructura	
01	Párroco	Sacerdote	Coordina las novenas, celebra misas y anuncia el evangelio los días de fiesta.	
02	Priostes	Devotos	Responsables del desarrollo de la festividad y de los gastos que esta acarrea.	
03	Comité de fiestas	Asociación	Encomendados de las diligencias que los priostes les otorgan.	
04	GAD Parroquial	Asociación	Encargados del desfile de la producción, cívico militar, confraternidad, coronación de la reina y corridas de toros.	
<b>5. PORTADORES/ SOPORTES</b>				
Tipo		Nombre	Cargo, función o actividad	Localidad
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	Las generaciones actuales tienen conocimiento de esta festividad antigua y de su trayectoria porque los padres les contaron a sus hijos y de esta manera se va difundiendo con fuerza.		
	Maestro-Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos			
	Maestro-Aprendiz			



	Centro de capacitación	Tanto la religión católica como las actividades culturales se van transmitiendo de padres a hijos por medio de narraciones con el motivo de salvaguardar sus creencias y tradiciones.			
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
Los pobladores conmemoran el pasado histórico que se celebra en la fiesta religiosas por lo que prevalece para futuras generaciones y de esta manera se fortalece la fe y la creencia del pueblo, además dinamiza la economía de los moradores de la parroquia, ya que en los días de fiesta ellos pueden proveer de alimentación, alojamiento traslado y otros servicios que satisfagan las necesidades de los visitantes foráneos que visitan la parroquia.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Con el pasar de los años las fiestas patronales en honor a San Antonio de Padua han sufrido diversos cambios en actos sociales por ejemplo en la actualidad ya no se realiza el desfile cívico y militar pero se ha incrementado el desfile de “Java Ñusta” que representa la producción que se da en la parroquia, este cambio es favorable para la identidad toacasense.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y Nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Tapia Patricio		Parroquia Toacaso	0983957084	Masculino	61
Chilla Jenny		Parroquia Toacaso	0987656388	Femenino	53
Pincha Gualberto		Parroquia Toacaso	0984677369	Masculino	60
Herrera Myriam		Parroquia Toacaso	0968603240	Femenino	50
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
Ámbito		Subámbito	Detalle del subámbito	Nombre	
Usos sociales, rituales y actos festivos		Prácticas comunitarias tradicionales		Priostazgo	
Artes del espectáculo		Música		Albazos, sanguanitos, yaravies y tonadas de banda de pueblo.	
Artes del espectáculo		Danza			
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo		Gastronomía		El cocinado. Chicha de jora.	
Tradiciones y expresiones orales		Leyendas	Leyendas asociadas a imágenes religiosas	Leyendas sobre los milagros de San Antonio de Padua.	
<b>9. ANEXOS</b>					
Textos		Fotografías	Vídeos	Audio	
Entrevistado por: Estefanía Analuiza, Evelyn Gallardo.			Fecha de registro: 25-01-2019		
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza					

**Tabla 50.**

*Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Toacaso*

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO
		PCG-05-01-62-19-000029
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: Toacaso	Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>		
		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
Nombre del plato: Cocinado		Nombres populares: Cariucho.
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua: Español Traducción:
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input checked="" type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Subámbito:	Detalle de subámbito:	
Gastronomía: Cocina Tradicional	Comida Ritual	
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>		<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>
<p>El cocinado data desde el tiempo de los Incas, donde los indígenas consumían el plato en mingas, fiestas importantes y religiosas que eran desarrolladas en las montañas para dar gracias a los dioses por las abundantes cosechas, además se basaba en su alimentación diaria con diferentes productos. También era llamada cariucho, allí cada participante debía traer un producto diferente y compartirlo con todos los habitantes de la localidad. El cocinado consiste en tubérculos y granos, cocinados acompañados con ají de piedra, queso fresco, cuy y agua sal con cebolla blanca (cariucho). Esta comida proporciona un alto grado de nutrientes.</p>		<p>La recolección de los productos para el cocinado está a cargo de los hombres del hogar. La cocción de los productos, el desgrano, ají, queso y cuy asado lo realizan las mujeres adultas y jóvenes.</p>
ÉPOCA DE CONSUMO	Cotidiana	De lunes a domingo <input type="checkbox"/>
	Festiva	Matrimonios, bautizos, etc. <input type="checkbox"/>
	Estacional	Se produce en una de las estaciones del año <input checked="" type="checkbox"/>
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>		

CONTINÚA





Ingredientes		Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido
Choclos	Granos	Producción propia	X		
Habas	Granos	Producción propia	X		
Mellocos	Tubérculo	Producción propia	X		
Papas	Tubérculo	Producción propia	X		
Ocas	Tubérculos	Producción propia	X		
Mashuas	Tubérculo	Producción propia	X		
Queso	Lácteo	Producción propia	X		
Sal	Otro	Compra		X	
Cebolla blanca	Hortaliza	Producción propia	X		
Cuy	Animal	Producción propia	X		
Agua	Otro	Producción propia	X		
AjÍ	Fruto	Producción propia	X		
Utensilios		Ancestral	Moderno	Material	Uso
Ollas	X			Cerámica	Cocción de granos y tubérculos. Colocación de productos. Moler ajÍ. Servir cariucho. Recipiente en la cocina.
Batea	X			Madera	
Piedra de ajÍ	X			Piedra	
Cuchara de palo	X			Madera	
Mates	X			Corteza	
Técnicas Culinarias		Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input checked="" type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-asoleado <input type="checkbox"/>	Fritura <input type="checkbox"/> Cocinado a vapor y a baño maría <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hojas <input type="checkbox"/>	Fermentado <input type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado-asoleado <input type="checkbox"/>	
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado-asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-asoleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>	
Preparación					
Ya recolectados los granos y tubérculos se procede a desgranarlos si es el caso, lavarlos y cocinarlos en diferentes ollas puesto que cada productos tienen diferentes tiempos de cocción. Para acompañar al plato se debe preparar ajÍ en piedra con cebolla blanca, los antepasados también agregaban piezas de cuy a este plato y no podía faltar el famoso cariucho que es realizado con agua, sal y cebolla blanca. Con la conquista se incorporó a este el queso y otros ingredientes.					
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación			
X	Común	Este tipo de comida se encuentra en las festividades de los pueblos indígenas y en sus hogares porque es parte de su alimentación cotidiana.			
	Raro				
	En peligro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El cocinado es la especialidad culinaria de las comunidades indígenas del Ecuador que realizan prácticas agropecuarias.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	La siembra, cosecha y preparación de los distintos productos que integran el plato es impartida por los padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				

	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de transmisión		
X	Padres-hijos	La elaboración del cocinado se lo transmite de generación a generación.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
Importancia para la comunidad				
Este platillo identifica a la parroquia por poseer tierras ricas en minerales y productivas. Es símbolo de abundancia en donde se puede dar a conocer lo nutritivos y saludables que son los pobladores de Toacaso.				
Cambios relevantes en la preparación				
	Alta	Con la conquista española se incorporó el queso, la fritada al cocinado dejando de lado el cuy.		
	Media			
X	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Tapia Patricio	Parroquia Toacaso	0983957048	Masculino	61
Chilla Jenny	Parroquia Toacaso	0987656388	Femenino	53
Pincha Gualberto	Parroquia Toacaso	0984677369	Masculino	60
Herrera Myriam	Parroquia Toacaso	0968603240	Femenino	50
<b>8. ANEXO</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				
Los antepasados realizaban un ritual en las montañas de la parroquia con los productos cosechas para dar gracias a la tierra, sol, lluvia y viento por los productos otorgados para su alimentación.				
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
Entrevistado por: Estefanía Analuiza, Evelyn Gallardo.				
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluiza		Fecha de registro: 25-01-2019		

**Tabla 51.**

Ficha de registro para el levantamiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Toacaso

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE-L INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA		CÓDIGO	
		PCG-05-01-62-19-000030	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: Toacaso		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO</b>			
			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
Nombre del plato: Chicha de Jora.		Nombres populares:	
Ancestralidad:	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	Lengua:	Traducción:
Tipo:	Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input checked="" type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>		
Subámbito:		Detalle de subámbito:	
Gastronomía: Cocina Tradicional		Comida Ritual	
<b>HISTORIA DEL PLATO</b>		<b>DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO O FAMILIA</b>	
<p>La chicha de jora una bebida ancestral consumida por los pueblos incas en ceremonias religiosas y funerarias.</p> <p>En la parroquia de Toacaso se deja germinar el maíz en tarros grandes para después servirla en fiestas importantes como San Antonio de Padua, La Fiesta de Cuasimodo, la fiesta de la Virgen de la Merced, la fiesta de la Santísima Cruz, etc. Además un dato histórico importante es que como en la antigüedad los muertos indígenas eran enterrados con vasijas de chicha de jora, el 2 de noviembre de cada año los pobladores de Toacaso vienen a compartir con sus seres amados que ya no están en la tierra una jarra de chicha de jora en sus tumbas.</p>		<p>La elaboración de la chicha de jora la realizan las mujeres mayores de la parroquia.</p>	
<b>ÉPOCA DE CONSUMO</b>	Cotidiana	De lunes a domingo	<input type="checkbox"/>
	Festiva	Matrimonios, bautizos, etc.	<input type="checkbox"/>
	Estacional	Se produce en una de las estaciones del año	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>			

CONTINÚA 

Ingredientes	Tipo	Forma de adquisición	Nativo	Introducido
Panela o dulce	Endulzante	Compra		X
Harina de Jora	Harina	Producción propia	X	
Clavo de olor	Especia	Compra		X
Pimienta dulce	Especia	Compra		X
Anís	Especia	Compra		X
Canela	Especia	Compra		X
Hierva luisa	Planta	Producción propia	X	
Hoja de naranja	Planta	Compra		X
Cedrón	Planta	Producción propia	X	
Agua	Otro	Producción propia	X	
Piña	Fruta	Compra		X
Jugo de maracuyá	Fruta	Compra		X
Utensilios	Ancestral	Moderno	Material	Uso
Olla grande		X	Metal	Cocción de chicha
Pipa	X		Madera	Fermentación de chicha.
Cedazo	X		Madera/Crin de Caballo.	Colar diferentes productos.
Cucharon	X		Madera	Mover el líquido.
Pilche	X		Corteza	Servir la chicha.
Técnicas Culinarias	Técnicas de Conservación			Técnicas Introducidas
Asado <input type="checkbox"/>	Hervido <input checked="" type="checkbox"/>	Putrefacción asoleado <input type="checkbox"/>	Asoleado <input type="checkbox"/>	Maceración-asoleado <input type="checkbox"/>
Alimentos envueltos en hoja <input type="checkbox"/>	Fermentado <input checked="" type="checkbox"/>	Salado-Ahumado <input type="checkbox"/>	Salado-Asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción-remojado- asoleado <input type="checkbox"/>
Piedras calientes <input type="checkbox"/>	Tostado <input type="checkbox"/>	Congelación-remojado- asoleado <input type="checkbox"/>	Cocción- asoleado <input type="checkbox"/>	Tostado-molido <input type="checkbox"/>
<b>Preparación</b>				
<p>Con una semana de anticipación se debe preparar la harina de jora puesto que se debe seleccionar las clases de maíz germinado para obtener una jora de gran calidad. Una vez producida la jora se procede a la preparación de la chicha. Primero en una olla se debe poner abundante agua se debe incorporar todas las especias y plantas que den sabor al hervir estas se procede a añadir la harina de jora de inmediato se debe mover con un cucharon de madera para que esta se diluya en su totalidad, mientras se va cocinando no se debe dejar de mover puesto que la jora es propensa a quemarse con rapidez, se deja cocinar por ocho horas si el agua se reduce se agrega más agua, al culminar la cocción se retira del fuego y se deja enfriar para después colar la chicha en la pipa con la ayuda de un cedazo de inmediato se introduce un atado de dulce se tapa si se le deja en un cuarto frío y oscuro. Al día siguiente se debe mover, rectificar el dulce e incorporar trozos de piña y el jugo de maracuyá para que ayuden a la fermentación se deja dos días en el cuarto oscuro pasado ese tiempo está listo para servir como una bebida refrescante si se deja ocho días fermentarse esta se convierte en una bebida alcohólica de maíz.</p>				
Estado de Conservación		Detalle del estado de conservación		
X	Común	La elaboración de la chicha se conoce desde el imperio incaico y perdura hasta la actualidad.		
	Raro			
	En peligro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	La chicha de jora es elaborada y consumida en toda la serranía ecuatoriana.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
5. PORTADORES / SOPORTES				
Procedencia del saber		Detalle de procedencia		
X	Padres-hijos			



	Maestro-aprendiz	La preparación y receta viene desde la abuela hasta las hijas de la señora que fue entrevistada.		
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de transmisión		
X	Padres-hijos	Las madres cabeza de hogar transmiten el conocimiento de la chicha de jora a sus hijas y nietas.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
Importancia para la comunidad				
Es de gran importancia para tener una identidad cultural, además es una bebida refrescante y saludable que ayuda a la flora intestinal.				
Cambios relevantes en la preparación				
	Alta	Para obtener un sabor más agradable se ha incorporado ingredientes que no son propios de la localidad.		
	Media			
X	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Tapia Patricio	Parroquia Toacaso	0983957048	Masculino	61
Chilla Jenny	Parroquia Toacaso	0987656388	Femenino	53
Pincha Gualberto	Parroquia Toacaso	0984677369	Masculino	60
Herrera Myriam	Parroquia Toacaso	0968603240	Femenino	50
<b>8. ANEXO</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
<b>9. OBSERVACIONES</b>				
La chicha de jora es considerada como la cerveza de los pueblos indígenas y tiene poderes medicinales.				
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
Entrevistado por: Estefanía Analuiza, Evelyn Gallardo.				
Supervisor/a Evaluador/a: Lic. Ismael Guanoluisa			Fecha de registro: 25-01-2019	

## **Análisis**

Mediante la investigación se recabo información acerca de la festividad, comida, bebida ritual y se puede aludir que la fiesta religiosa principal de la parroquia Toacaso, es en honor al patrono San Antonio de Padua, se celebra el 13 de junio de todos los años, la organización de esta fiesta está a cargo de los priostes, comité de fiestas y el GAD parroquial. En la fiesta se considera personajes principales a los priostes que son fieles devotos del patrono que son nombrados por el párroco con un año de anticipación. También existen personajes secundarios como grupos de danzas folklóricas, guarichas, vacas locas, payasos, bandas de pueblo, entre otros, quienes participan en el desfile intercultural que se organiza el día domingo de la última semana de fiesta.

Es de gran importancia mencionar que la parroquia Toacaso posee otras celebraciones religiosas como la semana santa, cuarenta horas, fiesta de cuasimodo y festejos a los diferentes santos y vírgenes de los barrios que pertenecen a la parroquia.

La fiesta se complementa con el servicio de gastronomía, en este caso la festividad religiosa es acompañada de su comida y bebida ritual, las mismas que son preparadas en acción de gracia al patrono San Antonio de Padua por los milagros y bendiciones que otorga a sus fieles devotos año tras año, los alimentos y bebida son servidos a los priostes, familiares, danzas folklóricas, bandas de músicos y visitantes.

La comida ritual representativa de esta festividad es el cocinado, conocido también como cariucho, ofrenda que era cocinada por las mujeres adultas de la localidad y servida después del



desfile cultural a todos los presentes, en la actualidad se preparan diferentes platos como, tortillas de maíz, papas con hornado, papas con cuy, caldo de gallina criolla, etc., que no llevan consigo una ritualidad pero son propios de la zona. La chicha de jora es considerada como bebida ritual y para nuestros antepasados era una bebida medicinal puesto que si se tomaba este líquido los riñones se limpiaban de impurezas y evitaban varias enfermedades. En esta celebración los priostes al igual que los demás organizadores brindan a los acompañantes bebidas alcohólicas como trago puro, canelazos, mistelas y preparados.

## **CAPÍTULO IV**

### **4. ESTRATEGIAS PARA EL FORTALECIMIENTO DEL TURISMO CULTURAL EN EL CANTÓN LATACUNGA.**

El capítulo IV abarca todo lo referente a la aplicación de una metodología para el desarrollo de estrategias para el fortalecimiento del turismo cultural en el cantón Latacunga, mediante la participación y opinión de expertos en el campo, las mismas que son resultado de la investigación presentada en el capítulo III.

Por lo cual se llevó a cabo la ejecución de un taller de trabajo enfocado en el método Delphi, el día miércoles 12 de junio del presente año, a las 10:30 am, en las instalaciones de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE-L, campus Gral. Guillermo Rodríguez Lara ubicado en la parroquia Belisario Quevedo.

El método Delphi fue considerado como el instrumento principal para la “obtención de información, basada en la consulta a expertos de una área con el fin de obtener la opinión de consenso más fiable del grupo consultado” (Reguant & Torrado, 2016).

Este método consta de cuatro fases las mismas que se detallan a continuación:

#### 4.1. Fase 1 de definición:

El principal problema dentro de la investigación recabada mediante la aplicación de entrevistas y fichas de registro, alrededor de las 15 parroquias del cantón Latacunga, es que no existe una identidad cultural gastronómica ligada a las festividades religiosas por desconocimiento y desinterés de los pobladores, es por tal razón que la festividad, la comida y bebida ritual corren el riesgo de desaparecer con el pasar del tiempo y de perder su valor simbólico cultural.

Es por esta razón que se planteó como objetivo general elaborar estrategias para el fortalecimiento del turismo cultural mediante la participación de las autoridades y representantes de los GADS parroquiales del cantón Latacunga, quienes son conocedores directos de la identidad cultural que los identifica y responsables de impulsar el turismo cultural y gastronómico en su localidad.

Los actores principales que participaron en el taller de trabajo son los siguientes:

**Tabla 52.**

*Actores principales del taller de trabajo*

NOMBRE Y APELLIDO	PARROQUIA	CARGO
Nancy Iza	Pastocalle	Presidente del GAD parroquial de Pastocalle
Efraín Bustillos	Tanicuchí	Ex vocal del GAD parroquial de Tanicuchí
Enrique Bustos	Guaytacama	Representante de la parroquia Guaytacama
Iván Viera	Joseguango Bajo	Presidente del GAD parroquial de Joseguango Bajo
Mario Rocha	Mulaló	Ex Presidente del GAD parroquial de Mulaló
Nelson Ávila	Mulaló	Presidente del GAD parroquial de Mulaló
Edgar Jácome	Aláquez	Presidente del GAD parroquial de Aláquez
Guido Rojas	Juan Montalvo	Representante de la parroquia Juan Montalvo
Piedad Chávez	La Matriz	Representante de las vivanderas de la parroquia La Matriz
Tobías Guamushi	Ignacio Flores	Representante de la parroquia Ignacio Flores
Rocío Laica	Ignacio Flores	Representante de la parroquia Ignacio Flores
Andrea Corrales	Once de Noviembre	Teniente Político de la parroquia Once de Noviembre
Alfonso Arcos	Poaló	Representante de la parroquia Poaló

CONTINÚA



Diana Velasco	San Buenaventura	Representante de la parroquia San Buenaventura
Gualberto Pincha	Toacaso	Presidente del GAD parroquial de Toacaso
Rodrigo Almachi	Belisario Quevedo	Vocal del GAD parroquia de Belisario Quevedo
Víctor Jiménez	Belisario Quevedo	Vocal del GAD parroquia de Belisario Quevedo
Carlos Sandoval		Gestor Cultural Independiente

#### 4.2. Fase 2 de conformación del grupo de informantes

El taller de trabajo se dio lugar en el salón de estudio denominado ITUR, perteneciente a la carrera de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera, se contó con la participación de 11 autoridades y representantes de las parroquias urbanas y rurales del cantón Latacunga.

Por consiguiente a las 10:00 am se dio inicio al taller de trabajo, el cual tuvo el siguiente orden:

- Bienvenida a los asistentes por parte del Lic. Ismael Guanoluisa director del proyecto de titulación fortalecimiento del turismo cultural a través del estudio de la comida ritual desde su connotación festiva en el cantón Latacunga provincia de Cotopaxi.
- Exposición de la investigación realizada dentro de las 15 parroquias (urbanas y rurales), mediante la presentación de diapositivas, las estudiantes investigadoras dieron a conocer a los asistentes la información recabada sobre la festividad, comida y bebida ritual.
- Luego de la intervención de las estudiantes se procedió a conformar los grupos de trabajo de la siguiente manera.



**Figura 3.** Grupos de trabajo para el taller

#### 4.3. Fase 3 de ejecución de las rondas de consulta:

Una vez conformados los grupos de trabajo las señoritas estudiantes investigadoras Estefanía Analuiza y Evelyn Gallardo, procedieron a explicar las bases del trabajo, que a continuación se detalla:

- Carpeta con la información investigada (ficha de registro de festividad, comida y bebida ritual)
- Material de trabajo (papelotes y marcadores)
- Explicación del desarrollo del taller mediante la utilización de papelotes y marcadores en donde los participantes plasmaron ideas principales las mismas que se consideraron al momento de elaborar la matriz FODA.

Tiempo destinado para la actividad: 30 minutos.

- Al culminar la actividad se procede a la exposición de ideas por grupo, generando de esta manera un debate entre todos los participantes, llegando a un consenso en el cual se aprueban las principales ideas para la realización de la matriz FODA.  
Tiempo desinado para la actividad: 1 hora.
- Por consiguiente las investigadoras plantearon la siguiente pregunta que ayudara a obtener información para la elaboración de las estrategias que tendrán como fin fortalecer el turismo cultural a través de la promoción de la comida ritual desde su connotación festiva en el cantón Latacunga.  
¿Qué idea propondría usted para la promoción y difusión de las festividades religiosas, comida y bebida ritual de su parroquia?
- Finalmente se planteó una discusión en donde los participantes expresaron sus ideas y peticiones de cómo se podría promocionar las costumbres y tradiciones de las parroquias.

#### 4.4. Fase 4 de resultados

Mediante las actividades desarrolladas en la fase 3, se obtuvieron ideas significativas para la elaboración de la matriz FODA, que se presenta a continuación.

**Tabla 53.**  
*Matriz FODA*

<b>FORTALEZAS</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Variedad de festividades religiosas, culturales y sociales que identifican a las parroquias.</li> <li>➤ Las festividades religiosas aportan a la economía de las familias de las parroquias urbanas y rurales.</li> <li>➤ Las iglesias, capillas, templos y plazoletas son lugares adecuados para el desarrollo del turismo cultural.</li> <li>➤ La organización de las festividades están a cargo de autoridades parroquiales, barrios, comunidades, sacerdotes, devotos y párroco de la iglesia, quienes son los encargados de planificar y costear la fiesta año tras año.</li> <li>➤ Existen personajes principales que son propios de una localidad, convirtiéndose en un referente de la fiesta tradicional.</li> <li>➤ Significativa afluencia de turistas nacionales y extranjeros a las diferentes festividades religiosas.</li> <li>➤ La fe y la devoción que profesan los fieles católicos a las imágenes de santos, patronos y vírgenes, promueven el turismo religioso, cultural y gastronómico del cantón</li> <li>➤ Existe variedad gastronómica que representa la identidad y costumbre de cada parroquia.</li> <li>➤ Los ingredientes para la preparación de los distintos platillos son cultivados y producidos en la propia localidad.</li> <li>➤ Las técnicas culinarias son conocimientos ancestrales transmitidos de generación en generación, que se mantienen como una herencia familiar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Posibilidad de potenciar el turismo cultural mediante la promoción de las festividades religiosas, comida y bebida ritual de las parroquias urbanas y rurales del cantón Latacunga.</li> <li>➤ Posesionar a las fiestas religiosas como patrimonio cultural.</li> <li>➤ Determinar las preparaciones gastronómicas rituales como patrimonio cultural gastronómico.</li> <li>➤ Rescatar y fortalecer la cocina tradicional ritual propia de las diferentes parroquias.</li> <li>➤ Socialización y convenio con las autoridades de los GADS parroquiales, cantonales y provinciales involucrados en el proyecto.</li> <li>➤ Establecer ferias culturales de festividades, gastronomía y productos que identifiquen a cada parroquia y denoten sus tradiciones y costumbres.</li> <li>➤ Salvaguardar las técnicas culinarias rituales, técnicas de conservación y utensilios ancestrales utilizados desde la antigüedad.</li> <li>➤ Realizar programas culturales para rescatar la identidad de los personajes principales, vestimenta y música de cada parroquia del cantón Latacunga.</li> <li>➤ Elaborar estudios técnicos para denominar a los personajes propios de cada parroquia como patrimonio cultural intangible de la nación.</li> <li>➤ Interacción con las instituciones educativas, con el fin de despertar el interés religioso, cultural y gastronómico de su localidad.</li> </ul>
<b>DEBILIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Escasa transmisión del significado de las festividades religiosas y del valor cultural que posee por parte de los habitantes de las parroquias.</li> <li>➤ Falta de interés de los niños y jóvenes por conocer las tradiciones y costumbres propias de la localidad.</li> <li>➤ Deficiente promoción de las festividades y gastronomía ritual del cantón Latacunga.</li> <li>➤ No existe interés por parte de las autoridades locales y provinciales en destinar aportaciones económicas para el desarrollo de las festividades.</li> <li>➤ La intervención de la política en las fiestas religiosas, genera una confusión tanto en la localidad como en los visitantes.</li> <li>➤ Falta de colaboración y motivación por parte de las autoridades y habitantes de las diferentes parroquias en proyectos de investigaciones culturales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ El cambio climático provoca afecciones a los cultivos de productos que se utilizan para la preparación de los platos típicos.</li> <li>➤ Despreocupación de las autoridades gubernamentales para conservar las festividades representativas de cada parroquia.</li> <li>➤ Las instituciones públicas y privadas no poseen ningún interés en apoyar a investigaciones de turismo religioso y cultural.</li> <li>➤ Introducción de culturas extranjeras, que no son propias de la localidad y son adoptadas como actores principales de la fiesta.</li> <li>➤ No existe empatía entre autoridades parroquiales y barriales.</li> <li>➤ Si no se plasma en un escrito, la historia religiosa, cultural y gastronómica de un determinado lugar, se corre el riesgo de que sea olvidado fácilmente.</li> </ul>



- Las instituciones educativas no promueven el interés a niños y adolescentes sobre temas culturales propios de la parroquia.
- Los productos propios de la zona han sido desplazados por productos industrializados, generando un cambio en la gastronomía.
- No existe un plan de prevención para los agricultores que les ayude a proteger sus cultivos de enfermedades o plagas que afectan a la cosecha de varios productos propios de la zona.
- Las vías de acceso a las parroquias rurales no se encuentran en buenas condiciones lo que limita la visita de turistas.
- Pérdida de valores y principios culturales, por la inserción de la aculturación que se vive en la actualidad.
- La tecnología ha reemplazado la mano de obra en la elaboración de trajes típicos, caretas, indumentaria, entre otros.
- Los desastres naturales pueden ocasionar bajas económicas y el desinterés de visitar lugares históricos y manifestaciones culturales.
- Personajes políticos acuden a ser partícipes de las festividades religiosas con intereses políticos ajenos a la cooperación del desarrollo del turismo cultural.



**Tabla 54.**  
*Matriz FODA cruzada*

	<b>FORTALEZAS</b>	<b>DEBILIDADES</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Variedad de festividades religiosas, culturales y sociales que identifican a las parroquias.</li> <li>➤ Las festividades religiosas aportan a la economía de las familias de las parroquias urbanas y rurales.</li> <li>➤ Las iglesias, capillas, templos y plazoletas aportan al desarrollo del turismo cultural.</li> <li>➤ La organización de las festividades están a cargo de autoridades parroquiales, barrios, comunidades, sacerdotes, devotos y párroco de la iglesia, quienes son los encargados de planificar y costear la fiesta año tras año.</li> <li>➤ Existen personajes principales que son propios de una localidad, convirtiéndose en un referente de la fiesta tradicional.</li> <li>➤ Significativa afluencia de turistas nacionales y extranjeros a las diferentes festividades religiosas.</li> <li>➤ La fe y la devoción que profesan los fieles católicos a las imágenes de santos, patronos y vírgenes, promueven el turismo religioso, cultural y gastronómico del cantón</li> <li>➤ Existe variedad gastronómica que representa la identidad y costumbre de cada parroquia.</li> <li>➤ Los ingredientes para la preparación de los distintos platillos son cultivados y producidos en la propia localidad.</li> <li>➤ Las técnicas culinarias son conocimientos ancestrales transmitidos de generación en generación, que se mantienen como una herencia familiar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Escasa transmisión del significado de las festividades religiosas y del valor cultural que posee por parte de los habitantes de las parroquias.</li> <li>➤ Falta de interés de los niños y jóvenes por conocer las tradiciones y costumbres propias de la localidad.</li> <li>➤ Deficiente promoción de las festividades y gastronomía ritual del cantón Latacunga.</li> <li>➤ No existe interés por parte de las autoridades locales y provinciales en destinar aportaciones económicas para el desarrollo de las festividades.</li> <li>➤ La intervención de la política en las fiestas religiosas, genera una confusión tanto en la localidad como en los visitantes.</li> <li>➤ Falta de colaboración y motivación por parte de las autoridades y habitantes de las diferentes parroquias en proyectos de investigaciones culturales.</li> <li>➤ Las instituciones educativas no promueven el interés a niños y adolescentes sobre temas culturales propios de la parroquia.</li> <li>➤ Los productos propios de la zona han sido desplazados por productos industrializados, generando un cambio en la gastronomía.</li> <li>➤ No existe un plan de prevención para los agricultores que les ayude a proteger sus cultivos de enfermedades o plagas que afectan a la cosecha de varios productos propios de la zona.</li> <li>➤ Las vías de acceso a las parroquias rurales no se encuentran en buenas condiciones lo que limita la visita de turistas.</li> </ul>
<b>OPORTUNIDADES</b>	<b>ESTRATEGIA FO</b>	<b>ESTRATEGIA DO</b>

CONTINÚA



<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Posibilidad de potenciar el turismo cultural mediante la promoción de las festividades religiosas, comida y bebida ritual de las parroquias urbanas y rurales del cantón Latacunga.</li> <li>➤ Posesionar a las fiestas religiosas como patrimonio cultural.</li> <li>➤ Determinar las preparaciones gastronómicas rituales como patrimonio cultural gastronómico.</li> <li>➤ Rescatar y fortalecer la cocina tradicional ritual propia de las diferentes parroquias.</li> <li>➤ Socialización y convenio con las autoridades de los GADS parroquiales, cantonales y provinciales involucrados en el proyecto.</li> <li>➤ Establecer ferias culturales de festividades, gastronomía y productos que identifiquen a cada parroquia y denoten sus tradiciones y costumbres.</li> <li>➤ Salvaguardar las técnicas culinarias rituales, técnicas de conservación y utensilios ancestrales utilizados desde la antigüedad.</li> <li>➤ Realizar programas culturales para rescatar la identidad de los personajes principales, vestimenta y música de cada parroquia del cantón Latacunga.</li> <li>➤ Elaborar estudios técnicos para denominar a los personajes propios de cada parroquia como patrimonio cultural intangible de la nación.</li> <li>➤ Interacción con las instituciones educativas, con el fin de despertar el interés religioso, cultural y gastronómico de su localidad.</li> </ul>	<b>OFENSIVAS</b>	<b>ADAPTATIVA</b>
	<b>ESTRATEGIA FA</b>	<b>ESTRATEGIA DA</b>
<p style="text-align: center;"><b>AMENAZAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ El cambio climático provoca afecciones a los cultivos de productos que se utilizan para la preparación de los platos típicos.</li> <li>✓ Despreocupación de las autoridades gubernamentales para conservar las festividades representativas de cada parroquia.</li> </ul>	<b>DEFENSIVAS</b>	<b>SUPERVIVENCIA</b>



- ✓ Las instituciones públicas y privadas no poseen ningún interés en apoyar a investigaciones de turismo religioso y cultural.
- ✓ Introducción de culturas extranjeras, que no son propias de la localidad y son adoptadas como actores principales de la fiesta.
- ✓ No existe empatía entre autoridades parroquiales y barriales.
- ✓ Si no se plasma en un escrito, la historia religiosa, cultural y gastronómica de un determinado lugar, corre el riesgo de que sea olvidado fácilmente.
- ✓ Pérdida de valores y principios culturales, por la inserción de la aculturación que se vive en la actualidad.
- ✓ La tecnología ha reemplazado la mano de obra en la elaboración de trajes típicos, caretas, indumentaria, entre otros.
- ✓ Los desastres naturales pueden ocasionar bajas económicas y el desinterés de visitar lugares históricos y manifestaciones culturales.
- ✓ Personajes políticos acuden a ser partícipes de las festividades religiosas con intereses políticos ajenos a la cooperación del desarrollo del turismo cultural.
- ✓ Proponer la creación de un reglamento que estipule que en la festividad participen personajes y danzas propias de la parroquia y de igual manera se mantenga la vestimenta antigua para que esta no sea modificada con el pasar de los años y pierda su valor cultural.
- ✓ Con el fin de precautelar las manifestaciones culturales se plantea la realización de estudios técnicos de personajes principales de las parroquias urbanas y rurales para que sean nombrados patrimonio cultural intangible de la nación.

**Tabla 55.***Estrategias para el fortalecimiento del turismo cultural del cantón Latacunga*

<b>ESTRATEGIA FO</b>	<b>ESTRATEGIA DO</b>
<p style="text-align: center;"><b>OFENSIVAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Las autoridades provinciales, cantonales y parroquiales son responsables de aprovechar, preservar y difundir la variedad de festividades religiosas y gastronomía ritual que existen en las diferentes parroquias que conforman el cantón Latacunga con la finalidad de vigente las costumbres, tradiciones y gastronomía de nuestros pueblos.</li> <li>✓ Planificación de ferias culturales en donde se dé a conocer las festividades religiosas, comida y bebida ritual que poseen las parroquias urbanas y rurales con el objetivo de salvaguardar la identidad cultural que engloba la religión católica, personajes, vestimenta, música, danza, técnicas culinarias rituales y utensilios ancestrales.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>ADAPTATIVA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Socializar con las instituciones educativas pertenecientes a cada localidad, sobre las fiestas religiosas y cocina ritual con el propósito de que los niños, jóvenes y adolescentes se empoderen de su cultura y tradiciones para que sean los encargados de transmitir su identidad cultural a generaciones venideras.</li> <li>✓ Mediante la intervención de las autoridades locales, incentivar a los pobladores de las parroquias urbanas y rurales para que sigan cultivando y produciendo alimentos propios de la zona, con el fin de que estos sean utilizados directamente en las preparaciones de la comida ritual y no sean reemplazados por productos industrializados.</li> </ul>
<b>ESTRATEGIA FA</b>	<b>ESTRATEGIA DA</b>
<p style="text-align: center;"><b>DEFENSIVAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Elaboración de escritos, revistas o libro que plasme la verdadera historia y esencia de las celebraciones religiosas, comida y bebida ritual de las parroquias que conforman el cantón Latacunga.</li> <li>✓ Proponer la creación de un reglamento que estipule que en la festividad participen personajes y danzas propias de la parroquia y de igual manera se mantenga la vestimenta antigua para que esta no sea modificada con el pasar de los años y pierda su valor cultural.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>SUPERVIVENCIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Gestionar con las autoridades pertinentes para que la cocina tradicional ritual del cantón Latacunga sea considerada como Patrimonio Gastronómico Cultural.</li> <li>✓ Con el fin de precautelar las manifestaciones culturales se plantea la realización de estudios técnicos de personajes principales de las parroquias urbanas y rurales para que sean nombrados patrimonio cultural intangible de la nación.</li> </ul>

## CONCLUSIONES

- ✓ Para establecer la fundamentación teórica se determinó las variables de investigación las cuales dieron paso a la selección de términos y conceptualizaciones que permitieron entender la relación que existe entre la comida ritual desde su connotación festiva y el fortaleciendo del turismo cultural.
- ✓ Para el desarrollo del diagnóstico de la comida ritual desde su connotación festiva se utilizaron los métodos de investigación de enfoque cualitativo que se orienta en un determinado grupo social, se consideró la investigación de campo puesto que para la recolección de datos fue necesario acudir a las parroquias tanto urbanas como rurales y tener contacto directo con las autoridades, representantes y pobladores de la tercera edad que participan en la ejecución de las festividades religiosas y en la elaboración de la comida que se sirve en el festejo, lo que permitió la creación de las fichas de registro mediante relatos y criterios de expertos. De igual manera, se empleó la investigación bibliográfica de libros, periódicos, revistas, entre otros; que fueron escritos por distintos autores sobre las temáticas de interés.
- ✓ La ficha de registro que se utilizó para la recolección de información se reestructuro y validó mediante la aplicación de distintas bibliografías como es el caso en la ficha de registro de usos sociales, rituales y actos festivos considerando como autores principales al Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) y la Gazeta de Antropología de Demetrio Brisset, tomando como ítems principales el código, datos de localización, fotografía referencial, datos de identificación, descripción, personajes, portadores o

soportes, valoración, interlocutores y anexos. La ficha de registro para levantamiento de patrimonio gastronómico del cantón Latacunga fue reestructurada mediante la bibliografía de Ricardo Tapia de su proyecto de titulación, estudio de la gastronomía ancestral en la parroquia de Machachi, cantón Mejía, provincia de Pichincha y de Diana Herrera de su proyecto de Investigación del patrimonio cultural gastronómico del cantón Cotacachi, provincia de Imbabura, se tomó ítems principales como código, datos de localización, fotografía del plato, datos de identificación, procedimiento de la preparación, portadores o soportes, valoración, interlocutores, anexos, observación y datos de control.

- ✓ El trabajo de investigación se ejecutó en las 15 parroquias del cantón Latacunga, 5 urbanas (Eloy Alfaro, Ignacio Flores, Juan Montalvo, La Matriz y San Buenaventura) y 10 rurales (Guaytacama, Pastocalle, Tanicuchí, Mulaló, Joseguango Bajo, Aláquez, Toacaso, Belisario Quevedo, Poaló y Once de Noviembre), al aplicar las fichas de registro tanto de festividades religiosas como de comida y bebida ritual se pudo evidenciar que si existe relación entre la celebración religiosa y la comida ritual, sin embargo con el pasar del tiempo en varias parroquias algunos de su platos rituales han desaparecido o están a punto de desaparecer por el desinterés de autoridades y pobladores, la introducción de nuevos productos, técnicas culinarias, técnicas de conservación, utensilios y sobre todo por la economía de los sacerdotes y devotos quienes son los encargados de la financiación de la fiesta.
  
- ✓ Para el desarrollo de estrategias se utilizó el método Delphi el cual consta de cuatro fases que son definición, conformación del grupo de informantes, ejecución de rondas

de consulta y resultados. Para la aplicación de este método se desarrolló un taller de trabajo el día miércoles 12 de junio del presente año a las 10:30 am con la presencia de 17 participantes, quienes aportaron con ideas relevantes que permitieron la elaboración del análisis FODA, el mismo que dio paso a la construcción de estrategias mediante el análisis de la matriz FODA cruzado.

## RECOMENDACIONES

- ✓ Las autoridades parroquiales, cantonales y provinciales son las encargadas de la promoción y difusión de las festividades religiosas, comida y bebida ritual dentro y fuera de la localidad, para conservar y proteger la identidad cultural de su territorio.
- ✓ Al considerar la comida ritual de las parroquias urbanas y rurales como patrimonio gastronómico cultural, permitirá el fortalecimiento del turismo cultural, gastronómico y religioso, además del desarrollo económico de las familias que habitan en las distintas parroquias.
- ✓ Las parroquias que conforman el cantón Latacunga deben acoger la metodología planteada en la presente investigación con la finalidad de socializar internamente a niños, jóvenes y adultos, las costumbres y tradiciones que posee cada localidad para concientizar y apropiarse de su identidad cultural.
- ✓ Realizar una recopilación permanente de información de todo lo referente a fiestas, gastronomía y cultura con la ayuda de habitantes de la tercera edad ya que ellos poseen la sabiduría e información de épocas antiguas.
- ✓ Los GADS parroquiales deben colgar en sus plataformas virtuales información verídica y completa de las festividades y gastronomía, ya que esto permitirá dar a conocer nuestras raíces.



- ✓ Las personas encargadas de la organización de las celebraciones deben procurar no distorsionar la fiesta con la invitación de grupos culturales ajenos a la identidad propia que los identifica.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- *Mazetto, E. (27 de 12 de 2013). La comida ritual en las fiestas de las veintenas mexicas : un acercamiento a su tipología y simbolismo. Recuperado el 24 de 07 de 2018, de <https://journals.openedition.org/alhim/4461?lang=es>*
- *Amores, Y. (29 de 11 de 2012). Tipos de turismo. Recuperado el 15 de 11 de 2018, de <http://tiposdeturismo.blogspot.com/>*
- *Brisset, D. (1990). Gazeta de antropología. Recuperado el 05 de 01 de 2019, de <http://www.gazeta-antropologia.es/?p=3773>*
- *Collazos, M. (2004). Tema 4: La Cultura y el Proceso de Socialización. Recuperado el 16 de 11 de 2018, de <http://www.marisolcollazos.es/Sociologia-complemento/pdf/SOC04.pdf>*
- *Crosby, A., & Moreda, A. (1996). Elementos básicos para un turismo sostenible en las áreas naturales. Madrid: CEFAT.*
- *Ecuador, Constitución de la República. (20 de 10 de 2008). Constitución de la República del Ecuador. Recuperado el 29 de 11 de 2018, de Registro Oficial 449 de 20-oct.-2008: <https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec083es.pdf>*
- *Ecuador, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2011). Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial. Quito: Ediecuatorial.*
- *Ecuador, Ministerio de Turismo. (27 de 12 de 2002). Ley de Turismo. Recuperado el 28 de 11 de 2018, de Registro Oficial Suplemento 733 de 27-dic.-2002: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf>*

- *Ecuador, Plan Nacional del Buen Vivir. (2013). Consejo Nacional de Planificación. Recuperado el 28 de 11 de 2018, de Resolución N°. CNP-002-2013.: [https://www.unicef.org/ecuador/Plan\\_Nacional\\_Buen\\_Vivir\\_2013-2017.pdf](https://www.unicef.org/ecuador/Plan_Nacional_Buen_Vivir_2013-2017.pdf)*
- *Ecuador, Registro Oficial Órgano del Gobierno. (27 de 12 de 2016). Ley Orgánica de Cultura. Recuperado el 28 de 11 de 2018, de Registro Oficial N° 913: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/01/Ley-Orga%CC%81nica-de-Cultura-APROBADA-Y-PUBLICADA.pdf>*
- *EcuRed. (12 de 08 de 2009). Cultura. Recuperado el 16 de 11 de 2018, de <https://www.ecured.cu/Cultura>*
- *EcuRed. (2018). Canton Latacunga. Recuperado el 03 de junio de 2019, de [https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n\\_Latacunga\\_\(Ecuador\)](https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Latacunga_(Ecuador))*
- *Espín, A. (2016). Estudio del patrimonio gastronómico de la ciudad de Calceta en la provincia de Manabí. Recuperado el 26 de 11 de 2018, de <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/5710/1/UDLA-EC-TLG-2016-07.pdf>*
- *Fabara, S. (2001). Tierra Mía. Latacunga.*
- *Freire, A. (31 de marzo de 2011). Resumen de la historia del Ecuador. Recuperado el 27 de 11 de 2018, de <http://es.scribd.com/doc/51994531/RESUMEN-DE-LA-HISTORIA-DEL-ECUADOR#scribd>*
- *Gallardo, C. (13 de 07 de 2014). El 80% de la comida quiteña tuvo su origen en la Colonia. Recuperado el 05 de 12 de 2018, de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/quito/1/el-80-de-la-comida-quitena-tuvo-su-origen-en-la-colonia>*

- Gallardo, C. (3 de 08 de 2016). *Cocina prehispánica y ancestral*. Recuperado el 10 de 12 de 2018, de <https://www.eltiempo.com.ec/noticias/ecuador/4/cocina-prehispanica-y-ancestral>
- García, J., & Poyato, M. (2002). *La función social del patrimonio histórico: Turismo cultural*. Cuenca: Universidad de Castilla-La Mancha.
- García, P. (2012). *El Patrimonio Cultural: Conceptos básicos*. España: UNE.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Guaytacama. (2014). *Historia* . Recuperado el 26 de 04 de 2019, de <http://guaytacama.gob.ec/cotopaxi/?p=169>
- Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de 11 de Noviembre. (2014). *Historia* . Recuperado el 25 de 04 de 2019, de <http://11denoviembre.gob.ec/cotopaxi/?p=164>
- Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Toacaso. (2014). *Historia* . Recuperado el 25 de 04 de 2019, de <http://toacaso.gob.ec/cotopaxi/?p=96>
- González, M. (2002). *¡Viva la fiesta! Diners(242)*.
- Good, C. (06 de 09 de 2013). *Usos de la comida ritual entre nahuas de Guerrero*. Recuperado el 24 de 07 de 2018, de <https://journals.openedition.org/alhim/4505#authors>
- GoRaymi. (2018). *Lugares Turisticos*. Recuperado el 03 de 06 de 2019, de <https://www.goraymi.com/es-ec/latacunga/lugares-turisticos-e23d7d1bd>

- Graterol, R. (03 de 2011). *Metodología de la Investigación*. Recuperado el 01 de 05 de 2018, de <https://jofilop.files.wordpress.com/2011/03/metodos-de-investigacion.pdf>
- Guerrero, E. (1991). *La fiesta de la Mama Negra: sincretismo, cambio cultural y resistencia*. Quito: Talleres Abya - Yala.
- Herrera, D. (2018). *Investigación del patrimonio cultural gastronómico del cantón Cotacachi, provincia de Imbabura*. Recuperado el 23 de 12 de 2018, de <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/9771>
- Ibáñez, R., & Rodríguez, I. (2008). *Tipologías y antecedentes de la actividad turística: Turismo tradicional y turismo alternativo*. Recuperado el 15 de 11 de 2018, de <https://micrositios.inecc.gob.mx/publicaciones/libros/669/tipologias.pdf>
- Instituto Tecnológico de Sonora. (04 de 03 de 2013). *Definiendo el alcance de una investigación: exploratoria, descriptiva, correlacional o explicativa*. Recuperado el 21 de 11 de 2018, de <https://pensamientodesistemasaplicado.blogspot.com/2013/03/definiendo-el-alcance-de-una.html>
- Jaramillo, M. (2012). *Texto Guía de cocina ecuatoriana*. Ecuador.
- La Hora. (27 de Diciembre de 2011). *Las Allullas. Gastronomía, las allullas es uno de los platillos mas deliciosos de nuestra tierra*. Recuperado el 28 de 11 de 2018
- Lopez, A. (2012). *Metodología cualitativa*. Recuperado el 2018 de 04 de 22, de [http://www.eumed.net/tesis-doctorales/2012/eal/metodologia\\_cualitativa.html](http://www.eumed.net/tesis-doctorales/2012/eal/metodologia_cualitativa.html)

- *México, Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2017). Líneas Generales. Recuperado el 16 de 11 de 2018, de <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/>*
- *Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2018). Patrimonio Cultural. Recuperado el 26 de 11 de 2018, de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/#>*
- *Montecinos, A. (06 de 07 de 2013). Definiciones Turismo Gastronómico, Gastronomía, Rutas, Productos, Destinos. Recuperado el 25 de 11 de 2018, de <https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2013/07/06/definicion-turismo-gastronomico/>*
- *Morére, N., & Perelló, S. (2013). Turismo cultural, patrimonio, museos y empleabilidad. Madrid: EOI.*
- *Naranjo, M. (1986). La cultura popular del Ecuador. Quito: CIDAP.*
- *Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y Cultura. (2018). Patrimonio Cultural Inmaterial. Recuperado el 27 de 11 de 2018, de <https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>*
- *Organización Mundial del Turismo. (2016). Entender el turismo: Glosario Básico. Recuperado el 16 de 11 de 2018, de <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>*
- *Paredes, E. (1980). Tradiciones de Cotopaxi. Latacunga.*
- *Pazos, J. (2008). El sabor de la memoria historia de la cocina quiteña. Quito: TRAMA.*

- Pazos, S. (2010). *Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación. Quito.*
- Pazos, S. (15 de 11 de 2010). *Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación. . Recuperado el 24 de 07 de 2018, de <http://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/2727/1/T0890-MEC-Pazos-Permanencias%20culturales.pdf>*
- Pereira, J. (2009). *La fiesta popular tradicional del Ecuador. Quito: Fondo editorial Ministerio de Cultura.*
- Quesada, R. (2007). *Elementos del turismo. Costa Rica: EUNED.*
- Quesada, R. (2010). *Elementos de turismo teoría, clasificación y actividad. Costa Rica: EUNED.*
- Reguant, M., & Torrado, M. (2016). *El método Delphi. REIRE, 88.*
- Rengifo, M. (2010). *Alegre Puñado de Plata. Latacunga: Cronopio.*
- Rivas, E. (1994). *La investigacion bibliografica y los textos academicos. U. P. Orrego : Trujillo.*
- Rivera, O. (1986). *Monografía de Cotopaxi. Latacunga.*
- Schuback, M. (2016). *¿Hacia dónde evoluciona la gastronomía ecuatoriana? Vistazo.*
- Secretaría de Turismo. (11 de 05 de 2015). *Turismo Cultural. Recuperado el 25 de 11 de 2018, de <http://www.sectur.gob.mx/hashtag/2015/05/14/turismo-cultural/>*

- *Sosa Ingredients S.L. (2015). Un viaje culinario por la geografía y la historia de la gastronomía. Recuperado el 16 de 12 de 2018, de [https://www.sosa.cat/catalogues/culinary\\_journey\\_es.pdf](https://www.sosa.cat/catalogues/culinary_journey_es.pdf)*
- *Surel, Y., & Cruz, J. (20 de 11 de 2015). Turismo Gastronómico. Recuperado el 25 de 11 de 2018, de <https://es.slideshare.net/Yhamhi/turismo-gastronmico-55323759>*
- *Tapia, R. (08 de 2016). Estudio de la Gastronomía Ancestral en la parroquia Machachi, cantón Mejía, Provincia de Pichincha. Recuperado el 28 de 12 de 2018, de <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/3580>*
- *Taylor, S., & Bogdan, R. (2000). Introducción a los métodos cualitativos de la investigación. España: Paidós.*



# ANEXOS



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS,  
ADMINISTRATIVAS Y DEL COMERCIO**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y  
HOTELERA**

**CERTIFICACIÓN**

Se certifica que el presente trabajo fue desarrollado por las señoritas **ANALUIZA VILLACIS, ESTEFANÍA LUCERO** y **GALLARDO TOAPANTA, EVELYN ARACELLY**.

En la ciudad de Latacunga 27 de junio del 2019.

Lic. Guanoluisa Chuqui, Joffre Ismael

**DIRECTOR DEL PROYECTO**

Ing. Albán Yáñez, Carlos Geovanny

**DIRECTOR DE CARRERA**

Dr. Jaramillo Freddy W.

**SECRETARIO ACADÉMICO**

