



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

INSTITUTO DE POSGRADO

MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA

“ESTUDIO DEL PATRIMONIO CULTURAL CULINARIO DE LAS FESTIVIDADES
RELIGIOSAS EN LA PARROQUIA RURAL DE GUAYTACAMA, CANTÓN
LATACUNGA”

**Trabajo de Investigación previo a la obtención del Título de
Magister en Gastronomía**

AUTOR:

María José Chacón Mayorga

DIRECTOR:

M.Sc. Fabián Mauricio Gaibor Monar

IBARRA – ECUADOR

2022

DEDICATORIA

Todo este trabajo y esfuerzo dedico a mi familia Roberto y Gladys mis padres, Oscar mi esposo, Gabriela, Fernando y Marianela mis hermanos, Juliana, Felipe, Melissa e Ismael mis hijos, por ser la luz en mi camino, apoyo y motivación diaria para continuar con mi profesionalización.

AGRADECIMIENTOS

Al finalizar este trabajo quiero agradecer a Dios y a la virgen de Fátima por todas sus bendiciones durante este año, a mis Padres Roberto y Gladys que han sabido darme su ejemplo de trabajo, humildad y fé, a mi esposo Oscar por creer en mí y motivarme siempre a cumplir mis sueños y a mis hijos Juliana y Felipe que han sido la luz de mi vida y mi mayor motivación.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, realizo la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, documento que contiene la siguiente información:

Tabla 1

Datos de Contacto

DATOS DE CONTACTO	
CÉDULA	DE 1714230271
IDENTIDAD	
APELLIDOS	Y Chacón Mayorga María José
NOMBRES	
DIRECCIÓN	Sebastián de Benalcázar y Gualberto Arcos
EMAIL	mariajose_chacon@hotmail.com
TELÉFONO FIJO	- TELÉFONO 0984236604
	MÓVIL

Tabla 2

Datos de la obra

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	ESTUDIO DEL PATRIMONIO CULTURAL CULINARIO DE LAS FESTIVIDADES RELIGIOSAS EN LA PARROQUIA RURAL DE GUAYTACAMA, CANTÓN LATACUNGA.
AUTOR (ES):	Chacón Mayorga María José
FECHA: DD/MM/AAAA	26 de enero del 2022
/SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	/ PREGRADO POSGRADO
TITULO POR EL QUE OPTA:	Magister en Gastronomía
ASESOR: Rafael Cartay	 Firmado electrónicamente por: RAFAEL CECILIO CARTAY ANGULO
DIRECTOR: Mauricio Gaibor	

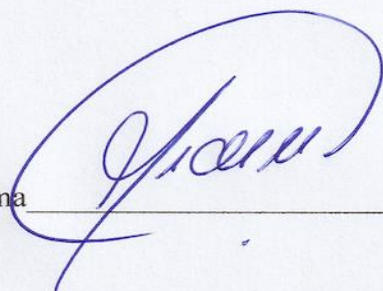
2. CONSTANCIA:

El autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo que el autor es titular de los derechos patrimoniales, que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 26 del mes de enero del 2022

EL AUTOR:

Firma

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'M. J. Chacón Mayorga', written over a horizontal line.

Nombre María José Chacón Mayorga

APROBACIÓN DEL DIRECTOR DE TESIS

En calidad de director del Trabajo de Investigación con el tema, “Estudio Del Patrimonio Cultural Culinario De Las Festividades Religiosas En La Parroquia Rural De Guaytacama, Cantón Latacunga” de autoría de María José Chacón Mayorga, para obtener el Título de Magíster en Gastronomía, doy fe que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometidos a presentación

En la ciudad de Ibarra, a los 26 días del mes de enero del 2022.

Lo certifico:



M.Sc. Fabián Mauricio Gaibor Monar

TUTOR DE TESIS

Índice de Contenidos

Capítulo I.....	19
El Problema.....	19
1.1 Planteamiento Del Problema	19
1.3 Objetivos	21
<i>1.3.1 Objetivo General</i>	21
<i>1.3.2 Objetivos Específicos</i>	21
1.4 Justificación	22
Marco Referencial	24
2.1 Marco Teórico	24
2.1.2 Patrimonio	25
2.1.3 Patrimonio Cultural	26
2.1.4 Festividades	28
2.1.5 Patrimonio Cultural Alimentario	32
2.2 Marco Legal	33
Capítulo III.....	35
Marco Metodológico.....	35
3.1 Descripción Del Área De Estudio	35
3.2 Enfoque Y Tipo De Investigación	36
3.3 Tipos De Investigación	37

3.3.1 Investigación Descriptiva	37
3.4.1 Inductivo	38
3.5 Técnicas e Instrumentos	39
3.5.1 Análisis De Contenidos	40
3.5.2 Entrevista	41
3.5.3 Encuesta	43
3.5.4 Observación	45
3.5.5 Población	46
3.5.6 Muestra	46
3.6 Procedimiento De Investigación	46
3.7 Consideraciones Bioéticas	47
Capitulo IV	47
Resultados Y Discusión	47
4.1 Entrevista Sobre Las Festividades Religiosas y Sus Preparaciones Culinarias	47
4.2 Encuesta Sobre Las Festividades Religiosas Y Sus Preparaciones Culinarias	64
4.3 Recetas	83
4.4 Discusión	95
Capitulo V	98
Propuesta	98
5.1 Objetivo	98

	10
5.2 Importancia	99
5.3 Desarrollo.....	99
Conclusiones y Recomendaciones	105
Conclusiones	105
Recomendaciones	106
Bibliografía.....	107

Índice de Tablas

Tabla 1	4
Tabla 2	5
Tabla 3	38
Tabla 4	83
Tabla 5	84
Tabla 6	85
Tabla 7	86
Tabla 8	87
Tabla 9	88
Tabla 10	89
Tabla 11	90
Tabla 12	91
Tabla 13	92
Tabla 14	93
Tabla 15	94

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1	36
Ilustración 2	47
Ilustración 3	49
Ilustración 4	50
Ilustración 5	51
Ilustración 6	52
Ilustración 7	53
Ilustración 8	54
Ilustración 9	55
Ilustración 10	56
Ilustración 11	57
Ilustración 12	58
Ilustración 13	59
Ilustración 14	61
Ilustración 15	62
Ilustración 16	63
Ilustración 17	64
Ilustración 18	65
Ilustración 19	67
Ilustración 20	68
Ilustración 21	70
Ilustración 22	71

Ilustración 23	73
Ilustración 24	75
Ilustración 25	76
Ilustración 26	77
Ilustración 27	79
Ilustración 28	80
Ilustración 29	82
Ilustración 30	99
Ilustración 31	100
Ilustración 32	101
Ilustración 33	102
Ilustración 34	103
Ilustración 35	104

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

INSTITUTO DE POSTGRADO

PROGRAMA DE MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA

**ESTUDIO DEL PATRIMONIO CULTURAL CULINARIO DE LAS
FESTIVIDADES RELIGIOSAS EN LA PARROQUIA RURAL DE GUAYTACAMA,
CANTÓN LATACUNGA.**

Autor: María José Chacón Mayorga

Tutor: M.Sc. Mauricio Gaibor Monar

Año: 2022

Resumen

La parroquia rural de San Juan de Guaytacama ubicada en la provincia de Cotopaxi, conserva un rico patrimonio cultural alimentario relacionado con las fiestas religiosas, sin embargo, varios factores tales como la escasa actividad turística, el desarrollo comercial reducido y al ser considerado como un sitio de paso han invisibilizado el potencial turístico y gastronómico de la parroquia. Adicionalmente, a nivel gastronómico, la escasa transmisión de conocimientos culinarios a causa de la migración, falta de interés por parte de las nuevas generaciones, ha traído como consecuencia la pérdida del arraigado culinario, y a su vez la pérdida de tradiciones, recetas, técnicas culinarias y la generación de productos autóctonos o tradicionales.

En el presente estudio se realizó un análisis sobre el patrimonio cultural alimentario dentro de la parroquia de Guaytacama y la estrecha relación con sus festividades religiosas como la fiesta al patrono San Juan Bautista, fiesta del Señor de Cuicuno, Semana Santa, Día de los Difuntos y fiesta del Niño Jesús, con el fin de fomentar la cultura y la tradición. Inicialmente, se realizó una investigación bibliográfica y documental de la provincia de Cotopaxi, la ciudad de Latacunga y la parroquia de Guaytacama, se ejecutaron encuestas de 10 preguntas a una población de 45 años en adelante y entrevistas a mujeres de la tercera edad. De acuerdo con el levantamiento de información, se elaboró los platos tradicionales aplicando técnicas tradicionales culinarias con ingredientes locales y respetando la diferenciación de los platos por zona. Finalmente, se elaboró una guía digital sobre el patrimonio cultural culinario de las festividades religiosas en la parroquia rural de Guaytacama, entregado al GAD Parroquial como insumo y herramienta para la difusión de las tradiciones culinarias y festividades.

Se concluye que en la parroquia de San Juan de Guaytacama, la gastronomía se va cultivando generación tras generación, la población encuestada y entrevistada busca mantener las

costumbres y tradiciones como forma de preservar la cultura de un pueblo. Las recetas culinarias mantienen uniformidad en las diferentes familias de los guaytacamenses, costumbre que permite mantener la cultura local de comidas, bebidas durante las festividades religiosas.

Palabras clave:

Patrimonio cultural culinario, Festividad religiosa, Cultura gastronómica.

Abstract

The rural parish San Juan de Guaytacama located in the Cotopaxi province, maintains a fine cultural food heritage related to religious festivals. However, several factors such as poor tourist activity, reduced commercial development and being considered as a place of passage, have made the tourist and gastronomic potential of Guaytacama invisible. Additionally, at the gastronomic level, the little transfer of the culinary know-how due to migration, lack of interest of new generations, has resulted in the loss of deep-rooted culinary, and in turn the loss of traditions, recipes, culinary techniques and the generation of indigenous or traditional products.

In the present study, an analysis was performed on the food cultural heritage of Guaytacama and the close relationship with its religious festivities such as the feast of the Patrono San Juan Bautista, fiesta del Señor de Cuicuno, Semana Santa, Día de los Difuntos and fiesta del Niño Jesús, in order to promote culture and tradition. Initially, a bibliographic and documentary research was carried out in the province of Cotopaxi, the city of Latacunga and Guaytacama, 10 questions surveys to a population of 45 years and older and interviews with elderly women were register. According to the results obtained, the traditional dishes were prepared applying traditional culinary techniques with local ingredients and maintaining the differentiation of the dishes by zone. Finally, a digital guide was developed on the culinary cultural heritage of religious festivals in the rural parish of Guaytacama, delivered to the GAD parroquial as an input and tool for the dissemination of culinary traditions and festivities.

It is concluded that San Juan de Guaytacama gastronomy is maintaining from generation to generation, the surveyed and interviewed population seeks to maintain customs and traditions as a way of preserving the culture. The culinary recipes maintain uniformity in the different families

of the guaytacamenses, a tradition that allows maintaining the local culture of food and drinks during religious festivities.

Keywords:

Cultural food heritage, religious festivals, Gastronomic culture.

Capítulo I

El Problema

1.1 Planteamiento Del Problema

La cocina ecuatoriana se caracteriza por la variedad de productos empleados en sus preparaciones, su valor histórico, riqueza culinaria y el legado cultural se enriquece mediante sabores y saberes de la cultura alimentaria, la cual trata de conocimientos y la elaboración de platos con el uso de productos propios de cada zona, recetas de los territorios y consumo de éstas (Velazco, 2013).

La transmisión de estos conocimientos tradicionalmente lo realizan las mujeres de un hogar, región o zona; ya sea por necesidad, por afinidad, por representación, por gusto o por cortesía (González I., 2010), sin embargo, esta cultura alimentaria se ve amenazada por la escasa transmisión de conocimientos culinarios a causa de la migración, falta de interés por parte de las nuevas generaciones, lo que trae como consecuencia la pérdida del arraigado culinario, y a su vez la pérdida de tradiciones, recetas, técnicas culinarias y productos autóctonos o tradicionales .

Por esta razón se plantea realizar un estudio sobre el patrimonio cultural alimentario dentro de la parroquia de Guaytacama y la estrecha relación con sus festividades religiosas como la fiesta al patrono San Juan Bautista, fiesta del Señor de Cuicuno, Semana Santa, Día de los Difuntos y fiesta del Niño Jesús.

Es importante agregar que en la parroquia de Guaytacama es escasa la actividad turística, hay reducido desarrollo comercial, debido a que es considerado como un sitio de paso. De la misma manera en investigaciones relacionadas con la cultura culinaria del sector es abordada de manera general, situación que se generaliza en la provincia de Cotopaxi, manifestando platos

representativos como la Chugchucara y Chaguarmishqui (Ministerio de Turismo, 2012), y en la parroquia de Guaytacama se refieren a las Tortillas de Maíz, Chicha de Jora, Chaguarmishqui y Cortado de 31 (Guaytacama, 2018).

Pregunta de la investigación:

¿Cuál es el patrimonio cultural alimentario de las festividades religiosas en la parroquia rural de Guaytacama?

1.2 Antecedentes

En el presente proyecto se pretende realizar un estudio sobre el patrimonio cultural alimentario relacionado con las fiestas religiosas de la parroquia rural de Guaytacama.

El patrimonio cultural en su más amplio sentido es un producto y un proceso que suministra a las sociedades un caudal de recursos que se heredan del pasado, se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su beneficio (UNESCO, 2014, p.1).

Se entiende como patrimonio gastronómico al legado cultural y natural que cada alimento trae consigo y aporta a las preparaciones, por lo tanto, el patrimonio alimentario fortalece la identidad de las distintas comunidades de un país (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

Estudios recientes recomiendan estrategias para realzar el turismo en la parroquia de Guaytacama, como Muñoz (2011) menciona en su tesis que es necesario “Fomentar la actividad turística dentro de la comunidad de Guaytacama para atraer a turistas tanto nacionales como extranjeros, con el fin de que practiquen actividades de turismo como: aventura, ecológico, deportivo y comunitario” (p. 99).

Con lo antes descrito, en las actuales circunstancias que la mayoría de los ecuatorianos afrontan problemas económicos sociales y psicológicos, es necesario que los pobladores de esta

parroquia consideren diferentes estrategias para fomentar el turismo como una fuente de ingreso viable y sostenible. En el mismo sentido, otro autor menciona en su tesis:

El fortalecimiento de la identidad y la recuperación de la riqueza cultural comprenden un proceso altamente participativo. A partir de un diagnóstico situacional del patrimonio cultural como son las manifestaciones y representaciones culturales, arquitectónicas, históricas y artísticas existentes dentro de la parroquia Guaytacama (Aimacaña, 2019, pág. 5).

Esta investigación se enfoca fundamentalmente en darle mayor nivel de importancia al valor cultural que al patrimonio alimentario de la parroquia.

De acuerdo con las mencionadas investigaciones, en la parroquia rural de Guaytacama no se han realizado investigaciones para promover la gastronomía y la relación e importancia que tienen con las festividades religiosas y elementos que la componen, por ejemplo: San Juanadas de Cotopaxi, los Moros, los Danzantes, la Yumbada, Fiesta religiosa del Señor de Cuicuno, Semana Santa y Pase del Niño (Guaytacama, 2018).

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo General

Analizar el patrimonio cultural culinario de las festividades de la parroquia rural de Guaytacama, para fomentar la cultura y la tradición.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Analizar la comida que se consume en las festividades religiosas en la parroquia rural de Guaytacama mediante entrevistas a los habitantes.

- Replicar las recetas culinarias que se consumen en las festividades, mediante investigación documental, de campo y empírica, para la preservación de la cultura local.
- Proponer una guía de patrimonio cultural culinario digital de la parroquia rural de Guaytacama, para promover el turismo, cultura y tradiciones en las festividades religiosas.

1.4 Justificación

El presente trabajo de investigación se alinea con el objetivo Nro. 2 del Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021 Toda una vida “Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas: La concepción de desarrollo en el ámbito social está intrínsecamente vinculada a la cultura en su integralidad y a sus diversas manifestaciones individuales y colectivas” (Plan Nacional de Desarrollo, 2017, p. 60).

Se enfocará en revalorizar las tradiciones culinarias y sus relaciones con las festividades religiosas dentro de la parroquia rural de Guaytacama, mediante el desempeño del patrimonio natural y cultural alimentario, que hacen referencia a la elaboración de platos tradicionales.

Además, se tratará de identificar los productos propios de la zona con los que se preparan los platos transmitidos de generación en generación, para mantener la cultura e identidad de la parroquia, dado que los ingredientes y el ámbito de la cocina, se consideran patrimonio cultural alimentario. “Revalorizar, dinamizar y potenciar el patrimonio alimentario es una apuesta para el reconocimiento y fortalecimiento de las identidades diversas de nuestro país” (Velazco, 2013).

Los habitantes de la parroquia Guaytacama se beneficiarán de este proyecto, ya que atraerá al turismo cuando se efectúen las celebraciones festivas, y además permitirá contribuir a mejorar la economía del sector y la calidad de vida.

El GAD (Gobierno Autónomo Descentralizado) Parroquial, tiene el deber y propósito de promover un centro cultural, al igual que el Ministerio de Turismo, que en base a los resultados generados en esta investigación pueden difundir y socializar la información cultural culinaria de la parroquia.

Por otro lado, realizar una investigación minuciosa del patrimonio culinario permitirá que muchas de las preparaciones sean conocidas y reconocidas por los habitantes, debido a que actualmente la mayoría de los restaurantes del sector manejan un estilo de cocina diferente e impropia, las preparaciones se han adaptado al entorno socio ambiental del sector, utilizando diferentes maneras de elaboración, ingredientes, técnicas y sabores. Los objetivos y alcances plantean promover el respeto de la memoria de los sabores y prácticas culinarias autóctonas.

Adicionalmente, se recalca que no existe documentación, textos o revistas que ahonden sobre el conocimiento de los platos principales consumidos en las festividades religiosas de la Parroquia, de allí que esta investigación pretende suplir su deficiencia y ser uno de los insumos para poder proponer un plan de desarrollo de las actividades de turismo gastronómico. En este sentido se trabajará con la línea de investigación: Gestión, producción, productividad, innovación y desarrollo socio económico; y la sub línea de investigación: Patrimonio y cultura ancestral gastronómica, estipuladas como líneas de investigación del programa de Maestría en Gastronomía de la Universidad Técnica del Norte.

Capítulo II

Marco Referencial

2.1 Marco Teórico

El Ecuador se encuentra ubicado en América del Sur, está conformado por 24 provincias, cuenta con 17.268.000 millones de habitantes, siendo sus idiomas principales el español, quechua y shuar; estos últimos considerados idiomas oficiales de relación intercultural (Ministerio de Asuntos Exteriores, 2019).

El país cuenta con varios atractivos naturales tales como la Laguna de Quilotoa, Parque Nacional Cotopaxi, Parque Nacional Cajas, Parque Nacional Machalilla, Parque Nacional Galápagos, y atractivos culturales como museos, iglesias, Centro Histórico de Quito, Centro Histórico de Cuenca, Mitad del Mundo (Ponce, 2018). Estos atractivos son visitados por turistas nacionales e internacionales para realizar turismo de aventura y cultural, los atractivos naturales y culturales son considerados ejes principales del turismo del país, las manifestaciones y costumbres se destacan por su importancia ancestral y significancia, son muestras de tradiciones con especial trascendencia para las diversas regiones del país.

Las fiestas religiosas que se celebran en el país como: (Semana Santa, Pase del Niño Viajero, Corpus Christi, Mama Negra celebrada en el mes de septiembre), fiestas ancestrales (Inti Raymi, Paseo del Chagra, Fiestas del Yamor).

Por otro lado, las tradicionales danzas como: San Juanito, Pasacalle, Pasillo, Marimba, Bomba Chota, Albazo y Capishca (Ortíz, 2020).

La provincia de Cotopaxi está ubicada en el centro norte de la cordillera de los Andes, y está conformada por 7 cantones: La Maná, Pangua, Pujilí, Salcedo, Saquisilí, Sigchos y Latacunga. El cantón Latacunga está formada por 5 parroquias urbanas y 10 rurales (GAD-Cotopaxi, 2010), una de ellas es la parroquia de Guaytacama que tiene una superficie de 37 kilómetros cuadrados y 9.668 habitantes.

La actividad económica habitual es la agricultura ya que cuenta con suelos productivos los cuales se aprovechan para producir maíz, papas, fréjol, habas, calabazas, hortalizas y legumbres para uso doméstico, a más de la ganadería (Muñoz, 2011).

Guaytacama cuenta con varias tradiciones como el juego de la Pelota Nacional, Velas de Cebo, el Señor de Quishuar, los Danzantes de Pujilí en las Fiestas de Corpus Christi y artesanías de sigse y cabuya (Ministerio de Turismo, 2012).

2.1.2 Patrimonio

Se considera patrimonio a los bienes naturales y culturales como costumbres, tradiciones historia que han sido transmitidos de generación en generación gracias al legado que se recibe del pasado, esto fomenta y construye la identidad, lo que permite identificar dentro de una cultura (Vázquez, 2004).

La UNESCO (2014) menciona: “El patrimonio contribuye a la revalorización continua de las culturas y de las identidades, y es un vehículo importante para la transmisión de experiencias, aptitudes y conocimientos entre las generaciones”.

2.1.3 Patrimonio Cultural

El Ministerio de Cultura y Patrimonio (2015) considera al patrimonio cultural como “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”.

Según la UNESCO (2018): El patrimonio cultural en su más amplio sentido es a la vez un producto y un proceso que suministra a las sociedades un caudal de recursos que se heredan del pasado, se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su beneficio.

Se manifiesta por los siguientes ámbitos: tradiciones y expresiones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales y actos festivos, conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo y técnicas artesanales tradicionales.

Los usos sociales, rituales y actos festivos refieren a costumbres que forman parte de la vida cotidiana de las comunidades. La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y Cultura (2014) afirma: “Su importancia estriba en que reafirman la identidad de quienes los practican en cuanto grupo o sociedad y, tanto si se practican en público como en privado, están estrechamente vinculados con acontecimientos significativos”.

Por otro lado, el *patrimonio cultural material* se refiere a la herencia y bienes tangibles de los pueblos ancestrales; por ejemplo, bienes muebles (pintura, escultura, bienes documentales, textiles, bienes arqueológicos, y otros); los bienes inmuebles como espacios públicos y conjuntos urbanos (Chiriboga L., 2014).

Según la guía de bienes culturales del Ecuador en la provincia de Cotopaxi se considera como patrimonio cultural material a: Quinta Villa Aranjuez, Escuela Batalla de Panupali, Iglesia de Panzaleo, Iglesia de Santo Domingo, Iglesia de Pujilí. Las obras artístico-religiosas de la provincia forman parte del inventario de las órdenes de Franciscanos, Agustinos y Dominicos, localizados en templos y conventos (Pazmiño, 2011).

Según Muñoz (2011) en la parroquia de Guaytacama se consideran patrimonio cultural material a la Iglesia de Guaytacama, Iglesia de Cuicuno, Convento de la Iglesia de Guaytacama, Escuela Diez de Agosto, Escuela Eugenio Espejo, Salón de Catequesis, Plaza central de Guaytacama, Hacienda de Guaytacama, Estación del Tren y Cementerio de Guaytacama (p. 41).

El *patrimonio cultural inmaterial* son expresiones, representaciones vivas, prácticas y saberes transmitidos por comunidades de generación en generación. El Instituto Metropolitano de Patrimonio (2012) afirma que el patrimonio: “genera un sentimiento de pertenencia y continuidad en las comunidades, y se considera por ello uno de los principales factores que impulsan la creatividad y la creación cultural”.

Se incluye en patrimonio cultural inmaterial a lo tradicional y contemporáneo, en la cual menciona el uso de espacios rurales y urbanos con diferentes grupos culturales; integrador que se considera a expresiones culturales que son transmitidas de generación en generación y fomentado responsabilidad e identidad, ayudando a las personas a sentirse incluidas dentro de la sociedad; representativo que se da en las comunidades y depende de cómo son transmitidas hacia otras culturas como costumbres y tradiciones; basado en la comunidad el cual indica que solo debe ser reconocido por las comunidades que lo crean, mantienen y transmiten. (UNESCO, 2014).

En el Ecuador, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) es el órgano regulador que reconoce el objeto cultural como patrimonio. Dentro del INPC, la parroquia de Guaytacama

no registra bienes inmateriales inventariados, pero si objetos culturales que tienen un bien de interés patrimonial, estos son:

- Textilería
- Coplas
- Artesanía
- Banda de pueblo de Cuicuno: componen expresiones de la cultura popular andina, son grupos musicales los cuales trabajan con instrumentos con procedencia Sur-europea.

Según el INPC, en la parroquia de Guaytacama, las bandas de pueblo son muy conocidas, como es el caso de la “Banda Amazonas” considerada una de las primeras bandas que existió en el barrio de Cuicuno, con 25 años de creación.

2.1.4 Festividades

Las festividades forman parte del patrimonio cultural inmaterial que se desarrollan en torno a ideas, valores, creencias y se componen de actuaciones no cotidianas provenientes de un grupo de personas que conmemoran o recuerdan un acontecimiento.

Según Pereira (2009): Las fiestas dependen fundamentalmente de la diversidad y heterogeneidad social, lingüística, étnica y cultural de los pueblos y sociedades que la celebran; de los personajes y actores sociales (e institucionales) que participan en ellas; de sus motivaciones y posibilidades económicas; del apoyo de sus allegados, y de otros factores. (p. 24)

En el Ecuador hay varias festividades como: las celebraciones religiosas las cuales tienen relación con la adoración a imágenes como santos, cristos, vírgenes en cuyos nombres se lo

celebran y son manifestaciones representativas que integran el patrimonio cultural inmaterial, es decir formas de expresión de una religiosidad popular y referente de identidad para los católicos y no católicos (Labaca, 2016).

Se cuenta también con fiestas profanas consideradas fiestas no religiosas, y festividades cívicas que recuerdan acontecimientos históricos en memoria de personajes que marcaron una transición del acontecer de un país (Pereira, 2009).

Las festividades representativas en la provincia de Cotopaxi giran en torno a celebraciones religiosas y paganas.

La Diablada, se celebra del 1 al 6 de enero; hace referencia a los hombres celosos que cuidaban de sus mujeres y se disfrazaban de diablos para asustar y alejar a los visitantes. Varias personas se disfrazan de diablos haciendo alusión al color rojo, su tradición y costumbre (Pereira, 2009).

Adoración al Niño de Isinche: de aspecto religioso, consta de una procesión, la fiesta se la realiza con globos, castillos, voladores, banda de música, toros de pueblo, comparsas con la participación de los reyes magos y actos religiosos, actualmente esta festividad está bajo la organización de los sacerdotes, Pereira (2009) menciona:

En las entradas frente a la iglesia, los danzantes, negros, reyes y ángeles de la estrella recitan las loas (poesía popular que se caracteriza por ser anónima y de breve extensión), las chinas llevan linches (canastas) con frutas y aguardiente, los caporales encargados de cuidar el orden rodean la plaza con exclamaciones y gestos. Intervienen el Pastorcillo, Sahumeriantes, Payasos, Yumbos, yumbos chiquitos, familiares y amigos de los sacerdotes. (p. 55)

Corpus Christi: es una festividad que se lo realiza en agradecimiento a la tierra y al sol por los alimentos dados; es considerada desde el 2001 como un patrimonio cultural intangible, se lleva a cabo en las fechas 6 al 9 de junio en el cantón Pujilí, inicia con un desfile en las cuales participan las autoridades y grupos de danza del cantón en mención, utilizando sus tradicionales vestimentas, música nacional, castillos (palos encebados en los cuales se depositan papas, habas, borregos, cuyes y licores); tiendas de artesanías, almas santas, jardines que se ubican en las esquinas de la plaza central y representan la producción de los alimentos como maíz, achiote, cañas, actualmente se maneja por los priostes (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2015).

Fiesta de Nuestra Señora de la Merced: de carácter religioso, esta festividad da inicio con un pregón de fiestas en la cual hay música y fuegos artificiales, al siguiente día hay la participación de los Yumbos, Brazerantes, riegan flores que, junto con los disfrazados participan en las comparsas, la celebración termina con una misa y posteriormente un desfile en donde intervienen las autoridades, estudiantes y el pueblo acompañado de una banda musical, vaca loca y castillos (Pereira, 2009).

Mama Negra: festividad que se realiza como ofrenda a la virgen de la Merced, se la efectúa en dos épocas del año, la primera en el mes de septiembre de carácter religioso organizada por las vivanderas y comerciantes de los mercados de Latacunga gracias a su fe y creencias; la segunda es en el mes de noviembre en honor a la independencia de Latacunga la cual se desarrolla a cargo del municipio es de carácter económico-político (Pereira, 2009).

El Ministerio de Turismo (2017) menciona:

La Mama Negra representa a una esclava liberta matriarca de una muchedumbre de esclavos negros manumitidos de las minas de oro cercanas a la ciudad que cabalga en un

hermoso corcel oscuro y lleva con ella a sus tres hijos: dos niños negritos en la grupa de su cabalgadura, como símbolo de su fertilidad y a la menor en sus brazos

Este personaje cabalga por toda la ciudad acompañada por niños pintados sus caras de negro, el ángel de la estrella, el rey moro, el capitán y el abanderado.

Fiesta de las Almas: tradicional fiesta andina, a cargo del prioste, se desarrolla en su casa y luego en el trayecto hacia la iglesia, se la celebra el 1 de noviembre, tradicionalmente es acompañada de una banda, cucuruchos y almas santas que desfilan invitando a los moradores a unirse a la celebración, en la noche se realiza la matanza de los borregos a cargo de los cucuruchos, al siguiente día el prioste recibe la bandera del capitán que es acompañado del abanderado y los negritos, luego se dirigen hacia la iglesia con ofrendas (Pereira, 2009).

La parroquia de Guaytacama celebra sus festividades religiosas a lo largo del año en las siguientes fechas:

Semana Santa: se lleva a cabo en todo el país en el mes de marzo o abril, en la parroquia de Guaytacama lo celebran los 14 barrios por medio del “arrastre de la bandera” en el cual se utiliza una bandera de colores negras, azules y moradas de 12 metros de largo con imágenes y símbolos de pasión, muerte y resurrección de Jesús, después de una misa se realiza una procesión en los días jueves, viernes (que luego del viacrucis los moradores se reúnen y comparten canelazos) y sábados en la cual participan todos los moradores de la parroquia llevando la bandera por las calles principales, su significado es sentirse parte de la pasión que tuvo Jesucristo, cada persona se ofrece de voluntaria para cargar la cruz que sostiene la bandera, a cada lado va un niño para ayudar a guiar la cruz en las curvas de las calles , atrás de la bandera va el capitán, seguido de imágenes como la Virgen de Los Dolores, María Magdalena y San Juan, seguido va el Santo Sepulcro con Jesucristo y, finalmente, un grupo de niñas llevan los símbolos de la pasión y muerte (clavos,

martillo, corona de espinas, esponja, lanza, el sol, la luna y monedas), todo esto acompañado de una banda de pueblo que toca canciones tristes ya que la fecha conmemora un día triste y los creyentes están de luto (Hora, 2012).

San Juan Bautista: considerado como el patrono de la parroquia de Guaytacama, se lleva a cabo el 24 de junio de todos los años, normalmente las festividades comienzan con la elección de la reina de la parroquia, al día siguiente hay fuegos artificiales acompañados de comparsas musicales, toda la organización de las festividades esta a cargo de los priostes de los distintos barrios de la parroquia, en las calles se encuentran varios puestos con las tradicionales tortillas de maíz, artesanías con totoras, quesos artesanales y caseros (La Hora , 2019).

Día de los Difuntos: celebrada en el país el 2 de noviembre de cada año, en la parroquia de Guaytacama los habitantes visitan a sus seres queridos en el cementerio llevando ofrendas florales y alimentos como la tradicional colada morada (harina de maíz morado, mortiño, naranjilla, piña, babaco, frutilla, especies secas como: ishpingo, canela, clavo de olor, anís estrellado, hierbas dulces como: hierba luisa, arrayan, hoja de naranja y cedrón, puede ser endulzada con miel o panela), con guaguas de pan (figuras humanas representadas en pan) cada familia lo prepara en sus hogares en hornos de leña, y papas con cuy para compartir con las almas de sus seres queridos, esta tradición se lo ha transmitido de generación en generación, anteriormente también elaboraban el champús (bebida dulce de maíz y frutas) que lo hacían los hogares de escasos recursos económicos (Aimacaña P., Freire M., 2017).

2.1.5 Patrimonio Cultural Alimentario

El Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013) menciona: “La cultura alimentaria es la suma de las prácticas y conocimientos en la producción de alimentos, preparación de recetas propias de los territorios y consumo de estas”, es decir que todo alimento que sea preparado o elaborado tiene

una gran importancia cultural, simbólica y con identidad para un determinado lugar. También son expresiones que recogen valores sociales, históricos, culturales y geográficos lo que ayudan a constituir el patrimonio gastronómico.

En el acto de comer intervienen la cocción de los alimentos, el lugar y los utensilios que se utilizan para su elaboración, hoy en día aun se utilizan varios utensilios tradicionales como: cuchara de palo, piedra de moler, tiesto, batea de madera, olla de barro. Debido al implemento de nuevas técnicas que van de la mano con la tecnología esto ha logrado que se utilicen diversos utensilios y maquinaria para la elaboración de los mismos (Villalva, 2021).

2.2 Marco Legal.

Constitución de la República del Ecuador.

Sección cuarta.

Cultura y ciencia.

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. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución. Los habitantes de la parroquia de Guaytacama han establecido durante años su identidad cultural culinaria de acuerdo con recetas elaboradas con productos locales y festividades de acuerdo con sus costumbres y creencias.

Art. 23.- Las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la

diversidad. El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales. Por lo tanto, en la parroquia de Guaytacama es necesario difundir su cultura y tradición para promover el turismo y mejorar las condiciones económicas.

Art. 25.- *Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales.* Con la elaboración de la presente investigación los habitantes de la parroquia de Guaytacama podrán preservar su patrimonio cultural culinario con relación a sus festividades religiosas.

Sección quinta.

Cultura.

Art. 377.- *El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.* Los habitantes de la parroquia de Guaytacama se identificarán con su cultura en relación con las festividades religiosas, se refiere con los resultados obtenidos de esta investigación.

Art. 378.- *El sistema nacional de cultura estará integrado por todas las instituciones del ámbito cultural que reciban fondos públicos y por los colectivos y personas que voluntariamente se vinculen al sistema. Las entidades culturales que reciban fondos públicos estarán sujetas a control y rendición de cuentas. El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través del órgano competente, con respeto a la libertad de creación y expresión, a la interculturalidad y a la*

diversidad; será responsable de la gestión y promoción de la cultura, así como de la formulación e implementación de la política nacional en este campo...

Art. 379.- Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros:

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo. Es así como en la parroquia de Guaytacama las festividades religiosas, así como su gastronomía son un patrimonio cultural culinario.

2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico. Por lo tanto, la parroquia de Guaytacama existe un valor histórico, porque en sus festividades religiosas utilizan edificaciones y espacios públicos para llevar a cabo sus celebraciones

3. Los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico... el documento que se generará de la presente investigación podrá ser utilizado por la comunidad de la parroquia y que con posteridad se puede ir actualizando de acuerdo con las necesidades.

Capitulo III

Marco Metodológico

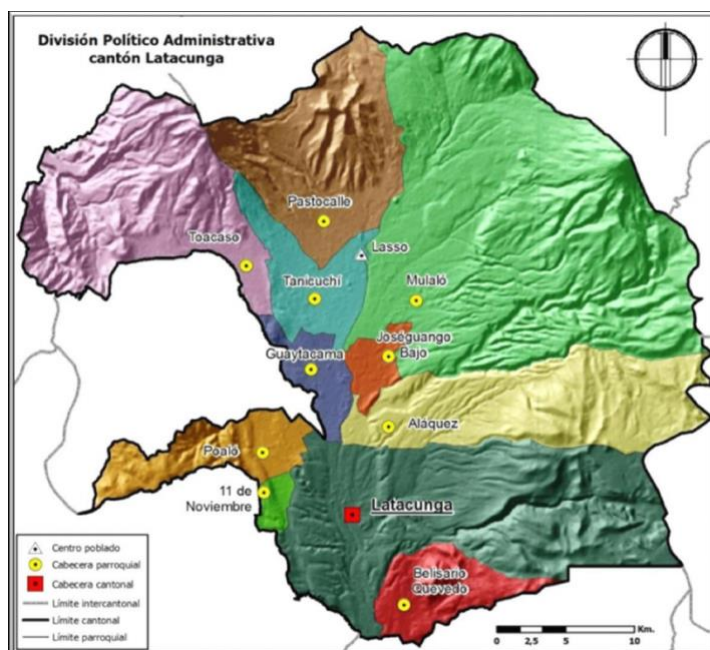
3.1 Descripción Del Área De Estudio

La parroquia de Guaytacama está ubicada al norte de la ciudad de Latacunga, forma parte de las 10 parroquias rurales del cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi; esta conformada por los

barrios: Centro, Cevallos, Yanashpa, Pupana Norte, Pupana Sur, Santa Ana, La Floresta, Guamaní, Santa Inés, El Calvario, Narváez, Cuicuno, 12 de octubre, Pilacoto, La Libertad, San Sebastián (GAD parroquial Guaytacama, 2019).

Ilustración 1

División Político-Administrativa – Cantón Latacunga



Tomada de (GAD parroquial Guaytacama , 2019).

3.2 Enfoque Y Tipo De Investigación

Este proyecto se basó en una investigación con enfoque cualitativo, según Hernández-Sampieri (2018) “se orienta en comprender y profundizar los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural y en relación con el contexto” (p. 364), es decir en la observación y estudio del entorno en específico, en la cual se analiza a las personas y su medio dentro del marco referencial de las mismas, se analiza y comprende el comportamiento de las personas, su realidad, circunstancias y se busca aprender del proceso interpretativo. Las

técnicas que se utilizaron para el trabajo de campo y recolección de material fueron: recolección de información con relación a festividades religiosas y su cocina (productos, técnicas de elaboración, técnicas de cocción, utensilios, herramientas) y fotografía (técnicas de cocción, elaboración y presentación de platos) por lo tanto, para este proceso de obtención de datos fueron realizados por mi persona en calidad de investigadora.

3.3 Tipos De Investigación

3.3.1 Investigación Descriptiva

De acuerdo con los tipos de investigación, la presente se basará en el tipo descriptivo, la cual afirma lo siguiente:

Exhibe el conocimiento de la realidad tal como se presenta en una situación de espacio y de tiempo dado. Aquí se observa y se registra, o se pregunta y se registra. Describe el fenómeno sin introducir modificaciones: tal cual. Las preguntas de rigor son: ¿Qué es?, ¿Cómo es?, ¿Dónde está?, ¿Cuándo ocurre?, ¿Cuántos individuos o casos se observan?, ¿Cuáles se observan? (Rojas, 2015, p. 1)

Con base en el enfoque cualitativo para la obtención de resultados empíricos, se debe analizar desde el punto de vista subjetivo e individual, y utilizar la recolección de datos sin medición numérica (Hernández, 2010). Con este fundamento, esta metodología seleccionada fue la que se aplicó en la presente investigación para la recolección de información en la parroquia de Guaytacama, con el fin de reseñar los datos, cualidades y atributos del objeto de estudio.

3.4 Métodos De Investigación.

3.4.1 Inductivo

Este método de investigación comprende el razonamiento del investigador que se basa en la observación y que va de ideas particulares o específicas para obtener conclusiones a nivel general (Dávila, 2006), en el presente proyecto se realizó una investigación empírica mediante el uso de entrevistas y encuestas en las cuales se observaron y estudiaron sus costumbres, cultura y conocimientos específicos de los habitantes de la parroquia, para ir registrando y anexando información referente al tema en el cual se estudia festividades y patrimonio cultural culinario.

Tabla 3

Cuadro de Variables

Variable	Tipo	Definición Conceptual	Dimensión	Indicadores	Instrumento
Festividades Religiosas	Independiente	Son manifestaciones representativas que integran el patrimonio cultural inmaterial, es decir formas de expresión de una religiosidad popular y referente de identidad para los católicos y no católicos. (Labaca, 2016)	Cultura	Historia	Entrevista
				Tipo de fiesta	Encuesta
				Tradiciones	Documental
				Folklore	
			Música	Tipo de música	
			Creencias	Tipo de ritual	
		Ritual	Personajes		

Patrimonio Cultural /Culinario	Depende	<i>La comida una vez consumida, es la memoria de los productos y técnicas de preparación a que fueron sometidos para obtener el resultado comestible. Por ello es que la cocina, como la música, forma parte, por derecho propio, del patrimonio cultural intangible. (Unigarro, 2010)</i>	Ingredientes	Tipo de ingredientes	de Entrevista Encuesta	
				Temporalidad de productos	Documental	
				Utensilios	Tipo de Utensilios Tradicionales	
				Métodos y Técnicas de cocción	Aplicación de métodos de cocción	
				Aplicación de técnicas culinarias.		

Nota. En la presente tabla se indica las variables que existen en la parroquia de Guaytacama

Elaboración: Chacón, M. 2021

3.5 Técnicas e Instrumentos

Para obtener información determinante para el presente trabajo de investigación, se tomó en cuenta fuentes de información primaria y secundaria:

- Recopilación bibliográfica/documental: análisis de textos, artículos históricos o publicaciones científicas, relacionadas con el tema, en las cuales se identificó las festividades, actividades y gastronomía propia.

- Recolección de información in situ: entrevistas a los habitantes de la parroquia, autoridades miembros de la junta parroquial o gobierno descentralizado.

- Registro técnico de elaboraciones culinarias: detallando procesos, utensilios, productos, métodos, técnicas de cocción y presentación tradicional.

- Elaboración de una guía digital patrimonial abordando el Patrimonio Cultural: mediante el establecimiento de una página web, la cual una vez concluida, fue transferida para la administración del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Parroquial.

Se solicitó a las personas involucradas en el presente estudio, la respectiva autorización para realizar la recolección de información de carácter culinario y cultural, con el fin de rescatar y preservar las preparaciones culinarias relacionadas con las festividades religiosas de la parroquia de Guaytacama.

Los recursos de infraestructura, como: equipos de computadoras; y los recursos para operación, tales como: servicios de información y obtención de documentos, compra de libros, gastos de trabajo de campo, reactivos, materiales y consumibles, servicios externos (paquetería, fotografía, renta de equipo, suministro de gases), viáticos para estancias de investigación y edición o impresión de documentos; fueron cubiertos por la investigadora.

3.5.1 Análisis De Contenidos

Con esta técnica se procedió a interpretar y estudiar la información recopilada a través de la entrevista y encuesta, deduciendo analíticamente los datos recopilados, lo que permitió identificar variados criterios derivados de las preguntas formuladas. Con lo mencionado, se consolidan la comprensión y significancia de la calidad de resultados, mismos que propiciaron a

generar respuesta de los objetivos planteados en la investigación, reportados en conclusiones y sugerencias complementadas a los objetivos en cuestión en las recomendaciones.

3.5.2 Entrevista

En esta técnica se utilizó al grupo poblacional urbano y rural que pertenecen al estrato etario, comprendido en la escala de 65 años en adelante, quienes dieron a conocer los quehaceres gastronómicos tradicionales de la parroquia de Guaytacama, proceso que permitió obtener información relacionada con el patrimonio gastronómico y la íntima relación con las festividades religiosas.

3.5.2.1 Formato De Entrevista (Mujeres De La Tercera Edad De La Parroquia De Guaytacama).

Objetivo: Conocer sobre las actividades y costumbres que tienen en las festividades religiosas y comida que preparan con sus respectivas elaboraciones.

¿Qué es lo que mas recuerda de las tradiciones realizadas en la parroquia de Guaytacama en la festividad de Semana Santa?

¿Cuáles son los personajes principales, danza y música que participan en la festividad de Semana Santa?

¿Cuál es la principal comida que se realiza en Semana santa, y como la realizaban en su familia?

¿Qué es lo que mas recuerda de las tradiciones realizadas en la parroquia de Guaytacama en la festividad de San Juan Bautista?

¿Cuáles son los personajes principales, danza y música que participan en la festividad de San Juan Bautista?

¿Cuál es la principal comida que se realiza en la festividad de San Juan Bautista, y como la realizaban en su familia?

¿Qué es lo que mas recuerda de las tradiciones realizadas en la parroquia de Guaytacama en la festividad del Señor de Cuicuno?

¿Cuáles son los personajes principales, danza y música que participan en la festividad del Señor de Cuicuno?

¿Cuál es la principal comida que se realiza en la festividad del Señor de Cuicuno, y como la realizaban en su familia?

¿Qué es lo que mas recuerda de las tradiciones realizadas en la parroquia de Guaytacama en la festividad del Día de los Difuntos?

¿Cuáles son los personajes principales, danza y música que participan en la festividad del Día de los Difuntos?

¿Cuál es la principal comida que se realiza en la festividad del Día de los difuntos, y como la realizaban en su familia?

¿Qué es lo que mas recuerda de las tradiciones realizadas en la parroquia de Guaytacama en el pase del Niño Jesús?

¿Cuáles son los personajes principales, danza y música que participan en el pase del Niño Jesús?

¿Cuál es la principal comida que se realiza en el pase del Niño Jesús, y como la realizaban en su familia?

3.5.3 Encuesta

Se realizó las encuestas dirigidas a los habitantes mayores de edad de la parroquia de Guaytacama para conocer y analizar sobre las festividades religiosas, gastronomía y actividades que se llevan a cabo, como rituales o actividades culturales.

3.5.3.1 Formato De Encuesta (Habitantes De La Parroquia De Guaytacama).

Objetivo: Conocer cuáles son las festividades religiosas que se llevan a cabo en la parroquia de Guaytacama y sus preparaciones culinarias

¿Qué fiestas religiosas conoce Usted que se festejen en la parroquia de Guaytacama?

.....

.....

¿Cuál es el ritual que realizan los habitantes en las fiestas de San Juan Bautista?

.....

.....

¿Cuál es la preparación culinaria que mas se consume en la fiesta de San Juan Bautista?

.....

.....

¿Cuál es el ritual que realizan los habitantes en el pase del Niño Jesús?

.....

.....

¿Cuál es la preparación culinaria que mas se consume en la festividad del pase del Niño Jesús?

.....
.....

¿En Semana Santa, cuál es el ritual que se realiza y cuál es su significado?

.....
.....

¿En Semana Santa cuál es la preparación tradicional y como se lo realiza en base a los ingredientes utilizados?

.....
.....

¿En la fiesta del Señor de Cuicuno, tradicionalmente qué actividades realizan los moradores de la parroquia de Guaytacama?

.....
.....

¿Cuál es la preparación culinaria que se realiza en las festividades en honor al Señor de Cuicuno?

.....
.....

¿En la fiesta del Día de los Difuntos tradicionalmente qué actividades realizan los moradores de la parroquia de Guaytacama?

.....

¿Cuál es la preparación culinaria que se realiza en las festividades en honor al Día de los Difuntos?

.....

¿Considera que es necesario incentivar el consumo de la comida tradicional en las festividades religiosas con fines de desarrollo turístico?

Si ()

No ()

¿Para la preparación de platos tradicionales, su preferencia de compra es local?

Si ()

No ()

3.5.4 Observación.

Refiere en acudir in situ a los escenarios donde se desenvuelven las actividades gastronómicas tradicionales y que se relacionan con las festividades religiosas, considerando la presencia de las personas con bastos conocimientos del tema en cuestión para el levantamiento objetivo de información. Cabe destacar el cumplimiento mutuo de entrevistados y entrevistador,

con todas las medidas de bioseguridad respectivas, para reducir el riesgo de contagio del Covid-19.

3.5.5 Población

La parroquia de Guaytacama cuenta aproximadamente con 9.668 habitantes según información de CENSO 2010, con el 53,04% perteneciente al género masculino y 46,96% correspondiente al género femenino; 7,01% correspondiente a adultos mayores de 65 años (GAD parroquial Guaytacama, 2019).

3.5.6 Muestra

Para tener un estudio con óptimos resultados convendría el uso de una población y muestra más numerosa, dada las condiciones actuales donde las personas poseedoras de este conocimiento cultural culinario pertenecen al grupo más vulnerable frente al COVID-19 por lo que, la muestra se reduce a 20 personas mayores de edad, encuestadas que manejen conocimiento amplio del estudio en cuestión y 15 entrevistas a mujeres de la tercera edad mediante video, para mejorar la calidad y veracidad de la información a obtener.

3.6 Procedimiento De Investigación

Para obtener información determinante para el presente trabajo de investigación, se tomará en cuenta los siguientes factores:

- Recopilación bibliográfica/documental: análisis de textos, artículos históricos o publicaciones científicas, relacionadas con el tema.
- Recolección de información in situ: encuestas y entrevistas a los habitantes de la parroquia, autoridades miembros de la junta parroquial.

- Registro de elaboraciones culinarias: detallando procesos, utensilios, productos y técnicas de cocción.

- Elaboración de guía patrimonial cultural: una vez concluida se difundirá a través de una página web, la cual una vez concluida, será transferida bajo el dominio de la administración del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Parroquial.

3.7 Consideraciones Bioéticas

Se solicitará a las personas involucradas en el presente estudio, la respectiva autorización para proporcionar y registrar en medios multimedia la información de carácter culinario y cultural con el fin de preservar y difundir las preparaciones culinarias que respondan con su relación a las festividades religiosas de la parroquia de Guaytacama.

Capítulo IV

Resultados Y Discusión

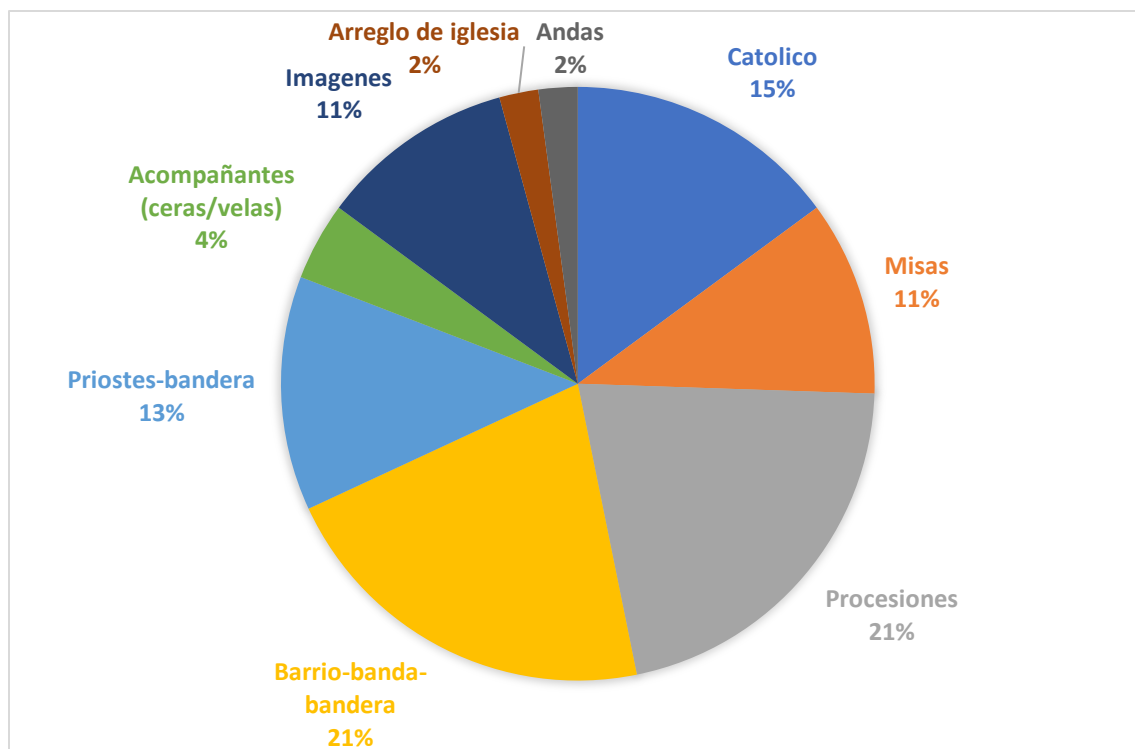
Para la obtención de resultados se realizó entrevistas a las mujeres de la tercera edad de la parroquia de Guaytacama y encuestas a las personas mayores de 45 años. Toda la información obtenida responde a los objetivos planteados para el tema de investigación, en la cual se detalla sobre las festividades religiosas y sus preparaciones culinarias.

4.1 Entrevista Sobre Las Festividades Religiosas y Sus Preparaciones Culinarias

¿Qué es lo que más recuerda de las tradiciones realizadas en la parroquia de Guaytacama en la festividad de Semana Santa?

Ilustración 2

Tradiciones en Semana Santa



Fuente: Entrevista realizada a mujeres de tercera edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

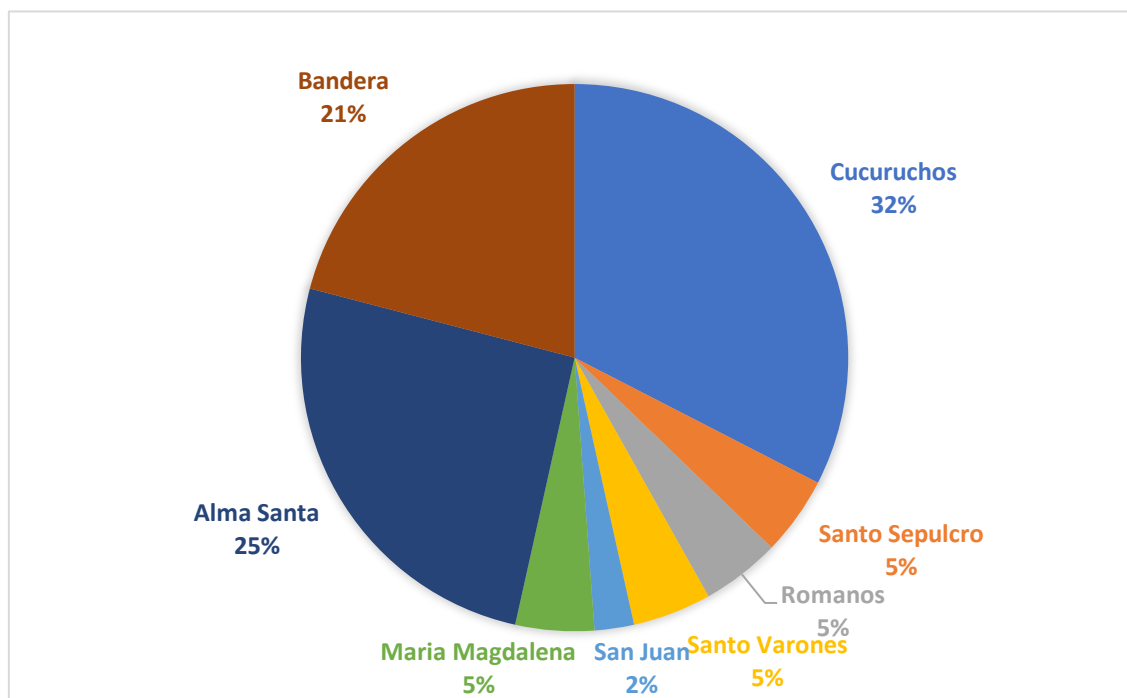
Elaboración: Chacón, M. 2021

Análisis: De acuerdo con la entrevista ejecutada, las actividades que realizan en la festividad de Semana Santa es la procesión que recorre cada barrio con banda de pueblo que acompaña con música católica, y el arrastre de la bandera que lleva cada sacerdote. El arrastre de la bandera es una tradición que se lleva a cabo en la parroquia de Guaytacama en representación de la pasión de Cristo, consiste en llevar una bandera de 12 metros de largo, la bandera es de gamuza y tiene plasmada varias decoraciones y bordados con imágenes católicas por las calles de los distintos barrios de la parroquia, luego asisten a la misa que dura aproximadamente tres horas y posteriormente a una procesión para después servirse una comida especial que esta a cargo de los sacerdotes (Márquez, 2019).

¿Cuáles son los personajes principales, danza y música que participan en la festividad de Semana Santa?

Ilustración 3

Personajes principales en Semana Santa



Fuente: Entrevista realizada a mujeres de tercera edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

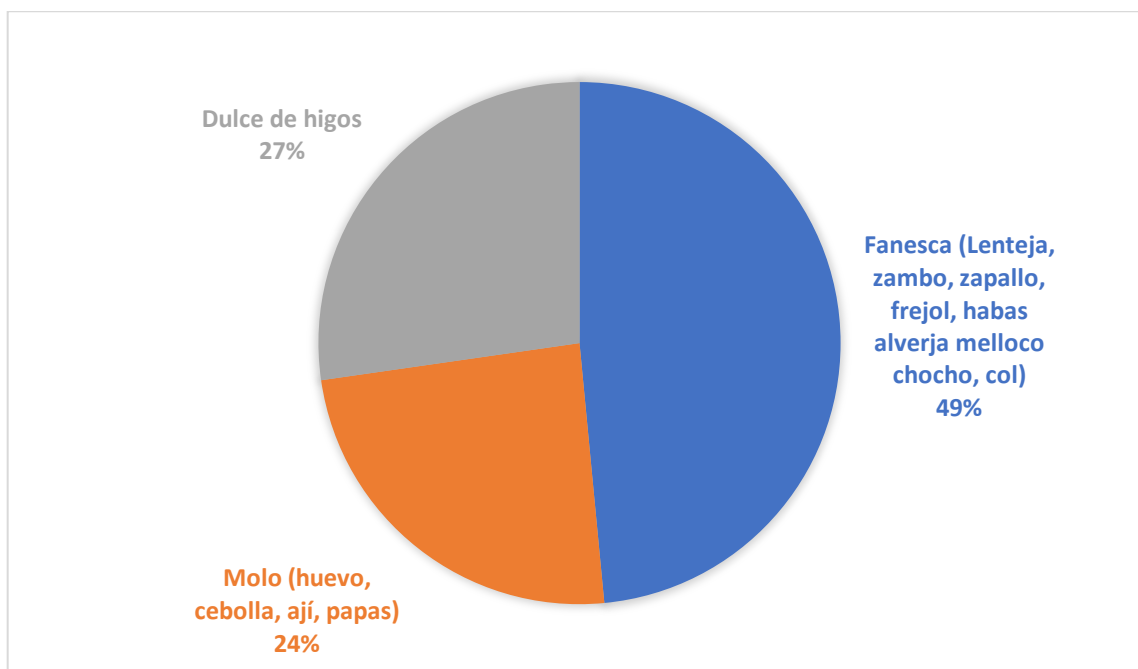
Elaboración: Chacón, M. 2021

Análisis: En la festividad de Semana Santa, las mujeres de la tercera edad mencionan que los personajes principales que participan en la procesión son los cucuruchos, el alma santa, y la bandera. Según Almachi (2016) los aspectos que más sobresalen dentro de la riqueza cultural de la parroquia de Guaytacama es que en la Semana Santa participan en el arrastre de la bandera, almas santas de color blanco y negro.

¿Cuál es la principal comida que se realiza en Semana Santa, y cómo la realizaban en su familia?

Ilustración 4

Gastronomía en Semana Santa



Fuente: Entrevista realizada a mujeres de tercera edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

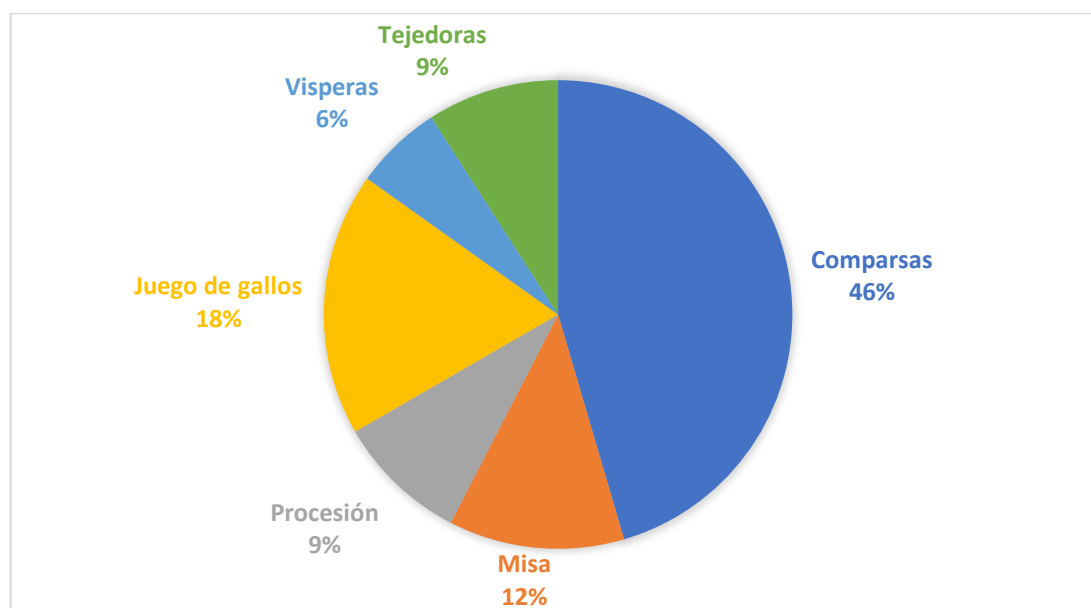
Elaboración: Chacón, M. 2021

Análisis: La principal comida que se prepara en la parroquia de Guaytacama es la Fanesca en la cual utilizan: (Lenteja, zambo, zapallo, fréjol, habas alverja, melloco chocho, col), dulce de higos, y molo realizado con cebolla, ají y papa. Se lo prepara una vez al año por motivos religiosos y también lo realizan en honor a la Pachamama, en honor a las siembras del mes, por lo tanto, se convierte también en algo de suma importancia para la comunidad, tanto el conocimiento y la elaboración es una tradición familiar que trata de mantenerse para preservar el valor cultural y gastronómico transmitiendo de madres a hijos (Bravo, 2019).

¿Qué es lo que más recuerda de las tradiciones realizadas en la parroquia de Guaytacama en la festividad de San Juan Bautista?

Ilustración 5

Tradiciones en San Juan Bautista



Fuente: Entrevista realizada a mujeres de tercera edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

Elaboración: Chacón, M. 2021

Análisis: En la festividad de San Juan Bautista, las actividades que tradicionalmente realizan los habitantes de la parroquia de Guaytacama son las comparsas (personas disfrazadas danzando, acompañadas de una banda de pueblo que recorre todos los barrios de la parroquia), seguido del tradicional juego de gallos y la misa en honor a su patrono.

Tradicionalmente las actividades que se realizan en esta festividad son las vísperas (juegos pirotécnicos) en honor a su patrono, las procesiones en las cuales participan las distintas imágenes religiosas que recorren las calles centrales de la parroquia, desfiles folclóricos en las cuales

participan los dieciséis barrios de la parroquia para representar la unidad y distintas comparsas (Aimacaña, 2019).

¿Cuáles son los personajes principales, danza y música que participan en la festividad de San Juan Bautista?

Ilustración 6

Personajes principales en San Juan Bautista

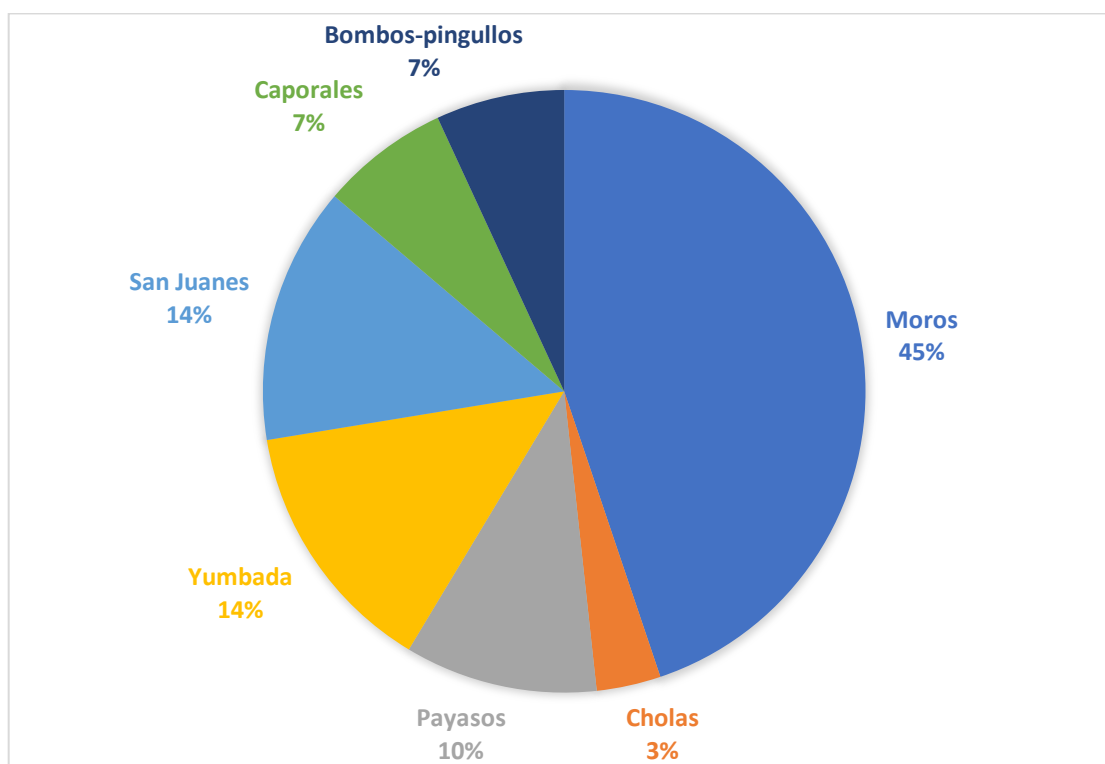


Figura. Tradiciones en San Juan Bautista

Fuente: Entrevista realizada a mujeres de tercera edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

Elaboración: Chacón, M. 2021

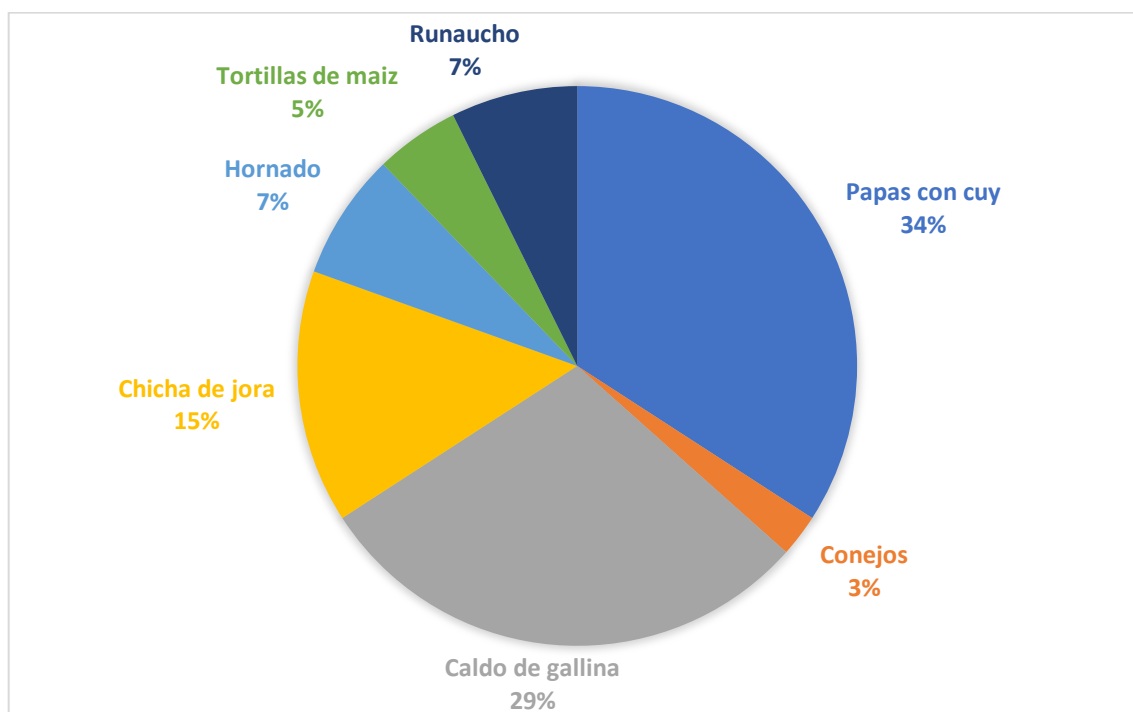
Análisis: Los personajes principales que participan en la festividad de San Juan Bautista son los Moros (personas disfrazadas que montan un caballo y van invitando a las personas que

disfruten de las fiestas), la Yumbada y los payasos. Según Aimacaña (2019) en la fiesta religiosa de San Juan Bautista participan comparsas, Yumbada, San Juanitos, Moros, grupos de danza y música que recorren las calles principales de la parroquia, comúnmente estos desfiles son encabezados por las autoridades, reina y priostes de la parroquia.

¿Cuál es la principal comida que se realiza en la festividad de San Juan Bautista, y cómo la realizaban en su familia?

Ilustración 7

Gastronomía en San Juan Bautista



Fuente: Entrevista realizada a mujeres de tercera edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

Elaboración: Chacón, M. 2021

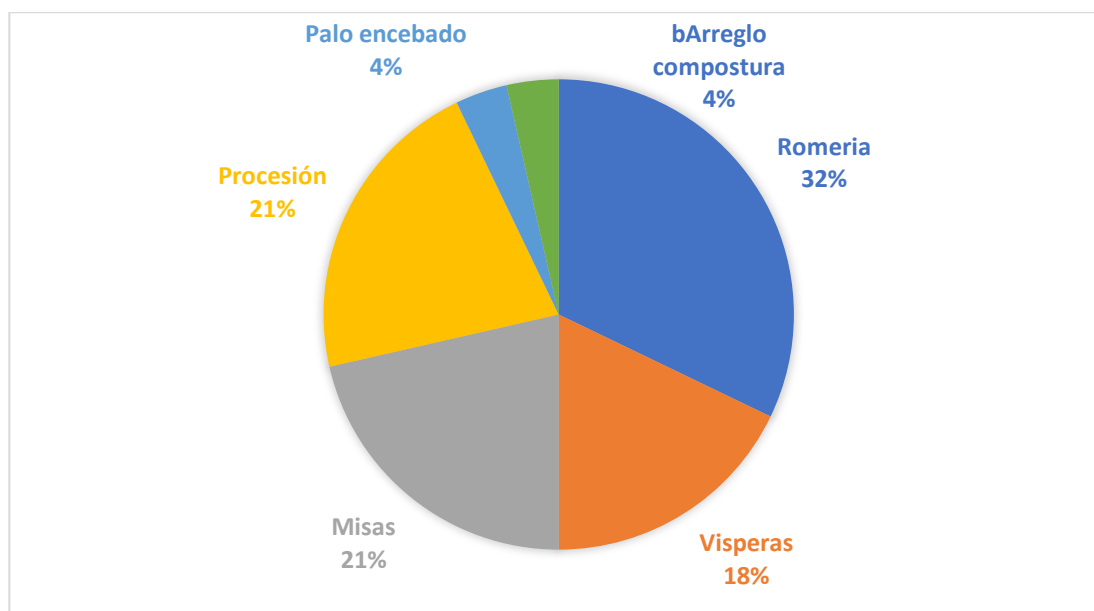
Análisis: En la festividad de San Juan Bautista, es tradicional realizar platillos como las papas con cuy, caldo de gallina y chicha de jora, que dentro de la parroquia se consideran platillos

principales para una festividad grande. Al cuy se lo considera como un alimento festivo y que se lo consume en rituales, ceremonias, fiestas, bienvenidas, se lo acompaña de papas cocinadas y ají, comúnmente cada hogar tiene sus propios cuyes ya que se crían en pequeños corrales, en cualquier fiesta importante de la parroquia se sacrifican a los cuyes para posteriormente cocinarlos (Moya, 2020).

¿Qué es lo que más recuerda de las tradiciones realizadas en la parroquia de Guaytacama en la festividad del Señor de Cuicuno?

Ilustración 8

Tradiciones Festividad Señor de Cuicuno



Fuente: Entrevista realizada a mujeres de tercera edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

Elaboración: Chacón, M. 2021

Análisis: En la festividad del Señor de Cuicuno realizada en el mes de septiembre, las actividades que tradicionalmente se realizan es la romería en la cual participan varias comunidades del país, las vísperas que consisten en juegos pirotécnicos, y la misa seguido de la procesión en

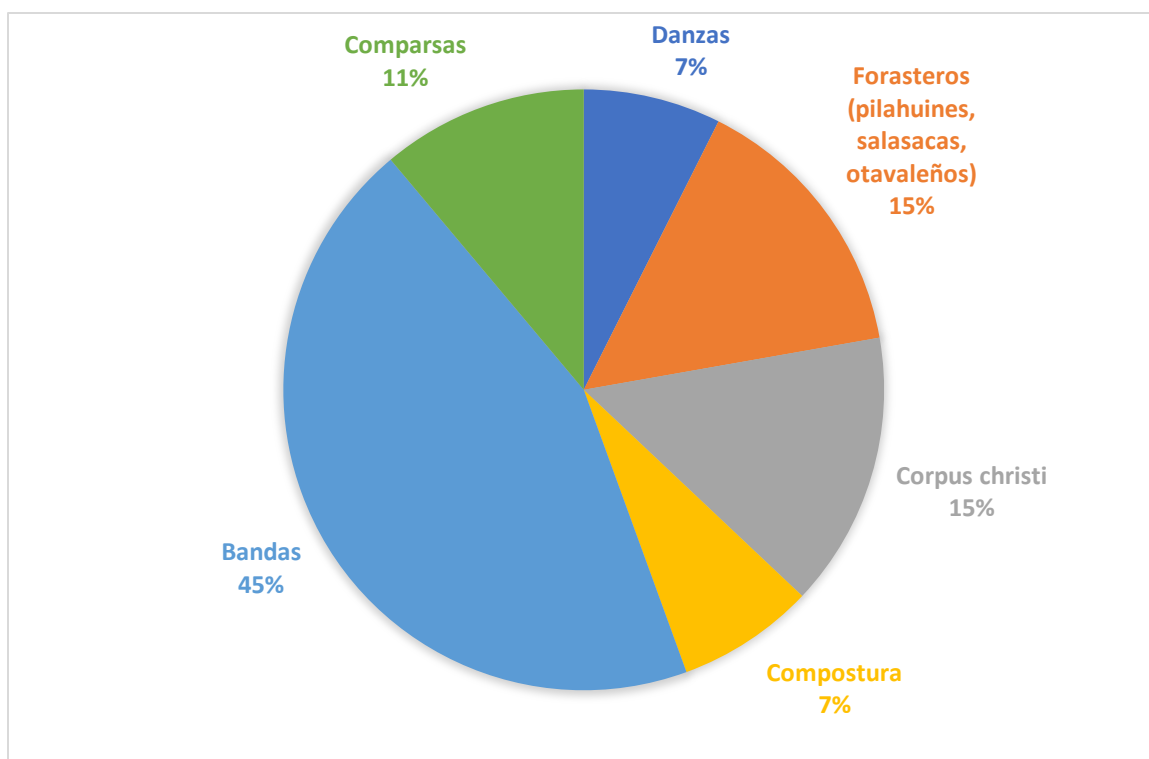
honor al Señor del Árbol en agradecimiento. Varias investigaciones mencionan que “los moradores se destacan por ser partícipes de una de las manifestaciones de carácter religioso-sociocultural más importantes del país, resaltan las costumbres y la fe que tienen a la imagen del Señor del Árbol de Cuicuno” (La Hora, 2008), siendo los habitantes los que organizan la festividad destacando así las costumbres del barrio.

Las festividades empiezan con una misa y elección de la reina, al siguiente día los barrios llevan la imagen del Señor de Cuicuno para rendirle culto, las fiestas se cierran con bailes típicos, toros y juegos pirotécnicos y la participación de catorce bandas (Sánchez, 2015).

¿Cuáles son los personajes principales, danza y música que participan en la festividad del Señor de Cuicuno?

Ilustración 9

Personajes principales en la festividad del Señor de Cuicuno



Fuente: Entrevista realizada a mujeres de tercera edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

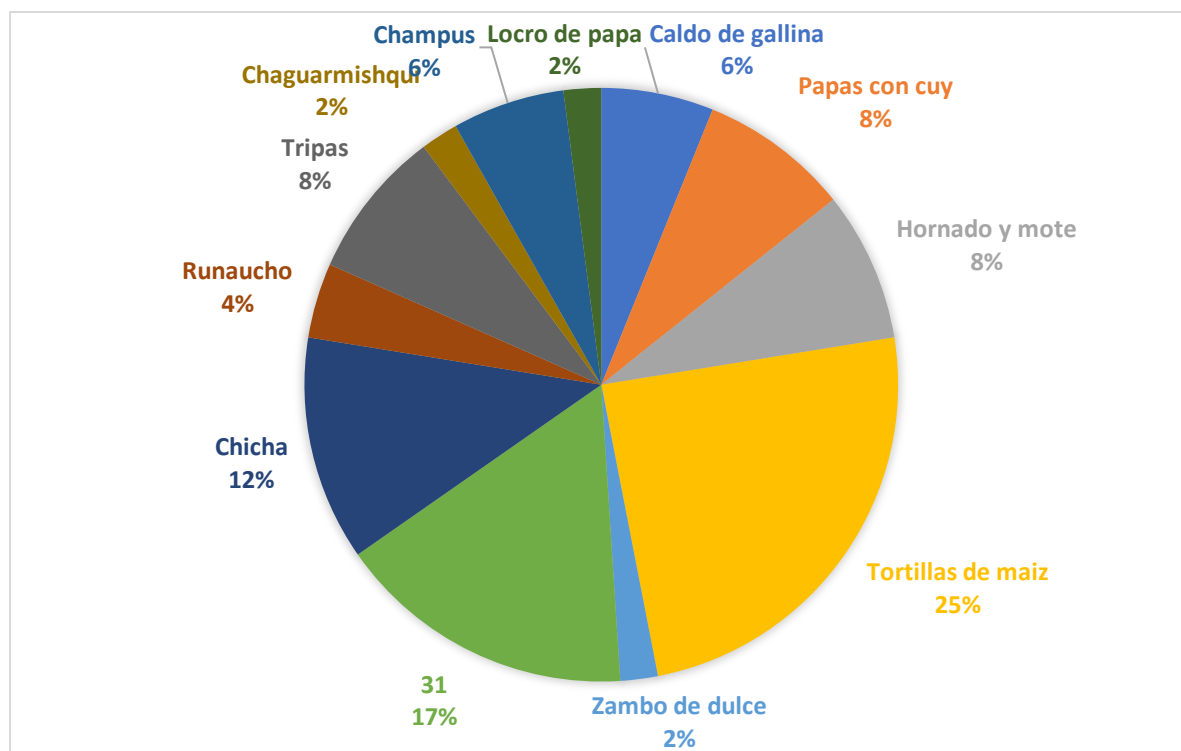
Elaboración: Chacón, M. 2021

Análisis: Los personajes principales que participan en la festividad del Señor de Cuicuno, son en mayor porcentaje las bandas de pueblo que tocan música católica acorde a la ocasión, la visita de los forasteros (Pilahuines, Salasacas, Otavaleños) como lo llaman los habitantes de la parroquia y el Corpus Christi; al barrio de Cuicuno se lo conoce como la tierra de las orquestas ya que actualmente existen más de doce orquestas gracias a la pasión y habilidad musical que cuentan los habitantes (Osorio, 2017).

¿Cuál es la principal comida que se realiza en la festividad del Señor de Cuicuno, y cómo la realizaban en su familia?

Ilustración 10

Gastronomía en la festividad del Señor de Cuicuno



Fuente: Entrevista realizada a mujeres de tercera edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

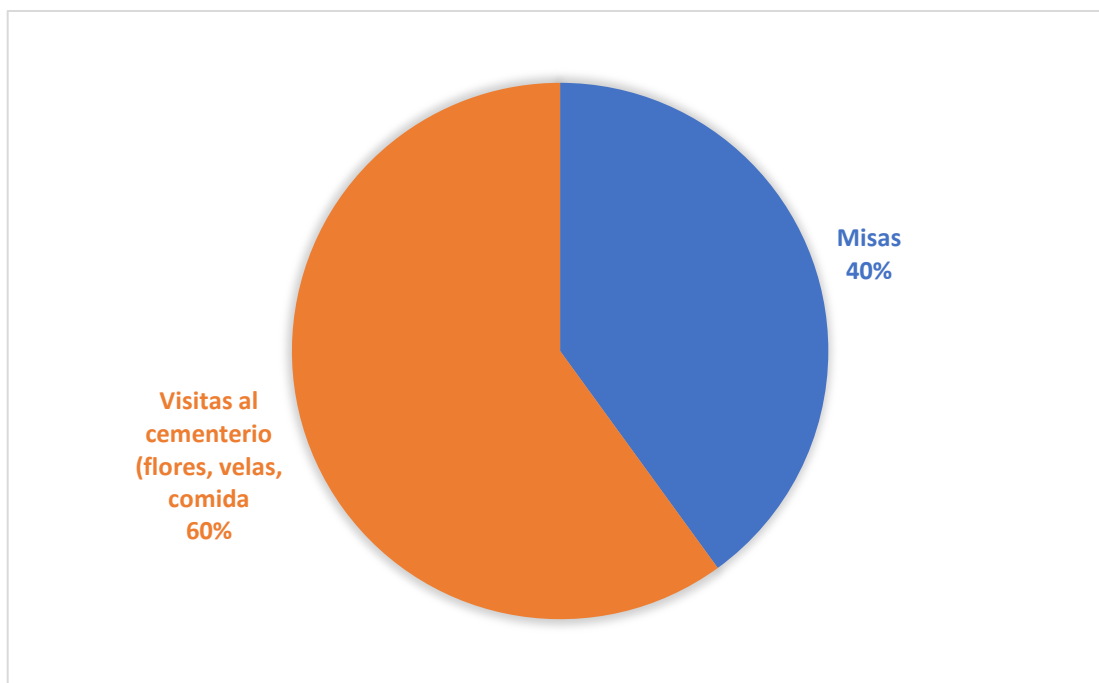
Elaboración: Chacón, M. 2021

Análisis: La comida que tradicionalmente acompaña en la festividad del Señor de Cuicuno, son las tortillas de maíz, el treinta y uno que es un caldo con las vísceras de la res, y la chicha de jora. Según Sánchez (2015) los platos más destacados de Cuicuno es el caldo de pata, caldo de gallina, yahuarlocro, tripas asadas (tripas de vaca cocinadas en carbón), tortillas de maíz (realizados a base de maíz, cebolla y queso) y el Jucho (se realiza en la cosecha del capulí).

¿Qué es lo que más recuerda de las tradiciones realizadas en la parroquia de Guaytacama en la festividad del Día de los Difuntos?

Ilustración 11

Tradiciones Día de los difuntos



Fuente: Entrevista realizada a mujeres de tercera edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

Elaboración: Chacón, M. 2021

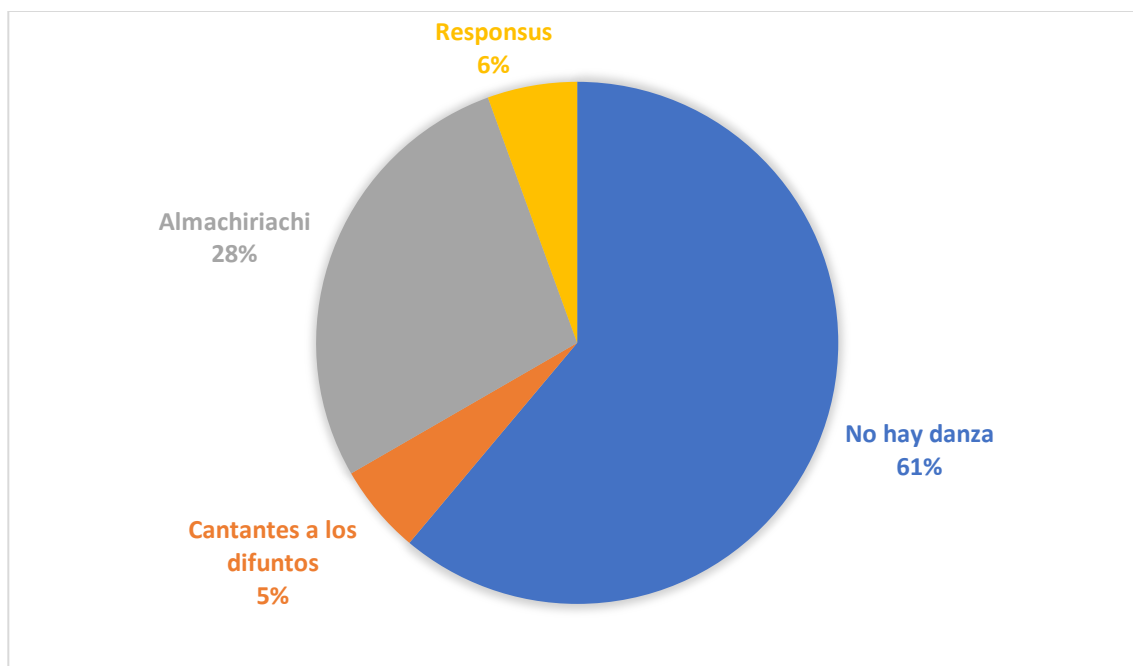
Análisis: La festividad del día de los difuntos, es tradicional en todo el país, en la cual los familiares visitan a sus seres queridos que están en el cementerio y participan de la misa, en la parroquia de Guaytacama realizan las mismas actividades.

En esta fecha los lugareños del sector van a visitar a sus familiares en el cementerio, una de las costumbres que se mantiene, es llevar ofrendas florales y alimentos para compartir con el alma de los difuntos, allí degustan de los alimentos como la colada morada, las guaguas de pan, las papas con cuy. (Aimacaña P., Freire M., 2017)

¿Cuáles son los personajes principales, danza y música que participan en la festividad del Día de los Difuntos?

Ilustración 12

Personajes principales en el Día de los Difuntos



Fuente: Entrevista realizada a mujeres de tercera edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

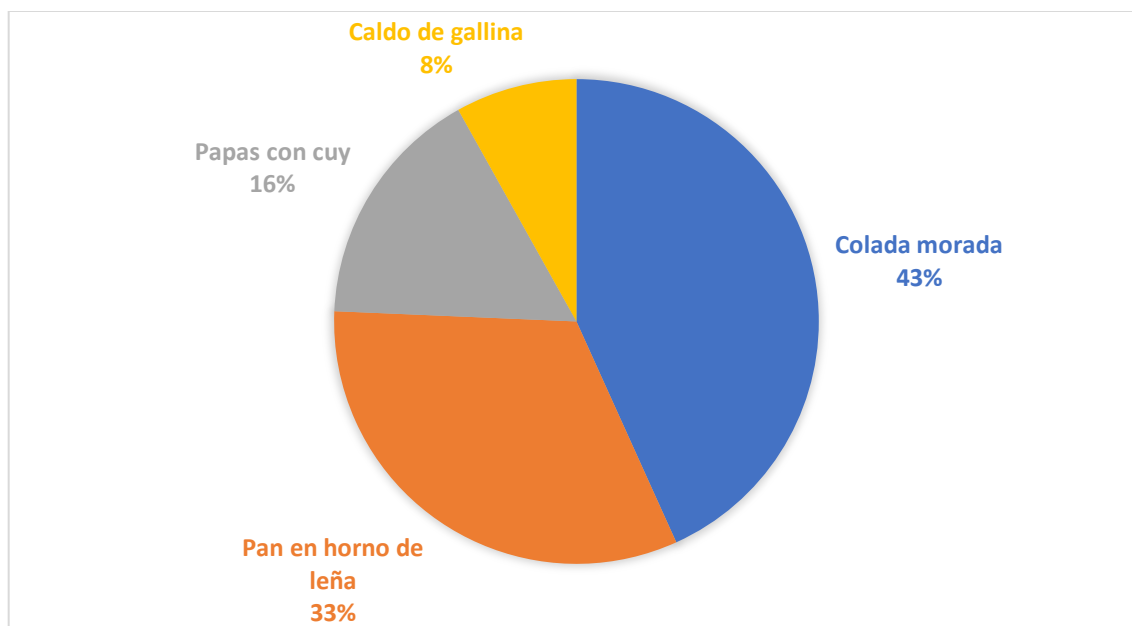
Elaboración: Chacón, M. 2021

Análisis: Comentan que no hay danza en el día de los difuntos ya que es una fecha de recogimiento, los personajes principales que participan en el día de los difuntos son los Almachiriachis (personas que están en el cementerio y recitan loas a los difuntos acompañados de unas campanas). Esta festividad celebrada en todo el Ecuador reúne todas las tradiciones y costumbres ancestrales, por ello la tradición de visitar a los seres queridos en el cementerio, se lo considera más una fecha de luto y recogimiento. (Comercio, 2017).

¿Cuál es la principal comida que se realiza en la festividad del Día de los Difuntos, y como la realizaban en su familia?

Ilustración 13

Gastronomía en el Día de los Difuntos



Fuente: Entrevista realizada a mujeres de tercera edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

Elaboración: Chacón, M. 2021

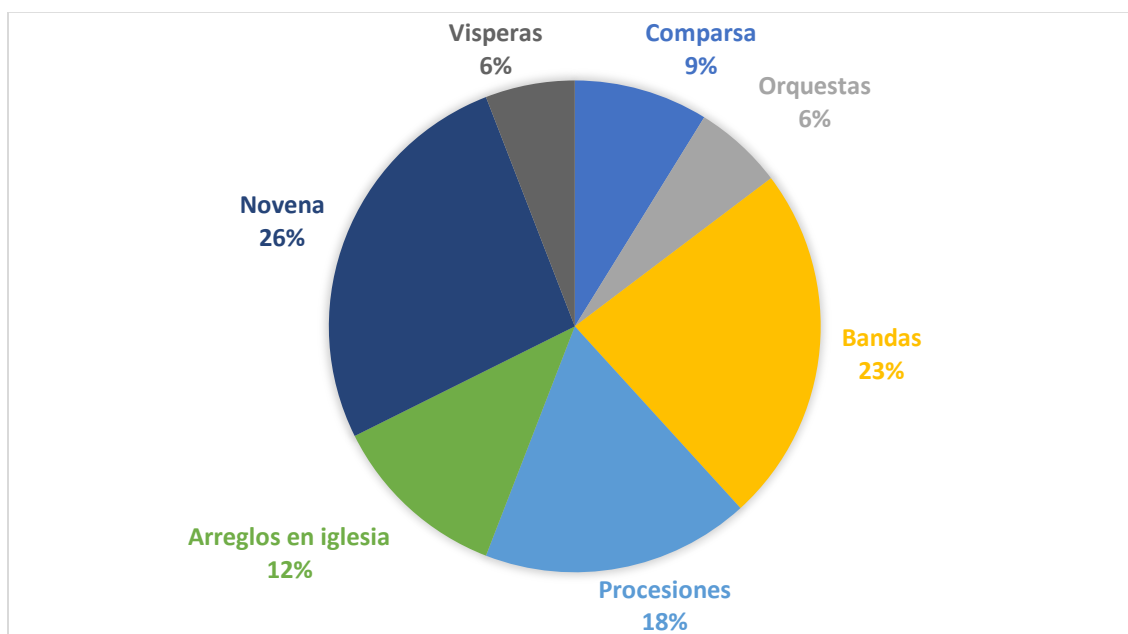
Análisis: La comida que se realiza en el día de los difuntos es la colada morada, a base de harina negra, fruta (babaco, piña, durazno, pera) y especias dulces, el pan que es horneado en horno de leña que hay en cada casa, y las papas con cuy. En estas fechas como parte de un rito ancestral se elabora y se consume la colada morada, que es una de las tradiciones gastronómicas que se ha vuelto en una costumbre, la elaboración de la colada morada se ha convertido en algo tradicional que se lo realiza en familia.

La colada morada tiene su origen andino con más de 5000 años, bebidas parecidas con el denominador común del dulzor y especias son elaboradas hoy en día por las nacionalidades indígenas en fiestas relacionadas con la cosecha o para honrar a los fallecidos, por otro lado, las guaguas de pan que representan a las personas fallecidas. (Comercio, 2017)

¿Qué es lo que más recuerda de las tradiciones realizadas en la parroquia de Guaytacama en el Pase del Niño Jesús?

Ilustración 14

Tradiciones Pase del Niño Jesús



Fuente: Entrevista realizada a mujeres de tercera edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

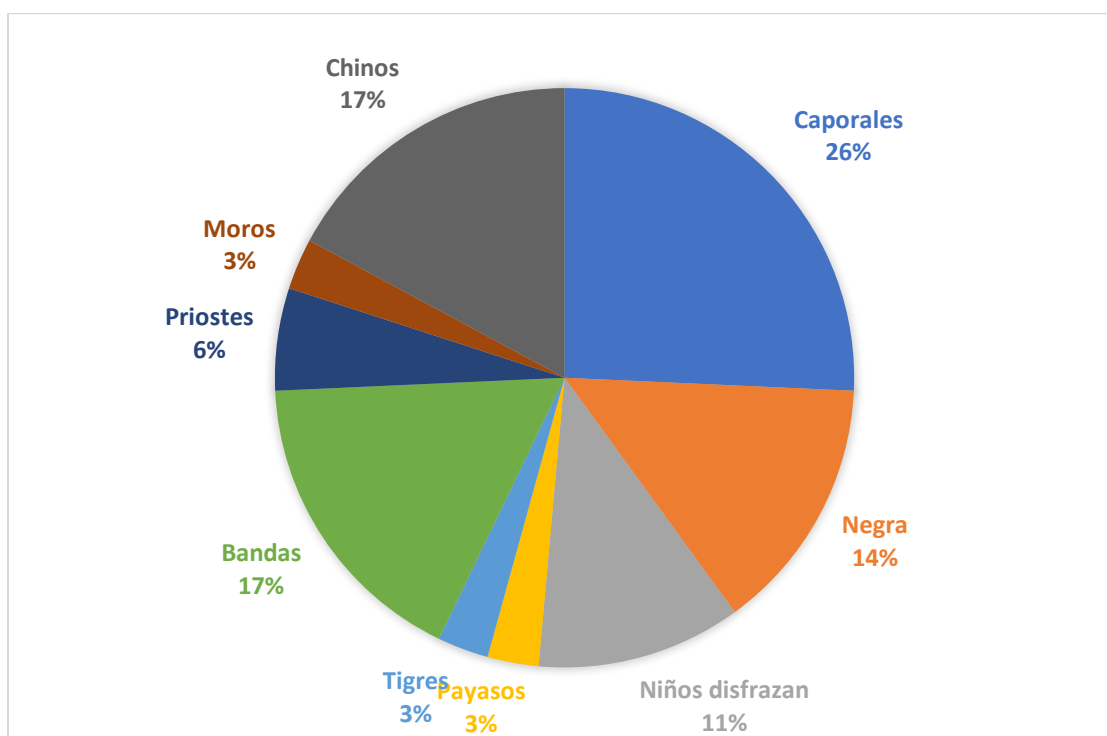
Elaboración: Chacón, M. 2021

Análisis: Las actividades que tradicionalmente se realizan en el Pase del Niño Jesús es la novena, realizan arreglos en la iglesia, las procesiones en las cuales participan las personas de los barrios acompañados de bandas de pueblo y comparsas que danzan por el nacimiento del Niño Jesús. Las procesiones que se realizan son para dar culto al nacimiento del Niño Jesús “esta manifestación de la religiosidad popular tiene una extraordinaria riqueza de simbolismos sagrados y sociales en los que se conjugan tradiciones indígenas y mestizas” (La Hora , 2013).

¿Cuáles son los personajes principales, danza y música que participan en el pase del Niño Jesús?

Ilustración 15

Personajes en el Día de los difuntos



Fuente: Entrevista realizada a mujeres de tercera edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

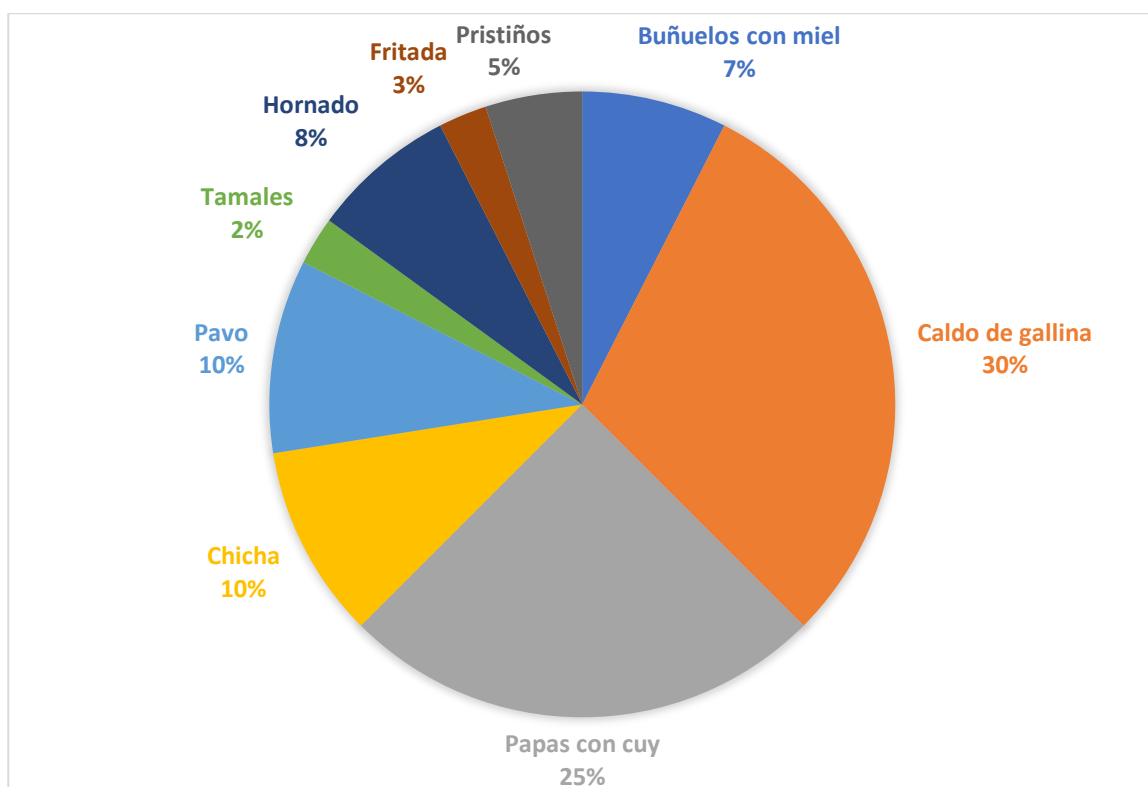
Elaboración: Chacón, M. 2021

Análisis: Los personajes principales que participan en la festividad del Pase del niño Jesús son los caporales, los chinos y bandas de pueblo, algo también característico es que los niños se disfrazan de varios personajes del pesebre y van danzando, “participan en las procesiones ángeles, arlequines, payasos, pastores y demás disfrazados entonando los tradicionales villancicos” (La Hora , 2013).

¿Cuál es la principal comida que se realiza en el Pase del Niño Jesús, y cómo la realizaban en su familia?

Ilustración 16

Gastronomía en el Día de los Difuntos



Fuente: Entrevista realizada a mujeres de tercera edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

Elaboración: Chacón, M. 2021

Análisis: La principal comida que realizan la mayoría de las familias de la parroquia es el caldo de gallina, papas con cuy, seguido de la chicha y buñuelos con miel. Según Banco central del Ecuador (2020) “los pristiños se elaboran desde el periodo colonial y se lo ha considerado desde entonces como un dulce tradicional que se consume en navidad, se lo sirve con miel de panela”.

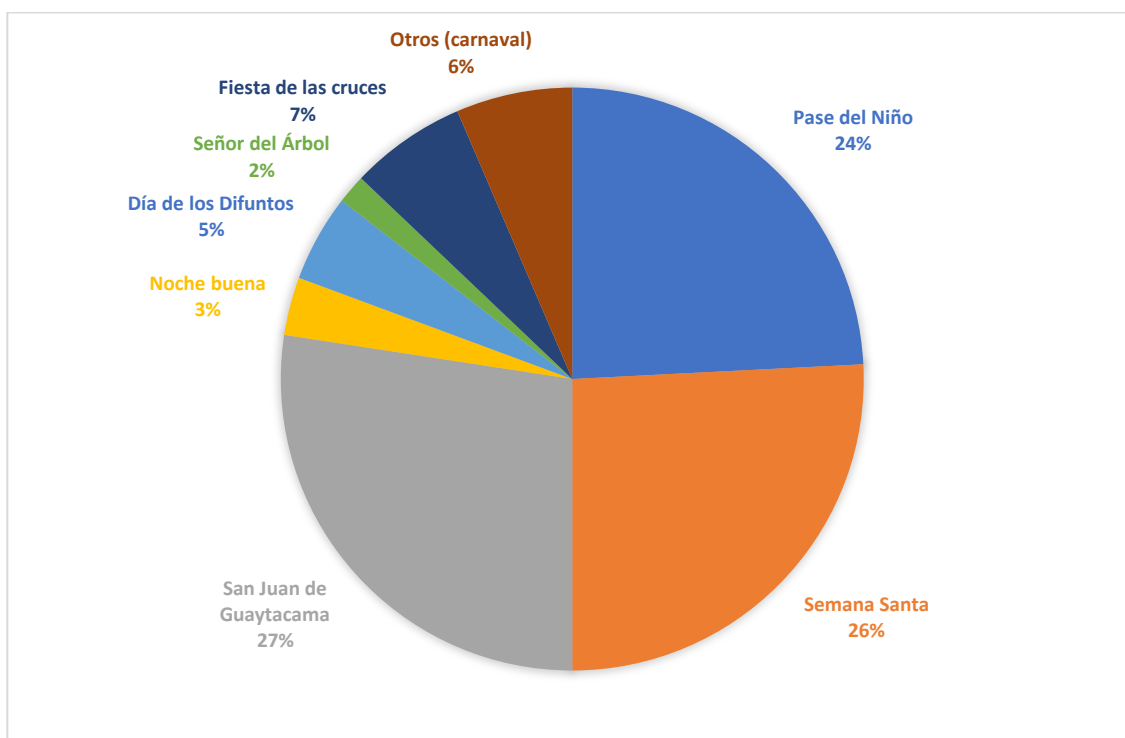
Julio Pazos (2017) menciona “la palabra pristiño se origina del pestiño, dulce navideño de Andalucía y otras zonas de España”.

4.2 Encuesta Sobre Las Festividades Religiosas Y Sus Preparaciones Culinarias

¿Qué fiestas religiosas conoce Usted que se festejen en la parroquia de Guaytacama?

Ilustración 17

Festividades de la parroquia de Guaytacama



Fuente: Encuesta realizada a las personas de mediana edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

Elaboración: Chacón, M. 2021

Análisis: En base a la primera pregunta, las personas de la parroquia de Guaytacama conocen varias festividades que están relacionadas con el ámbito religioso, siendo en mayor

porcentaje la fiesta tradicional de San Juan de Guaytacama, seguido de Semana Santa y Pase del Niño.

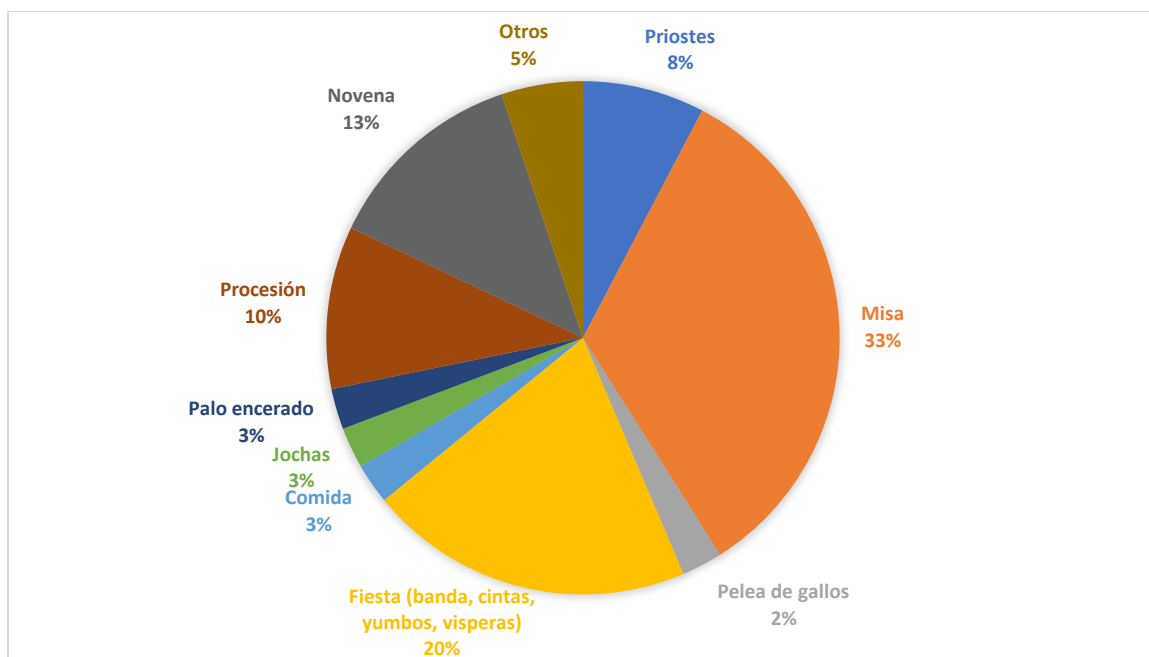
Según GAD parroquial Guaytacama (2019) consideran a las Sanjuanadas de Cotopaxi, Los Moros, Los danzantes, La Yumbada, Fiesta religiosa del Señor de Cuicuno como parte de las celebraciones propias de la parroquia de Guaytacama, por lo tanto se puede evidenciar que solo se consideran 2 festividades religiosas propias de la parroquia como: Fiesta religiosa de San Juan de Guaytacama y Fiesta religiosa del Señor de Cuicuno, por otro lado festividades como la Semana Santa, Pase del Niño y Día de los Difuntos son celebraciones religiosas nacionales,

Considero que a mas de ser fiestas religiosas son fiestas paganas por cuanto las personas fundamentalmente hombres abusan del consumo del licor, de la preparación de los platos típicos y baile, a excepción de la Semana Santa y Día de los Difuntos. Las costumbres y tradiciones del pueblo se transfieren a los barrios con las mismas condiciones y características de la fiesta principal.

¿Cual es el ritual que realizan los habitantes en las fiestas de San Juan Bautista?

Ilustración 18

Ritual de la fiesta de San Juan Bautista



Fuente: Encuesta realizada a las personas de mediana edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

Elaboración: Chacón, M. 2021

Análisis: En base a los rituales que se llevan a cabo dentro de la parroquia de Guaytacama en la festividad de San Juan Bautista, los habitantes de la parroquia realizan en mayor porcentaje la misa, seguido de festejos que se componen de banda de pueblos, danzas, Vísperas, Yumbadas y cintas lo que indica que algunas tradiciones se mantienen mientras otras se han ido perdiendo. Según Santafé (2008) los últimos años han sido los priostes de cada barrio quienes aportan personalmente con el dinero para efectuar actividades como encuentros deportivos, toros de pueblo, juegos pirotécnicos que incluye la vaca loca y quema de chamiza, la celebración culmina con la misa en la iglesia de Guaytacama.

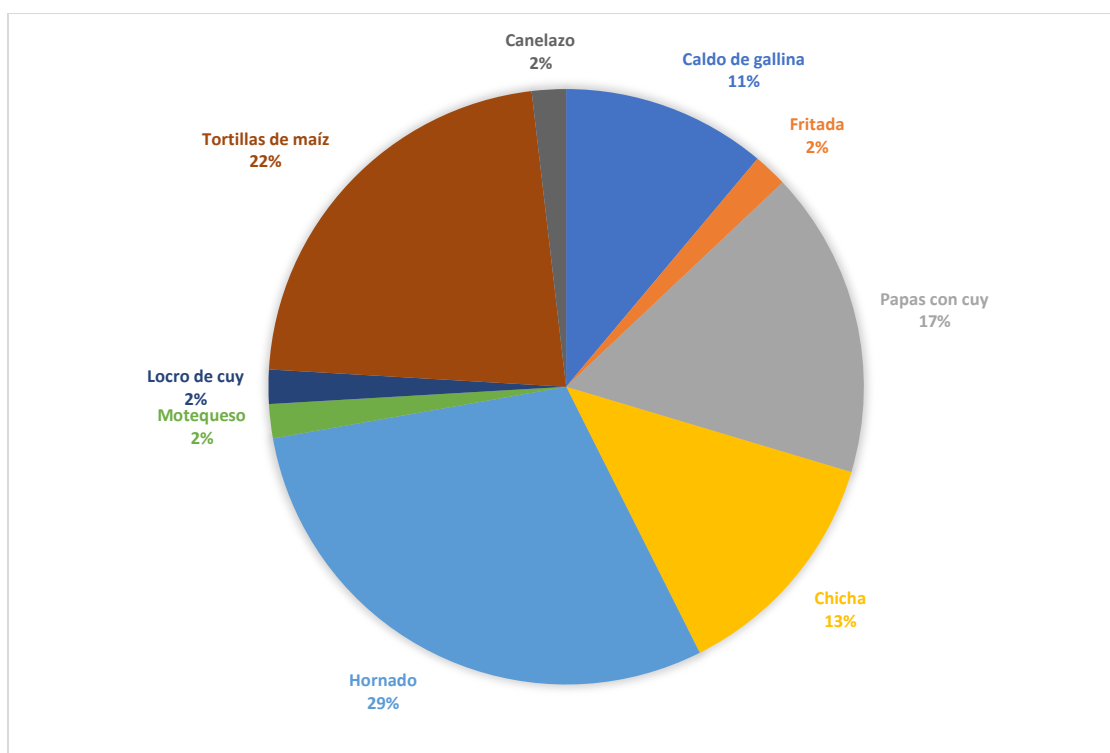
El patrono de la parroquia de Guaytacama es San Juan y en honor a él se realiza la misa, se baila los San Juanitos, se realiza la procesión con una anda (mesa donde se coloca la figura) en

donde se le lleva al patrono acompañado de un grupo de niños que se visten de caporales, también es digno de anotar que las personas se visten con las mejores galas (ropa nueva, sombrero, chalina, de varios colores.)

¿Cual es la preparación culinaria que mas se consume en la fiesta de San Juan Bautista?

Ilustración 19

Comida en la fiesta de San Juan Bautista



Fuente: Encuesta realizada a las personas de mediana edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

Elaboración: Chacón, M. 2021

Análisis: En la festividad de San Juan Bautista que se celebra en la parroquia de Guaytacama la comida que mas se consume según las encuestas realizadas son: en mayor

porcentaje el hornado, seguido de las papas con cuy y la chicha de jora. El hornado se considera como uno de los platos mas típicos y tradicionales del Ecuador generalmente contiene carne de cerdo, papa cocinada, mote cocinado, maduro frito, maíz tostado y agrio (Morales, 2015).

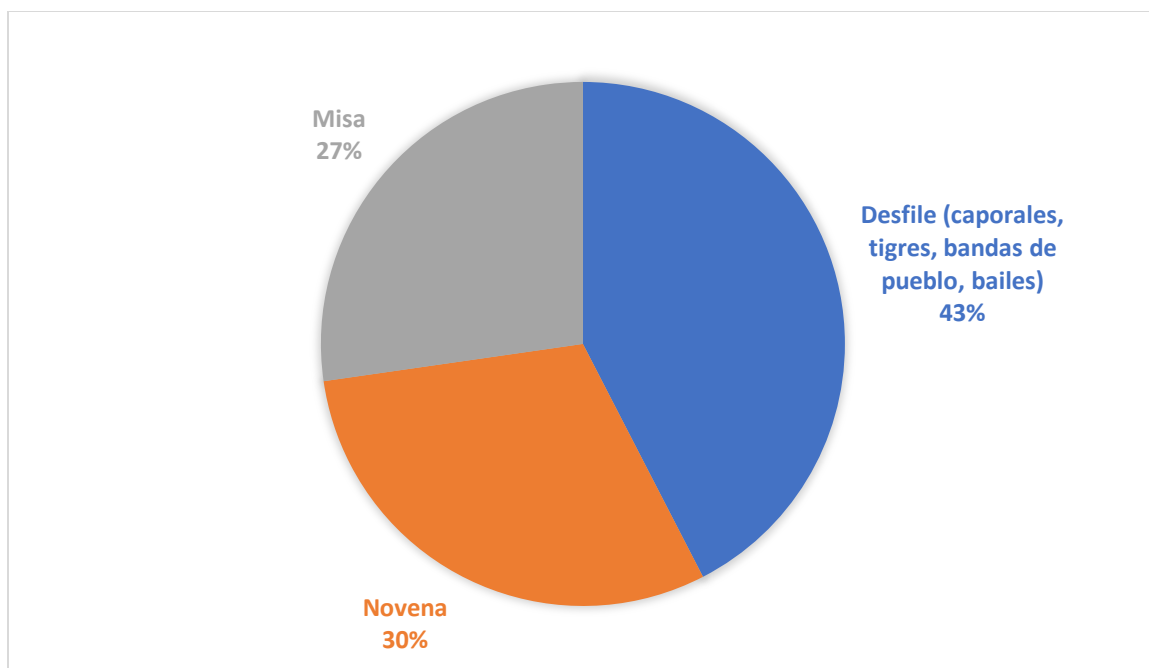
Las papas con cuy es una de las preparaciones gastronómicas representativas de la región andina, consiste en cuy cocido a las brasas, se acompaña con papas cocinadas y salsa de maní con cebolla (Salinas, 2017), la chicha de Jora es considerada como una bebida alcohólica que se obtiene mediante la fermentación del maíz (Bustamante, 2019).

Con dos días de anticipación a la fiesta de San Juan Bautista, en muchos hogares se faena un chanco, del mismo que se aprovecha todos sus componentes, se elabora con ello principalmente el hornado, las morcillas, caldo de patas, acompañado siempre de la chicha de Jora, considero que en estas fiestas el objetivo principal es que los guaytacamenses regresen a su pueblo, y por eso que en cada hogar se preparaba todo lo descrito con mucho cariño y afecto por parte de los padres de familia para el recibimiento a los visitantes.

¿Cual es el ritual que realizan los habitantes en el Pase del Niño Jesús?

Ilustración 20

Ritual en la festividad del Pase del Niño



Fuente: Encuesta realizada a las personas de mediana edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

Elaboración: Chacón, M. 2021

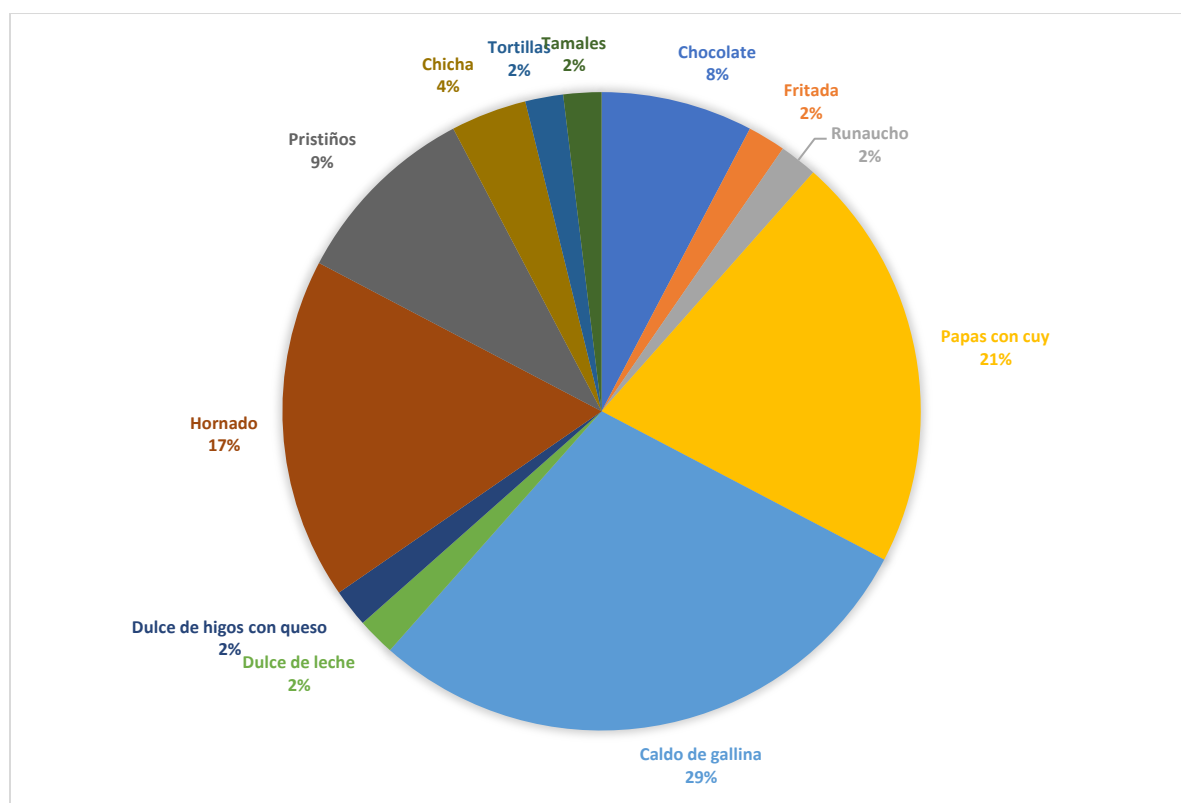
Análisis: Los habitantes de la parroquia de Guaytacama en la festividad del Pase del Niño Jesús realizan desfiles con bandas de pueblo, acompañados de personajes como caporales, tigres y danzantes, seguido de la novena y la misa en honor al niño Jesús. El Pase del Niño es un desfile protagonizado por la imagen del Niño Jesús, acompañado de niños disfrazados de carácter religioso y bandas de pueblo que recorren las calles de la parroquia hasta llegar a la iglesia en donde se celebra la misa (González S. , 1981), por lo cual se puede determinar que todavía mantienen las tradiciones en las actividades que se llevan a cabo en la celebración del Pase del Niño Jesús mediante lo observado se afirma que las fiestas del pueblo, el Pase del Niño se celebra en dos momentos: el 24 y 25 de diciembre, y el 30 y 31 de diciembre. El Niño Jesús tiene en el pueblo diferentes imágenes (bebe y niño), como tradición es llevarle al Niño con la compañía de

todos los priostes, familiares y vecinos por las calles de la parroquia, acompañados de una banda de músicos, y niños que van lanzando flores a su imagen, y otro grupo de niños vestidos de caporales que van danzando.

¿Cual es la preparación culinaria que mas se consume en la festividad del Pase del Niño?

Ilustración 21

Comida en la festividad del Pase del Niño



Fuente: Encuesta realizada a las personas de mediana edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

Elaboración: Chacón, M. 2021

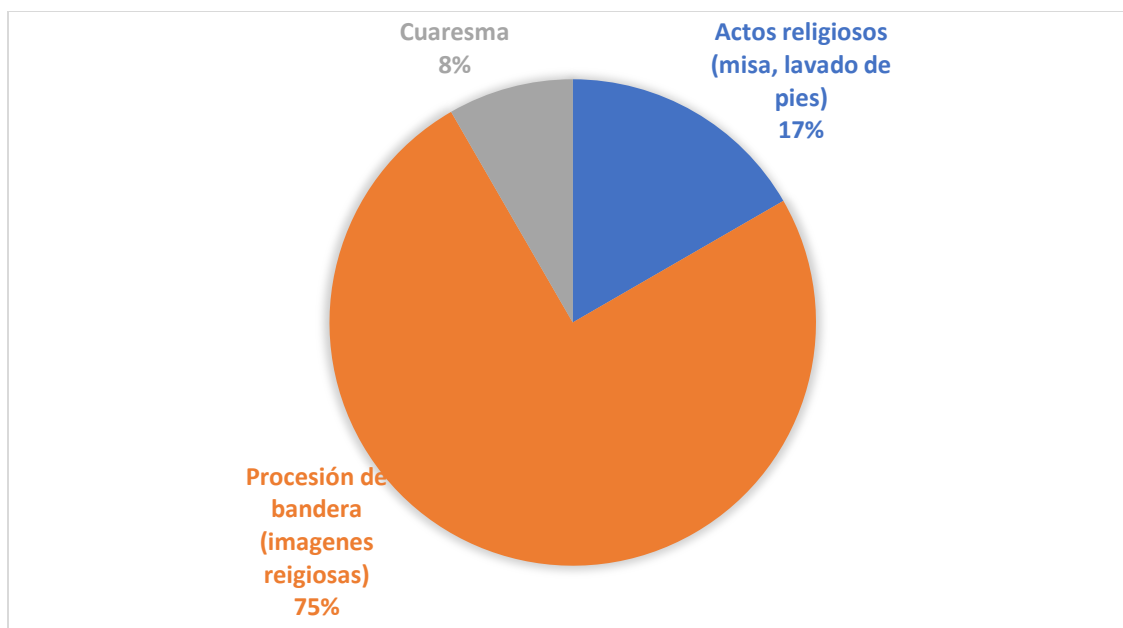
Análisis: En la festividad del Pase del Niño al ser una fiesta de gran importancia dentro de la religión católica en la parroquia de Guaytacama, se prepara comida como el caldo de gallina, papas con cuy y hornado. En la provincia de Cotopaxi se considera al caldo de gallina como cocina en la cotidianidad y en motivos festivos (Unigarro, 2010). la gallina de campo en la cocina tradicional tiene un sitio de privilegio en las celebraciones y en los platos clásicos, el caldo de gallina en especial por su sabor natural va acompañado de papa cocinada y picadillo (cebolla blanca y culantro) (Pérez, 2015).

Los pobladores de la parroquia mencionan que el caldo de gallina, las papas con cuy y un vaso de chicha es el menú mas representativo de agradecimiento a quienes le acompañan en esta festividad. Es digno de resaltar que la mayor cantidad de habitantes realizan la crianza de aves, ovejas, cerdos, cuyes y conejos, razón por la cual se utiliza con mas frecuencia en las fiestas estos alimentos.

¿En Semana Santa, cual es el ritual que se realiza y cuál es su significado?

Ilustración 22

Ritual de Semana Santa



Fuente: Encuesta realizada a las personas de mediana edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

Elaboración: Chacón, M. 2021

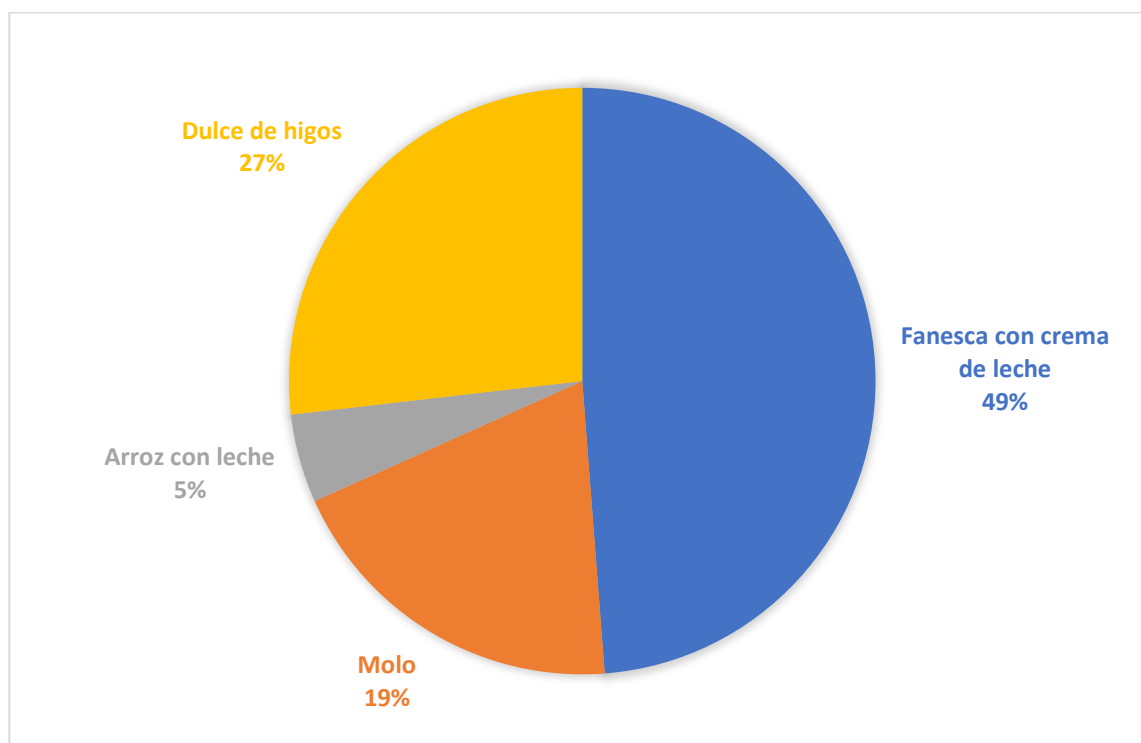
Análisis: En base a la pregunta sobre los rituales en la festividad de Semana Santa, los habitantes de la parroquia de Guaytacama, realizan una procesión recordando la pasión de Jesucristo utilizando varias imágenes religiosas, y el tradicional arrastre de la bandera. La Semana Santa es una celebración católica que empieza con el domingo de ramos y finaliza con el domingo de resurrección, para los habitantes que participan en la procesión de la Semana Santa realizan en arrastre de la bandera porque quieren sentir el sufrimiento de Jesús al cargar la cruz, el arrastre se lo realiza los jueves, viernes y sábado, las banderas son tradicionalmente negras, azules y moradas (Hora, 2012) “Lo importante son los símbolos que albergan las banderas: las almas santas, divididas en blancas y negras. Las blancas son quienes aceptaron la muerte y resurrección de Jesús y las negras las que viven en pecado”.

Una de las fiestas mas sobresalientes y en donde participan todos los habitantes es la Semana Santa, el jueves con el lavado de pies y el viernes con la procesión desde el barrio el Calvario hasta la iglesia matriz (Iglesia de San Juan) acompañan en esta procesión las personas vestidas de soldados romanos, los doce apóstoles, y las personas que piden que sean absueltos los pecados a través de flagelamiento, cargar cruces, llevar en la espalda espinos. Los priostes tienen la costumbre de llevar sobre sus hombros una tela multicolor de 15 a 20 metros de longitud, la misma que representa la cruz y que también tiene como propósito la absolución de los pecados.

¿En Semana Santa cuál es la preparación tradicional y cómo se lo realiza en base a los ingredientes utilizados?

Ilustración 23

Comida en la festividad de Semana Santa



Fuente: Encuesta realizada a las personas de mediana edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

Elaboración: Chacón, M. 2021

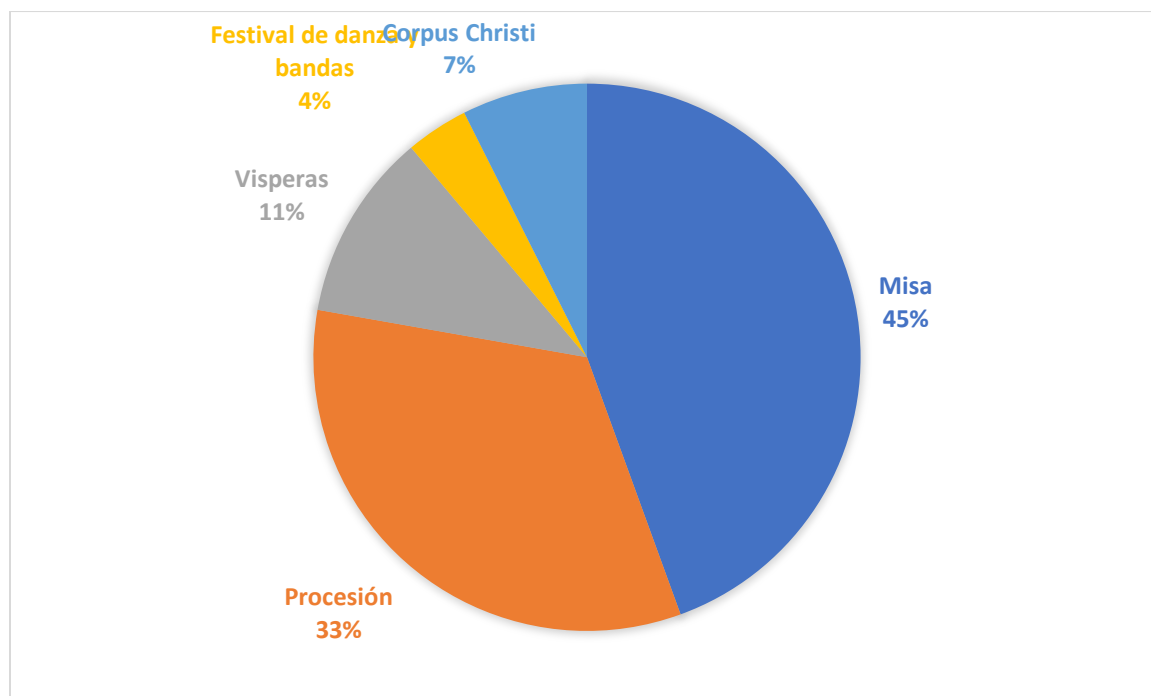
Análisis: Dentro de la parroquia de Guaytacama, la comida que mas se consume es la tradicional Fanesca, Dulce de higos y Molo, denotando que como en el resto del país esta sopa es bastante consumida y realizada por la familia. Según Ministerio de Turismo (2016) “de acuerdo con el historiador Julio Pazos Barrera, el nombre de este potaje cuaresmal del Ecuador pudo venir de las palabras latinas fanum que significa templo y esa que hace referencia a manjar”. Tradicionalmente la Fanesca tiene una variedad de ingredientes partiendo del uso de los doce granos que tienen como representación a los doce discípulos y al bacalao que representa a Jesucristo dentro de la religión católica. (Gómez, 2010).

La preparación de la Fanesca se considera una actividad de unión familiar, porque todos colaboran con su elaboración, las mujeres guaytacamenses cocinan el zambo y zapallo con el choclo entero, hasta que se diluya el zambo y zapallo, cuando se revisa que el choclo este cocinado se agrega las habas y el fréjol, y se desgrana el choclo, a parte se hace el refrito con cebolla blanca y paiteña, manteca de chanco, mantequilla, achiote y aliños (ajo, cebolla, pimienta, apio) cuando se sancocha la cebolla se agrega a la mezcla anterior, en una olla aparte se cocina alverja, melloco, lenteja, col y arroz, cuando el resto de granos ya se han cocinado se agregan a la primer mezcla, también chocho y maní licuado con leche, crema de leche se le da un hervor, la fanesca se sirve con queso, empanada, maduro y huevo cocinado, a parte se sirve el bacalao para las personas que gusten servirse.

¿En la fiesta del Señor de Cuicuno, tradicionalmente que actividades realizan los moradores de la parroquia de Guaytacama?

Ilustración 24

Festividad del Señor de Cuicuno



Fuente: Encuesta realizada a las personas de mediana edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

Elaboración: Chacón, M. 2021

Análisis: En la festividad en honor al Señor de Cuicuno las actividades que tradicionalmente realizan los habitantes es la misa, seguido de una procesión religiosa y vísperas. Para realizar la celebración al Señor de Cuicuno las personas realizan peregrinaciones o romerías como una señal de devoción, mientras se realiza la procesión esta es acompañada de una banda que toca música sacra y de pueblos, mientras los peregrinos recitan loas a la imagen del Señor de Cuicuno (Cando W., 2020).

Por otro lado, se celebra también una misa protagonizada por el párroco del barrio en honor a su santo patrono, la fiesta es acompañada por danzantes, sanjuanitos o tejedores. (La Hora, 2008).

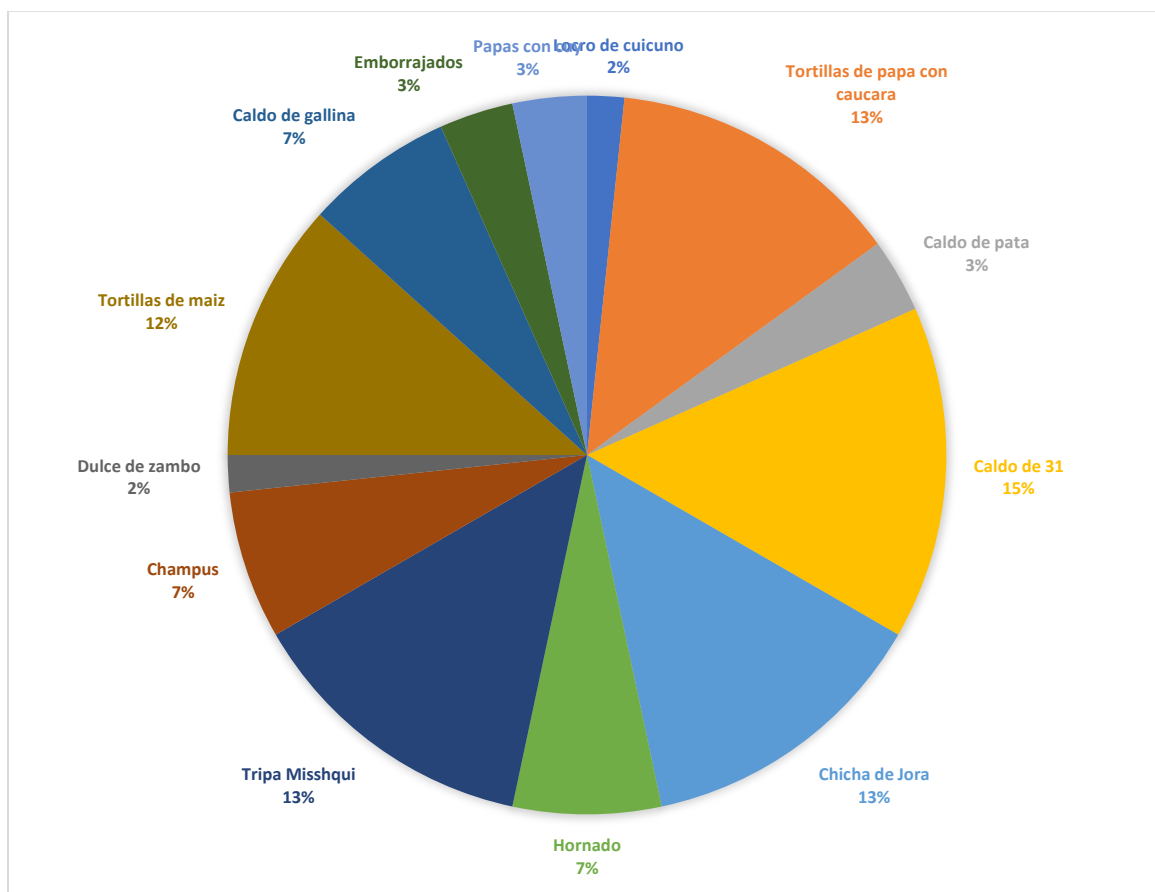
Una imagen de cristo la mas concurrida es la del Señor de Cuicuno, a la cual acuden indígenas y campesinos de la provincia de Chimborazo, Bolívar, Tungurahua y Cotopaxi.

La mayoría de los feligreses (personas que adoran a un santo) llevan cirios y velas encendidas para adorarle a su imagen, acuden a la procesión con mucha fe y llegan con un día de anticipación a la fiesta en el mes de septiembre. El día anterior a la festividad se realizan las vísperas con juegos pirotécnicos multicolores.

¿Cuál es la preparación culinaria que se realiza en las festividades en honor al Señor de Cuicuno?

Ilustración 25

Comida en la festividad del Señor de Cuicuno



Fuente: Encuesta realizada a las personas de mediana edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

Elaboración: Chacón, M. 2021

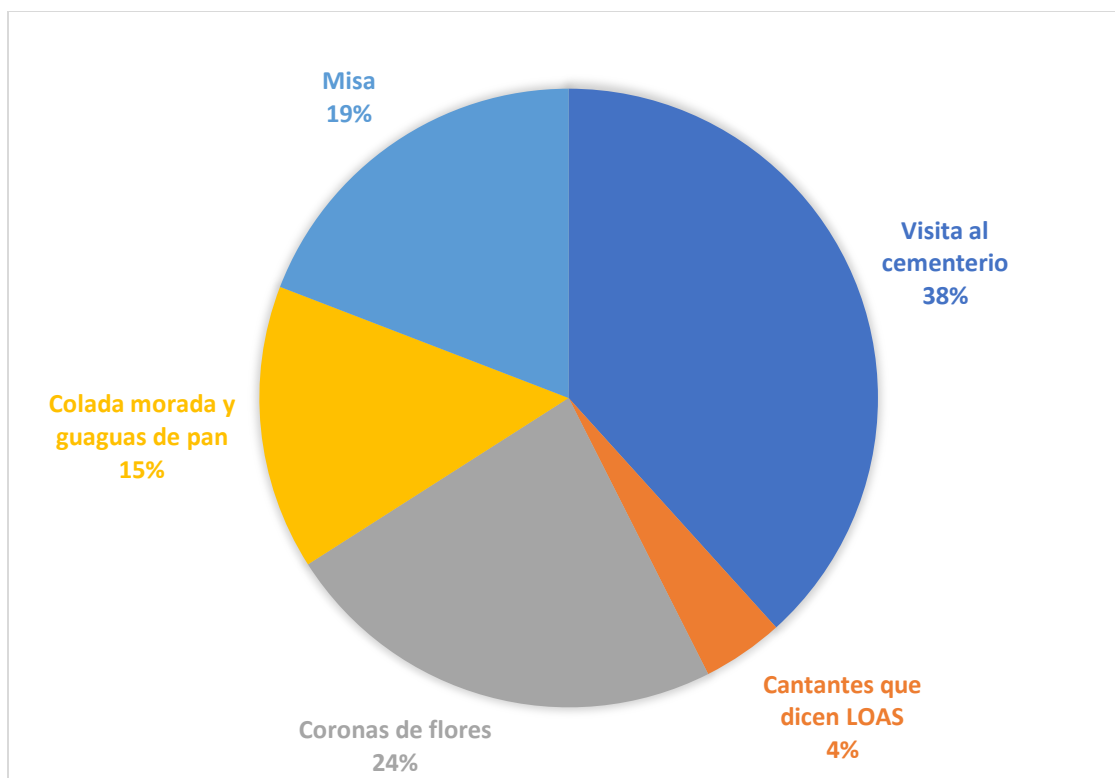
Análisis: Debido a que la parroquia se basa en las tradiciones culturales, dentro de sus preparaciones culinarias en la festividad del Señor de Cuicuno se realiza en mayor porcentaje el caldo que se llama Treinta y uno, seguido de la tradicional chicha de jora y las tortillas de maíz. En el barrio de Cuicuno después de celebrada la eucaristía se puede degustar de varios platillos en la plaza, como: tortillas de maíz, tripas asadas, mote y jugo de caña (La Hora, 2008).

El mercado del barrio de Cuicuno permite la preparación de alimentos para los feligreses, en la cual sobresalen la oferta de cortado de 31, chicha de jora, tortillas con caucara, siendo alimentos muy apetecidos por los habitantes del barrio y por los visitantes.

¿En la fiesta del Día de los Difuntos tradicionalmente que actividades realizan los moradores de la parroquia de Guaytacama?

Ilustración 26

Festividad Día de los Difuntos



Fuente: Encuesta realizada a las personas de mediana edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

Elaboración: Chacón, M. 2021

Análisis: Gracias a las tradiciones que se han mantenido dentro de la parroquia de Guaytacama, en la festividad del Día de los Difuntos las actividades que se realizan son las visitas al cementerio llevando coronas de flores y velas, en el cual después reciben la misa campal.

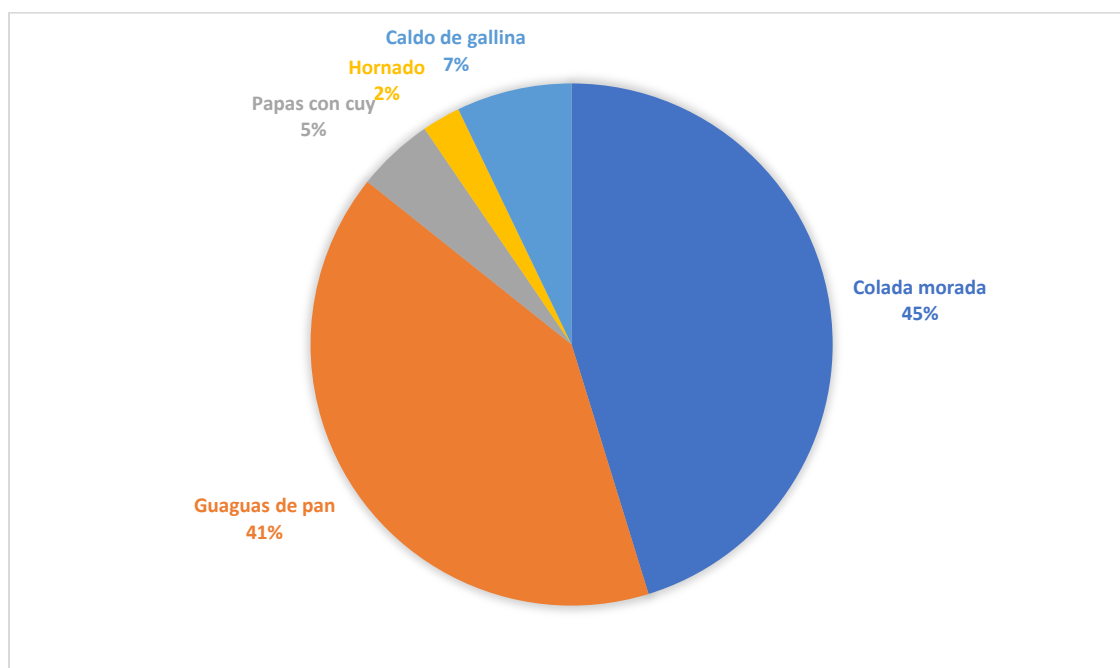
Según (Aimacaña P., Freire M., 2017) “los lugareños del sector van a visitar a sus familiares en el cementerio, una de las costumbres que se mantiene, es llevar ofrendas florales y alimentos para compartir con el alma de los difuntos” (p. 16). Por lo tanto, las costumbres relacionadas con el Día de los Difuntos forman parte de la identidad cultural y religiosa de la parroquia.

En el día de los difuntos las personas se visten de negro y acuden al cementerio portando la corona de flores y unas tarjetas de identificación como un hecho especial, hay unos niños y jóvenes en el cementerio que cobran valores pequeños por rezar y cantar en homenaje a los muertos.

¿Cual es la preparación culinaria que se realiza en las festividades en honor al día de los difuntos?

Ilustración 27

Comida en el Día de los Difuntos



Fuente: Encuesta realizada a las personas de mediana edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

Elaboración: Chacón, M. 2021

Análisis: En la festividad del día de los difuntos los habitantes de la parroquia preparan la tradicional colada morada acompañada de pan elaborado en horno de leña. Después de visitar a

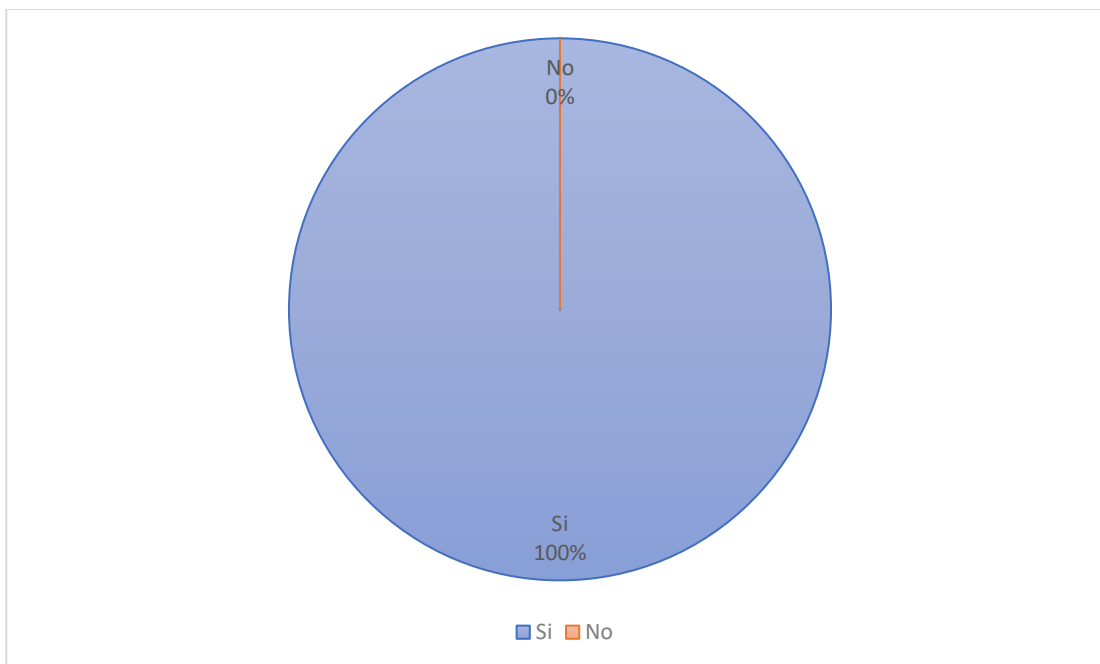
sus familiares en el cementerio los lugareños preparan y se sirven comida tradicional de la festividad como papas con cuy, colada morada y las guaguas de pan que son preparados en cada casa y cocidos en horno de leña, comentan que hace algunos años los alimentos se preparaban con productos locales y cocinaban caldo de gallina, papas con cuy o conejo (Aimacaña P., Freire M., 2017).

Como tradición en toda la serranía ecuatoriana y especialmente en la parroquia de Guaytacama y en todos los barrios es una costumbre que, en los diferentes hogares preparen la colada morada, elaboren el pan en casa y las guaguas de pan que son ofrecidas a todos los niños de las casas. Un hecho importante es que, en la elaboración y preparación del pan, toda la familia participa, unos en la mezcla de los ingredientes, otras en la elaboración de las figuras y generalmente en calidad de horneros. Para verificar la calidad del pan se sirve con una taza de colada morada a cada uno de los participantes.

¿Considera que es necesario incentivar el consumo de la comida tradicional en las festividades religiosas con fines de desarrollo turístico?

Ilustración 28

Comida tradicional como desarrollo turístico



Fuente: Encuesta realizada a las personas de mediana edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

Elaboración: Chacón, M. 2021

Análisis: Los habitantes de la parroquia de Guaytacama son conscientes que se debe conservar las tradiciones culturales dentro de sus festividades religiosas. El avance de la tecnología a traído consecuencias graves en las comunidades indígenas ya que ha tenido un retroceso en su desarrollo social y económico, esto ha acarreado que las personas emigren hacia Quito con el fin de encontrar un empleo, para ello es importante implementar el turismo dentro de la parroquia ya que así se evita que continúe la migración (Aimacaña P., Freire M., 2017).

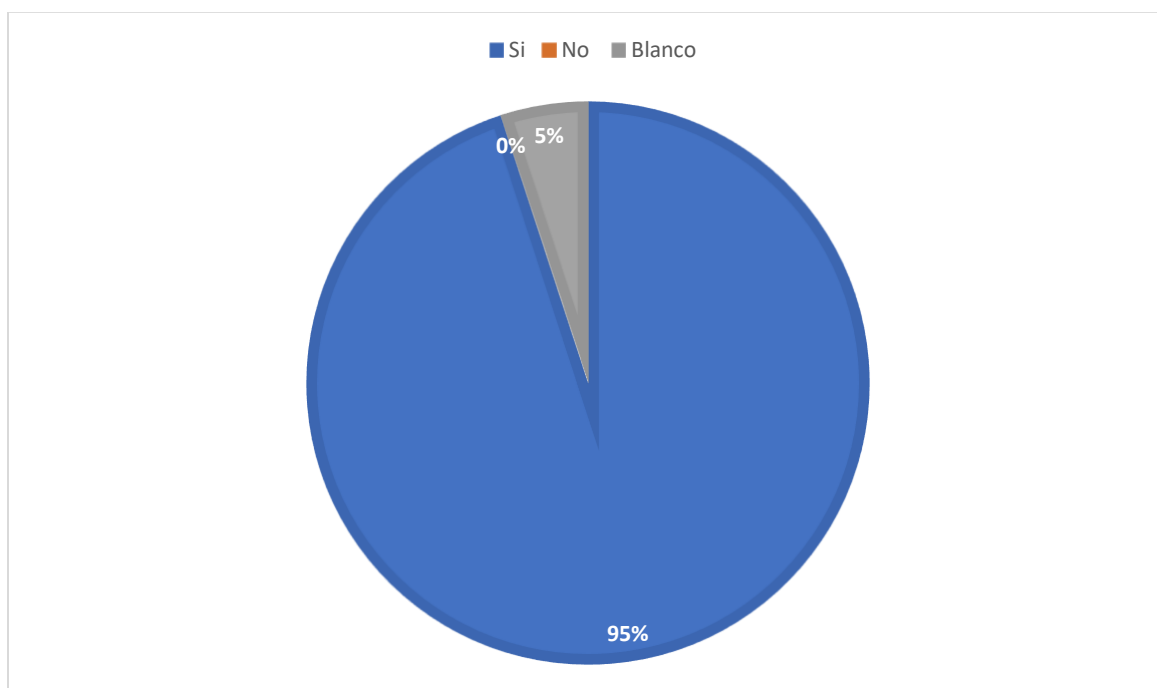
Para incrementar el turismo en la parroquia de Guaytacama se puede utilizar un desarrollo turístico como fenómeno urbanístico-geográfico, en la cual se pueden utilizar espacios preferentes para el desarrollo de actividades turísticas como el parque central, en el cual se llevan a cabo la mayoría de las festividades religiosas; el desarrollo turístico como fenómeno socio-antropológico

en la cual se puede asociar otros lugares de la parroquia como las iglesias, el convento, la estación del tren.

¿Para la preparación de platos tradicionales, su preferencia de compra es local?

Ilustración 29

Preferencia de compra



Fuente: Encuesta realizada a las personas de mediana edad de la parroquia de Guaytacama, 2021

Elaboración: Chacón, M. 2021

Análisis: Para preparar sus alimentos los habitantes de la parroquia de Guaytacama prefieren adquirir sus productos en mercados locales. Según el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca (2020) es importante impulsar el consumo de productos locales y se lo debe considerar como un eje para que haya una reactivación económica, y así puedan tener sostenibilidad, por lo que Fabiani (2020) jefe Comercial de Corporación Favorita, expresó:

“Creemos y apoyamos el emprendimiento de los productores, en estos momentos que estamos atravesando es donde más necesitamos de la unidad nacional para fomentar el desarrollo económico y sostener las fuentes de empleo”.

4.3 Recetas

Tabla 4


Caldo De Gallina

NOMBRE DE LA PREPARACION: CALDO DE GALLINA						
FECHA DE ELABORACIÓN: 4 de septiembre 2021						
CATEGORIA: Sopas						
UTENSILIOS: cuchara de palo, cucharón, olla grande de acero						
# PAX: 10 pax						
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	METODO DE COCCION	TÉCNICAS CULINARIAS	
Gallina	1	u	Pelada y lavada Sin visceras	Medio líquido	Hervir	
Zanahoria amarilla	5	u	Dados medianos	Medio líquido	Blanquear	
Apio - tallo	4	u	Lavado Brunoise	Medio líquido	Blanquear	
Papanabo	5	u	Lavado y pelado	Medio líquido	Blanquear	
Agua	4000	ml				
Sal	30	g				
Arrocillo	300	g	Lavado	Medio líquido	Hervir	
Papa chola	20	u	Pelada	Medio líquido	Blanquear	
Aliños						
Ajo macho	5	u				
Cebolla paiteña	3	u	Corte Mirepoix			
Pimiento verde	2	u	Corte Mirepoix			
Perejil	3	ramas				
Culantro	3	ramas				
Picadillo						
Cebolla blanca	1	u	Brunoise			
Culantro	3	ramas	Chiffonade			
PROCEDIMIENTO						
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar la gallina entera hasta que la carne este cocida, aproximadamente 45 minutos, posteriormente, sacar la gallina y despresar en octavos. 2. Agregar al caldo donde hirvió el pollo la zanahoria, el papanabo, el apio, el arrocillo y los aliños, hasta que se cocinen completamente. 3. Agregar las presas de pollo y detener la cocción. 4. En una olla aparte cocinar las papas con sal. 5. Servir el caldo con la presa de pollo, papas y el picadillo. Aliños (se procesa todo en la licuadora)						

Elaboración: Chacón, M. 2021

Tabla 5

Tortillas De Maíz

NOMBRE DE LA PREPARACION: TORTILLAS DE MAIZ						
FECHA DE ELABORACIÓN: 4 de septiembre						
CATEGORIA: entrada						
UTENSILIOS: tiesto, paleta de madera						
# PAX: 13 pax						
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	METODO DE COCCION	TÉCNICAS CULINARIAS	
Harina de maiz	500	gr	Tamizada			
Agua	1600	ml	Fría			
Queso maduro	1	u	Rallado			
Cebolla	4	u	Brunoise	Medio graso	Salteado	
Manteca de chancho	150	gr	Temperatura ambiente			
Achiote	60	ml				
Manteca de chancho	100	gr	Para freir			
PROCEDIMIENTO						
1. Realizar un refrito con la cebolla, manteca de chancho y achiote y reservar. 2. Mezclar agua con harina hasta formar una masa, rellenar con el queso y la cebolla 3. Colocar en un tiesto con manteca de chancho 4. Servir con ají de piedra						

Elaboración: Chacón, M. 2021

Tabla 6


Colada Morada

NOMBRE DE LA PREPARACION: COLADA MORADA					
FECHA DE ELABORACIÓN: 25 de septiembre					
CATEGORIA: bebida					
UTENSILIOS: cuchara de madera, olla de aluminio					
# PAX: 20 pax aproximadamente					
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	METODO DE COCCION	TÉCNICAS CULINARIAS
Mortiño	1000	g	Procesado	Medio líquido	Hervir
Mora	1000	g	Procesado	Medio líquido	Hervir
Naranjilla	1000	g	Procesado	Medio líquido	Hervir
Piña	2	u	Hervido con azúcar	Medio líquido	Hervir
Harina negra	1000	g	Tamizada		
Agua	4000	ml			
Raspadura	400	gr			
<i>Hiebas dulces</i>					
<i>Hierba luisa</i>	6	hojas		Medio líquido	Decocción
<i>Cedron</i>	10	hojas		Medio líquido	Decocción
<i>Arrayan</i>	2	ramas		Medio líquido	Decocción
<i>Hoja de naranja</i>	6	hojas		Medio líquido	Decocción
<i>Espicias dulces</i>					
<i>Ishpingo</i>	1	u		Medio líquido	Decocción
PROCEDIMIENTO					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hervir agua con hierbas y especias dulces hasta obtener aroma y sabor, dejar entibiar hasta 40c aproximadamente. 2. Añadir harina negra hasta espesar. 3. Agregar raspadura y endulzar. 4. Agregar el mortiño, la mora, la naranjilla que ya fueron procesados. 5. Por ultimo la piña en almibar. 					

Elaboración: Chacón, M. 2021

Tabla 7

Papas Con Cuy

NOMBRE DE LA PREPARACION: PAPAS CON CUY FECHA DE ELABORACIÓN: 25 de septiembre 2021 CATEGORIA: Plato fuerte UTENSILIOS: batea, cuchara de palo, olla # PAX: 5					
					
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	METODO DE COCCION	TÉCNICAS CULINARIAS
Cuy	1	u	Entero Pelado Con viseras	Medio seco	Asar
Salsa					
Cebolla blanca	6	u	Brunoise	Medio graso	Saltear
Maní	100	g	Tostar y pelar	Medio seco	Tostar
Leche	1000	ml			
Manteca de chancho	100	g	Temperatura ambiente		
Achiote	30	g			
Arroz cocinado	100	g			
Visceras			Lavada	Medio líquido	Hervir
Papa	15	u	Lavada y pelada	Medio líquido	Blanquear
Aliño					
Ajo macho	4	u	Mirepoix		
Cebolla chalote	2	u	Mirepoix		
Comino	10	g			
Sal en grano	10	g			
PROCEDIMIENTO					
1. Desnucar al cuy, y sacar los ojos para desangrar totalmente 2. Hervir agua para pelar al cuy 3. Abrir el cuy por la parte posterior del estomago y destripar, retirar la hiel y lavar el tripaje con agua. 4. Cocinar la tripa en agua, cebolla blanca, oregano fresco y reservar para la salsa. 5. Para el aliño (triturar todos los ingredientes en una piedra de moler) 6. Adobar el cuy por dentro y por fuera, y dejar colgado bajo el sol para que se seque 7. Empalar al cuy y asar en carbon Para la salsa , agregar la cebolla a un tazón con agua caliente por 1 minuto y escurrir 1. Colocar la cebolla en una olla con aceite, manteca de chancho y color, hasta que la cebolla este transparente. 2. Agregar la menudencia, y la leche licuada con maní. 9. Licuar con un poco de arroz con leche y tamizar sobre la salsa.					

Elaboración: Chacón, M. 2021


Tabla 8

Hornado

NOMBRE DE LA PREPARACION: HORNADO FECHA DE ELABORACIÓN: 9 de octubre del 2021 CATEGORIA: Plato fuerte UTENSILIOS: paleta de madera # PAX: 25 pax					
					
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	METODO DE COCCION	TÉCNICAS CULINARIAS
Cerdo	1	Pierna		Medio seco	Hornear
Aliño			Molido en piedra		
<i>Achiote en grano</i>	200	g			
<i>Ajo macho</i>	200	g	Mirepoix		
<i>Cebolla paitaña</i>	4	u	Mirepoix		
<i>Pimiento verde</i>	2	u	Mirepoix		
<i>Perejil</i>	5	ramas			
<i>Culantro</i>	5	ramas			
Mote	1000	g		Medio líquido	Hervir
Papas con cascara	75	u	Lavada	Medio líquido	Hervir
Sal en grano					
<i>Agrio</i>					
<i>Zanahoria</i>	3	u	Brunoise	Medio acuoso	Blanquear
<i>Cebolla paitaña</i>	5	u	Juliana		
<i>Tomate</i>	4	u	Brunoise		
<i>Chicha tierna</i>	500	ml			
<i>panela en bloque</i>	220	g			
PROCEDIMIENTO					
1. Adobar el chancho con aliños durante 24 horas. 2. Colocar en un horno de leña previamente calentado. 3. Aproximadamente despues de 6 horas verificar que ya se ha cocinado un poco la carne. 4. Separa con una paleta de madera el cuero para que se torne crocante. Para el agrio: colocar chicha, panela, zanahoria, cebolla y tomate. NOTA: La pierna peso 8.300 g Para el agrio se utiliza chicha tierna (recien hecha) Cuando se hornea el chancho completo envolver las patas y las orejas con papel traza y poner en el ancho del las costillas un palo de madera para evitar que se encoja.					

Elaboración: Chacón, M. 2021


Tabla 9**Chicha De Jora**

NOMBRE DE LA PREPARACION: CHICHA DE JORA						
FECHA DE ELABORACIÓN: 25 de septiembre						
CATEGORIA: bebida						
UTENSILIOS: olla						
# PAX: 25 pax						
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	METODO DE COCCION	TÉCNICAS CULINARIAS	
Harina de Jora	200	gr		Medio líquido	Hervir	
Agua	5555	ml				
Panela	1	Bloque				
PROCEDIMIENTO						
<p>1. Colocar el agua en una olla y calentar, cuando el agua se encuentre en una temperatura de 35-40c agregar la harina de jora y mezclar bien, añadir hojas de naranja y hervir durante una hora.</p> <p>2. Colocar en una olla y mantener en un lugar abrigado, al cuarto día agregar la panela y dejar que fermente por 12 horas aproximadamente.</p> <p>NOTA: La panela pesa aproximadamente 1300gr Se puede endulzar también con miel de cabuya</p>						

Elaboración: Chacón, M. 2021

Tabla 10


Guaguas De Pan

NOMBRE DE LA PREPARACION: GUAGUA DE PAN						
FECHA DE ELABORACIÓN: 25 de septiembre						
CATEGORIA: pan						
UTENSILIOS: cuchillo, bolillo						
# PAX: 32						
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	METODO DE COCCION	TÉCNICAS CULINARIAS	
MASA PANADERA				Medio seco	Hornear	
Harina integral	300	g				
Harina de castilla	700	g	Tamizado			
Huevos	3	u				
Manteca de chanco	150	g	Temperatura ambiente			
Mantequilla	150	g	Temperatura ambiente			
Sal	20	g				
Levadura	40	g				
Azúcar	70	g				
Agua	400	g				
PROCEDIMIENTO						
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar las 2 harinas y realizar un hueco en la mitad para colocar el agua tibia y los demas ingredientes, amasar hasta formar una masa homogenea. 2. Dejar reposar tapado con sabanas que ya no se usen. 3. Formar los panes, si se desea se rellena con dulce de piña o queso 4. Reposar nuevamente en latas cerca del horno. 5. Hornear en el horno de leña hasta que esten dorados. 						

Elaboración: Chacón, M. 2021

Tabla 11


Fanesca

NOMBRE DE LA PREPARACION: FANESCA					
FECHA DE ELABORACIÓN: 10 de octubre					
CATEGORIA: Sopas					
UTENSILIOS: Olla, cuchara de madera					
# PAX: 10 pax					
					
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	METODO DE COCCION	TÉCNICAS CULINARIAS
Zambo	500	g	Pelado/sin pepas	Medio líquido	Hervir
Zapallo	200	g	Pelado/sin pepas	Medio líquido	Hervir
Choclo	5	u	Limpio	Medio líquido	Hervir
Chocho	454	g	Pelado		
Frejol	200	g		Medio líquido	Hervir
Haba	200	g	Sin cascara	Medio líquido	Hervir
Arveja	200	g		Medio líquido	Hervir
Melloco	200	g		Medio líquido	Hervir
Col	4	hojas		Medio líquido	Blanquear
Arrocillo	200	g		Medio líquido	Hervir
Agua	3000	ml			
Maní	100	g	Tostado/pelado		
Leche	500	ml			
Crema de leche	500	ml			
Queso	300	gr	Bastones		
Maduro	2	u	Rodajas	Medio graso	Fritura
Bacalao	200	g	Remojado		
REFRITO					
Aliños (ajo, cebolla, pimiento, apio)	50	g	Mirepoix Procesado		
Color	10	g			
Cebolla blanca	2	ramas	Brunoise	Medio graso	Sancochado
Cebolla paitaña	2	u	Brunoise	Medio graso	Sancochado
Mantequilla	50	g			
Manteca de chancho	50	g			
Empanadas					
harina	400	g	Tamizada	Medio graso	Fritura
huevos	2	u			
polvo hornear	2	g			
aceite	800	ml			
mantequilla	80	g	Temperatura ambiente		
azucar	2	g			
sal	2	gr			
queso fresco	600	g	Rallado		
PROCEDIMIENTO					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar en una olla el zambo y zapallo con el choclo entero, hasta que se diluya el zambo y zapallo. 2. Cuando el choclo se haya cocinado agregar las habas y el frejol. (desgranar el choclo). 3. Realizar el refrito con cebolla blanca, cebolla paitaña, manteca de chancho, mantequilla, achote y aliños (ajo, cebolla, pimiento, apio) 4. Cuando se sancocha la cebolla se agrega a la primera mezcla 5. Cocinar la alverja, melloco, lenteja, y arroz, cada producto en una olla individual, cuando el resto de granos ya se han cocinado se agregan a la primer mezcla, con el chocho y col 6. Licuar e l maní con leche y agregar junto con la crema de leche hasta que de punto de ebullición por 10 minutos Para las empanadas: Formar un volcan con harina, polvo de hornear, azúcar y sal, en el centro colocar los huevos y alrededor la mantequilla (amasar con agua fría suficiente hasta formar una masa y dejar reposar por 20. minutos). Estirar, rellenar y formar las empanadas, freir en aceite 7. La fanesca se sirve con queso, empanada, maduro, y huevo cocinado, a parte se sirve el bacalao para las personas que gusten servirse. <p>NOTA: Para el bacalao, remojar en agua por 24 horas para retirar el exceso de sal.</p>					

Elaboración: Chacón, M. 2021

Tabla 12

Pristiños

NOMBRE DE LA PREPARACION: PRISTIÑOS					
FECHA DE ELABORACIÓN: 25 de septiembre					
CATEGORIA: ENTRADA					
UTENSILIOS: bolillo					
# PAX: 40 u					
					
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	METODO DE COCCION	TÉCNICAS CULINARIAS
MASA				Medio graso	Fritura Profunda
Harina	454	g			
Mantequilla	90	g	Fría		
Leche	200	ml	Fría		
Limón	10	ml			
Sal	10	g			
Azúcar	15	g			
Polvo de hornear	6	g			
MIEL				Medio líquido	Reducir
Agua	1000	ml			
Panela	600	g			
Canela	4	u			
Anís	10	g			
Pimienta dulce	10	g			
Clavo de olor	10	g			
PROCEDIMIENTO					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar la harina con el polvo de hornear y con la mantequilla, hasta formar un arenado. 2. Colocar en la leche, limon y sal para que se corte, y agregar a la mezcla anterior 3. Formar una masa compacta y dejar reposar por 30 minutos 4. Estirar y formar una estrella 5. Realizar una fritura profunda con temperatura de 160 C. 6. Para la miel, colocar todos los ingredientes en una olla y dejar reducir por 1 hora 					

Elaboración: Chacón, M. 2021

Tabla 13


Molo

NOMBRE DE LA PREPARACION: MOLO					
FECHA DE ELABORACIÓN: 25 de septiembre					
CATEGORIA: Guarnición					
UTENSILIOS: cuchara de madera					
# PAX: 4 pax					
					
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	METODO DE COCCION	TÉCNICAS CULINARIAS
Papa	6	u	Lavada y pelada	Medio líquido	Hervir
Cebolla blanca	100	g	Brunoise	Medio graso	Salteado
Mantequilla	60	g			
Leche	80	ml			
Queso fresco	100	g	Rallado		
Sal	20	g			
Lechuga	3	hojas	Lavada		
Huevo	2	u		Medio líquido	Hervir
Ají	2	u	Brunoise		
PROCEDIMIENTO					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar las papas y reservar 2. Realizar un refrito con la cebolla y mantequilla 3. Aplastar las papas, agregar leche y queso rallado 4. Servir con hoja de lechuga, ají picado y rodaja de huevo duro 					

Elaboración: Chacón, M. 2021

Tabla 14


Dulce De Higos

NOMBRE DE LA PREPARACION: HIGOS CON QUESO					
FECHA DE ELABORACIÓN: 10 de octubre					
CATEGORIA: ENTRADA					
UTENSILIOS: cuchara de madera					
# PAX: 3 pax					
					
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	METODO DE COCCION	TÉCNICAS CULINARIAS
Higos	10	u	Lavados	Medio líquido	Hervir
Agua	3000	ml		Medio líquido	Reducir
Panela	600	g		Medio líquido	Reducir
Canela	6	u			
Clavo de olor	5	g			
Anís estrellado	5	g			
Queso tierno	100	g	Desmenuzado		
PROCEDIMIENTO					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar el extremo superior del higo para que salga el líquido blanco, realizar un corte en cruz en el extremo posterior y remojar en agua aproximadamente por 8 horas. 2. Cambiar el agua y cocinar los higos hasta que este suaves (escurrir el agua) 3. Aparte colocar en una olla la panela, canela, clavo de olor y anís estrellado hasta formar una miel 4. Mezclar los higos con la miel, y servir con queso fresco 					

Elaboración: Chacón, M. 2021

Tabla 15

Cortado De 31

NOMBRE DE LA PREPARACION: CORTADO DE 31 FECHA DE ELABORACIÓN: 10 de octubre CATEGORIA: sopas UTENSILIOS: cuchara de madera, olla de aluminio # PAX: 10 u					
					
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	METODO DE COCCION	TÉCNICAS CULINARIAS
Panza	500	g	Lavada con sal y hierba buena	Medio líquido	Hervir
Higado	400	g	Lavada con sal y hierba buena	Medio líquido	Hervir
Corazón	1	u	Lavada con sal y hierba buena	Medio líquido	Hervir
Tripas	500	g	Lavada con sal y hierba buena	Medio líquido	Hervir
Cebolla blanca	3	u	entera	Medio líquido	Hervir
Cebolla paiteña	2	u	entera	Medio líquido	Hervir
Mote	800	g	cocinado	Medio líquido	Hervir
Agua	5000	ml			
ALIÑOS					
Sal	60	g			
Cebolla blanca	2	u	Lavada Mirepoix		
Cebolla paiteña	2	u	Lavada Mirepoix		
Ajo macho	5	u	Lavada Mirepoix		
Pimiento verde	1	u	Lavada Mirepoix		
PICADILLO					
Cebolla blanca	2	u	Brunoise		
Culantro	4	Ramas	Chiffonade		
PROCEDIMIENTO					
1. Lavar las visceras con limon y hierba buena 2. Cocinar todo el tripaje con cebolla blanca, colorada, aliños y sal aproximadamente por 1 hora 3. Cocinar el mote en una olla aparte con cebolla blanca y sal 4. Picar todas las visceras y devolverlas al caldo. 5. Servir con picadillo y mote aparte					

Elaboración: Chacón, M. 2021

4.4 Discusión

De acuerdo con la información obtenida en las entrevistas a las mujeres de tercera edad y encuestas realizadas en la parroquia de Guaytacama. La festividad de Semana Santa que se celebra en el mes de marzo y abril de todos los años, la comida mas representativa es la Fanesca, en donde se utiliza: sambo, zapallo, choclo, chocho, cebolla blanca, manteca de chanco, aliño, achiote, fréjol rojo, haba, alverja, maní licuado con leche, melloco, lenteja, col, arrocillo, crema de leche, se sirve con queso, empanada, maduro frito, el pescado (bacalao se lo cocina aparte), el conocimiento y preparación de la Fanesca se lo considera una tradición familiar porque se lo transmite de generación en generación es decir de madres a hijos y es lo que se intenta mantener como costumbre y tradición en todos los habitantes, se da protagonismo al ámbito religioso en la cual los habitantes realizan una procesión que es encabezada por el arrastre de la bandera, personajes como el cucurucho, las almas santas, todo esto organizado por el prioste que es elegido cada año, sin embargo los habitantes mencionan que estas tradiciones se van perdiendo poco a poco debido a las diferentes formas de pensamiento de los sacerdotes que quieren modificar las diferentes costumbres enunciadas en este documento.

En diferentes provincias del país se celebra la Semana Santa y cada uno toma distintas costumbres y tradiciones, por ejemplo, en Quito se realiza la procesión de Jesús del Gran Poder. (Herrera, 2011), en la provincia de Chimborazo a más de los productos utilizados en la Fanesca se incorpora la oca para la elaboración de la Fanesca.

Dentro de las festividades de San Juan Bautista celebrada en el mes de junio, resaltan las comparsas, en la cual participa la imagen de su patrono, seguido de personas disfrazadas (payasos, tigres, San Juanitos, monos, camisolas) el tradicional moro (personaje representativo de Cotopaxi),

con juegos tradicionales como el gallo, el palo encebado, eventos acompañados con las bandas de pueblo.

Toda esta algarabía tiene como parte fundamental la gastronomía con preparaciones elaboradas en las que se destacan: el caldo de gallina, papas con cuy, tortillas de maíz, no existen estudios que mencione sobre las preparaciones culinarias en esta festividad.

Poco a poco se va perdiendo el verdadero significado de la festividad religiosa enfocándose más en la bebida alcohólica, consumo que lo realizan adolescentes, jóvenes, adultos y mujeres.

Comparado con la parroquia de Cumbayá en la provincia de Pichincha, se celebra en la misma fecha al mismo patrono, las actividades que realizan es el corte de la chamiza que esta a cargo de los sacerdotes, la labranza de ceras, novenas y fiesta de los disfrazados (Madrid, 2020).

Otra festividad en la parroquia es en honor al Señor del Árbol o Señor de Cuicuno, los habitantes mencionan que las actividades empiezan con la elección de la reina de belleza de la parroquia, la procesión, en la cual participan varias comunidades que van de visita al barrio, vísperas, misa, bailes típicos, toros de pueblo, bandas de pueblo, comentan que por restricciones debido a la pandemia provocada por el COVID-19, no se ha podido realizar la mayoría de las actividades, únicamente la misa, ya que quieren dar importancia al sentido religioso.

Referente a la comida tradicional se destaca: el cortado de 31 (vísceras de vaca), tortillas de maíz, chicha, y hornado. Vale la pena destacar que no existe información detallada en otras fuentes sobre la gastronomía relacionada con esta festividad.

En la parroquia de Pomasqui provincia de Pichincha también se rinde homenaje al señor del Árbol mediante actividades como romería a Baños de Agua Santa, minga, bendición de recuerdos, peregrinaciones, novenas, albazo, entrada de flores y misa de fiesta (Cando W., 2020).

El Día de los Difuntos es considerado una celebración de importancia religiosa a nivel nacional, es el día de homenaje para recordar a las personas y familiares fallecidos. Todas las familias ecuatorianas se reúnen para visitar los cementerios y recordar a sus seres queridos, en la parroquia de Guaytacama se realizan las tradicionales visitas llevando flores y comida tradicional como papas con cuy, y la colada morada con guagua de pan.

La palabra guagua es una palabra quichua que significa bebé, al igual que muchas otras palabras quichuas se la usa frecuentemente mezclada con español en el hablar diario en Ecuador, por ejemplo, muchas personas dicen “mis guaguas” cuando hablan de sus hijos. (Pujol, 2018)

De igual manera en Otavalo se celebra la ceremonia Ayamarca, en el cual predominan el baile y la música (tocada por los ancianos indígenas). En comida predomina el Champús a la cual se le considera la colada de los muertos (Herrera, 2012).

En la provincia de Chimborazo se utiliza al amaranto o bledo que se conoce en el Ecuador como Sangoroche que se utiliza como ingrediente para la colada morada ya que su cosecha coincide con estas fechas (Villalva, 2021).

Las actividades que se realizan en el tradicional Pase del Niño en la parroquia de Guaytacama, son organizados por los sacerdotes que pueden ser adultos y niños, dentro de las actividades están las procesiones acompañadas de niños disfrazados, la imagen del Niño Jesús, banda de pueblo que entona villancicos, posteriormente los toros de pueblo. Las vísperas, y artistas invitados forman parte de la tradición.

Dentro de la gastronomía se destaca los platos tradicionales: papas con cuy, caldo de gallina y pristiños. Las actividades y tradiciones que se llevan a cabo están relacionadas con las creencias y cultura del sector.

Según el Ministerio de Turismo (2020)

El Pase del Niño en Cuenca es una manifestación religiosa popular, con elementos típicos de la celebración: vistosos e innumerables carros alegóricos; bandas populares que interpretan canciones dedicadas al Niño; conjuntos musicales campesinos; niños disfrazados de personajes bíblicos; pastores, gitanos, jíbaros, saraguros, otavalos y mayores.

En síntesis, puedo mencionar que estas fiestas se presentan con mucha analogía en los diferentes pueblos de la serranía ecuatoriana, con ciertas características que le hacen mas atractivo para los visitantes o turistas que acuden a observar los diferentes actos mencionados en esta investigación.

Capitulo V

Propuesta

5.1 Objetivo

Promover las festividades religiosas y las preparaciones culinarias de la parroquia rural de Guaytacama mediante el uso de la guía digital de patrimonio cultural culinario que sea administrado por el GAD parroquial.

5.2 Importancia

La guía digital de patrimonio cultural culinario es un instrumento que beneficiará a los habitantes de la parroquia de Guaytacama incrementando el turismo dentro de las festividades religiosas que se llevan a cabo en varias fechas dentro del año, destacando la cultura e identidad en sus actividades.

5.3 Desarrollo

[Guía de patrimonio culinario de la parroquia de Guaytacama](#)

Ilustración 30

Portada de la Guía de Patrimonio Culinario de la Parroquia de Guaytacama



Elaboración: Chacón, M. 2021

Ilustración 31

Día de los Difuntos



Elaboración: Chacón, M. 2021

Ilustración 32

Semana Santa



Guaytacama Ecuador 
oct 12 • 2 min.



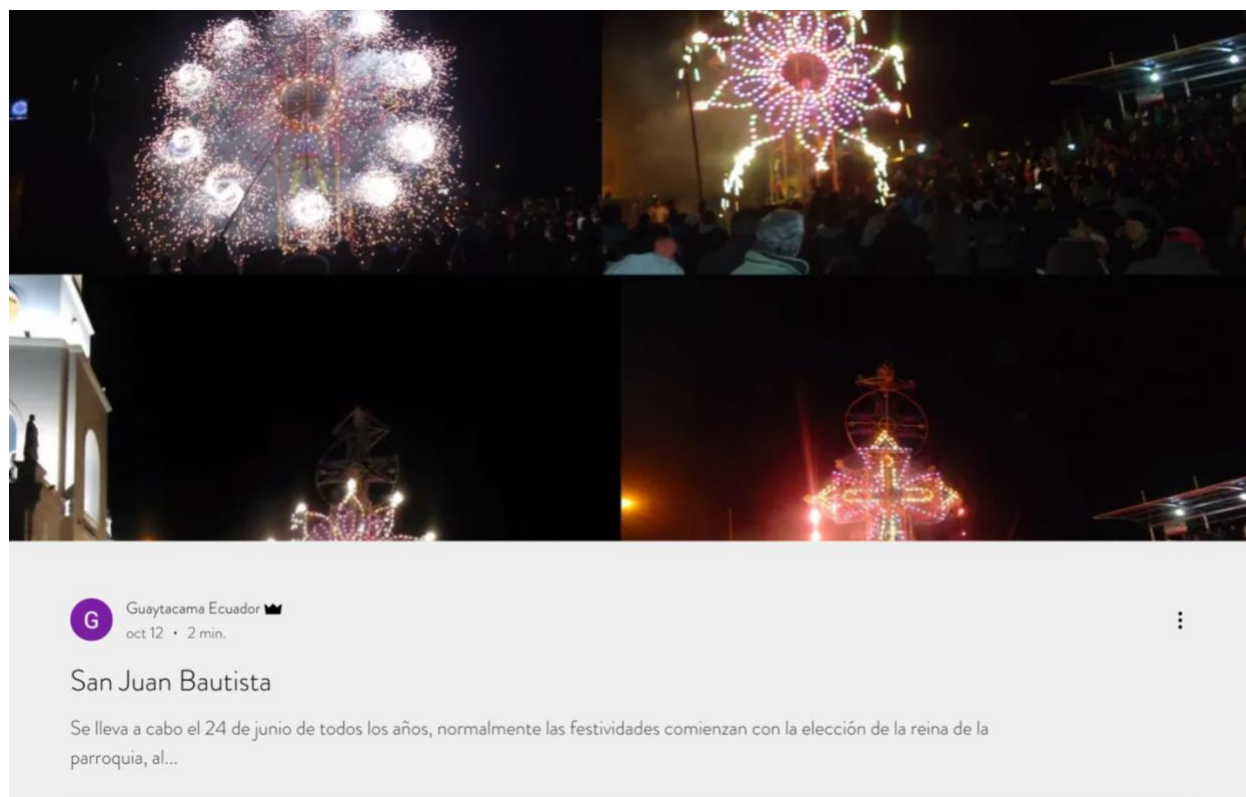
Semana Santa

En la parroquia de Guaytacama lo celebran los 14 barrios por medio del "arrastre de la bandera" en el cual se utiliza una bandera de...

Elaboración: Chacón, M. 2021

Ilustración 33

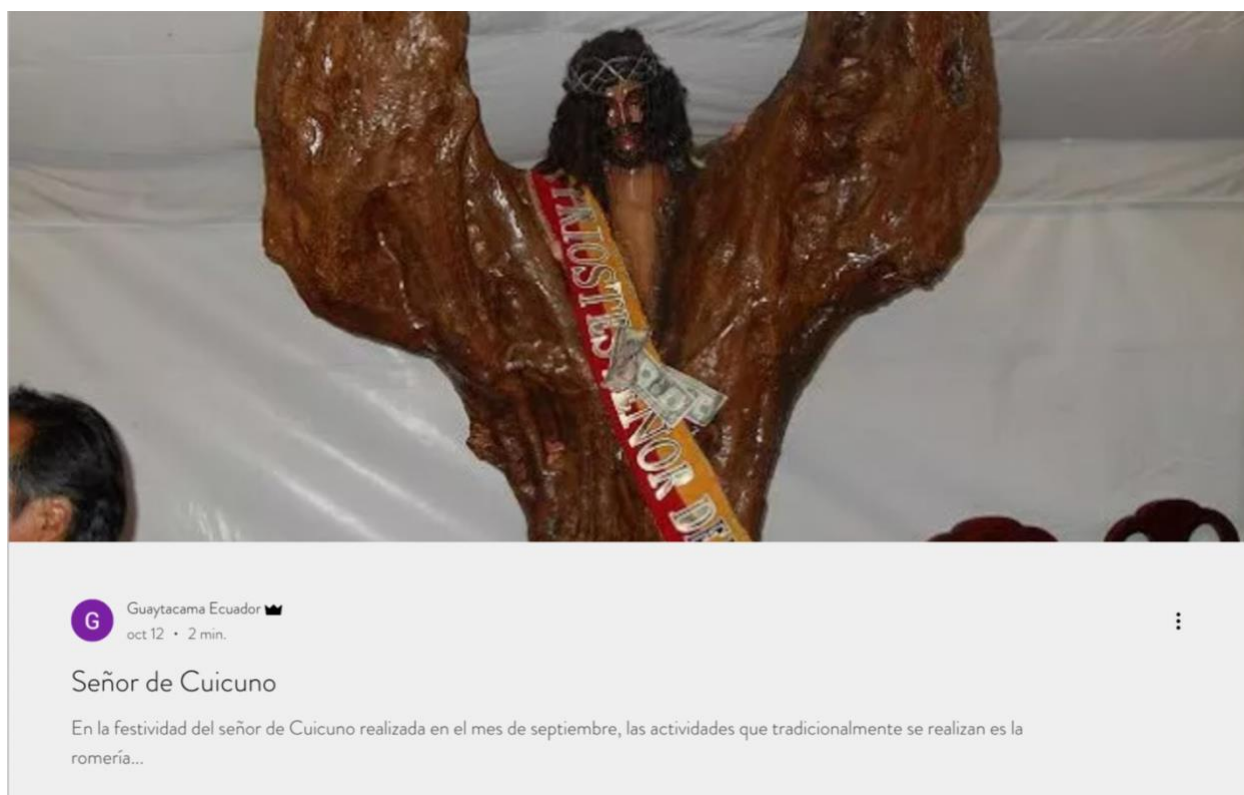
Fiesta de San Juan Bautista



Elaboración: Chacón, M. 2021

Ilustración 34

Fiesta del Señor de Cuicuno



Elaboración: Chacón, M. 2021

Ilustración 35

Fiesta del Niño Jesús



Guaytacama Ecuador 
oct 15 • 2 min.



Pase del Niño Jesús

Los habitantes de la parroquia de Guaytacama en la festividad del pase del niño Jesús realizan desfiles en los cuales hay desfiles con...

Elaboración: Chacón, M. 2021

Conclusiones y Recomendaciones

Conclusiones

- Las parroquias ubicadas en la serranía ecuatoriana y en el caso particular de San Juan de Guaytacama en la provincia de Cotopaxi mantienen las tradiciones culturales y religiosas a través de las fiestas y el patrimonio cultural culinario.
- La gastronomía se va cultivando generación tras generación en la parroquia de San Juan de Guaytacama. Se mantienen platos típicos o comidas tradicionales con cierta relevancia en cada festividad.
- Las recetas culinarias tienen uniformidad en las diferentes familias de los guaytacamenses, costumbre que permite mantener la cultura local en comidas, bebidas y festividades religiosas.
- El pensamiento colectivo de hombres y mujeres de edad avanzada es mantener las costumbres y tradiciones como forma de preservar la cultura de un pueblo, a través de una guía de patrimonio cultural culinario digital que permita promover las culturas, tradiciones y atraer el turismo nacional e internacional.
- Se ha podido comprobar que los pueblos realizan sus festividades patronales de acuerdo con el Santoral y al calendario religioso (24 de junio – San Juan), (29 de junio – San Pedro), (19 de marzo – San José) etc.
- Existe cierta uniformidad en la cultura gastronómica de los pueblos, la variación está en los ingredientes que el entorno dispone fundamentalmente en los métodos de elaboración.

Recomendaciones

- Las Universidades e Institutos Superiores deberían investigar el patrimonio cultural culinario de cada pueblo y comunidad.
- Es necesario realizar un análisis y recopilación de recetas de los platos típicos y sus maneras de elaboración.
- Los niños y jóvenes de las parroquias deberían conocer, analizar y aplicar en sus aprendizajes la elaboración de los platos típicos que se consumen en las festividades.
- Los GAD parroquiales deberían organizar ferias, exposiciones de la cultura culinaria de la localidad para que se siga manteniendo las costumbres y tradiciones.
- Es necesario concientizar que las fiestas en los pueblos no se controlen y sancione el consumo de licor en jóvenes y adolescentes.
- Se sugiere que, al disponer de recetas las personas que utilizan o que quieren desarrollar el arte culinario podrán escoger las mismas, de acuerdo con los gustos y sabores que exigen sus consumidores.

Bibliografía

Aimacaña, D. (2019). *Estudio del patrimonio cultural de la parroquia de Guaytacama y sus estrategias de recuperación*. Universidad de las fuerzas armadas.

Aimacaña P., Freire M. (2017). *Imaginarios sociales en torno al día de muertos en la parroquia guaytacama, cantón Latacunga*. Universidad Técnica de Cotopaxi.

Almachi, V. (2016). *Diseño de cartillas infográficas, de los bienes tangibles e intangibles de la parroquia guaytacama, para preservar la riqueza cultural del lugar, en el período 2013*. Universidad Técnica de Cotopaxi .

Banco central del Ecuador. (24 de diciembre de 2020). *Taller " El pristiño y la Navidad"*. https://numismatico.bce.fin.ec/images/documentos/pristino_navidad.pdf

Bravo, L. (2019). *“Guía gastronómica ancestral del cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi”*. Universidad Técnica de Cotopaxi.

Bustamante, A. (2019). *Influencia de la temperatura de fermentación en las características fisicoquímicas de la chicha de jora, evaluados en dos variedades de germinados de maíz*. Universidad Nacional de Cajamarca.

Cando, W. (2020). *La reproducción del orden social y cósmico en el sistema de priostazgo de la fiesta del señor del árbol de pomasqui (Pichincha – Ecuador)*. Universidad Politécnica Salesiana.

Chacón, M. J. (2021). *Estudio del patrimonio cultural culinario de las festividades religiosas en la parroquia rural de Guaytacama, cantón Latacunga*. Universidad Técnica del Norte.

Chiriboga, L. (2014). *Patrimonio cultural material*. Loja: Regional 7.

Chiriboga, P. (2017). *Patrimonio Inmateria de la Parroquia de Guaytacama del cantón Latacunga: Diseño de un centro de expresión cultural turístico*. Universidad Técnica del Norte.

Cisneros, C. (1988). *Población, migración y empleo en el Ecuador*. Quito: ILDIS.

Ecuador, F. (28 de enero de 2019). *Foros Ecuador*. Obtenido de Foros Ecuador.

El Comercio. (31 de octubre de 2017). Día de los Difuntos en Ecuador se inspira en ritos ancestrales sobre la muerte. *El Comercio*.

Enrique Ponce . (2018). *Manual de atractivos turísticos* . Quito : Ministerio de Turismo .

GAD-Cotopaxi. (2010). *GAD-Cotopaxi*. Obtenido de GAD-Cotopaxi: <https://www.cotopaxi.gob.ec/index.php>

GAD parroquial Guaytacama. (2019). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del gobierno autónomo descentralizado de Guaytacama*. GAD parroquial Guaytacama .

Gómez, B. (2010). *Estudio investigativo de la “fanesca” variedad, formas de preparación en Quito y Guayaquil, análisis de las propiedades de sus ingredientes, valor nutricional*. Universidad Tecnológica Equinoccial .

González, I. (2010). *Transmisión de conocimientos culinarios y comunicación entre mujeres*. Universidad de Sevilla.

González, S. (1981). *El pase del niño*. Cuenca: Departamento de Difusión Cultural de la Universidad de Cuenca .

Guaytacama, G. P. (2018). *GAD Parroquial Guaytacama*. Obtenido de GAD Parroquial Guaytacama.

Hernández, R. (2010). *Metodología de la Investigación*. Santa Fe: Mc Graw Hill.

Hernandez-Sampieri, R. (2018). *Metodología de la investigación*. Mc Graw Hi Education.

Herrera, S. (2012). *Celebración día de los Difuntos en las comunidades indígenas Salasaca y Otavalo*. Universidad de Especialidades Turísticas .

Herrera, S. (2011). *La celebración de semana santa en la ciudad de Quito y en la parroquia de Santo Tomás de Alangasí*. Universidad de Especialidades Turísticas.

Huerta, M. (3 de marzo de 2020). *Ministerio.com*. Obtenido de <https://www.magisterio.com.co/articulo/que-es-la-ensenanza>

Instituto Metropolitano de Patrimonio. (30 de enero de 2012). *Instituto Metropolitano de Patrimonio*. Obtenido de Instituto Metropolitano de Patrimonio.

Labaca, L. (2016). *Las festividades religiosas: “manifestaciones representativas del patrimonio cultural inmaterial*. Revista sobre patrimonio cultural.

La Hora. (06 de abril de 2012). En Guaytacama arrastran una bandera gigante por la Semana Santa. *La Hora*, pág. 2.

La Hora. (2008). *El santuario de Cuicuno tiene siglos de tradición*. Latacunga: La Hora.

La Hora . (21 de abril de 2019). Guaytacama celebra sus fiestas patronales . *La Hora* , pág. 1.

La Hora . (21 de diciembre de 2013). Se termina el año con pases del Niño. *La Hora*, pág. 1.

Madrid, D. (2020). *Análisis de la transmisión y significación cultural de los ritos presentes en la fiesta popular del barrio San Juan Bautista de la Parroquia de Cumbayá*. Quito: Universidad Central del Ecuador .

Márquez, C. (19 de abril de 2019). *La tradición del arrastre de la bandera se cumplió en Guaytacama*. pág. 1.

Ministerio de Asuntos Exteriores. (02 de septiembre de 2019). *Ministerio de Asuntos Exteriores*. Obtenido de Ministerio de Asuntos Exteriores: http://www.exteriores.gob.es/Documents/FichasPais/ECUADOR_FICHA%20PAIS.pdf

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (06 de abril de 2015). *Ministerio de Cultura y Patrimonio abrió desfile de la Fiesta de Corpus Christi en Pujilí*. <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/ministerio-de-cultura-y-patrimonio-abrira-desfile-de-la-fiesta-de-corpus-christi-en-pujili/>

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Que es el Patrimonio Alimentario*. Ministerio de Cultura y Patrimonio.

Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca. (06 de mayo de 2020). *Gobierno del Encuentro*. Obtenido de Gobierno del Encuentro:

<https://www.produccion.gob.ec/consumir-lo-nuestro-es-parte-fundamental-de-la-reactivacion-economica/>

Ministerio de Turismo . (13 de octubre de 2017). *Ministerio de turismo* . Obtenido de Ministerio de turismo .

Ministerio de Turismo. (2016). *Fanesca: el exquisito sabor de la tradición* . Quito: Ministerio de Turismo

Ministerio de Turismo. (2012). *Ecuador culinarios saberes y sabores*. Quito: El telegrafo.

Morales, J. (2015). *Creación de una ruta gastronómica del hornado en la provincia de Pichincha*. Universidad Tecnológica Equinoccial .

Moya, A. (2020). *Atlas alimentario de los pueblos indígenas y afrodescendientes del Ecuador*. FLACSO.

Muñoz, J. (2011). *Propuesta estratégica para incorporar la actividad turística al desarrollo de la comunidad Guaytacama de la provincia de Cotopaxi*. Universidad Tecnológica Equinoccial

Ortíz, J. (2020). *Los 10 bailes mas tradicionales de Ecuador mas populares*. Quito: Lifeder.

Osorio, S. (16 de octubre de 2017). Cuicuno debe su progreso al Señor del Árbol. pág. 2.

Pazmiño, I. (2011). *Guia de bienes culturales del Ecuador*. Quito: Elena Noboa.

Pereira, J. (2009). *La fiesta popular tradicional del Ecuador* . Quito: Ministerio de cultura.

Pérez, G. (2015). *Estudio gastronómico de la provincia de Cotopaxi y recopilación de recetas tradicionales*. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial .

Planificación, C. N. (2017). *Plan nacional de desarrollo 2017-2021*. Quito: Senplades.

Psicología y Mente. (s/f). *Psicología y Mente*. Obtenido de <https://psicologiaymente.com/tags/aprendizaje>

Pujol, L. (05 de noviembre de 2018). *Recetas de Laylita*. Obtenido de Recetas de Laylita.

Rojas, M. (2015). *Tipos de Investigación científica: Trascendencia de una precisa clasificación*. México: Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Salinas, Á. (2017). *Análisis gastronómico del cuy asado de la ciudad de Cuenca provincia del Azuay*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil .

Sánchez, M. (2015). *Cultura y tradición, Cuicuno es tu mejor opción* . Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi.

Santafé, V. (2008). *Fiestas Populares de las parroquias rurales del cantón Latacunga en la provincia de Cotopaxi, como un aporte para el desarrollo de la actividad turística de la zona*. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial .

UNESCO. (2014). *Organización de las naciones unidas para la educación ciencia y cultura*. Obtenido de Organización de las naciones unidas para la educación ciencia y cultura.

Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario* . Quito: Ministerio de Cultura.

Vázquez, M. (2004). *La Unesco y el Patrimonio mundial* . París: UNESCO.

Velazco, F. (2013). *Patrimonio alimentario*. Quito: El telegrafo.

Villalva, M. (2021). *Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo*. Riobamba: Scielo.