UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

VALORIZACIÓN DEL MAÍZ A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI – LATACUNGA

Trabajo de Grado previo a la obtención del título de Licenciada en gastronomía

AUTOR(A):

Michelle Estefania Lamar Caiza

DIRECTOR(A):

Msc. Iván Santiago Galarza Cachiguango

Ibarra, 2023

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, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	172231135-2		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Lamar Caiza Michelle Estefania		
DIRECCIÓN:	Quito - Pichincha		
EMAIL:	melamarc@utn.edu.ec		
TELÉFONO FIJO:		**TELÉFONO MÓVIL:**	0978641704

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Valorización del maíz a través de la gastronomía ancestral de la provincia de Cotopaxi – Latacunga
AUTOR (ES):	Lamar Caiza Michelle Estefania
FECHA: DD/MM/AAAA	27/08/2021
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	☒ **PREGRADO** ☐ **POSGRADO**
TITULO POR EL QUE OPTA:	**Licenciatura en Gastronomia**
ASESOR /DIRECTOR:	**Msc. Ivan Galarza**

2. CONSTANCIAS

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

Ibarra, a los 27 días del mes de agosto de 2023

EL AUTOR:

Firma Michelle L.

Nombre: Lamar Caiza Michelle Estefania

CERTIFICACIÓN DE AUTORÍA

Certifico que el presente trabajo fue desarrollado por Michelle Estefania Lamar Caiza, bajo mi supervisión.

Ibarra, a los 18 días del mes de abril del 2023

FIRMA

Msc. Iván Galarza

DIRECTOR DE TESIS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA GASTRONOMÍA

Valorización del maíz a través de la gastronomía ancestral de la provincia de Cotopaxi – Latacunga

TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADO/A EN

Gastronomía

APROBADO POR:

IVÁN GALARZA MSC.

DIRECTOR FIRMA

SANTIAGO FÁLCON MSC.

MIEMBRO TRIBUNAL FIRMA

MÓNICA BUENAÑO

MIEMBRO TRIBUNAL FIRMA

GRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por haberme otorgado una familia maravillosa quienes me han apoyado, incentivado y creido en mi siempre, dandome consejos, valores y fuerza para lograr una meta mas en mi vida. Gracias a las personas que conoci en este trancurso de tiempo que generaron un pequeño aporte directa o indrectamente. Gracias a la Universidad Tecnica del Norte, por haberme permitido formarme en ella y a los docentes por transmitirme sus conocimientos.

Michelle Estefania Lamar Caiza

DEDICATORIA

El presente trabajo investigativo se lo dedico con todo mi corazon principalmente a mi mamita Rosario que fue mi inspiracion que ha pesar del tiempo siempre permanece en mi.

A mis padres por el amor, trabajo y sacrificio que han realizado para que logre realizar mi carrera sin dejar que decayera, por las palabras brindadas en los momentos mas dificiles. Las reglas que desde el inicio me supieron imponer para asi mis anhelos cumplir.

A mis hermanas que son mi fuerza y compania, con todas las aventuras y conocimientos que compartimos para incrementar nuestra capacidad de entendimiento hacia un futuro existoso.

Michelle Estefania Lamar Caiza

INDICE

AGRADECIMIENTOS IV

DEDICATORIA V

INDICE VI

Resumen XII

Introducción XIV

Antecedentes XIV

Problema de la investigación XV

Justificación de la investigación XVII

Objetivos: XVIII

Objetivo General XVIII

Objetivo Específico XVIII

CAPITULO I: Marco Teórico 1

1.1 Fundamentación Teórico 1

1.1.1 Teoría del centro de origen 1

1.1.2 Teoría de centro de diversidad genética 1

1.2 Fundamentación Empírico 2

1.3 Fundamentación conceptual 5

1.4 Gastronomía 6

1.4.1 Cocina ancestral 7

1.4.2 Gastronomía de Cotopaxi 7

1.5 Soberania alimentaria 9

1.5.1 Patrimonio natural alimentario 9

1.5.2 Patrimonio cultural alimentario 9

1.5.3 Técnicas ancestrales 10

1.5.3.1 Técnica de fermentación 10

1.5.3.2 Técnica de pachamanca 11

1.5.4 Utensilios ancestrales 11

1.5.4.1 Piedra de moler 11

1.5.4.2 Bolillo y Piedra 11

1.5.4.3 Cuchara de palo 11

1.5.4.4 Soplador 12

1.6 Maíz 12

1.6.1 Historia 13

1.6.2 Planta sagrada 13

1.6.2.1 La mama sara y la chicha 13

1.6.2.2 Hormigas y maíz 14

1.6.2.3 La cosmovisión huichol 14

1.6.2.4 Ceremonias de agradecimiento 14

1.6.2.5 Cuentos de los indios norteamericanos 14

1.6.3 Clasificación del maíz “Zea mays” 15

1.6.4 Morfología del maíz 15

1.6.5 Razas y variedades del maíz 17

1.6.6 Rituales y fiestas hacia el maíz en Ecuador 20

1.6.6.1 Yamor. 20

1.6.6.2 Fiesta del maíz en la provincia..... 21

1.6.6.3 Fiesta de la siembra del maíz en la provincia 21

1.7 Aspectos Normativos 22

CAPITULO II: Metodología de la investigación 23

1.8 Tipo de investigación 23

1.9 Métodos de investigación 24

1.9.1 Inductivo 24

1.10 Instrumentos o Herramientas 24

1.10.1 Entrevistas..... 24

1.11 Descripción de Datos 26

1.11.1 Población 26

1.11.2 Muestra 26

CAPÍTULO III: Análisis de resultados 28

1.12 Análisis e Interpretación de Resultados 28

1.13 Principales resultados obtenidos de la investigación 29

1.13.1 Línea de tiempo del maíz y ancestral..... 29

1.13.2 Variedades de maíz del Ecuador..... 30

1.13.3 Variedades maíz en la provincia de Cotopaxi..... 34

1.13.4 Recetas ancestrales basadas en las distintas variedades de maíz.. 38

1.13.4.1 Sopas..... 38

1.13.4.2 Platos principales 39

1.13.4.3 Bebidas 43

1.13.5 Inventario 47

1.14 Logro de los objetivos planteados 52

1.15 Dar respuesta a las preguntas de investigación 52

1.16 Limitaciones y alcance de la investigación 52

1.16.1 Limitaciones 52

1.16.2 Alcance de la investigación 53

CAPÍTULO IV 54

1.17 Conclusiones 54

1.18 Discusión 56

1.19 Recomendaciones 57

Referencia 58

Anexos 63

Anexo 1 Análisis de variables para instrumento 63

Anexo 2. Instrumento - Entrevista 65

Anexo 3. Resultados del instrumento 68

Anexo 4 69

Anexo 5 69

Anexo 6 69

Anexo 7 70

Anexo 8 70

Anexo 9 70

Anexo 10 71

Anexo 11 71

Anexo 12 71

Figura 1. Conceptos importantes sobre el tema a desarrollar..... 6

Figura 2. Línea de tiempo de cocina 30

Tabla 1. Platos ancestrales de la Provincia de Cotopaxi 8

Tabla 2. Proceso de preparación de datos..... 25

Tabla 3. Variedades maíz en Ecuador 31

Tabla 4. Variedades maíz en Provincia Cotopaxi..... 34

Tabla 5. Sopa de maíz..... 38

Tabla 6. Tostado 39

Tabla 7. Choclos con queso 39

Tabla 8. Mote..... 40

Tabla 9. Tortillas de maíz en tiesto..... 41

Tabla 10. Cocinado..... 42

Tabla 11. Champus 43

Tabla 12. Morocho 43

Tabla 13. Chicha de jora..... 44

Tabla 14. Colada morada..... 45

Tabla 15. Inventario de los maíces según la preparación 47

Tabla 16. Tipo de preparación dependiendo del tipo de maíz..... 51

Gráfico 1 Morfología de la planta de maíz..... 16

Gráfico 2 Fisiología de la semilla de maíz 17

Gráfico 3 Variedades de maíz para el "Yamor" 21

Resumen

La investigación tiene como finalidad identificar las preparaciones gastronómicas ancestrales en base a los distintos tipos de maíz *(Zea mays)* que posee la provincia de Cotopaxi-Latacunga asi lograr dar nuevamente un valor gastronómico de cultura e identidad de la semilla. La metodología que se empleó en esta investigación es de carácter inductivo, cualitativo, descriptivo y etnográfico; al ser una investigación descriptiva se buscó la información en personas que saben sobre el producto como la siembra, cosecha y producción a diferentes formas para una preparación. Se realizó una entrevista estructurada de 20 preguntas aplicada a personas de los mercados de Pujilí, Saquisilí y Latacunga que tienen conocimientos sobre el producto y como tratarlo para las diferentes preparaciones que esta posee. Con esto describirá varios aspectos culturales, tradiciones, costumbres y rituales dentro de la comunidad que lo ha heredado. Como resultado se obtuvo un inventario detallado de los 8 tipos de los tipos de maíz que posee la provincia de Cotopaxi como mischca mejorado, maíz de alto rendimiento, chulpi mejorado, racimo de uva, chulpi, tusilla, morochon y amarillo Bola - Bolon, donde además se muestran varias recetas, aspectos de los mismos utensilios utilizados antes y los actualmente ya no se aplican, con ello mantenerlos presentes en todos los hogares del país según su paisaje de origen.

Palabras claves: Gastronomía ancestral, *Zea mays*, aspectos culturales, creencias, identidad.

The purpose of the research is to identify the ancestral gastronomic preparations based on the different types of corn (Zea mays) that the province of Cotopaxi-Latacunga has, to give a new gastronomic value to the seed, culture, and identity that it forms. The methodology used in this research is inductive, qualitative, descriptive, and ethnographic; being a descriptive research, information was sought from people who know about the product such as planting, harvesting and production in different ways for a preparation. A structured interview of 20 questions was conducted with people from the markets of Pujilí, Saquisilí and Latacunga who have knowledge about the product and how to treat it for the different preparations that it has. This will describe various cultural aspects, traditions, customs, and rituals within the community that has inherited it. As a result we obtained a detailed inventory of the 8 types of corn types that the province of Cotopaxi has as improved mischca, high yield corn, improved chulpi, grape bunch, chulpi, tusilla, morochon and yellow Bola - Bolon, which also shows several recipes, aspects of the same, utensils used before and those currently no longer applied, thereby keeping them present in every home in the country according to their landscape of origin.

Keywords: Ancestral gastronomy, Zea mays, cultural aspects, beliefs, identity.

Introducción

Antecedentes

El maíz un alimento importante por su historia, lleva siglos de varias culturas alrededor del planeta. Debido a su gran variedad que posee ha permitido su globalización y convirtiéndolo en una fuente de ingresos económicos. Entonces al ser una semilla muy conocida, en el año 2010 fue declarada Patrimonio inmaterial de la humanidad por la UNESCO. (Cuevas, 2014)

Morales (Citado en Vallejos, 2017) explica que "El patrimonio natural y cultural herencia de los antepasados, sabios y conocedores del legado alimenticio tienen estrecha relación con la Pachamama, Inty Tayta, Yaku mama y Killa mama" , eso quiere decir que se relaciona con los paisajes andinos dominantes del Ecuador que en su entorno se encuentra las comunidades y cuidades indígenas que aún conservan ritos y costumbres que representan toda una identidad.

"Las costumbres se transmiten durante varias generaciones, delimitando conjuntos de inclinaciones y cualidades que se convierten en preceptos sociales admitidos por los pueblos" (C. Inga Aguagallo & Villalva, 2021, p. 137). En resumen, las razones por las cuales varias comunidades étnicas o pueblos del país aún mantiene su idioma, costumbres e identidad es debido a que relaciona con los conocimientos como ritos, doctrinas y enseñanzas que se han adquirido o transmitido por generaciones a lo largo de los años.

Las costumbres gastronómicas se han visto modificadas debido a distintos factores que se ha presentado a través de nuevos pobladores que han llegado al país buscando mejores condiciones de vida realizando comida foránea o de otra cultura olvidando la comida autóctona propia de la región y así perdiendo su valor cultural original. (Abad Merchán & Pinto Caicedo, 2017)

La gastronomía tiene muchos aspectos que comprender a través de la historia del Ecuador por sus diversos eventos que se han favorecido a construir una identidad. Hernández Citado en Utrera & Jiménez, (2021) explica que la gastronomía "comprende saberes, creencias y practicas sociales cotidianas y extraordinarias asociados a la alimentación, que son seleccionados, integrados y activados por determinados agentes sociales como símbolos representativos y sobresalientes de un grupo concreto" (p. 419)

Es conveniente conocer de manera detallada la variación del producto desde su origen, esto permitirá generar, conservar la semilla y así evitar la pérdida de elementos que conforman la gastronomía ancestral y del producto. Además de contribuir al conocimiento científico y de servir como antecedente para futuras nuevas investigaciones. El atractivo de cultivar maíz consiste en su valor del mercado local a través de preparaciones que conforman la identidad del país. (Herrera-Cabrera et al., 2013)

Problema de la investigación

En la actualidad se visualiza nuevas tecnologías e innovaciones de la gastronomía, con ello la cocina del Ecuador no se ha quedado atrás llegando a olvidar lo que realmente representa la gastronomía del país. Las nuevas generaciones ya no tienen interés por conocer y degustar los platos ancestrales que la cultura ecuatoriana aún conserva. Debido a que los productos alimenticios ancestrales se han dejado de producir y por ello se requiere estrategias para conservar el patrimonio alimentario y el patrimonio gastronómico.

Varias culturas del Ecuador son conocidos por su gastronomía a base de maíz uno de los alimentos más antiguos que tiene América. A pesar de los años que han transcurridos este alimento ha sido muy importante para la alimentación principal de la población. Es por ello la importancia de valorar el producto que contiene historia,

costumbres, ritos, técnicas ancestrales, identidad y creencias que forman el patrimonio. (Cuevas, 2014)

En la provincia de Cotopaxi se puede evidenciar varias preparaciones ancestrales que son a base del maíz, pero no solo un tipo de maíz, sino una variedad de este con distintos colores, sabores, tamaños y usos que se le puede dar. En la antigüedad existían distintas semillas de maíz que con el tiempo se han ido perdiendo además dejando de valorizarlo debido a que las comunidades se han dedicado a la siembra de otros productos o a trabajar en la ganadería. (Mercedes & José, 2016)

En el país al momento se han encontrado 36 tipos de maíz de las cuales no todas son bien definidas, 29 de ellas son bien definidas de las que 17 corresponde a la sierra. Este producto también es conocido por representar varias celebraciones de los pueblos además de creencias de los antepasados que solo se lo cultivaba en épocas de crisis. (Yánez G et al., 2010)

Así como la gastronomía a través del maíz es fundamental también sus técnicas de cómo eran preparados y los utensilios utilizados para ellos, con la tecnología han sido reemplazados por materiales diferentes así cambiando el concepto de lo que significa la palabra ancestral. Es entonces que en la provincia de Cotopaxi también es un lugar donde las personas han dejado sus costumbres con el hecho de que las nuevas generaciones ya no tienen conocimientos e interés en las variedades del maíz además de las preparaciones que esta puede brindar asi dejando de valorar las tradiciones, los aspectos culturales leyendas y rituales que esta ha tenido por muchos años y ya solo viendo como un medio de subsistencia, cuando puede ser una representación grande de la gastronomía de nuestro país e identidad. La falta de estudios sobre el tema y términos que se debe conocer a profundidad para asi nuevas preguntas sean contestadas y analizadas para que haya valor en cada semilla.

Justificación de la investigación

Cotopaxi es una provincia rica en costumbres, tradiciones, grupos étnicos y sobre todo en productos andinos. Uno de los más reconocidos y empleados hasta la actualidad es el maíz. Sin embargo, pese a los esfuerzos realizados por transmitir los conocimientos del cultivo y uso de las diferentes variedades de este algunas de estas se han visto afectadas por la modernización y la sustitución por nuevos productos tanto en su cultivo como en su consumo y por ende su remplazo por otros en los platos tradicionales de la provincia. Dando como resultado la perdida de estas variantes.

De ahí, este presente trabajo investigativo profundizara en las distintas variedades de maíz que existen o existieron en su momento y llegaron a formar parte de la gastronomía de Latacunga. Dentro de este proceso la recopilación de información es de suma importancia pues permitirá conocer las características de las variedades de maíz como su color, tamaño, textura y sabor.

En el Ecuador aún se conserva mucha diversidad de platos ancestrales que han ido transcendiendo con los años de uno a través de otros, y estos son realizados con productos autóctonos pertenecientes a los primeros pobladores de la región por lo que el Ministerio de Turismo en el 2016 impulsó por segunda ocasión la gastronomía de la sierra. (Vallejos, 2017) eso quiere decir que poco a poco varias entidades del Ecuador ven la importancia de conservar las costumbres que se adquirió con el tiempo.

Es conveniente para recuperar la identidad de las preparaciones que se han ido perdiéndose con el tiempo debido al olvido del principal producto que es el maíz. Esto ayudará a valorizar el producto que son conectores para las tradiciones y costumbres además de impulsar la gastronomía dando pasos pequeños pero seguros. Por lo que el maíz sigue formando parte de la base de la alimentación de varios poblados del Ecuador

siendo así consumido como tostado, mote, canguil, además de nixtamalizar el producto dándole varios usos como harinas, sémolas y almidones. (Contreras-Jiménez et al., 2014)

Este estudio debe de transcender para generaciones futuras debido a que en lo ancestral debe potenciar la gastronomía de un país valorando primero lo auténtico. Este proyecto beneficiará a las personas que buscan mantener una autenticidad en las preparaciones que se posee. Con el tiempo se podrá recuperar productos olvidados de la región y valorizar la gastronomía ancestral conservando así las técnicas de esta. Una de las metodologías a utilizar será documentos históricos, testimonios, encuestas y fuentes bibliográficas que ayudaran a una investigación profunda para lograr cumplir con los objetivos. Mediante los datos se evidenciará la variedad de productos que existe o existía en el territorio. Como añadidura se conocerá mediante los testimonios como se alimentaban antes además de las técnicas que empleaban al preparar los alimentos.

Esta investigación tiene como finalidad de beneficiar a los mismos pobladores porque podrán observar que personas desean conocer sus tradiciones que se han estado perdiendo y asi aun conservarlos, además que tendrán ellos mismos interés por seguir cuidando los alimentos que tiene herencia para ello y asi seguir produciendo a mayor escala y a través de su misma gastronomía dar valor a su país. Adicional ser información que podrá ampliar más preguntas de nuevas personas que deseen conocer a fondo y preservar todo aquello expuesto en este trabajo.

Objetivos:

Objetivo General

Identificar las preparaciones gastronómicas ancestrales en base a los distintos tipos de maíz que posee la provincia de Cotopaxi-Latacunga.

Objetivo Específico

Identificar las variedades de maíz que posee la gastronomía de la provincia de Cotopaxi.

Detallar las diferentes preparaciones ancestrales mediante los aspectos culturales, sociales, tradicionales y creencias que posee la gastronomía en Cotopaxi.

Inventariar recetas ancestrales basadas en las distintas variedades de maíz que posee la provincia de Cotopaxi.

Pregunta de investigación:

¿Cuáles son los distintos tipos de maíz utilizados en las preparaciones ancestrales de la provincia de Cotopaxi – Latacunga?

CAPITULO I: Marco Teórico

1.1 Fundamentación Teórico

1.1.1 Teoría del centro de origen

Caballero García, Córdova Téllez, & López Herrera (2020) explico la teoría del origen del maíz, que esto se lleva a cabo en el territorio nacional donde se encontró el proceso de domesticación del producto o especie determinada.

Según Vallejos, (2017) "La gastronomía ancestral con los procesos de preparación y utilización de productos autóctonos del sector, puede ser un ejemplo de promoción para el buen vivir Sumak Kaysay, la importancia de sus nutrientes hace de ellos únicos y relevantes"(p. 63).

Por ende, la generación de los nuevos chefs pretende impulsar y reconocer productos que forman parte de la gastronomía ancestral para que se pueda mantener este patrimonio además de seguir innovando sin perder la historia.

1.1.2 Teoría de centro de diversidad genética

Caballero García, Córdova Téllez, & López Herrera (2020) menciona que es la ubicación geográfica donde existe la biodiversidad del producto en si morfológicamente y genética, se reconocen por albergar poblaciones en ellas.

Según Vallejos, (2017) "La sociedad ecuatoriana se caracteriza por su diversidad cultural y étnica, sin embargo, el estado desde sus orígenes, no han reflejado dicha realidad y por lo tanto no han respondido demandas de la población, en especial a los pueblos y nacionalidades" (p. 63)

El Ecuador tiene una variedad de productos que se los exportan hacia países depotencia mundial y valoran la calidad y sabor que brinda estos alimentos, pero estos se han llegado a conocer gracias a los propios habitantes que realizan la labor de producirlos

puesto que el estado no brinda apoyo para impulsar dichos productos por ello es por lo que se genera el olvido de ciertos alimentos ancestrales.

1.2 Fundamentación Empírico

Para comprender la investigación se recopilo información primordial de investigaciones realizadas sobre el tema. Como punto importante Cuevas, (2014) plantea que hay que abarcar diversos temas para entender al maíz como: naturales que se centra en los tipos, texturas, color y sabor, geográficos donde se estudia el lugar y el clima donde se cosecha, culturales que son representaciones de sus tradiciones, costumbres y fiestas en el que está presente, antropológicos que busca saber el origen y usos que se emplean en este, sociales el saber del significado para cada cultura que posee las regiones estudiadas.

Existe estudios donde indagan el origen propio del maíz, pero con el paso de los años llegan a la misma conclusión y es que no existe un lugar exacto de su origen debido a que los granos se distribuyeron mediante trueques o simplemente encontraban el producto para cosechar, entonces el maíz es un cereal nativo de América cuya domesticación se dio en Mesoamérica y desde ahí se difundió hacia el continente. Que de igual forma para que la identidad y el amor por la tierra donde pertenecemos se vaya desarrollando y creciendo, los abuelos y padres deben incentivar a los niños y jóvenes a valorar su país, deben mostrarles las maneras de disfrutar las bonitas experiencias preservando las costumbres y tradiciones con sus seres queridos. (Cuevas, 2014)

Antiguamente en la cultura Inca se creía que el maíz era un regalo de los dioses y su deber era cuidarlo y cultivarlo, además de ello existe un libro “Popol Vuh” donde detalla sobre el origen de la tierra y la creación del hombre que primero fue de madera, barro y luego de maíz por lo tanto se formaron tribus para cuidar el producto. No es la

realidad del origen del maíz, pero es algo que representa de historia de las civilizaciones que se alimentaban de este. (Cuevas, 2014)

Adicional Abad Merchán & Pinto Caicedo, (2017) manifiesta que el maíz además de ser una gramínea que se ha cosechado en toda América pasando hasta por Antillas fue muy relevante en las poblaciones que se dio a conocer como "planta sagrada". En el territorio ecuatoriano existía habitantes llamados cayambis que también poseía un culto para agradecer por el fruto de la tierra con su propia fiesta llamada la cosecha.

Abad Merchán & Pinto Caicedo, (2017) en sus resultados sobre las fiestas del maíz en tiempos ancestrales comentan que se basaban en solsticios y equinoccios. Una de las más conocidas era la de Inty Raymi, que era tomando bajo el concepto de la Mitad del Mundo, además de tener las de Cápac Raymi, el Paucar Raymi o Paucar Huaty y el Koya Raymi. Este tipo de fiestas o celebraciones se dividía en dos dualidades masculino y femenino. A pesar de diversas costumbres se ha presenciado una pérdida de identidad y falta de integración de la mayoría de la población.

Por otro lado Vallejos, (2017) comenta que el género que más conservan la comida ancestral de las comunidades son las mujeres mayores, puesto que ellas desde una temprana edad adquirieron los conocimientos del oficio y hasta la actualidad lo hacen, mientras que en los jóvenes se ha evidenciado como se va perdiendo. En la actualidad se ve reflejado como en pocas familias aun guardan las practicas ancestrales. (p. 74)

Además, en la investigación este reflejo que "La sociedad ecuatoriana se caracteriza por su diversidad cultural y étnica, sin embargo, el estado desde sus orígenes, no han reflejado dicha realidad y por lo tanto no ha respondido las demandas de la población, en especial a los pueblos y nacionalidades" (Abad Merchán & Pinto Caicedo, 2017, p. 63) es por ello con el tiempo solo pocos profesionales buscan la manera de sobresalir con la gastronomía de la población a una pequeña escala.

Por otro lado, De Jesús Mex-Álvarez et al., (2020) manifiesta que las generaciones más recientes tienen una menor magnitud de valores evaluados. Por lo tanto, la necesidad de educar y reeducar con respecto a la biodiversidad que contiene el maíz, y así detallar los problemas socioculturales, económicos y sanitarios. Esto quiere decir que existen varios factores que impiden que los valores de los antepasados perduren a través de los años y más con los nuevos pensamientos de las nuevas poblaciones o generaciones.

En la investigación De Jesús Mex-Álvarez et al., (2020) muestra que para la valorización del maíz como patrimonio natural realizo una cuantificación de valores con relación con el uso y consumo del maíz como alimento para ser una opción sustentable.

Mercedes & José, (2016) detallan como se logra una buena selección del grano de maíz y por qué el hecho del uso de un solo tipo. Toman aspectos importantes desde la sanidad de la mazorca y la vitalidad que ayuda a una buena germinación de esta. Entonces eligen una semilla que se destaque por su tamaño, sin embargo, ellos saben identificar su semilla y obtener variedades de diferentes colores los cuales saben adaptarse a distintas zonas climáticas.

En cambio, Herrera-Cabrera et al., (2013) en su artículo explican que conocer la diversidad del maíz evita la perdida de esta en la región. Entonces toman en cuenta la floración masculina – femenina, la altura y la mazorca. Los pobladores optan por generar cosechas de granos criollos debido a que obtiene mayor rendimiento del grano.

C. Inga Aguagallo & Villalva, (2020) en su investigación manifiestan la diferencia sobre el patrimonio natural alimentario y el patrimonio cultural alimentario además de su importancia en la gastronomía. El patrimonio natural alimentario se define como el conjunto de prácticas y saberes que ha tomado la cocina. Mientras que el patrimonio cultural alimentario se identificaría como una recopilación de experiencias de una región o comunidad, con referencia a la adaptación a un lugar.

Además, Utrera & Jiménez, (2021) también añade en su investigación sobre los productos patrimoniales enlazados con la cocina étnica que se añade un valor cultural debido a los pueblos que los representan. Muchas preparaciones se derivan de las costumbres y formas de elaboración, por ello se integran los saberes ancestrales e incorporarla como atractivo gastronómico.

Por otro lado Pita Lino et al., (2021) mencionan que la cultura histórica se está deteriorando debido a los nuevos métodos de preparación no tradicionales, además de utilizar diferentes ingredientes procesados y herramientas industriales. Por lo tanto, los conocimientos, técnicas y usos sociales propias se desvanecen con la perdida de la cultura gastronómica.

1.3 Fundamentación conceptual

Se realizo una distribución de temas para logra explicar los conceptos importantes para la investigación en el siguiente mapa ver **Figura 1.** Conceptos importantes sobre el tema a desarrollar .

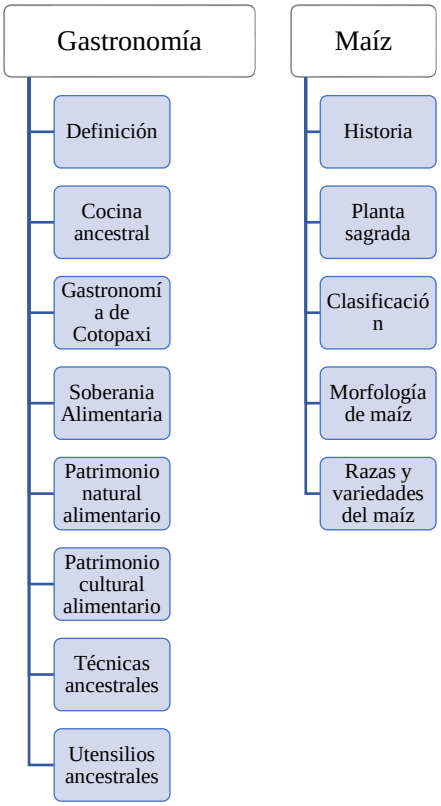


Figura 1. Conceptos importantes sobre el tema a desarrollar

1.4 Gastronomía

Según investigaciones de la prehistoria en la antigüedad los primeros hombres ya buscaban el placer gastronómico a través de su alimentación. Este tenía el método de escoger y seleccionar los alimentos para consumir como él era el proveedor de la familia se fue convirtiendo muy lentamente en un gastrónomo.

La cocina es más que la formación de los platillos y cocinar lleva una relación con la cultura y alimento. La gastronomía vincula un sin número de componentes teniendo la comida como punto central y es ahí donde no se puede afirmar que un cocinero no es un gastrónomo. Si se observa a fondo se podrá descubrir las bellas artes como la danza, teatro, pintura, música, escultura, arquitectura además de las ciencias exactas y naturales como la física, matemáticas, química, biología, agronomía. Adicional las ciencias sociales como la antropología, historia, letras, filosofía y sociología. Los antiguos se

acercaron a los ingredientes y los clasificaron, analizaron y redujeron a forma más simple. Eso quiere decir que ellos trataron de solucionar los misterios de estos en el cuerpo y como cobraban vida y como podrían destruirse. (Gutiérrez, 2012)

Para comprender mejor el concepto gastronomía (Galarza et al., 2021) conceptualizaron que la gastronomía es el conjunto de técnicas que son aplicadas en platos para la elaboración de distintas preparaciones además que para ello existen diferentes personajes que forman parte la gastronomía o dan origen a este. La gastronomía es arte, ciencia del comer y beber dando a denotar la cultura, relación y tradición. Enlaza a la comida como el estudio de preparar y servir comida de buen sabor agradando al paladar de los clientes.

La gastronomía es la mezcla de la cultura en la preparación de alimentos donde la creatividad no puede faltar demostrando así el poder de un platillo. Además de integrar que el hambre es una necesidad de años que ha evolucionado a través del tiempo llegado a conceptos muchas más conocidos.

1.4.1 Cocina ancestral

En su investigación Vargas-Yana et al., (2020) puntualizan a la comida ancestral como la indagación en antiguos productos, recetas y métodos que estén al alcance de todos naturalmente. Por el menester de conservar y darle el valor que requiere creando así grandes innovaciones.

1.4.2 Gastronomía de Cotopaxi

Mediante una recopilación de datos a las personas mayores, Robles, (2019) detalla en su investigación mediante un inventario realizado a personas de la comunidad los platos ancestrales que hasta la actualidad aún se consume además de añadir en que ocasiones importantes son consumidas y elaboradas.

Tabla 1. Platos ancestrales de la Provincia de Cotopaxi

Plato	**Ingredientes**	**Detalle de consumo**
Runahucho	Papas Cuy Mote Colada de haba	Fiestas Boda
Chahuarmishqui	Cabuya Cebada	Ferias Fiestas
Champús	Maíz quebrado o harina de maíz Mote	Fechas festivas Mingas
Colada de haba	Harina de haba Cuy o carne de res	Cotidianamente
Colada de arveja	Harina de arveja Cuy	Cotidianamente
Ají de piedra	Ají	Fiestas Bodas Cosechas
Cariucho	Papas Maní Ají Cuy o carne de res	Fiestas Bodas Cosechas Mingas
Cocinado	Papas Habas Ocas Melloco Choclo	Fiestas Fechas festivas Cosechas Mingas
Tortillas de maíz en tiesto	Harina de maíz	Cotidianamente
Uchucuta	Papas	Mingas

	Maní	Cosechas
	Ají	Fiestas

Nota. Obtenido y tomados de la investigación de Robles, (2019)

1.5 Soberania alimentaria

Este término promueve y revaloriza el patrimonio cultural alimentario como el patrimonio natural alimentario puesto que este fue propuesto por campesinos para salvaguardas la alimentación propia como lo cotidiano, ritual, festivo y sano empezando desde la producción de la semilla que sea precisamente desde su origen y no como actualmente la mayoría la humanidad ha ido modificando para una mayor producción sin tomar en cuenta las propiedades y sabor que brinda el producto autentico que cuenta una cultura de un pueblo. (Blanca & Hortencia, 2010)

1.5.1 Patrimonio natural alimentario

Este es la herencia social de una población, son productos agrícolas que cada región producen y son transformados, así formando el patrimonio cultural alimentario mediante la soberanía alimentaria como una cadena que si se modifica varias culturas no tendrían sentido debido a que cada historia o ritual que aplicaban a los mismos productos andinos forman la autenticidad de estos. (Páez, 2015)

1.5.2 Patrimonio cultural alimentario

El patrimonio alimentario abarca muchos aspectos que en la sociedad se ha dado un valor e importancia con el paso de los años se han ido enlazando además de la tecnología, la identidad y la memoria de la sociedad. Es un conjunto de diferentes elementos entre el pasado y el presente de una comunidad para un estudio culinario y gastronómico, donde no solo se conoce el origen del plato o bebida sino también desde el cultivo, cosecha, producción, entre otros factores que influyen en el efecto cultural. Además, cada preparación no solo representa una historia o cultura sino también integra

fiestas populares y celebraciones religiosas relacionados con el mismo dando un significado propio que evidencia la cosmovisión andina de los productos de cada región. (C. F. Inga Aguagallo et al., 2022)

Hoy en día este concepto fue ampliado y la UNESCO Citado en Páez, (2015) lo considera como "El conjunto de bienes que caracterizan la creatividad de un pueblo y que distinguen a las sociedades y grupos sociales unos de otros, dándoles su sentido de identidad, sean estos heredados o de producción reciente" eso quiere decir que ahora se incorpora la creatividad, innovación y expresiones culturales inmateriales. Puesto que forma una identidad por medio de la comida según el lugar. (p. 18)

1.5.3 Técnicas ancestrales

Es el conjunto de prácticas y saberes que posee una cocina, además de aplicar diversos valores culturales, sociales, históricos y geográficos. Esto quiere decir que es una recopilación de conocimientos y prácticas que se han desarrollado en comunidades para lograr comprender y manejar sus propios ambientes locales. (C. Inga Aguagallo & Villalva, 2021)

1.5.3.1 Técnica de fermentación

La palabra chicha significa "aqha" o "aswa", esta bebida fue muy importante para la civilización Inca que solo bebían esto para saciar su sed ya que no solían tomar agua. Esta técnica es considerada una de las importantes en la gastronomía ancestral debido a que en la antigüedad se le conocía a la bebida fermentada como el elixir de la vida.

Era común colocar la preparación en un recipiente de barro (pondo) donde se fermentaba y además adquiría un sabor especial y delicioso debido al material del recipiente. (Nonajulca, 2015)

1.5.3.2 Técnica de pachamanca

Este tipo de técnica es emplea bajo tierra y colocadas piedras planas, el hoyo de 1.75 m de profundidad en cual también abra leños, carbón, entre otros. Esto ayuda a que las preparaciones se cocinen en sus propios jugos y adquieran un sabor único. (Nonajulca, 2015)

1.5.4 Utensilios ancestrales

En la antigüedad lo primeros aborígenes de la provincia de Cotopaxi se dedicaron a la caza, agricultura y domesticación de animales así asentándose en un solo lugar y mejorando su manera de vivir por ellos con el paso de tiempo mediante materiales encontrados en la naturaleza generan utensilios que ayudarían a la cocción y consumo de los alimentos producidos u obtenidos. (Jaramillo, 2013)

1.5.4.1 Piedra de moler

Este tipo de utensilios se lo fabricaba desde piedras volcánicas y luego ayudaba a la moliendo de los alimentos como hierbas, flores, raíces y otros alimentos. En la actualidad a variado su material, pero no su popularidad debido a que la moliendo en este adquiere una textura y sabor diferentes que con aparatos eléctricos.

1.5.4.2 Bolillo y Piedra

Es muy similar a la piedra de moler, sino que su tamaño y objetivo es diferente. Este es un poco más grande y ayuda a molar los granos hasta obtener una harina que es para elaborar tortillas, sopas, entre otros. En la actualidad este tipo de instrumento casi no se ve debido a la industrialización o maquinas que no necesitan esfuerzo.

1.5.4.3 Cuchara de palo

Este ayuda batir preparaciones liquidas además que adquiere un sabor diferente a lo inusual debido a la madera utilizada en dicha cuchara.

Tiesto

Es muy similar a un sartén, pero más antiguo, este tipo de utensilio es adecuado para tostar granos y diversas preparaciones como tortillas.

1.5.4.4 Soplador

Este utensilio es fabricado de metal que ayuda a encender y mantener el fuego de alguna preparación realizada a leña.

1.6 Maíz

Esta especie es una de las tantas variedades de la familia de las gramíneas y representante de un sin número de identidades de distintos países por su historia, antigüedad y variedad que existe para cada pueblo. Es por ello por lo que se encuentra en el tercer lugar de producción para la humanidad después del trigo y el arroz. Existe ocho géneros de maíz de los cuales se clasifican en orientales y americanos que son:

Géneros americanos

- Zea, una de las más importantes
- Tripsacum, tiene un valor como cultivo forrajero, pero no como cultivo de grano
- Euchlaena (teosintle) es la especie silvestre del maíz.

Con el paso de los años la planta se ha adaptado a diversas condiciones ecológicas y edáficas entonces se cultivó por todo el mundo. Esta tiene varias razones populares por el cual se cultiva, por ejemplo:

- Su gran contenido de nutrientes
- Facilidad de transporte
- Alto rendimiento por horas trabajadas
- Fácil cosecha
- Las hojas que posee cuida de cualquier daño
- Cultivos con diferente tiempo de maduración

- Uso de alimentación animal y humana además de industrial

(Parsons, 1991)

1.6.1 Historia

El maíz es un alimento que su origen y evolución ha sido un misterio, pero ha formado parte de la población siendo un grano domesticado y su mayor producción proviene de los países americanos. Conocemos a esta mazorca de una forma muy diferente a la que existía y ha sido resultado de la selección humana. Es más conocido como maíz en español, pero en la antigüedad tenía un nombre en quichua llamado sara.

Según Echeverria & Muñoz, (1988) cuando Cristóbal Colon llego a América ellos observaron plantíos grandes de este cereal del cual los aborígenes consumían asado, cocinado, fresco, seco y harina sin conocer el valor que más adelante representaría para todos. Este cereal inició la agricultura por ello existe una gran probabilidad que la mujer haya sido quien empezó con los sembríos debido a que ellas se quedaban en la casa mientras los hombres cazaban y es ahí donde observan germinar las semillas.

Cada paso de la evolución de este alimento se puede ver cómo va adquiriendo más importancia implementando asi una serie de leyendas sobre su origen mítico y asi considerado don de los dioses.

1.6.2 Planta sagrada

La planta de maíz es una representación de varias culturas que reflejan mitos, rituales, y leyenda que están relacionados con el cultivo de los cuales tenemos los siguientes:

1.6.2.1 La mama sara y la chicha

Según Asturias, (2004) este relato es de cómo se realizó la chicha mediante la amistad de algunas plantas como la oca y la papa. La mama y el tayta del maíz invitaron a todos a celebran y con ello se originó la chicha y tomaron en cantaros.

1.6.2.2 Hormigas y maíz

Existen varias historias sobre como apareció el maíz mediante las hormigas puesto que ellos las sacaban de bajo de una montaña o roca donde estaba oculto, debido a varios rezos de las personas a los dioses es que lograron por fin sacar el grano de ahí. (Asturias, 2004)

1.6.2.3 La cosmovisión huichol

Los huicholes de México realizaban alimentos para que los espíritus del maíz, sol, lluvia y tierra se alimenten, así preservaban la supervivencia del producto, los dioses alimentaban a los humanos y los humanos alimentaban a los dioses. Los humanos tomaban la mazorca y sacaban el grano de maíz para luego colocarlo en la tierra. (Asturias, 2004)

1.6.2.4 Ceremonias de agradecimiento

Varios pueblos han practicado rituales para agradecer las primeras cosechas del maíz, con esto innovan que el producto sea bueno. En algunos casos cortan la mazorca y realizan eso bebidas sin alcohol y rezar para agradecer el producto que les ha dado los dioses.

1.6.2.5 Cuentos de los indios norteamericanos

Este relato se trata de un indio que vivía solo, no conocía el fuego y solo comía raíces, cascaras y nueces. De pronto perdió todo apetito por el hecho de comer siempre lo mismo y se desmayó en el suelo, cuando este despertó sintió una presencia junto a él y al escuchar una voz se alegró y vio una mujer de bellos cabellos rubios. El suplico que no le dejara por su soledad que este sentía, ella le dijo que hiciera lo que ella le dijera asi quemo y la arrastro en todo el campo donde boto algo semejante al pasto. En la actualidad cuando un indio ve los cabellos de oro del maíz saben que ella no les ha abandonado u olvidado. (Echeverria & Muñoz, 1988)

1.6.3 Clasificación del maíz "Zea mays"

Esta especie se divide en subespecie como:

- Zea mays indurata o maíz cristalino. Es conocido como maíz Flint. Es utilizada para la obtención de almidón y alcohol por ello es materia prima.
- Zea mays amylacea o maíz amiláceo. Su almidón no es compacto y ello se cosecha en pequeña escala.
- Zea mays everta o reventador o palomero. Sus granos son pequeños, duros y tienden a reventar al tostarse asi obteniendo palomitas o rosetas.
- Zea mays saccharata o maíz dulce. Tiene un 11% de azúcar por ello es adecuado para el consumo del ser humano.
- Zea mays tunicata o maíz tunicado. Se identifica por la presencia de glumelas que cubren al grano.
- Zea mays cerea o maíz céreo. Se utiliza para budines, gomas y adhesivos.
- Zea mays japónica. Es considerada una planta hortícola debido a que sus aplicaciones son de tipos ornamentales.
- Zea mays gracillina. Planta hortícola enana.

(Parsons, 1991)

1.6.4 Morfología del maíz

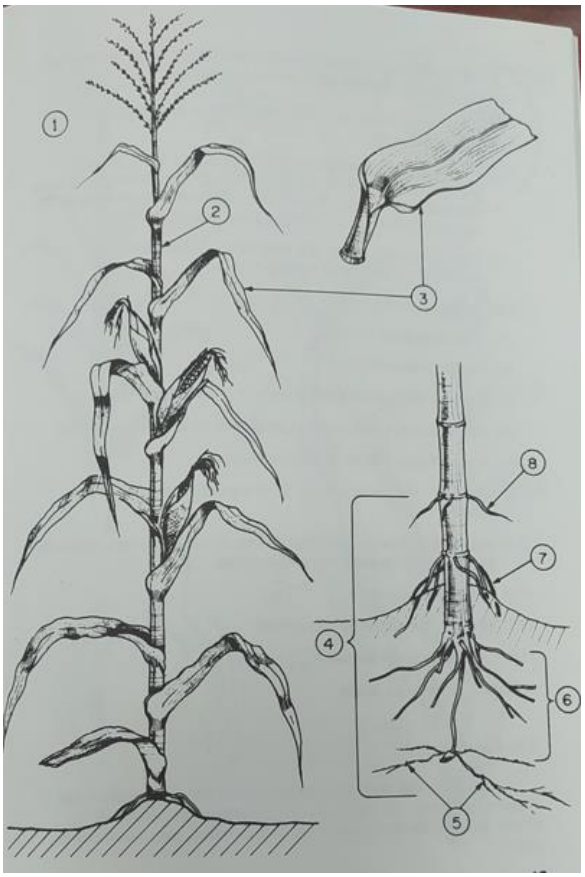
En la explicación del origen del maíz (Asturias, 2004) explico cómo se formaba el grano de maíz. Entonces se detalla que tiene la cascarilla, el endospermo y el germen. Su cosecha se realiza anualmente entre los 80 a 200 días desde el inicio hasta su recolección. Y por ello se detalla asi su estructura de la planta y del grano:

Planta

- Planta. Debido a su variedad hay un sin número de plantas con distintas alturas aproximadamente 40 a 60cm hasta 200 a 300cm.

- Tallo. Su estructura se conforma por ser leñoso y cilíndrico. Y tiene nudos que puede llegar a ser 16 en promedio.
- Hoja. Su color es diferente siendo verde a veces con rayas blancas, verde o purpura. Esta tiene una forma cilíndrica alrededor del entrenudo. Su número de hojas es de 8 a 25.

Gráfico 1 Morfología de la planta de maíz



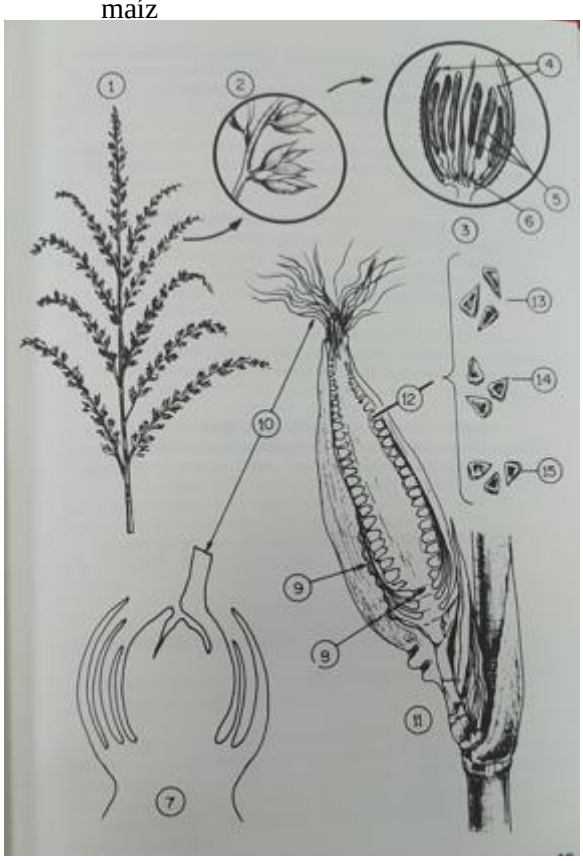
Nota. La ilustración de la morfología de la planta de maíz de Parsons, (1991)

Grano de maíz

- La cascarrilla es la piel que cubre al maiz y protege de cualquie organismo peligroso.
- El endospermo en donde se encuentra la reserva de energia y este puede conformar hasta el 80% del peso del grano.

- El germen es una planta pequeña que posee cantidades de energia en aceite que cumple con la funcion de nutrir a la planta principal.

Gráfico 2 Fisiología de la semilla de maíz



Nota. La ilustración de la fisiología de la semilla del maíz de Parsons, (1991)

Cuevas, (2014) desde una perspectiva arqueologica manifesto que el grano de maiz tiene una modificacion al ser transformada o nixtamalizada, se hace mas facil de consumirla y ademas aunmenta su valor proteinico puesto que el calcio aumenta un 20%, el fosforo un 15 % y el hierro un 37%. Debido a varios eventos a traves del tiempo como la llegada de los españoles, la dieta es modificada antes se consumia 80% de calorias y en la actualidad solo el 50%.

1.6.5 Razas y variedades del maíz

Las diversas culturas antiguas desarrollaron distintas variedades de maíces según el suelo, climas y altitudes, que es importante por las lluvias y sequias. Además de que

esta es una de las estrategias para la preservación de la seguridad y autosuficiencia para la supervivencia de la humanidad. (Gonzalez, 2019)

En distintos puntos del planeta se consume este producto sin conocer que este alimento tiene una variedad muy importante dependiendo su color, tamaño, composición y apariencia del grano.

En otra investigación L. Paliwal, (2001) sugiere una clasificación dependiendo de:

a) La constitución del endospermo y del grano

b) El color del grano

c) El ambiente en el que se cultiva

d) La madurez

e) Uso

Existe una variedad de granos de las cuales los importantes son:

- Maíz duro sus características se detallan por ser redondos, duros y suaves al tacto, su almidón es duro y por ello no es fácil que tenga plagas.
- Maíz reventón tiene una cantidad pequeña de almidón, sus granos son pequeños, redondos oblongos, a altas temperaturas revienta y son usados más para preparaciones de bocaditos.
- Maíz dentado su almidón es blando y ubicado a los lados del grano, cuando el grano se seca este almidón se contrae y se produce una pequeña depresión formando al grano como un diente.
- Maíz harinoso es fácilmente atacado de plagas, pero perecedero en procesos de almacenamiento. Este tipo de maíz es más consumido por las personas.

- Maíz semiharinoso o morocho es una mezcla de granos suaves, harinosos y duros con mayor resistencia a las plagas y de gran consumo e industrias en zonas altas del trópico del Ecuador.
- Maíces cerosos tiene una apariencia opaca, llama la atención de las industrial debido a su almidón que es similar a la tapioca.
- Maíces dulces tiene un gran contenido de azúcar para el consumo humano.

Ortiz & Sevilla, (1997) sugieren “las mejores descripciones debería ser fácilmente tomadas, altamente heredable y no deberían ser influenciados significativamente por el ambiente”.

Entonces varios países prefieren conocer cómo se conforma cada grano para producirlos conociendo sus usos o nuevas formas de implementarlos, por ello la mayoría de las poblaciones siembran el grano sin modificación genética sino el que ha evolucionado de por si con el paso de los años que además tienen mayor significado en las culturas de los países.

Según Parsons, (1991) explica que existe una lista larga sobre las variedades del maíz pero que en cada país e incluso de región su nombre puede variar. Sin embargo, se puede encontrar centros de investigación de semillas donde su información es actualizada constantemente.

El Programa Nacional del Maíz (Citado en Éguez, 2009) detalla las variedades de la semillas de las diferentes provincias como las siguientes:

- Caucho. Suave precoz, amarillo harinoso. Se lo conoce como choclo, tostado, harina, mote y humitas.
- Mishca. Suave semitardio amarillo harinoso. Su consumo es como choclo, tostado, harina y humitas

- Blanco blandito. Grano suave tardío, blanco harinoso. Como alimento es choclo y grano seco.
- Guagal. Suave tardío, blanco harinoso. Se localiza en choclo y grano seco.
- Zhima. Blanco semiharinoso, grano grande. Su consumo como choclo, humitas y mote.
- Chulpi. Dulce, precoz, de grano amarillo intenso arrugado. Su uso es de tostado.
- Maíz negro. Su uso antiguamente para la realización de la tradicional colada morada y en la actualidad se estudia para extraer colorantes naturales.

1.6.6 Rituales y fiestas hacia el maíz en Ecuador

1.6.6.1 Yamor.

Fiesta realizada en Otavalo en la provincia de Imbabura. Se dio origen en un barrio llamado Monserrat en el año 1952. Los nativos de esta región agradecen a la Pachamama por la cosecha obtenida del maíz, incluso a la virgen de Maria de Monserrat tradición católica. Existe una leyenda sobre esta bebida llamada Yamor que se conforma por 7 variedades de maíz de distintos colores. Al Taita Imbabura se le presento una mujer al cual él no le correspondía, por lo tanto, ella debía cosechar varios tipos de maíz y preparar la bebida que haría que el Taita Imbabura cayera a sus pies por amor. Asi la mujer paso a llamarse la reina del maíz.

Gráfico 10 Variedades de maíz para el "Yamor"

Nota. Representación de las 7 variedades de maíz como: chulpi, maíz negro, blanco, canguil, morocho y jora (maíz fermentado).

Todos los granos de recolectaban, tostaban y molían para después ser cocinados, cernidos y colocados en pondos grandes para su fermentación **Gráfico *10***. Esta era para ocasiones especiales además de que consumían caciques. (Travel, 2019)

1.6.6.2 Fiesta del maíz en la provincia

En la localidad de Sangolquí se puede evidenciar una representación del maíz a través de la cultura y tradiciones por medio de bandas y danza. Organizan desfile del chagra donde además de famosas corridas de toros se puede apreciar la gastronomía a base de maíz, con esto la comunidad tiene presente como cultura. (Raymi, 2019)

1.6.6.3 Fiesta de la siembra del maíz en la provincia

En la comunidad de Sidcay los habitantes realizan intercambios de semillas y elección de la mejor yunta y ganado. Esta es una tradición que representa la alegría con

la tierra y la localidad hacia las semillas y con esto no perder el alimento. (Agricultura, 2020)

1.7 Aspectos Normativos

Es correcto tomar en cuenta algunos aspectos legislativos, lo cuales se relaciona el tema de investigación con esto se garantiza la viabilidad y eficiencia del estudio.

Soberanía Alimentaria

Art. 281.- La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente. Para ello, será responsabilidad del Estado:

Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria.

- Promover políticas redistributivas que permitan el acceso del campesinado a la tierra, al agua y otros recursos productivos.
- Asegurar el desarrollo de la investigación científica y de la innovación tecnológica apropiada para garantizar la soberanía alimentaria.
- Fortalecer el desarrollo de organizaciones y redes de productores, consumidores, así como la de comercialización y distribución de alimentos que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos.
- Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos.

CAPITULO II: Metodología de la investigación

1.8 Tipo de investigación

La investigación cualitativa estudia diferentes puntos para buscar comprender la vida social de una población o sujeto que se han desarrollo con el tiempo en este. Esto quiere decir que busca problemáticas de la sociedad que posee la población de estudio referente a un objeto o producto a su naturaleza. Esto permitirá identificar, detallar y recolectar información necesaria sobre el uso, origen, costumbres, tradiciones, rituales, entre otros sobre el maíz sé que producía y produce en la provincia de Latacunga. Así además dando valor al producto dentro de la gastronomía ancestral de los antiguos nativos. (Katayama, 2014)

Este estudio tiene como nivel de investigación la descriptiva, debido a que detalla características de los tipos de maíz, usos, tradiciones, creencias, gastronomía ancestral y rituales. Pretende describir propiedades, perfiles de personas o comunidades que con ello se someta a un análisis (Hernández-Sampieri, 2018). De esta forma mediante una entrevista se logrará recolectar información relevante sobre el uso y variedades del maíz en la provincia de Cotopaxi, para lograr describir, y aplicar en las preparaciones ancestrales.

El diseño aplicado tiene como estrategia de análisis la triangulación que permite analizar la bibliografía recopilada, los datos obtenidos de la entrevista y además de la observación realizada sobre las técnicas y preparaciones ancestrales. Con ello se logró hacer una comparación y obtener las conclusiones acertadas al problema. (Hernández-Sampieri, 2018)

Además de añadir a la investigación el diseño etnográfico para explorar, examinar y entender sistemas sociales, así interpretar culturas a través de perspectivas de los propios nativos de la población en estudio. Mediante esta información recopilada como

ideas, creencias, significado, entre otros que se le da al maíz a través del tiempo y su valor alimenticio en las culturas. (Hernández-Sampieri, 2018)

1.9 Métodos de investigación

1.9.1 Inductivo

Es inductiva debido a que parte de la particular a lo general, iniciando con la investigación empírica sobre el tema, para luego tomar información a través de los cantones de Pujilí, Saquisilí y Latacunga las variedades, usos y platos ancestrales que se aplica el maíz además de varios aspectos culturales que se le otorga al mismo y como los entrevistados lo aplican, para al final plasmar en un inventario todos los conocimientos obtenidos a través de varios tipos de fuentes.

1.10 Instrumentos o Herramientas

1.10.1 Entrevistas

La estructura para el instrumento de recolección de datos se tomó en cuenta los siguientes puntos:

- El tema por tratar y el lugar objetivo del estudio
- Los datos socio demográficos como el nombre, fecha de la aplicación de esta, el lugar, la hora, ocupación de la persona y su número de identificación.
- La explicación de lo que trata la entrevista y como se debe tratar a la investigación.
- Las 20 preguntas realizadas en **Anexo *2***

El diseño de esta entrevista se realizó mediante un análisis de variables sobre varios temas enlazados entre sí **Anexo *1*** para un mejor resultado.

Para obtener un análisis de datos obtenidos como resultado se implementó una codificación de las cuales ayudará a entender con más facilidad como se puede ver **Tabla *2***. De las cuales podremos observar a continuación:

Tabla 2. Proceso de preparación de datos

1. **Preparación preliminar del plan de análisis de datos**	Se analizo los datos con ayuda de entrevista semiestructurada para recaudar información sobre el maíz y los tipos que existe en la gastronomía ancestral de la provincia. Esto se realizó mediante mapas conceptuales.
2. **Revisión del cuestionario**	Se realizo una validación del instrumento diseñado, misma que se aplicó a la población para lograr medir lo que se busca en cada objetivo en la provincia de Cotopaxi.
3. **Edición**	Con el criterio de expertos se realizó las modificaciones y ajustes necesarios a los instrumentos para aplicarlo.
4. **Codificación**	Se aplicarán los siguientes códigos para los conceptos:
Gastronomía ancestral - Conservación de la preparación: COPRE - Método de cocción: MECO - Utensilios ancestrales: UTAN - Preparaciones de maíz: PREMA	- Época de cultivo: EPCU - Tipo de transformación del maíz: TITMA - Tipos de maíz de cultivo actual: TIMA

- Preparaciones para fiestas: PREFI **Maíz** - Origen del origen: OROR - Método de cultivo antiguo: MECAN - Método de cultivo actual: MECA	- Tipos de maíz que no se cultiva: TIMAC - Rituales de maíz: RIMA - Conservación del maíz: COMA - Representación del maíz: REMA - Fiestas de maíz: FIMA
5. Trascripción	Se procedió a transcribir los datos de las entrevistas en mapas conceptuales.
6. Depuración de los datos	Seleccionar los datos que servirán para el cumplimiento de los objetivos.
7. Ajuste estadístico de los datos	No aplica

1.11 Descripción de Datos

1.11.1 Población

La investigación se implementó en los cantones de Pujilí, Saquisilí y Latacunga de la provincia de Cotopaxi en el cantón Latacunga debido a que son los principales en la producción de maíz además de las personas nativas de la cuidad son consumidores de dicho producto fundamental para la región estudiada. Además de realizar una muestra no probabilística debido a la facilidad de disponibilidad a la población.

1.11.2 Muestra

La muestra es no probabilística, se tomó en cuenta a las personas de los mercados de los cantones con las siguientes características como vender productos a base de maíz o el producto en mismo, tener varios años en el oficio, sembrar el producto mismo y asi transformarlos, además de tener varios conocimientos sobre el tema por herencia.

Las personas principales para la siguiente entrevista se obtuvieron mediante un dialogo con el presidente de cada mercado que administra y ellos detallaron las personas que llevan años en esa labor que además de transformarlos lo producían, y que algunos de ellos han sido herencia de un pariente que dejo el negocio al actual.

CAPÍTULO III: Análisis de resultados

1.12 Análisis e Interpretación de Resultados

El desarrollo de la investigación se tomó en cuenta una revisión bibliográfica y documental referente a la cocina ancestral, variedades de maíces y recetas ancestrales a base de maíz de la provincia de Cotopaxi, continuando con la investigación se procedió a la recopilación de información por el investigador por medio de las entrevistas aplicadas a personas mayores que tienen conocimientos, técnicas de siembra – cosecha y manipulación o uso de la semilla en distintas preparaciones.

Para el análisis de datos se procedió a realizar una triangulación, entre los resultados obtenidos de las entrevistas aplicadas, los referentes teóricos que se recopilaron de recursos como bibliográficos y el análisis del investigador. Los resultados obtenidos serán digitalizados y codificados, considerando los aspectos más relevantes para el estudio.

Después de haber definido la metodología a emplear en la investigación y una vez recopilado los datos, se tiene a disposición gran cantidad de información que permitió conocer las variedades de los maíces y las recetas que se implementan de la provincia de Cotopaxi. Esta etapa tiene gran importancia debido a que la indagación debe de ser cuidadosa y con responsabilidad, ya que dicho análisis generara conclusiones y recomendaciones del estudio elaborado.

La información se presenta de acuerdo con el enfoque cualitativo de análisis y se organizó en función a varios aspectos esenciales que fueron considerados durante el desarrollo de las entrevistas, los cuales permitieron delinear los aspectos referentes a la consulta.

1.13 Principales resultados obtenidos de la investigación

1.13.1 Línea de tiempo del maíz y ancestral

La cocina prehispánica o antes de la llegada de los españoles a lo que se llama cocina ancestral como se puede detallar en **Figura 9** es donde todos los productos de los pobladores son originarios de nación de esta época además que ya tenían platos que representaban su cultura. Después se encuentra la cocina colonial con la llegada de los españoles donde hay una fusión de sabores e inclusión de nuevos alimentos como el cerdo, trigo y otros. Aquí podemos observar la producción de panes y cervezas. La introducción del ajo y cerdo que da una explosión de nuevos sabores a todos. La cocina republicana produce que haya una reseña de comidas de las cuales se destacan la mesa criolla que comenzaba con una olla podrida seguido de carnes de animales de caza o domesticado y finalizando con una variedad de helados o dulces. Para terminar, la cocina contemporánea que se diferencia de practicar nuevas técnicas en platos que ya existen sin cambiar su sabor a nuevas formas de emplatado o colores. (Ecuador, 2014)

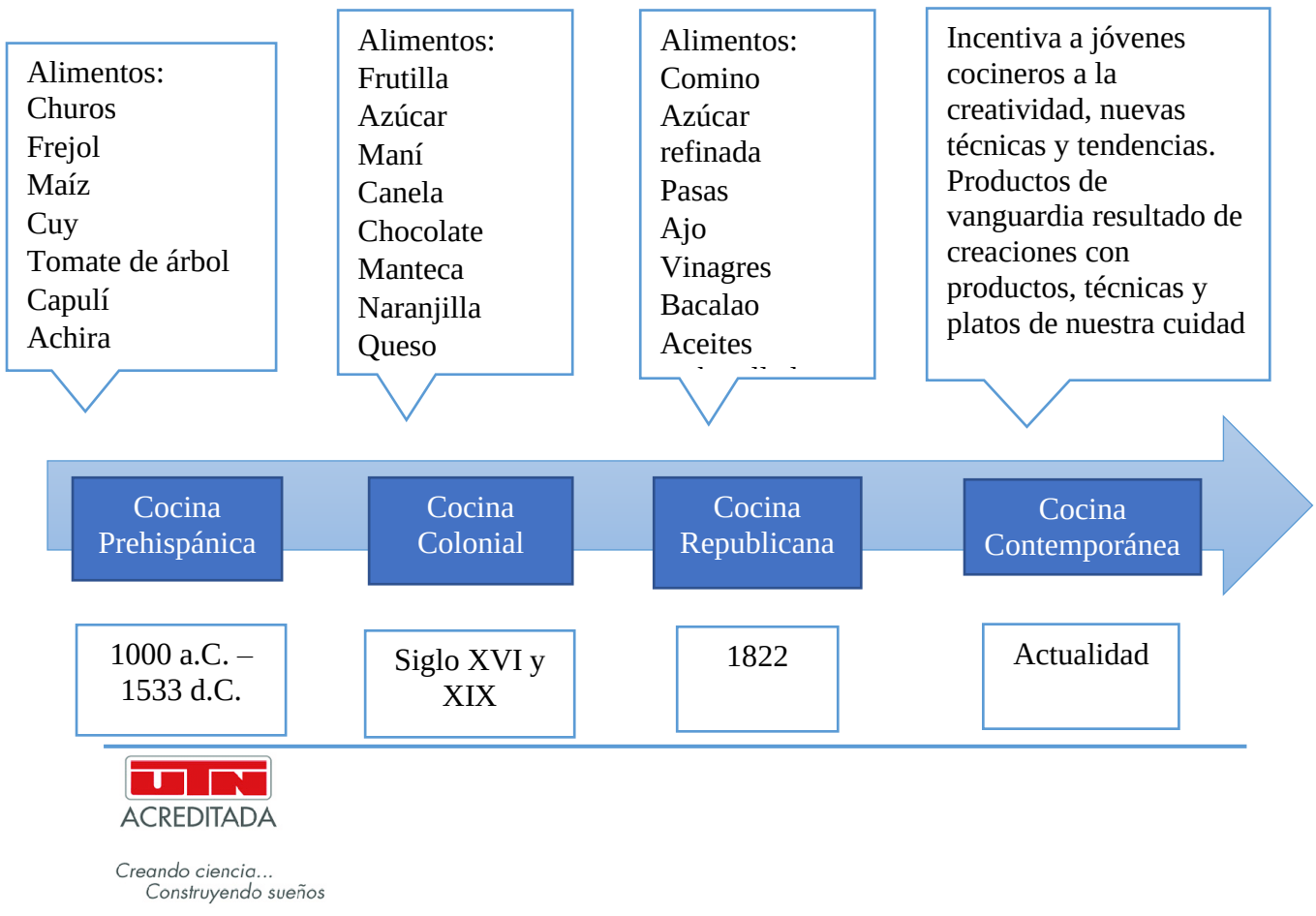


Figura 9. Línea de tiempo de cocina

1.13.2 Variedades de maíz del Ecuador

El maíz unos de los alimentos más importante en la alimentación de los ecuatorianos han ido evolucionando con el paso de los años por ello se conoce distintos tipos de ellos diferenciándose por su color, tamaño, forma y dureza. La humanidad ha sembrado y cosechado este producto con varias técnicas asi el maíz preserva su grosor y valor nutricional. En la actualidad se ha realizado mejoras en las semillas para lograr un mejor resultado de esta, además que preserva las costumbres que se tiene a través de esto.

Varias entidades en el Ecuador estudiada y salvaguarda la semilla para que no se pierda en un futuro. Según Tapia et al., (2017) y Fuentes Figueroa et al., (2022) explican que el territorio ecuatoriano se reconoce 36 razas de las cuales no todas son definidas hasta la actualidad. Adicional 29 de las razas de maíz, 17 son definidas como de pertenencia a la región sierra y 12 son de la zona tropical. En el Ecuador existe el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias de Ecuador (INIAP) el cual varios años ha investigado la mejora y las variedades de este que en sus recientes investigaciones nos dan a conocer que tenemos algunas semillas de las cuales son mejoradas o hibridas de las cuales detallamos en **Tabla *3***.

Tabla 3. Variedades maíz en Ecuador

°N	Nombre común	Tipo de maíz	Nombre científico	Provincia de origen
1	Blanco harinoso precoz	Maíz duro	*Zea mays indurata*	Pichincha, Azuay, Cañar
2	Blanco blandito mejorado	Maíz harinoso	*Zea mays amylaces*	Chimborazo
3	Mishqui sara	Maíz harinoso	*Zea mays amylaces*	Loja
4	Guagal mejorado	Maíz harinoso	*Zea mays amylaces*	Bolívar
5	Chaucho mejorado	Maíz harinoso	*Zea mays amylaces*	Imbabura
6	Mischca mejorado	Maíz harinoso	*Zea mays amylaces*	Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua
7	Zhima mejorado	Maíz harinoso	*Zea mays amylaces*	Cañar, Azuay
8	Almendral	Maíz duro	*Zea mays L. var. Indurata*	Loja
9	Maíz para grano y forraje	Maíz duro	*Zea mays L. var. Indurata*	Pichincha
10	Maíz de alto rendimiento	Maíz duro	*Zea mays L. var. Indurata*	Pichincha, Imbabura, Cotopaxi, Tungurahua
11	Chulpi mejorado	Maíz dulce	*Zea mays saccharata*	Carchi, Pichincha, Imbabura, Cotopaxi
12	Racimo de uva	Maíz	*Zea mays L.*	Chimborazo, Imbabura, Cotopaxi, Pichincha, Tungurahua
13	Chulpi	Maíz dulce	*Zea mays L. var. Saccharata*	Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Chimborazo
14	Tusilla	Maíz duro	*Zea mays amylaces*	Cotopaxi

15	Morochón	Maíz harinoso - Maíz duro	*Zea mays amylaces* *Zea mays indurada*	Imbabura, Pichincha, Chimborazo, Cotopaxi
16	Canguil	Maíz reventón	*Zea mays L. var. everta*	Imbabura
17	Chazo	Maíz harinoso	*Zea mays amylaces*	Tungurahua, Chimborazo
18	Chillos	Maíz harinoso	*Zea mays amylaces*	Pichincha
19	Amarillo Bola - Bolon	Maíz duro	*Zea mays L. var. Indurata*	Cotopaxi
20	Blanco	Maíz duro	*Zea mays L. var. Indurata*	Imbabura, Chimborazo
21	Harinoso	Maíz duro	*Zea mays L. var. Indurata*	Manabí, Los Ríos, Guayas, Loja
22	Dentado	Maíz dentado	*Zea mays indentata*	Manabí, Esmeraldas, Guayas
23	Chococeño	Maíz duro	*Zea mays L. var. Indurata*	Los Ríos, Manabí, Guayas, Loja
24	Clavito	Maíz duro	*Zea mays L. var. Indurata*	Sierra
25	Complejo Mishca - Chillo	Maíz harinoso	*Zea mays amylaces*	Sierra
26	Complejo Mishca - Huandango	Maíz harinoso	*Zea mays amylaces*	Sierra
27	Kcello ecuatoriano	Maíz duro	*Zea mays L. var. Indurata*	Azuay, Loja
28	Maíz cubano	Maíz duro	*Zea mays L. var. Indurata*	Amazonia y litoral
29	Mischa montaña ecuatoriano	Maíz duro	*Zea mays L. var. Indurata*	Sierra
30	Patillo ecuatoriano	Maíz dentado	*Zea mays indentata*	Amazonia y litoral
31	Pojoso chico ecuatoriano	Maíz dentado	*Zea mays indentata*	Amazonia y litoral

32	Sabanero ecuatoriano	Maíz duro	*Zea mays L. var. Indurata*	Loja
33	Tuxpeño	Maíz dentado	*Zea mays indentata*	Amazonia y litoral
34	Uchima	Maíz dentado	*Zea mays indentata*	Loja
35	Complejo mishca - kcello ecuatoriano	Maíz duro	*Zea mays L. var. Indurata*	Sierra
36	Conico dentado	Maíz dentado	*Zea mays indentata*	Sierra

Nota. Datos tomados de Velásquez et al., (2021); Yánez G et al., (2010)

1.13.3 Variedades maíz en la provincia de Cotopaxi

La provincia de Cotopaxi tiene una gran capacidad de producción de productos y entre ellos está el maíz de las cuales como podemos identificar en **Tabla *3***. Se puede observar que 8 de estos son pertenecientes a la provincia. De las cuales detallaremos los correspondientes a la misma a continuación en la **Tabla *4***.

Tabla 4. Variedades maíz en Provincia Cotopaxi

Nombre común	Nombre científico	Foto	Características	Usos
Mischca mejorado	*Zea mays L. var. Saccharata*		Tipo: Suave y semitardio Grano: amarillo, harinoso	Choclo Tostado Harina Mote Humita Chicha Tortillas

Maíz de alto rendimiento	*Zea mays L. var. Indurata*		Tipo: duro, semicristalino, semitardio Grano: mediano, amarillo cristalino, morochillo	Forraje Balanceados
Chulpi mejorado	*Zea mays L. var. Saccharata*		Tipo: semiduro, semitardio Grano: arrugado, amarillo pálido, dulce con capa harinosa	Tostado
Racimo de uva	*Zea mays L.*		Tipo: harinosa, semitardio Grano: redondo, harinoso, morado	Harina Extracción de pigmento

Chulpi	*Zea mays L. var. Saccharata*		Tipo: cónica, crema amarillenta Grano: vítrea, amilácea	Tostado
Tusilla	*Zea mays amylaces*		Tipo: duro Grano: Semicristalino, amarillo, redondo	Harina Chicha Tortillas Mote
Morochón	*Zea mays amylaces* *Zea mays indurada*		Tipo: duro Grano: cristalino, blanco, redondo	Harina

Amarillo Bola - Bolon	*Zea mays L. var. Indurata*		Tipo: duro Grano: amarillo, redondo	Harina Chicha Choclo Tortillas Mote

Nota. Datos tomados Velásquez et al., (2021); Yánez G et al., (2010)

1.13.4 Recetas ancestrales basadas en las distintas variedades de maíz

La provincia de Cotopaxi es una de las cuidades turísticas más conocidas por sus paisajes, tradiciones y fiestas además de diversos platos gastronómicos que complementan la cultura del lugar. Mediante las entrevistas los pobladores dieron a conocer distintas preparaciones ancestrales a base de maíz de las cuales detallan algunos aspectos, como se ve a continuación:

1.13.4.1 Sopas

Tabla 5. Sopa de maíz

Ingredientes	**Preparación**
Choclo maduro (Mischca mejorado) Costillas de chancho Cebolla Papas Mantequilla Pimiento Perejil Ajo Sal Pimienta	Cocinar las costillas con cebolla, ajo, sal y pimienta. Licuar el choclo y cernimos en la olla con dos tazas de agua. Dejar que hierva sin dejar de remover porque se puede quemar o cortar. Añadimos las papas, mantequilla, pimiento y perejil. Dejar cocinar hasta que estén suaves.
Aspectos culturales:	
Representación como símbolo de vida Mediante el alimento antes de la siembra ayuda a pedir a la tierra gracias por el producto Ayuda como abono para la abundancia	
Utensilios:	**Uso antiguo:**
Olla de barro Cuchara de palo Molino Soplador	Alimento realizado como base de energía y disfruto del producto cosechado
Técnicas:	**Uso actualmente:**
Cocina de leña Pachamanca	Es comida diaria de los pobladores además de ser su sustento económico.

1.13.4.2 Platos principales

Tabla 6. Tostado

Tostado	
Ingredientes	**Preparación**
Maíz (Chulpi mejorado – mischca mejorado - chulpi) Ajo Cebolla blanca Manteca Sal	Dejamos remojando el maíz de un día al otro, esto nos ayudará para que el maíz reviente y salga más suave. En una olla colocamos manteca, maíz y movemos constantemente hasta escuchar que empieza a reventar, colocamos la carne de cerdo, seguimos moviendo y cuando vemos un ligero color amarillo más intenso colocamos ajos, cebolla blanca, cebolla paiteña seguimos moviendo hasta dorar por completo el maíz. Retiramos de la olla y colocamos en una bandeja para que se enfrié y colocamos añadimos sal al gusto.
Aspectos culturales:	
Fiestas Inti Raymi Representación como símbolo de vida Mediante el alimento antes de la siembra ayuda a pedir a la tierra gracias por el producto Ayuda como abono para la abundancia	
Utensilios:	**Uso antiguo:**
Tiesto Cuchara de palo Soplador	Alimento realizado para energía para un día de pastoreo o siembra
Técnicas:	**Uso actualmente:**
Cocina a leña Tostar	Es comida diaria de los pobladores además de ser su sustento económico. Se utiliza como agradecimiento en las fiestas hacia la Pachamama.

Tabla 7. Choclos con queso

Ingredientes	**Preparación**

Choclo tierno (Amarillo bolon – mishca mejorado)
Queso
Azúcar
Sal

Se sacan las hojas y pelos del choclo. En una olla con agua suficiente, se coloca las hojas y encima los choclos tapando asi con más hojas. Una vez que hierva tapamos y a fuego lento. Si el choclo no es tierno se puede agregar azúcar para que sea dulce. Se acompaña con choclo.

Aspectos culturales:

Virgen de la merced (24 de septiembre)
Fiestas Inti Raymi
Cambiar el grano para que la tierra esta fértil y el dios acepte
Representación como símbolo de vida
Mediante el alimento antes de la siembra ayuda a pedir a la tierra gracias por el producto
Ayuda como abono para la abundancia

Utensilios:	**Uso antiguo:**
Olla de barro Cuchara de palo Soplador	Alimento que consumían luego de una minga
Técnicas:	**Uso actualmente:**
Cocina leña Pachamanca	Uso para agradecer a la Pachamama la buena cosecha y la ayuda obtenidas de otros pobladores. Uso de sustento económico.

Tabla 8. Mote

Ingredientes	**Preparación**
Maíz seco (Morochon) Ceniza o cal	Se deja remojar el maíz seco. Después de un buen tiempo se procede a pelar con la ceniza o cal. Se prepara una olla con tres partes de agua y una de cal. Después se hecha el mote y se deja hervir hasta que parezca que ya este hecho. Se lava bien y frotando en un cesto hasta que este pelado y no huela a cal. Se deja escurrir y cuando esté listo se deja cocinar en una olla de barro con abundante agua hasta que este suave y abierto.

Aspectos culturales:	
Fiestas Inti Raymi Dar gracias a los dioses Representación como símbolo de vida Mediante el alimento antes de la siembra ayuda a pedir a la tierra gracias por el producto Ayuda como abono para la abundancia	
Utensilios:	**Uso antiguo:**
Olla de barro Cuchara de palo Soplador	Consumido antiguamente luego de una minga o reunión entre pobladores en una pambamesa
Técnicas:	**Uso actualmente:**
Cocina a leña Pachamanca	Es comida diaria de los pobladores además de ser su sustento económico. Uso para fiestas como bodas, ceremonias y más.

Tabla 9. Tortillas de maíz en tiesto

Ingredientes	Preparación
Harina de maíz blanco (Morochón – mishca mejorado) Huevos Manteca de chancho Leche Quesillo Cebolla blanca Sal	En un pozuelo ponga el vaso de leche con sal, mezcle con la manteca y yemas. Una la harina y vaya mezclando todo. Bata las claras a punto de nieve y únalas a la preparación. Forme las tortillas poniendo condumio de quesillo aplastado con sal y un poquito de cebolla blanca picada, forme las tortillas y ase en el tiesto.
Aspectos culturales:	
Santos difuntos (2 de noviembre) Santa Rosa (30 de agosto Fiestas Inti Raymi Representación como símbolo de vida Ayuda como abono para la abundancia	Mediante el alimento antes de la siembra ayuda a pedir a la tierra gracias por el producto

Utensilios:	Uso antiguo:
Tiesto Molino Soplador Cuchara de palo	Consumido antiguamente luego de una minga o reunión entre pobladores en una pambamesa
Técnicas:	**Uso actualmente:**
Cocina de leña Tostar Soplador	Para fiestas de la parroquia adicional los pobladores lo usan como medio económico y algunas ya no utilizan la técnica de la leña por más rapidez

Tabla 10. Cocinado

Cocinado	
Ingredientes	**Preparación**
Choclo (mischca mejorado – amarillo bola - Tusilla) Melloco Habas Arveja Cebolla Oca	Colocar en una olla abundante agua y cuando hierva agregar el choclo, melloco, habas y arveja. Dejar hasta que este suave todo y servir con cebolla picada y sal.

Aspectos culturales:

Santo difuntos (2 de noviembre)
Representación como símbolo de vida
Mediante el alimento antes de la siembra ayuda a pedir a la tierra gracias por el producto
Ayuda como abono para la abundancia

Utensilios:	Uso antiguo:
Olla de barro Cuchara de palo Soplador	Consumido antiguamente luego de una minga o reunión entre pobladores en una pambamesa
Técnicas:	**Uso actualmente:**
Cocina a leña Pachamanca	Es comida diaria de los pobladores además de ser su sustento económico. Realizado como ofrenda a los espíritus de los difuntos.

1.13.4.3 Bebidas

Tabla 11. Champus

Ingredientes	Preparación
Harina de maíz (mischca mejorado – Tusilla – amarilla bolon) Naranja Cedrón Mote	 En una paila de bronce se coloca el chuya (harina de maíz) y una cantidad igual de agua, se cocina a fuego lento durante 2 horas, hasta que la preparación rebaje la medida de 4 dedos, mientras se cocina, se mece permanentemente con cuchara de palo. En un pondo limpio y seco se colocan las hojas de naranja agria y el cedrón, que deben estar previamente lavadas y secas, sobre ellas se vierte la colada ya cocinada y se mezcla bien para que tome los sabores y aroma de las hierbas. Se acompaña con el mote y frio mejor.
Aspectos culturales:	
Fiesta Inti Raymi Fiesta virgen de la merced (24 de septiembre) Representación como símbolo de vida Mediante el alimento antes de la siembra ayuda a pedir a la tierra gracias por el producto Ayuda como abono para la abundancia	
Utensilios:	**Uso antiguo:**
Olla de barro Pondo Molino Cuchara de palo Soplador	Bebida de ofrecimiento a los muertos además como energía como los pobladores
Técnicas:	**Uso actualmente:**
Cocina a leña Fermentación	Para fiestas de la parroquia adicional los pobladores lo usan como medio económico Bebida como elixir de la vida

Tabla 12. Morocho

Ingredientes	Preparación

Maíz (morochon) Leche Canela Naranja Limón Clavo de olor Pimienta Panela Pasas Azúcar		Lavar el morocho y remojar toda una noche. Hervir con abundante agua. Hervir la leche con canela, pimienta, clavo y cortezas. Mezclar las pasas con la leche y morocho, agregar la panela y dejar cocinar una hora. Agregar azúcar y servir frio o caliente.

Aspectos culturales:

Cosecha en familia para manifestar el trabajo
Representación como símbolo de vida
Mediante el alimento antes de la siembra ayuda a pedir a la tierra gracias por el producto
Ayuda como abono para la abundancia

Utensilios:	**Uso antiguo:**
Olla de barro Molino Cuchara de palo Soplador	Bebida de consumo alto debido a que era el más cosechado
Técnicas:	**Uso actualmente:**
Cocina a leña	Es comida diaria de los pobladores además de ser su sustento económico.

Tabla 13. Chicha de jora

Ingredientes	**Preparación**
Harina de Jora (mishca mejorado – Tusilla – amarillo bolon) Clavo de olor Canela Panela Cascara de piña	En una olla hervir la cascara de piña, clavo de olor y la canela. Diluir la harina en agua fría y agregar a la olla, cocinar mínimo 2 horas sin dejar de mover. Cuando se haya reducido a la mitad agregar más agua y dejar cocinar. Agregar la panela y colocar en un pondo a fermentar.

Aspectos culturales:

Fiestas Inti Raymi
Dar gracia a los dioses

Representación como símbolo de vida la tierra gracias por el producto Ayuda como abono para la abundancia	Mediante el alimento antes de la siembra ayuda a pedir a
Utensilios:	**Uso antiguo:**
Olla de barro Cuchara de palo Pondo Molino Soplador	Bebida que aporta energía a los pobladores durante la siembra y cosecha del maíz además de agradecimiento a los dioses
Técnicas:	**Uso actualmente:**
Cocina a leña Fermentar	Es comida diaria de los pobladores además de ser su sustento económico. Realizado para ceremonias como bodas, bautizos y más.

Tabla 14. Colada morada

Ingredientes	**Preparación**
Harina de maíz (racimo de uva) Naranja Cedrón Mote	En una paila de bronce se coloca el chuya (harina de maíz) y una cantidad igual de agua, se cocina a fuego lento durante 2 horas, hasta que la preparación rebaje la medida de 4 dedos, mientras se cocina, se mece permanentemente con cuchara de palo. En un pondo limpio y seco se colocan las hojas de naranja agria y el cedrón, que deben estar previamente lavadas y secas, sobre ellas se vierte la colada ya cocinada y se mezcla bien para que tome los sabores y aroma de las hierbas. Se acompaña con el mote y frio mejor.
Aspectos culturales:	
Santo Difuntos (2 de noviembre) Representación como símbolo de vida Mediante el alimento antes de la siembra ayuda a pedir a la tierra gracias por el producto Ayuda como abono para la abundancia	
Utensilios:	**Uso antiguo:**
Olla de barro Molino Cuchara de palo Soplador	Realizado como ofrenda a los muertos para sus espíritus

Pondo	
Técnicas:	**Uso actualmente:**
Cocina a leña Fermentación	Es comida diaria de los pobladores además de ser su sustento económico. Ofrenda realizada para los difuntos y las familias representado en unión

1.13.5 Inventario

Mediante la recopilación de datos bibliográficos y la entrevista aplicada se ha realizado una **Tabla *15*** donde se inventario los tipos de maíces que se utilizan en la provincia de Cotopaxi además de detallar que preparación es apropiada en cada una de ellas y los usos que se daba en la antigüedad y que se ha dejado actualmente. Cabe recalcar que a pesar de que no está ya ligada como lo era anteriormente mediante la gastronomía se trata de no olvidar el producto.

Tabla 15. Inventario de los maíces según la preparación

Nombre común	Preparaciones	Usos antes	Usos ahora
Mischca mejorado *(Zea mays L. var. Saccharata)*	Chicha	Como elixir de la vida y agradecimiento a los dioses.	No utiliza ya pondos para la fermentación, además de las ollas de barro y la cuchara de palo, adicional pocos hacen a leña
	Champus	Como elixir de la vida y agradecimiento a los dioses.	No utiliza ya pondos para la fermentación, además de las ollas de barro y la cuchara de palo, adicional pocos hacen a leña
	Cocinado	Preparación como ofrenda a los difuntos	No utiliza ya las ollas de barros y la técnica de la pachamanca o cocina a leña.
	Choclo con queso	Fiestas de Inti Raymi como ofrenda a los dioses	No utiliza ya las ollas de barros y la técnica de la pachamanca o cocina a leña.

	Tortillas de maíz en tiesto	Preparación como ofrenda a los difuntos y como alimento de compartir luego de una minga.	No utiliza ya la técnica de cocina a leña y la cuchara de palo
	Tostado	Fiestas de Inti Raymi como ofrenda a los dioses además de alimento que brinda energía después de siembra	No utiliza ya tiesto, la cuchara de palo y la técnica de cocina a leña.
	Sopa de maíz	Símbolo de la vida además de ser alimento que brinda energía	No utiliza la olla de barro, la cuchara de palo y la técnica de cocina de leña.
Chulpi mejorado *(Zea mays L. var. Saccharata)*	Tostado	Fiestas de Inti Raymi como ofrenda a los dioses además de alimento que brinda energía después de siembra	No utiliza ya tiesto, la cuchara de palo y la técnica de cocina a leña.
Racimo de uva *(Zea mays L.)*	Colada morada	Preparación como ofrenda a los difuntos	No utiliza ya las ollas de barros y la técnica de la pachamanca o cocina a leña.
Chulpi *(Zea mays L. var. Saccharata)*	Tostado	Fiestas de Inti Raymi como ofrenda a los dioses además de alimento que brinda energía después de siembra	No utiliza ya tiesto, la cuchara de palo y la técnica de cocina a leña.
Tusilla *(Zea mays amylaces)*	Chicha	Como elixir de la vida y agradecimiento a los dioses.	No utiliza ya pondos para la fermentación, además de las ollas de barro y la cuchara de palo, adicional pocos hacen a leña

	Champus	Como elixir de la vida y agradecimiento a los dioses.	No utiliza ya pondos para la fermentación, además de las ollas de barro y la cuchara de palo, adicional pocos hacen a leña
	Cocinado	Preparación como ofrenda a los difuntos	No utiliza ya las ollas de barros y la técnica de la pachamanca o cocina a leña.
Morochon *(Zea mays amylaces Zea mays indurada)*	Morocho	Como elixir de la vida y agradecimiento a los dioses.	No utiliza la olla de barro, la cuchara de palo y la técnica de cocina de leña.
	Tortillas de maíz en tiesto	Preparación como ofrenda a los difuntos y como alimento de compartir luego de una minga.	No utiliza ya la técnica de cocina a leña y la cuchara de palo
	Mote	Fiestas como agradecimiento de a la Pachamama y como ofrenda por la abundancia del producto.	No utiliza la olla de barro, la cuchara de palo y la técnica de cocina de leña.
Amarillo Bola – Bolon *(Zea mays L. var. Indurata)*	Chicha	Como elixir de la vida y agradecimiento a los dioses.	No utiliza ya pondos para la fermentación, además de las ollas de barro y la cuchara de palo, adicional pocos hacen a leña
	Champus	Como elixir de la vida y agradecimiento a los dioses.	No utiliza ya pondos para la fermentación, además de las ollas de barro y la cuchara de palo, adicional pocos hacen a leña

	Cocinado	Preparación como ofrenda a los difuntos	No utiliza ya las ollas de barros y la técnica de la pachamanca o cocina a leña.
	Choclo con queso	Fiestas de Inti Raymi como ofrenda a los dioses	No utiliza ya las ollas de barros y la técnica de la pachamanca o cocina a leña.

En la siguiente **Tabla 16** se detalla que tipo de maíz se utiliza para las sopas, los platos principales y las bebidas. Asi obteniendo como resultado que el maíz mischca mejorado como principal para los tipos de preparaciones. Adicional conocemos que el maíz es utilizado más como para platos principales a diferencia de las bebidas y las sopas.

Tabla 16. Tipo de preparación dependiendo del tipo de maíz

Tipo de preparación	Preparaciones	Tipo de maíz
Sopa	Sopa de maíz – cauca	Mischca mejorado
Platos principales	Tostado	Chulpi mejorado
	Choclo con queso	Chulpi
	Mote	Morochon
	Tortillas de maíz en tiesto	Mischca mejorado
	Cocinado	Amarillo bola
		Tusilla
Bebidas	Champus	Morochón
	Morocho	Mishca mejorado
	Chicha de jora	Tusilla
	Colada morada	Amarillo bolon
		Racimo de uva

1.14 Logro de los objetivos planteados

Una vez realizada la investigación, se realizó la triangulación y comparación de la información obtenida mediante las entrevistas y la bibliografía asi ampliando mucho más los datos que ayudaron a dar respuestas a las incógnitas.

Ante ello se puede mencionar que, si se logró identificar las distintas variedades de maíz de la provincia de Cotopaxi, se determinó las preparaciones ancestrales a base de este alimento aplicadas además de conocer y diferencias conceptos.

1.15 Dar respuesta a las preguntas de investigación

En respuesta a la pregunta de investigación: ¿Cuáles son los distintos de tipos de maíz utilizados en las preparaciones ancestrales de provincia de Cotopaxi – Latacunga?

Con el nuevo conocimiento de los tipos de maíz que aún se conserva en la provincia además de ser el más cultivado como implemento de las recetas ancestrales que poseen la gastronomía de esta provincia. Las siguientes semillas son requeridas por su diferente sabor, color y estructura como la Mischca mejorado, Maíz de alto rendimiento, Chulpi mejorado, Racimo de uva, Chulpi, Tusilla, Morochón, Amarillo Bola – Bolon.

Cada uno de ellos son identificados por su consistencia para ser utilizada en preparaciones de las cuales tenemos sopa de maíz, tostado, choclo con queso, mote, tortillas en tiesto, cocinado, campus, morocho, chicha de jora y colada morada que cada uno tiene una historia, técnica y evento para ser contado.

1.16 Limitaciones y alcance de la investigación

1.16.1 Limitaciones

- En la investigación las personas mayores son las que más conocimiento tienen al respecto sobre el producto que es el maíz, pero además que son solo mujeres quienes más preparan las recetas ancestrales la provincia. Mientras que las personas que son más jóvenes solo lo hacen como una forma de trabajo y no

tienen bases sobre el origen, la historia o algún dato ancestral. Varias personas aportaron con información adicional a la investigación puesto que les gustaría que la población en general conozca más sobre su cultura y la gastronomía para que con el paso del tiempo las preparaciones no se pierdo al igual que los alimentos principales de estas. Mientras que otras personas no les gusta compartir información sobre su cultura puesto que no creen que los beneficien para nada en su labor de mantener sus tradiciones en su gastronomía ancestral.

- La escasa información acerca de la cocina ancestral debido a que varios autores bibliográficos confunden mucho lo que es ancestral con tradicional sin tomar en cuenta que cada uno de ellos se diferencia por una línea de tiempo antes y después de la colonia.
- Otra de las limitaciones fue la dificultad de llegar a los cantones donde se realizó las entrevistas como resultado se tuvo que viajar más de una hora.

1.16.2 Alcance de la investigación

- Investigativos: Las 8 variedades de maíz nativas de Cotopaxi ancestrales por el uso de los pobladores antes de la llegada de los españoles a territorios americanos donde ellos observaron grandes campos de esta planta y su curiosidad iba más allá de conocer como lo utilizaban y con el tiempo hacer un papel fundamental en la historia del Ecuador.
- Personales: Este estudio permitió comprender y diferenciar términos que en la actualidad aún se busca una definición exacta o sin confusión para cada investigador.
- Culturales: con el análisis de las variedades de maíces que posee la provincia y que podría desarrollar además de las diferentes preparaciones ancestrales que aún conocen en su cultura se puede reimpulsar y rescatar la

gastronomía local asi preservando su identidad de cada plato y dejando herencia a nuevas generaciones.

- Educativos: este estudio a nivel académico podrá servir de sustento teórico para la fundamentación de otras investigaciones que pretendan conocer acerca de las preparaciones ancestrales del lugar además de como el maíz en un alimento principal en cada pueblo o población.

CAPÍTULO IV

1.17 Conclusiones

La investigación realizada trato sobre conocer la variedad de tipos que posee el maíz en diferentes preparaciones ancestrales que posee la provincia de Cotopaxi, identificando al maíz mediante aspectos culturales, sociales, tradicionales y creencias a través de las técnicas y utensilios aplicados en cada una de estas. El cual es un producto muy fácil de preparar e incorporar a la gastronomía de diversas formas.

A través del tiempo las personas han ido olvidando el valor que representa el maíz en las culturas de cada pueblo. Por lo tanto, ya no les interesa conocer el origen o técnicas que se implementaba en estos. Las personas solo utilizan el producto como consumo diario o fuente de ingresos. Mientras las preparaciones ancestrales que contiene técnicas de cocción y utensilios ancestrales que favorece a su sabor y color como en su cocción a leña en ollas de barro, pondos, cucharas de palo, tiesto y más son reemplazadas por nuevas tendencias tecnológicas o distinto material que no aporta al plato.

En respuesta al primer objetivo, identificar las variedades de maíz que posee la gastronomía de la provincia de Cotopaxi, se elaboró una tabla de los tipos de maíz a nivel nacional del Ecuador, del cual se identificó una mínima cantidad nativas de la región, pero algunas de ellas con una modificación mejorada según los agricultores e investigadores de estas. Existen 17 variedades de maíz de la región sierra del Ecuador de

las cuales 8 son de la provincia: Mischca mejorado, Maíz de alto rendimiento, Chulpi mejorado, Racimo de uva, Chulpi, Tusilla, Morochón, Amarillo Bola – Bolon.

La pérdida de algunos maíces es consecuencia a que los pobladores se han dedicado a la agricultura, pero para el alimento de la ganadería dejando de lado granos principales e importantes.

En respuesta al segundo objetivo, investigar las diferentes preparaciones ancestrales mediante los aspectos culturales, sociales, tradicionales y creencias que posee la gastronomía en Cotopaxi, se encontraron diversas preparaciones con sabores, colores, texturas y aromas que representan su identidad de pueblo que lo prepara a base de maíz como los siguientes: champus, cocinado, tortillas de maíz, chicha, sopa de maíz, tostado, choclo con queso, morocho, mote y colada morada. El cual fue detallado mediante una tabla donde se divide en la receta, el maíz utilizado, el aspecto cultural y tradicional, utensilios y técnicas que se aplicaban antigua y actualmente.

Es importante conservar las creencias, el valor, las tradiciones y la identidad de una población mediante sus productos que ha trascendido con los años en la gastronomía de cada pueblo del Ecuador como son las fiestas que representan al producto como lo es el Corpus Christi que es una fiesta realizada para dar gracias a los dioses por los granos brindados, el Inty Raymi al dios sol por la luz para una buena cosecha y ceremonias que no puede faltar el producto para que sea una gran celebración. Conocer el origen de los productos que consumimos, su variedad y su representación que tiene en cada población es fundamental para innovar en la gastronomía con distintas formas que le puede implementar al producto.

En respuesta al tercer objetivo, inventariar recetas ancestrales basadas en las distintas variedades de maíz que posee la provincia de Cotopaxi, se realizó un cuadro donde se detalla el tipo de maíz que utiliza, la preparación que se realiza con este, fiestas

importantes, utensilios y técnica de antes y ahora. Esta actividad es necesario “para garantizar la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio y hacer que las comunidades, grupos y las organizaciones no gubernamentales pertinentes participen en la identificación y definición de los elementos de ese patrimonio cultural inmaterial” (UNESCO, 2021) con ello queda plasmado en un documento donde varios investigadores podrán ayudarse o ampliar más información sobre el tema.

1.18 Discusión

Las variedades de maíz son base para las diversas preparaciones así preservando la identidad y cultura a través de estos platos para nuevas generaciones y actuales.

Al igual que en el estudio denominado: Aplicación de la hoja de maíz en platos típicos y ancestrales en la parroquia eugenio espejo utilizando la cocina creativa, Brenda Guacán & Velásquez, (2020) mencionan que las recetas ancestrales forman parte del patrimonio culinario de las naciones por lo cual estas preparaciones están presentes en el intelecto de los habitantes y son necesarias plasmarlas en un recetario físico donde se muestre los métodos, técnicas y utensilios que se usaban antes de que la tecnología llegara a la cocina de los pueblos indígenas. De esta manera poder socializar y dar a conocer la cultura culinaria y gastronómica que se tiene en el Ecuador. (p. 107) con esto las nuevas generaciones podrán implementar a nuevas investigaciones.

Mediante las entrevistas se evidencia que las mujeres son las principales encargadas de la manipulación del maíz como la siembra, cosecha y las preparaciones a base de este. Según el estudio de (De Jesús Mex-Álvarez et al., 2020) afirma que “ las generaciones más jóvenes presentan una menor magnitud en las dimensiones de valores” por lo tanto existe una necesidad de educar y reeducar a la población con la importancia del maíz y sus propiedades para asi impulsar nuevos proyectos en defensa de este patrimonio. Varias de las personas que dieron su conocimiento mostraron que desean que

jóvenes, niños y adultos se interesen por conocer sobre sus alimentos que ha formado la cultura de su país además de alimentarse de los mismos sin una idea de su origen o historia.

El maíz adicionalmente es un patrimonio cultural y natural siendo parte de la soberanía alimentaria. Según C. Inga Aguagallo & Villalva, (2021) menciona que “ el patrimonio cultural está constituido por bienes inmateriales que, a través de la historia han dejado a un país una relevancia cultural, científica, histórica y simbólica importante” en tanto las preparaciones realizadas con el maíz al igual que las técnicas, la cocción de los alimentos, el donde se come y los utensilios que se usa para comer y cocinar forman parte esencial del patrimonio cultural.

1.19 Recomendaciones

La gastronomía es un medio para valorizar los productos que formar nuestra identidad de todo el ecuador con nuevas técnicas, métodos, pero preservando las tradiciones o anécdotas que cada uno tiene. Además, potenciar el alimento es uno de los pasos para que las nuevas generaciones tengan interés por aprender y mantener. Asi los pobladores no solo producirán con más cantidad sino también cuidar las semillas que aún existen y no cambien por otro oficio.

Referencia

Abad Merchán, A., & Pinto Caicedo, M. (2017). Valor cultural del maíz y tecnologías ancestrales en la parroquia Cayambe de Ecuador. *Chakiñan, Revista De Ciencias Sociales Y Humanidades*, *2*, 47–60. https://doi.org/10.37135/chk.002.02.05

Agricultura, M. de la. (2020). *Fiesta de la siembra del maíz se celebro en parroquia Sidnay*. Gobierno Del Encuentro. https://www.agricultura.gob.ec/fiesta-de-la-siembra-del-maiz-se-celebro-en-parroquia-sidcay/

Asturias, M. A. (2004). Maíz De Alimento Sagrado A Negocio Del Hambre. *Acción Ecológica*, 105. http://www.rallt.org/PUBLICACIONES/maiz_alimento sagrado.pdf.pdf

Blanca, B., & Hortencia, B. (2010). *Hacia la soberania alimentaria Agroecología y comercio asociativo desde experiencias andino-amazónicas* (La Tierra). Universidad Andina Simon Bolivar, Sede Ecuador.

Brenda Guacán, & Velásquez, J. (2020). *APLICACIÓN DE LA HOJA DE MAÍZ EN PLATOS TÍPICOS Y ANCESTRALES EN LA PARROQUIA EUGENIO ESPEJO UTILIZANDO LA COCINA CREATIVA*. Universidad Técnica del Norte.

Contreras-Jiménez, B., Morales-Sánchez, E., Reyes-Vega, M. L., & Gaytán-Martínez, M. (2014). Propiedades funcionales de harinas de maíz nixtamalizado obtenidas por extrusión a baja temperatura. *CYTA - Journal of Food*, *12*(3), 263–270. https://doi.org/10.1080/19476337.2013.840804

Cuevas, J. de J. (2014). Maíz: Alimento fundamental en las tradiciones y costumbres mexicanas. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, *12*(2), 425–432.

De Jesús Mex-Álvarez, R. M., Garma-Quen, P. M., & Yanez-Nava, D. (2020). Valoración del maíz como patrimonio natural por mujeres amas de casa. *RICSH*

Revista Iberoamericana de Las Ciencias Sociales y Humanísticas, *9*(18), 24–39. https://doi.org/10.23913/ricsh.v9i18.209

Echeverria, J., & Muñoz, C. (1988). Maíz: Regalo de los Dioses. *"Nuestra America," I*(Maiz:Regalo de los Dioses), 199. https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=54445

Ecuador, P. N. para el D. de C. P. del (Ed.). (2014). *Memorias del 2do Congreso Continental de Cocinas Patrimoniales.* CANVAS. https://issuu.com/academiaculinaria/docs/libro_memorias

Éguez, J. (2009). El maiz característica botánicas y pontecialidades. In *Sara llakta: El libro del maíz.* Universidad de Cuenca.

Fuentes Figueroa, T., Parrales Quimis, A. D., Morán Morán, J., García Cabrera, J., & Gabriel Ortega, J. (2022). CARACTERIZACIÓN MORFOLÓGICA Y ETNOBOTÁNICA DEL MAÍZ CRIOLLO (Zea mays L.) EN LA COMUNA SANCÁN, ECUADOR. *UNESUM-Ciencias. Revista Científica Multidisciplinaria. ISSN 2602-8166*, *6*(2), 101–116. https://doi.org/10.47230/unesum-ciencias.v6.n2.2022.631

Galarza, I., Aguinaga, C., & Guevara, F. (2021). *Gastronomía. Una Aproximación a su Historia, Epistemología y sus Corrientes.* 1–20.

Gonzalez, M. (2019). *Nuestra cultura alimentaria del Maíz, diversidad de saberesy prácticas.*

Gutiérrez, C. (2012). *Historia de la Gastronomía Red Tercer Milenio*. http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf

Hernández-Sampieri, R. (2018). *Metodología De La Investigación : Las Rutas Cuantitativa ,*.

https://www.academia.edu/43711980/METODOLOGÍA_DE_LA_INVESTIGACIÓN_LAS_RUTAS_CUANTITATIVA_CUALITATIVA_Y_MIXTA

Herrera-Cabrera, B. E., Castillo-González, F., Ortega-Pazkca, R. A., & Delgado-Alvarado, A. (2013). Poblaciones Superiores De La Diversidad Maíz De En La Región Oriental Del Estado De México. *Revista Fitotecnia Mexicana*, *36*(1), 33–43. https://doi.org/10.35196/rfm.2013.1.33

Inga Aguagallo, C. F., Zurita Gallegos, R. M., Badillo Arévalo, P. A., & Garrido Patrel, A. M. (2022). Patrimonio alimentario, fundamento para el desarrollo del turismo étnico. *AlfaPublicaciones*, *4*(3.1), 313–332. https://doi.org/10.33262/ap.v4i3.1.255

Inga Aguagallo, C., & Villalva, M. (2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *REVISTA CIENTÍFICA Revista Cumbres*, *6*, 65–82. http://investigacion.utmachala.edu.ec/revistas/index.php/Cumbres

Katayama, R. (2014). *Introduacción a la investigación cualitativa*.

L. Paliwal, R. (2001). EL MAÍZ EN LOS TRÓPICOS: Mejoramiento y producción. *Fao*, 392. http://www.fao.org/docrep/003/x7650s/x7650s00.htm

Mercedes, A., & José, L. (2016). *Redalyc.SELECCIÓN TRADICIONAL DE SEMILLA DE MAÍZ CRIOLLO*.

Nonajulca, K. (2015). *TÉCNICAS Y HERENCIAS GASTRONÓMICAS EMPLEADAS POR LOS INCAS*. 1–9.

Ortiz, R., & Sevilla, R. (1997). Quantitative descriptors for classification and characterization of highland Peruvian maize. *Plant Genetic Resources Newsletter*, *March*.

Páez, L. (2015). Globalización, soberanía y patrimonio alimentario. *Antropología Cuadernos de Investigación*, *15*, 13. https://doi.org/10.26807/ant.v0i15.33

Parsons, D. (1991). *Maíz*. Trillas.

Pita Lino, A., Pibaque Pionce, M., & Baque Franco, X. (2021). Gastronomía tradicional en productos elaborados en base al maíz de la cuidad de Jipijapa. *Revista Científica Multidisciplinaria*, *4*(3), 93–98.

Raymi, G. (2019). *Fiesta del Maíz y del turismo en Sangolqui*. Fiestas Tradicionales. https://www.goraymi.com/es-ec/pichincha/ruminahui/fiestas-tradicionales/fiesta-maiz-turismo-sangolqui-a771fd172#:~:text=En el mes de septiembre,todas las ciudades del país.

Robles, L. (2019). "GUÍA GASTRONÓMICA ANCESTRAL DEL CANTÓN LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI". In *Universidad técnica de cotopaxi*.

Tapia, C. G., Paredes, N. J., Naranjo, E. J., Tacan, M. V., Monteros, A. R., Perez, C. F., & Valverde, Y. M. (2017). Caracterizacion morfologica de la diversidad de razas de Zea mays en la sierra norte de Ecuador. *La Tecnica*. https://doi.org/2477-8982

Travel, O. (2019). *La fiesta en honor al maíz y el amor*. Diario La Hora. https://ecuador.travel/press/la-fiesta-en-honor-al-maiz-y-el-amor/#:~:text=El ritual de celebración une,de septiembre%2C de cada año.

UNESCO. (2021). *Inventarios: identificar para salvaguardar*. Patrimonio Cultural Inmaterial. https://ich.unesco.org/es/inventario-del-patrimonio-inmaterial-00080

Utrera, A. I., & Jiménez, K. M. (2021). Revaluation of corn chicha in the ethnic cuisine of the salasa-ka people. Tungurahua, ecuador. *Universidad y Sociedad*, *13*(3), 418–425.

Vallejos, A. F. (2017). Patrimonio alimentario y cocina ancestral. *HOLOPRAXIS Ciencia, Tecnología e Innovación*, *1*(1), 61–75.

Vargas-Yana, D., Aguilar-Morón, B., Pezo-Torres, N., Shetty, K., & Ranilla, L. G.

(2020). Ancestral Peruvian ethnic fermented beverage “chicha” based on purple corn (Zea mays L.): Unraveling the health-relevant functional benefits. *Journal of Ethnic Foods*, *7*(1). https://doi.org/10.1186/s42779-020-00063-3

Velásquez, J., Zambrano, J., Peñaherrera, D., Sangoquiza, C., Cartagena, Y., Villacrés, E., Garcés, S., Ortíz, R., León, J., Campaña, D., López, V., Asaquibay, C., Nieto, M., Pintado, P., Yánez, C., Racines, M., & Sanmartín G. (2021). *Guía para la producción sustentable de maíz en la Sierra ecuatoriana*.

Yánez G, C., Velasques, J., Penaherrera, D., Zambrano, L., Caicedo, M., Heredia, J., Sangoquiza, C., & Quimbita, A. (2010). Guía de producción de maíz de altura. In *INIAP y Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca* (p. 53).

Anexos

Anexo 1 *Análisis de variables para instrumento*

Variables	Dimensiones	Indicadores	Técnica	Fuente	Instrumento/Preguntas	Instrumento/Opciones
Maíz	Tipos	Semilla perdida	Revisión bibliográfica -Entrevista	Pobladores de la provincia	¿Qué tipo de maíz actualmente ya no se consume en la población?	
		Semilla que se conserva			¿Qué tipo de maíz es fundamental en la alimentación?	
	Rituales	Saberes ancestrales			¿Conoce algún ritual del maíz como alimento?	

	Preparaciones ancestrales	Tipos de preparaciones			¿Qué tipo de maíz utiliza en sopas, tortillas, bebidas y postres?	1. Sopas: …… 2. Tortillas: …… 3. Bebidas: …… 4. Postres: ……
Gastronomía ancestral	Tradiciones	Fiestas	Revisión bibliográfica -Entrevista	Pobladores de la provincia	¿Qué fiestas representan el maíz en la provincia?	
	Técnicas	Métodos de preparación y utensilios			¿Qué métodos y utensilios ancestrales aplica en las preparaciones a base del maíz?	1. Métodos: …… 2. Utensilios: ……...
	Creencias	Representación del producto a través de alimentos.			¿Qué tipo de divinidades representan al maíz según su cultura?	

Anexo 2. Instrumento - Entrevista

Guía entrevista sobre la Valorización del maíz a través de la gastronomía ancestral de la provincia Cotopaxi- Latacunga	
Identificación: Michelle Lamar	**Entidad:** Universidad Técnica del Norte
Fecha:	**Hora:**
Cantón:	**Ocupación:**
Entrevistado:	**CC:**

Esta entrevista tiene como objetivo recuperar y valorizar los diferentes tipos de maíz a través de la gastronomía ancestral que tiene y conserva la provincia de Cotopaxi-Latacunga además de relacionarse con los aspectos sociales, creencias, costumbres y más, contiene preguntas abiertas y cerradas para una mayor compresión de los resultados, además de obtener nueva información que no se conoció mediante la bibliografía.

1. ¿Conoce usted alguna historia sobre el origen del maíz?
2. ¿Cómo se cultivaba antiguamente el maíz?
3. ¿Cómo cultivan actualmente el maíz?
4. ¿En qué época del año se cultiva el maíz?
5. ¿Qué tipo de maíz cultivan?
6. ¿Cómo se conserva la semilla del maíz?
7. ¿Qué tipo de maíz se consume?
8. ¿Qué tipo de maíz actualmente ya no se consume en la población?
9. ¿Qué rituales se realizan con el maíz antiguamente?

10. ¿Qué representaba el maíz en la cultura ancestral?

11. ¿Qué tipo de maíz utiliza en las siguientes preparaciones ancestrales…?
    Runahucho:
    Champus:
    Cocinado:
    Tortillas de maíz:
    Chicha:
    Sopa de maíz:
    Tostado:
12. ¿Qué otras preparaciones ancestrales conocen a base del maíz?

13. ¿Cómo realiza la preparación?

14. ¿Qué fiestas se realizan en la provincia?

15. ¿Qué tipos de comidas y bebidas ancestrales se usa el maíz, y se sirven en las fiestas?

16. ¿En qué otras ocasiones especiales se consume el maíz?

17. ¿Qué tipos de transformación aplica a la semilla de maíz? (molienda, secado, etc.)

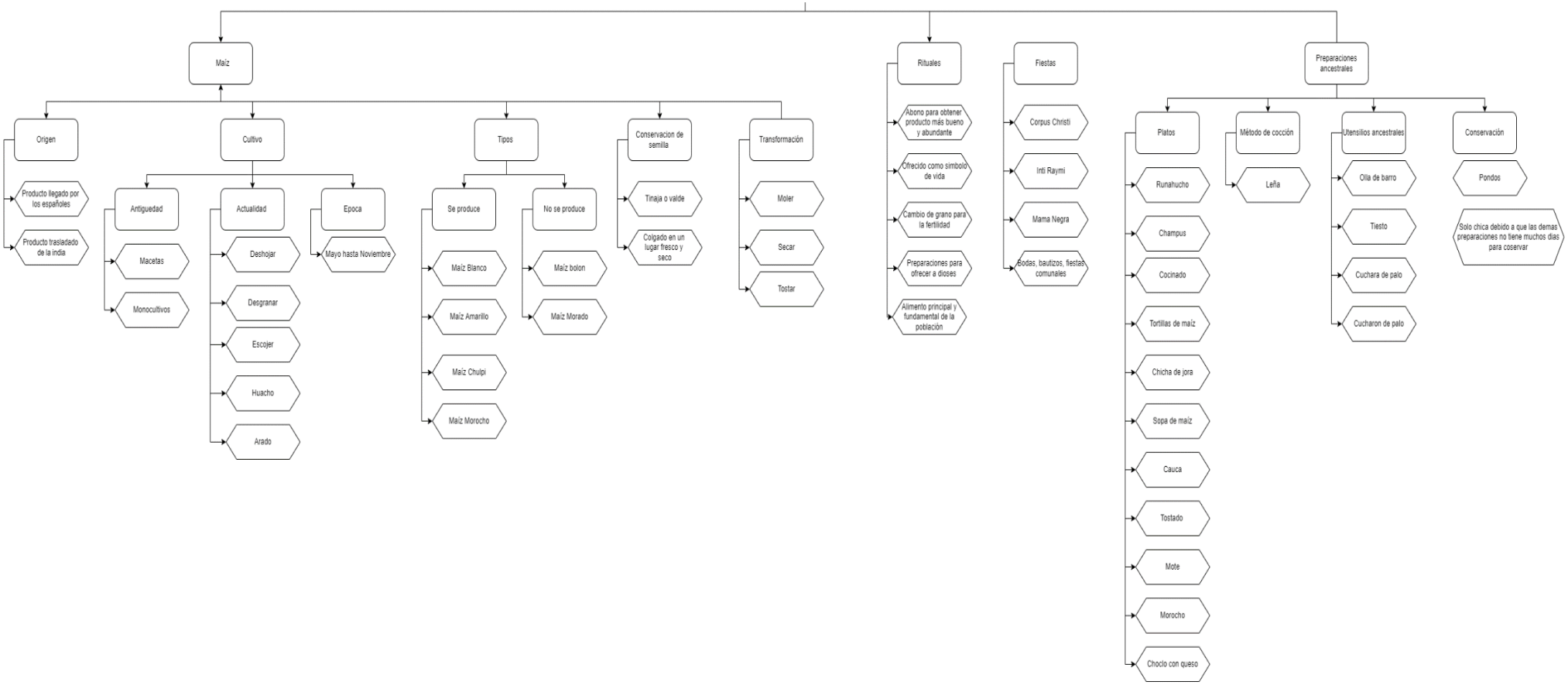
18. ¿De qué manera se puede cocinar preparaciones a base de maíz?

19. ¿Cómo se puede conservar la preparación del maíz luego de su cocción?

20. ¿Qué utensilios ancestrales utiliza en las preparaciones de las recetas?

Firma:

Anexo 3. Resultados del instrumento



Anexo 4

Anexo 5

Anexo 6

Anexo 7

Anexo 8

Anexo 9

Anexo 12

Anexo 11

Anexo 10