



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA DE GASTRONOMÍA

**“ESTUDIO DEL ARRAIGO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN
LATACUNGA INFLUENCIADO POR LA FIESTA DE LA MAMA
NEGRA”**

Trabajo de Titulación

Tipo: Etnografías

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTOR: KEVIN ISRAEL MOREANO SINCHIGUANO

DIRECTOR: Lic. ROGER BADIN PAREDES GUERRERO

Riobamba – Ecuador

2020

© 2020, Moreano Sinchiguano Kevin Israel

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquiera medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor.

Yo, Kevin Israel Moreano Sinchiguano, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y los resultados del mismo son académicos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autor asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación. El patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Riobamba, 10 de febrero del 2020.



Kevin Israel Moreano Sinchiguano

050287892-9

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA DE GASTRONOMÍA

El Tribunal del Trabajo de Titulación certifica que: El trabajo de titulación: Tipo: Etnografías, **ESTUDIO DEL ARRAIGO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA INFLUENCIADO POR LA FIESTA DE LA MAMA NEGRA**, realizado por el señor: KEVIN ISRAEL MOREANO SINCHIGUANO, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Trabajo de Titulación, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal Autoriza su presentación.

	FIRMA	FECHA
Dra. María Paulina Robalino Valdivieso PRESIDENTA DEL TRIBUNAL		2020-02-10
Lic. Roger Badin Paredes Guerrero DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN		2020-02-10
Lic. Jessica Alexandra Robalino Vallejo MIEMBRO DEL TRIBUNAL		2020-02-10

DEDICATORIA

Dedico el presente trabajo a mis padres Milton y Celia por haberme formado con excelentes hábitos y valores, por su apoyo incondicional, la paciencia y sus consejos los cuales me han ayudado para salir de los momentos más difíciles, mis hermanos Romel y Evelyn, por estar siempre a mi lado y apoyándome.

Kevin

AGRADECIMIENTO

En el presente trabajo agradezco a Dios por permitirme llegar a este momento tan especial en mi vida, por darme el don de la perseverancia para alcanzar esta meta, la fortaleza para continuar cuando he estado a punto de caer, a mis padres y maestros que formaron parte de mi vida estudiantil, con sus consejos me guiaron e impulsaron a persistir en la lucha para alcanzar esta meta tan anhelada, por el apoyo económico y moral que me brindaron a lo largo de mi vida educativa para cumplir mi objetivo propuesto.

Kevin

TABLA DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS.....	xi
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xiii
ÍNDICE GRÁFICOS	xiv
ÍNDICE DE ANEXOS	xv
RESUMEN.....	xvi
SUMMARY	xvii
INTRODUCCIÓN	1
MARCO TEÓRICO	3

SECCIÓN A: ANTECEDENTES HISTÓRICOS

Cantón Latacunga.....	6
<i>Historia</i>	6
Geografía.....	7
Características demográficas	7
Atractivos turísticos	8
<i>Atractivos Turísticos Naturales</i>	8
<i>Atractivos Culturales</i>	8
Actividad económica	9
Atractivos gastronómicos de Latacunga	9
Fiesta de la Mama Negra.....	10
<i>Fiesta de la Mama Negra de septiembre</i>	11
<i>Fiesta de la Mama Negra de noviembre</i>	11
Personajes de la fiesta de la Mama Negra	12
<i>Mama Negra</i>	12
<i>Capitán</i>	13
<i>Ángel de la Estrella</i>	14

<i>Rey Moro</i>	15
<i>Abanderado</i>	16
<i>Engastador</i>	17
<i>Yumbos</i>	18
<i>Huacos</i>	19
<i>Ashanguero</i>	20
<i>Loero</i>	21
<i>Champucero</i>	22
<i>Camisonas o Carishina</i>	23
<i>Ofrendera</i>	24
<i>Curiquingues</i>	25
<i>Bandas de pueblo</i>	26

SECCIÓN B: MARCO CONCEPTUALES

Fiesta y celebración	27
Cultura	27
Patrimonio	27
Patrimonio cultural	28
Patrimonio cultural inmaterial	28
Patrimonio cultural alimentario	28
Tradiciones y costumbre	29
Vestimenta	29
Gastronomía	29
Historia de la gastronomía	29
<i>Edad antigua</i>	30
<i>Edad media</i>	31
<i>Edad moderna</i>	31
<i>Edad contemporánea</i>	32

Gastronomía tradicional.....	32
Gastronomía ancestral.....	32
Gastronomía en Ecuador.....	33
Entrevistas	33
Encuestas.....	34

SECCIÓN C: METODOLOGÍA

Localización	35
Temporalización.....	35
Variable.....	35
<i>Definición</i>	<i>36</i>
Operacionalización.....	37
Tipo y diseño de estudio.....	37
<i>Desarrollo de la investigación.....</i>	<i>37</i>
Tipos de investigación	38
<i>Investigación exploratoria</i>	<i>38</i>
<i>Investigación descriptiva.....</i>	<i>38</i>
<i>Investigación de campo.....</i>	<i>38</i>
<i>Investigación documental</i>	<i>38</i>
<i>Método teórico.....</i>	<i>38</i>
<i>Método empírico.....</i>	<i>39</i>
Técnicas.....	39
<i>Encuestas.....</i>	<i>39</i>
<i>Entrevistas</i>	<i>39</i>
<i>Técnicas bibliográficas</i>	<i>39</i>
Grupo de estudio	40
<i>Población.....</i>	<i>40</i>
<i>Muestra.....</i>	<i>40</i>

<i>Grupo de estudio</i>	40
<i>Formula estadística</i>	40
<i>Grupo de muestra</i>	41
Diagrama de procesos	42
Descripción de procedimientos	42
<i>Fundamentación bibliográfica</i>	42
<i>Elaboración del instrumento</i>	42
<i>Aplicación del instrumentó</i>	42
<i>Presentación de resultados</i>	43
<i>Discusión y análisis de resultados</i>	43
<i>Procesamiento de la información</i>	43
<i>Elaboración de la revista informativa</i>	43
<i>Presentación del trabajo de investigación</i>	43
Instrumentos aplicados para la recopilación de la información	43
<i>Encuesta</i>	44
<i>Entrevista</i>	57

SECCIÓN D: RESULTADOS

Aspectos socioculturales	59
Costumbre y tradiciones gastronómicas	60
Productos, técnicas y métodos de cocción	78
Elaboración de la propuesta, revista gastronómica	78
<i>Propuesta gastronómica</i>	79
<i>Presentación</i>	81
<i>Introducción</i>	82
<i>Cotopaxi</i>	82
<i>Latacunga</i>	82
<i>Geografía</i>	83

<i>Actividad productiva</i>	84
<i>Atractivo turístico</i>	84
<i>Fiesta de la Mama Negra</i>	84
<i>Iglesia de La Merced</i>	85
<i>Virgen de la Merced</i>	85
<i>Personajes de la mama negra</i>	86
<i>Gastronomía tradicional</i>	91
<i>Entradas</i>	91
<i>Sopas</i>	93
<i>Plato fuerte</i>	94
<i>Bebidas</i>	96
<i>Técnicas y métodos de cocción</i>	98
<i>Glosario</i>	98
CONCLUSIONES	100
RECOMENDACIONES	101
BIBLIOGRAFÍA	
ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-1:	Geografía de Latacunga.....	7
Tabla 1-3:	Localización del sitio de estudio	35
Tabla 2-3:	Operacionalización de las variables	37
Tabla 3-3:	Población de las parroquias urbanas de Latacunga	40
Tabla 4-3:	Edad de los encuestados	44
Tabla 5-3:	Género de las personas encuestadas	45
Tabla 6-3:	Tiempo de residencia en el cantón Latacunga.....	46
Tabla 7-3:	Participación en la fiesta de la Mama Negra	47
Tabla 8-3:	Participación en la fiesta de la Mama Negra	48
Tabla 9-3:	Significado la fiesta de la Mama Negra.....	49
Tabla 10-3:	Platos de entrada consumidos en la fiesta de la Mama Negra.....	50
Tabla 11-3:	Sopas consumidas en la fiesta de la Mama Negra.....	51
Tabla 12-3:	Plato fuerte consumido en la fiesta de la Mama Negra	52
Tabla 13-3:	Bebidas consumidas en la fiesta de la Mama Negra.....	53
Tabla 14-3:	Cambios gastronómicos en la fiesta de la Mama Negra.....	54
Tabla 15-3:	Soluciones para mantener la comida ancestral en la fiesta	55
Tabla 16-3:	¿Qué genera la gastronomía en las fiesta de la Mama Negra?	56
Tabla 1-4:	Aspectos socioculturales	59
Tabla 2-4:	Costumbres y tradiciones gastronómicas	60
Tabla 3-4:	Allulas	62
Tabla 4-4:	Queso de hoja	63
Tabla 5-4:	Tortillas de palo.....	64
Tabla 6-4:	Empanadas.....	65
Tabla 7-4:	Mote con chicharrón.....	66
Tabla 8-4:	Caldo de gallina	67
Tabla 9-4:	Caldo de patas de res	68
Tabla 10-4:	Caldo de patas de cerdo.....	69
Tabla 11-4:	Papas con gallina	70
Tabla 12-4:	Papas con cuy	71
Tabla 13-4:	Fritada.....	72
Tabla 14-4:	Hornado	73
Tabla 15-4:	Chugchucaras	74

Tabla 16-4:	Naranjillazo	75
Tabla 17-4:	Champus	76
Tabla 18-4:	Chicha de jora.....	77
Tabla 19-4:	Productos, técnicas y métodos de cocción	78

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1-1:	Personaje Mama Negra	12
Figura 2-1:	Personaje Capitán.....	13
Figura 3-1:	Personaje Ángel de la Estrella	14
Figura 4-1:	Personaje Rey Moro.....	15
Figura 5-1:	Personaje Abanderado	16
Figura 6-1:	Personaje Engastador	17
Figura 7-1:	Personaje Yumbo	18
Figura 8-1:	Personaje Huaco.....	19
Figura 9-1:	Personaje Ashanguero.....	20
Figura 10-1:	Personaje Loero	21
Figura 11-1:	Personaje Champicero	22
Figura 12-1:	Personaje Camisona.....	23
Figura 13-1:	Personaje Ofrendera.....	24
Figura 14-1:	Personaje Curiquingue	25
Figura 15-1:	Bandas de pueblo	26

ÍNDICE GRÁFICOS

Gráfico 1-1:	Actividad productiva	9
Gráfico 1-3:	Diagrama de procesos	42
Gráfico 2-3:	Porcentaje de edad de los encuestados	44
Gráfico 3-3:	Género de las personas encuestadas	45
Gráfico 4-3:	Tiempo de residencia en el cantón Latacunga.....	46
Gráfico 5-3:	Participación en la Fiesta de la Mama Negra	47
Gráfico 6-3:	Participación en la Fiesta de la Mama Negra	48
Gráfico 7-3:	Significado la Fiesta de la Mama Negra.....	49
Gráfico 8-3:	Platos de entrada consumidos en la fiesta de la Mama Negra.....	50
Gráfico 9-3:	Sopas consumidas en la fiesta de la Mama Negra	51
Gráfico 10-3:	Plato fuerte consumido en la fiesta de la Mama Negra	52
Gráfico 11-3:	Bebidas consumidas en la fiesta de la Mama Negra.....	53
Gráfico 12-3:	Cambios gastronómicos en la fiesta de la Mama Negra	54
Gráfico 13-3:	Soluciones para mantener la comida ancestral en la Fiesta	55
Gráfico 14-3:	¿Qué genera la gastronomía en las Fiesta de la Mama Negra?	56

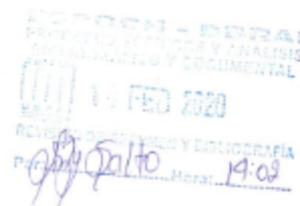
ÍNDICE DE ANEXOS

- ANEXO A:** ENCUESTAS
- ANEXO B:** ENTREVISTAS
- ANEXO C:** FOTOGRAFÍAS

RESUMEN

En esta etnografía se realizó un estudio del arraigo gastronómico del Cantón Latacunga como elemento turístico y cultural, el cual posee una gran cantidad de riquezas tanto históricas como festivas, una de ellas es la fiesta de la Mama Negra o Santísima Tragedia que se realiza el 23 y 24 de septiembre de todos los años. Para la investigación se aplicó métodos cualitativos mediante el uso de entrevistas y encuestas a los habitantes que son partícipes de la celebración, sobre todo que conozcan la cultura y la tradición de los latacungueños. Para establecer cuáles son los platos típicos de la zona y la importancia de la gastronomía tradicional a ser ofertado a propios y extraños, adquiriendo el conocimiento de las preparaciones más representativas como: el champús, chicha de jora, papas con gallina, papas con cuy, caldo de gallina, caldo de pata de res, allullas y las inigualables chugchucaras. Con este trabajo se logró crear una revista informativa sobre las costumbres, tradiciones, métodos, técnicas, ingredientes y utensilios, para la elaboración de las preparaciones tradicionales que se investigara con el objetivo de retomar la identidad cultural en la celebración en honor a la Virgen de la Merced, para promover el turismo gastronómico y así lograr el desarrollo económico de Latacunga. Se concluye con la presentación de los platos típicos y significativos de cantón, a la vez la correcta manipulación de los productos en la preparación de los alimentos.

Palabras clave: <ETNOGRAFÍA>, <LATACUNGA (CANTÓN)>, <CULTURA>, <COSTUMBRES>, <TRADICIÓN>, <MAMA NEGRA>, <ARRAIGO GASTRONÓMICO>.



SUMMARY

In this ethnography a study was performed on the gastronomic roots of Latacunga canton as a tourist and cultural element, which has a great amount of richness both historical and festive, one of them is the festival of the Mama Negra or Holy Tragedy that takes place on September 23rd and 24th every year. For the research, qualitative methods were applied through the use of interviews and surveys to the inhabitants that are constant participants of the celebration and mainly because they are familiarized with the culture, the latacungueños tradition. To establish which are the typical dishes of the area and the importance of the traditional gastronomy to be offered to locals and foreigners, by acquiring the knowledge of the most representative preparations such as: shampús, jora chicha, potatoes with chicken, potatoes with guinea pig, chicken broth, beef hoof broth, allullas and the incomparable chugchucaras. With this investigation, it was possible to create an informative magazine on the customs, traditions, methods, techniques, ingredients and utensils, for the elaboration of the traditional preparations that will be investigated with the main aim of retaking the cultural identity regarding this celebration in honor to the Virgin of Mercy, in order to promote the gastronomic tourism and this way to achieve Latacunga economic development. It is concluded with the presentation of the typical and significant dishes belonging to the canton, at the same time with the correct manipulation of the products in the food preparation.

Keywords: <ETNOGRAPHY> <LATACUNGA (CANTON)> <CULTURE> <CUSTOMS> <TRADITION> < MAMA NEGRA> <GASTRONOMIC ROOTS>.



INTRODUCCIÓN

Ecuador es un país pluricultural y multiétnico, debido a su mega diversidad es catalogado como un destino turístico muy importante en el mundo, gracias a sus contrastes para ofrecer a los turistas la facilidad de conocer las distintas culturas arraigadas en nuestro país.

En la provincia de Cotopaxi, existe gran variedad de suelos con sus respectivos microclimas, atractivos naturales y culturales que hace emotivo visitar y conocerla. Latacunga cabecera cantonal, capital de la provincia de Cotopaxi también conocido como “San Vicente Mártir de Latacunga”, “Sultana del Cotopaxi” o “Pensil de los Andes” por la ubicación geográfica, se localiza al centro-norte de la región interandina, posee una altitud de 2750 msnm y con un clima frío andino de 11 °C en promedio.

Caracterizado por sus atractivos turísticos, patrimonio y cultura específicamente de la fiesta de la Mama Negra, que es conocida por turistas nacionales y extranjeros, que año tras año se hacen partícipes de esta celebración. De la observación realizada a la festividad de la Mama Negra, se evidencia un gran desarraigo de la alimentación tradicional como el champús, chicha de jora, salsa de pepas de zambo y gallina en horno de leña, siendo reemplazada por la gastronomía moderna que se ha impuesto en los últimos años; los platos tradicionales han sufriendo alteraciones con relación al origen, ocasionando así la desvinculación con lo ancestral.

El presente trabajo etnográfico tiene como objetivo estudiar el arraigo gastronómico del cantón Latacunga influenciado por la fiesta de la “Mama Negra” para el fortalecimiento de la tradición, cultura y patrimonio; revivificando el valor gastronómico, dando a conocer las preparaciones culinarias distintivas en honor a la fiesta de la “Virgen de la Mercede” a comensales locales, nacionales e internacionales que visitan el cantón Latacunga en la celebración, para no incurrir en la variación de técnicas y métodos de cocción que se han perdido por las nuevas tecnología e ingredientes propios de la zona, salvaguardando la identidad de los pueblos.

Recuperar esta información, es relevante para dar a conocer la cultura gastronómica en honor a las fiestas de la “Virgen de la Mercede” como champús, chicha de jora, naranjillazo, tortillas de palo, caldo de pata de cerdo, papas con cuy o gallina con una salsa de pepas de zambo; beneficiando a las personas que buscan información respecto a la gastronomía nacional y particularmente del cantón; será entregado de manera práctica e informativa, a través de la revista informativa denominada “Cultura Gastronómica”, un desplazamiento culinario de la fiesta de la Mama Negra.

OBJETIVOS

Objetivo general

Estudiar el arraigo gastronómico del cantón Latacunga influenciado por la fiesta de la Mama Negra en la Provincia de Cotopaxi.

Objetivo específico

- Fundamentar los aspectos socioculturales de la fiesta de la Mama Negra en el cantón Latacunga.
- Recopilar las costumbres y tradiciones gastronómicas del cantón Latacunga, asociados a la fiesta de la Mama Negra.
- Identificar productos, técnicas y métodos de cocción utilizados en la preparación de los alimentos, de la fiesta de la Mama Negra.
- Diseñar una revista. “Cultura Gastronómica”, un desplazamiento culinario de la fiesta de la Mama Negra

MARCO TEÓRICO

Fiesta de la Mama Negra

Mezcla de manifestaciones populares mestizas, paganas, cristianas, indígenas, africanas y españolas; la misma que con sus personajes, ritos, atuendos, música, baile dan vida y perdura en el tiempo, rememorado cada año desde el siglo XVII. Celebración que rinden homenaje a la Virgen de la Merced a quien conceden la tradición, la gratitud y reconocimiento por la protección en uno de los procesos eruptivos del volcán activo más alto del planeta, el Cotopaxi. (Burbano, 2005)

Cultura

Conjunto de rasgos distintivos, espirituales, materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias. (UNESCO, 2001)

Patrimonio

El patrimonio es un proceso que suministra a la sociedad un caudal de recursos que se heredan del pasado. Se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su propio beneficio reconociendo que no solo abarca el patrimonio material sino también el patrimonio natural e inmaterial. (UNESCO, 2001)

Patrimonio cultural alimentario

Todos los alimentos preparados que tienen una importancia cultural y simbólica. Es decir que se trata de comidas, muchas veces consideradas como platos típicos, que tienen una historia y un valor importante para un país, una ciudad o una comunidad, que se han transmitido de generación en generación, junto con los conocimientos y prácticas necesarios para su elaboración. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2015)

Fiesta y celebración

Son formas de liberación social, donde el hombre deja de hacer lo rutinario para divertirse, festejar, conmemorar, recordar, añorar y agasajar, períodos importantes de la vida que crean estados de angustias que son necesarios de enfrentar y tratar de manera especial, desarrollando un talento creativo, festivo y fantástico. (García Miranda & Tacuri Aragón, 2006)

Las fiestas representan valores simbólicos e ideológicos, activando las relaciones sociales, permiten la internalización en la sociedad colonial de manera contestataria donde asumen roles de personajes representativos. (Naranjo V, 1996, pág. 72)

Tradiciones y costumbre

La tradición es una manera de pensar y sentir que se transmite la cultura de un grupo; la costumbre es la manera de hacerlo transmitir. El vínculo principal de la tradición es el lenguaje hablado y escrito. Gracias al lenguaje y otras formas de comunicación, las costumbres y tradiciones se transmiten de generación en generación. (Berdichewsky, 2002)

Vestimenta

La vestimenta o vestido es un símbolo de auto descripción, son parte de la cultura, guardan una estrecha relación con la etnia y la clase social que pertenece las personas, tiene algunas funciones: cubrir con las inclemencias del tiempo, estar relacionado con actividades de un pueblo ya sea en ceremonias, fiestas o trabajos (Naranjo V, 1996, pág. 200)

Gastronomía

La gastronomía está ligada al arte, diseño, cultura y estilo de vida saludables; siendo así una percepción y apreciación de un lugar, contribuyendo a la construcción de un nuevo paisaje conformado por su color, sabor y olor. Es el arte de crear y experimentar formas de preparación utilizando todo lo que nos brinda la naturaleza, llegando a un producto final compuesto por colores, sabores, texturas y aromas que satisfagan al comensal. (Leal Londoño, 2015, pág. 16)

Gastronomía tradicional

La gastronomía tradicional busca mantener la identidad y autenticidad de las recetas, sabores y formas de preparar, además de verificar como llegan los productos a la mesa, desde su producción hasta su recolección, en algunos casos rescata ritos y ceremonias; transmitidos de generación en generación (vía oral o escrita). En la gastronomía tradicional, un pilar fundamental es la fase del proceso de producción, desde la siembra, recolección, cosecha, elaboración y el consumo; pues crean lazos de amistad en la sociedad y fortalece a la comunidad a crear, conservar, transmitir, estableciendo un plus de oferta turística. (Lavado Valdés)

Gastronomía ancestral

Es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por esto que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, el cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo de utilizar y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con la consumición de las preparaciones culinarias. (Bembibre, 2006)

Gastronomía en Ecuador

La gastronomía encontrada en épocas prehispánicas indica el gran valor que las personas tenían en el aprovechamiento de productos como las leguminosas y el maíz logrando el intercambio comercial. Gracias a la llegada de los españoles los cuales trajeron con ellos diferentes productos, dando en sí el gusto por la buena mesa aumentando la oferta en cada preparación. En el Ecuador, el principal sazonador en sus comidas es el refrito, cuya base es el achiote como colorante vegetal dando color y un sabor exclusivo a cada preparado, otros de los ingredientes principales de este sazonador que son utilizados en los platos de la región Sierra y Costa es el maní. (Valdivieso , Riofrío, Riofrío, & Valdivieso , 2010)

SECCIÓN A: ANTECEDENTES HISTÓRICOS

Cantón Latacunga

Historia

El origen de su nombre proviene de la palabra Quichua “Llacta Kumka” que quiere decir “Os Encargo Estas Tierras”, es una ciudad que tiene líneas de arquitectura colonial hispana, vale recalcar que la ciudad fue destruida en los años 1698 y 1757 debido a las erupciones y movimientos telúricos del volcán Cotopaxi. Aunque se discute el verdadero nombre de Latacunga, se menciona que proviene de “llactacunda” = cuello de la región; “la tacunqui” = cabo de hacha, “llacta kunka” = Dios de las lagunas; o del cacique Taconque que fundó Tacunga. (Zúñiga, 1982, pág. 59)

La fundación española de la ciudad se efectuó por el primer encomendero español en 1534 con el nombre de "Asiento de San Vicente Mártir de Latacunga". En 1539 Gonzalo Pizarro ordena aumentar el número de habitantes, y es en 1584 que se efectúa la fundación definitiva y formal por el Cap. Antonio de Clavijo con el nombre de "San Vicente Mártir de la Tacunga ". El 11 de noviembre de 1811 es elevado a la categoría de Villa. Después de la fundación, empezó el reparto de tierras e indígenas desde Quito, mediante encomiendas, mitas y trabajo forzado en los obrajes. (GAD Municipio de Latacunga , 2019)

En diciembre de 1808, los marqueses se reunieron en Tilipulo y Salache para preparar el grito de independencia del 10 de agosto de 1809. Durante el periodo de supervivencia del Estado de Quito (1811-1812), Latacunga fue una de las ocho ciudades que envió a su representante al Supremo Congreso que se instaló el 11 de octubre de 1811 en el Palacio Real de Quito; obteniendo la diputación el Dr. José Manuel Flores. (GAD Municipio de Latacunga , 2019)

Luis Fernando Vivero y los patriotas de Latacunga como: Antonio Tapia, Francisco Salazar, José María Alvear, Josefa Calixto, María Rosa Vela de Páe, Miguel Baca, Francisco Flor, Vicente Viteri Lomas, Luis Pérez de Anda y Mariano Jácome a inicios del mes de noviembre de 1820, atacan el cuartel realista Fernando Sáenz de Viteri y Felipe Barba; mientras que Lizardo Ruiz y Calixto González del Pino con jóvenes latacungueños, toman la fábrica de pólvora y llegan al convento de Santo Domingo, donde estaba el comandante Miguel Morales con una parte del Batallón Los Andes. Los realistas se encontraban en el techo, desde allí podían fusilar a los patriotas, pero Juan José Linares dio muerte al comandante, logrando la rendición de los

españoles. El 6 de marzo de 1851 los legisladores aprobaron la creación de la Provincia de León, en homenaje a Vicente León, con los cantones de Latacunga y Ambato. (GAD Municipio de Latacunga , 2019)

En 1981, el Colegio de Arquitectos y la Casa de la Cultura toma la iniciativa para proclamar a Latacunga como patrimonio cultural por los majestuosos paisajes que acunan a esta ciudad mágica de sabor antiguo, colonial, reposando; la nobleza de su gente, sus iglesias, sus casas solariegas, sus calles empedradas, el aire aristocrático de Marqueses, Condes y de la espiritualidad mestiza de criollos. Declarada el 18 de junio de 1982. (Sandoval, 2009, pág. 52)

Geografía

Tabla 1-1: Geografía de Latacunga

Provincia	Cotopaxi
Capital	Latacunga
Ubicación	78°36'30" W y 00°56'11" S
Límites	Norte: Provincia de Pichincha Sur: Salcedo y Pujilí Este: Provincia de Napo Oeste: Sigchos y Saquisilí
Población	170.489 habitantes
Parroquias urbanas del Cantón Latacunga	La Matriz, Eloy Alfaro, Ignacio Flores, Juan Montalvo y San Buenaventura
Parroquias rurales del Cantón Latacunga	Toacaso, San Juan de Pastocalle, Mulalo, Tanicuchí, Guaytacama, Alaques, Poaló, Once de noviembre, Belisario Quevedo, Joseguango Bajo

Fuente: (INEC, Instituto Nacional Estadísticas y Censos, 2010)

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

Características demográficas

El clima de Latacunga es muy variado va desde el gélido de las cumbres andinas hasta el cálido húmedo en el subtrópico occidental, se encuentra ubicado a 2750 metros sobre el nivel del mar y por lo general mantiene una temperatura anual de 11 grados centígrados. (Rodríguez, 1987, pág. 38).

Atractivos turísticos

Atractivos Turísticos Naturales

Según Naranjo (1988), la ubicación geográfica, temperatura media, precipitación pluvial, son entre otros los factores que van a permitir hacer una demarcación por zonas ecológicas dentro de la provincia como:

- Bosque muy húmedo Montano, el cual corresponde a la zona baja de Lasso, parte de Guaytacama, parte de Tanicuchi y parte de Mulalo.
- Bosque muy húmedo sub-alpino, el cual es diagnóstico de las zonas de paramo.
- Bosque pluvial Montano, el cual corresponde a los flancos de la cordillera oriental en su descenso al oriente.
- Bosque seco Montano Bajo, dentro del cual se ubicaría la mayoría de la parte central de la provincia.
- Estepa Montaña dentro de la cual están las estribaciones altas de las grandes montañas. (Naranjo , 1988, pág. 134)

Atractivos Culturales

- Parque Nacional Cotopaxi.
- Volcán Quilindaña.
- Volcán Rumiñahui.
- Volcán Cotopaxi.
- Reserva Ecológica los Illinizas.
- Iglesias.
- Centro histórico.
- Edificios patrimoniales.
- Parque Vicente León.
- Museo de Molinos Monserrath.
- Ruinas Pachuzala
- Cerro Putzalahua
- Cerro Morurco

Actividad económica

El cantón Latacunga es una ciudad que va creciendo paulatinamente, con sus diferentes empresas industriales aprovechada por su ubicación geográfica, en la misma ciudad se sitúa el aeropuerto internacional, con un importante tráfico de carga, específicamente para la exportación de los productos como flores y brócoli.

Las principales actividades económicas son: la agricultura (papa, haba, maíz, fréjol, cebada, aguacate); los recursos forestales; el ganado vacuno y porcino; industrias (alimentos y bebidas, tabaco, manufactura metálicas, maquinaria y equipo, industrias madereras); la artesanía (zapatería, costura, carpintería, hojalatería, cerámica, tejeduría) y la minería (salitre, calizas, arcilla, carbonatos, piedra pómez). (INEC, Instituto Nacional Estadísticas y Censos, 2010)



Gráfico 1 -1. Actividad Productiva

Fuente: (INEC, Instituto Nacional Estadísticas y Censos, 2010)

Atractivos gastronómicos de Latacunga

La alta producción de maíz, papa, trigo, cebada, melloco, hortalizas, verduras; la misma que son sembradas, recolectada, comercializada y procesada por productores de la zona, abasteciendo para el consumo local y nacional.

Latacunga al estar ubicada en el centro del país cuenta con una gastronomía variada a base de productos que se obtienen de la zona, como: tortillas de maíz, togo, mote con chicharrón, tripa mishqui, yahuarlocro, caldo de menudo, caldo de gallina, caldo de pata de res, caldo de para de

chanchito, sopa de 31, fritada, papas con cuero, papas con gallina, papas con cuy, chicha de jora, naranjillazo, champús; pero los principales platos que son consumidos los fines de semana y feriados por muchos turistas son: las allullas, queso de hoja y las chugchucaras.

Fiesta de la Mama Negra

La fiesta de la Mama Negra forma parte de la identidad cultural latacungueña, tiene dos celebraciones en diferentes meses: septiembre y noviembre. Esta celebración es, la más antigua y conocida de Latacunga; tiene tres denominaciones diferentes: Santísima Tragedia, fiesta de la Capitanía y fiesta de la Mama Negra. Tres denominaciones que se relacionan con diferentes explicaciones del porqué de esta celebración y de cada uno de los elementos que en ella se conjugan

Uno de los posibles orígenes de esta fiesta se encuentra en la historia de España, en el siglo XV (1491), cuando finalizaron las batallas entre los cristianos y los moros (musulmanes) que buscaban defender su larga permanencia en el poder de gran parte del territorio ibérico. Los moros derrotados volvieron al África con la desazón de una libertad y expansión no conseguidas; éstos, agradecidos con los hermanos mercedarios que, aun siendo del pueblo contrario, se preocuparon por su bienestar, crearon una fiesta en la que los negros rinden homenaje a la Virgen de la Mercede, patrona de esa congregación. Los hispanos trajeron consigo aquella fiesta, que luego se complementaría con elementos culturales propios de la América aborigen. (Burbano, 2005)

Otra versión dice que la fiesta de la Mama Negra nació en Sigchos, cantón de la provincia de Cotopaxi, en donde habitaba una gran comunidad de esclavos negros traídos durante la Colonia para que trabajaran en las minas de plata del sector. Esa comunidad obtuvo su libertad en el siglo XIX, y consideró que el hecho se había producido gracias a la intercesión de la Virgen de las Mercedes; por eso los negros libres instituyeron un homenaje en su honor. (Burbano, 2005)

La erupción de 1855 fue de tal magnitud que, para librarse de sus efectos, los moradores tuvieron que subir al cerro El Calvario, ubicado dentro de la ciudad de Latacunga. Aferrados a la imagen de la Virgen de las Mercedes, los parroquianos suplicaban la calma del coloso: la destrucción cesó y el pueblo latacungueño interpretó el fenómeno como resultado de la fe de quienes padecían; muchos dijeron haber visto a la Virgen elevar su brazo derecho para detener a las fuerzas de la naturaleza. (Burbano, 2005)

En efecto, todas las versiones tienen un elemento en común: la fiesta es un homenaje a la Virgen de la Merced, ubicando el nacimiento de la celebración de la Mama Negra a mediados

del siglo XVII, época en la que el volcán Cotopaxi y demás desastres naturales amenazaban la vida de los habitantes de San Vicente Mártir de Latacunga y sus alrededores. (Burbano, 2005)

Fiesta de la Mama Negra de septiembre

Historia

La Mama Negra se originó en 1742, como resultado de la actividad volcánica del Cotopaxi, y es así como surgió la devoción por la “Virgen de Mercedes” o llamada “Nuestra Señora del Volcán”, considerada protectora de la ciudad y a quien se dedica la fiesta, como símbolo de agradecimiento por la protección brindada. (Paredes , 1980)

La celebración se originó cuando una gran comunidad de esclavos negros, traídos durante la época de la Colonia para que trabajaran en las minas de plata ubicada en el cantón Sigchos, consiguió su libertad en el siglo XIX considerando que la liberación fue gracias a la “intercesión de la Virgen de Las Mercedes, por lo cual los negros libres instituyeron un homenaje en su honor”. (La Hora, 2012)

Fiesta de la Mama Negra de noviembre

Historia

Los creadores de la fiesta de la Mama Negra fueron los moradores del barrio Centro de la ciudad, quienes realizaron esta festividad para celebrar la independencia de Latacunga, de esta manera en noviembre de 1963 como aporte del barrio Centro se llevó a cabo el primer desfile de la Mama Negra. En 1989, mediante una ordenanza, esta celebración pasa a la organización del municipio, desde entonces y hasta la actualidad esta fiesta está institucionalizada. (Espíndola, Rengifo, & Andrade, 2010).

Personajes de la fiesta de la Mama Negra

Mama Negra



Figura 1-1: Personaje Mama Negra

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

La Mama Negra es una diosa de la religión aborígen, procesada por el sincretismo que surgiera con la religión católica (Karolys & Ubilla, 2008, pág. 87)

Prohibieron los bailes de grupos de mujeres solas y, en general, la participación de estas, con bailes, en las fiestas religiosas. (Moya, 1995, pág. 15) Esto quizá explica que, hasta la actualidad, los hombres se disfracen de mujeres en los bailes populares, por este acontecimiento la Mama Negra es personificada por un hombre, en la fiesta de septiembre utiliza una máscara o careta de color negro con rasgos pronunciados, en la fiesta de la Mama Negra de noviembre está pintado su rostro de color negro y maquillado con colores vivos para que resalte su atuendo.

La vestimenta es colorida y llamativa; su cabeza está cubierta por una peluca de pelo largo y rizado adornado con perlas, lazos y cintas de varios colores; una blusa bordada con diversas figuras. Sobre su espalda utiliza pañalones de seda elegante y colorida, que van cambiando durante el transcurso del recorrido. En la parte inferior utiliza una pollera con encajes y bordada, unos zapatos de lona blancos decorados con cintas y lentejuelas.

Las manos están cubiertas por guantes de tela de color blanco, lleva una muñeca negra, que simboliza a su hija vestida con los atuendos de su madre y una pera de caucho adornada con encajes, que lleva dentro leche mezclada con agua y perfume que es utilizada para rociar entre los turistas y espectadores.

Capitán



Figura 2 -1: Personaje Capitán

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

Personaje central de esta manifestación de folklore, por lo tanto, los indígenas también llamaban fiesta de la Capitanía, como símbolo de prestigio y autoridad. En los dos eventos esta personificado por un hombre adulto el mismo que recibe la alabanza del Rey Moro, y es objeto de las peticiones del Ángel de la Estrella ante la Virgen de la Merced, siendo el único personaje que puede bailar con la Mama Negra a excepción de su marido el Ashanguero.

Su traje es elegante; en la fiesta del mes de noviembre viste un uniforme estilo militar, la cabeza está cubierto con una cristina o chistera decorada y bordada llamativamente, las manos cubierta con guantes de color blanco, en su mano derecha lleva una espada desenvainada; está a cargo el pelotón y escotas. En las festividades de septiembre el capitán utiliza en su cabeza un pañuelo floreado, una chistera y su rostro tapado con una máscara de alambre; viste un terno de casimir y el pantalón lleva una cinta de colores vivos.

Ángel de la Estrella



Figura 3-1: Personaje Ángel de la Estrella

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

Personaje que es característico de la liturgia católica que recuerda al Arcángel Gabriel, es el encargado de hacer los ofrecimientos a la Virgen de Merced, siendo este el primer personaje en aparecer en el desfile, está personificado por una niña en la festividad de septiembre y su rostro no está pintado, en cambio, en las festividades de noviembre está personificado por una persona adulta, quien si lleva pintado su rostro de color blanco.

Su vestimenta está conformada por un vestido de color blanco adornado y bordado, en su mano derecha lleva un cetro con una estrella, en su espalda lleva alas igualmente blancas. En su cabeza una corona con una estrella grande, para rendir los honores a la Virgen de las Merced declama un poema y versículos de la sagrada Biblia.

Rey Moro



Figura 4-1: Personaje Rey Moro

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

Personaje que representa a los musulmanes o moros pertenecientes a la religión islámica, de ahí el nombre de Rey Moro. (Karolys & Ubilla, 2008) Su vestimenta, en la personificación de septiembre, está representada por un niño, usa una capa, capirote de colores vistosos adornados con lentejuelas y perlas, en el pecho utiliza una pechera llamada tahalí acorde a los colores de la capa, en su mano derecha porta un cetro adornado con cintas de colores, le rinde honores a la Virgen de la Merced con un discurso de agradecimiento. En la personificación de noviembre la vestimenta comprende de un capirote, capa, tahalí y su cetro. Con la única diferencia que está personificado por una persona adulta.

Abanderado



Figura 5-1: Personaje Abanderado

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

Personaje que es representado por un hombre adulto, flamea una bandera a cuadros, que tiene como significado la unión de pueblos ancestrales. Encargado de entretener al público moviendo su bandera, envolviendo y desenvolviendo a esto se llama batidas, los honores los realiza a la Virgen de la Merced y al capitán como reconocimiento de autoridad.

En las festividades de septiembre, este personaje viste un terno de casimir color oscuro, el pantalón tiene franjas de colores vivos, la cara cubierta con una máscara de alambre y la cabeza cubierta con un pañuelo, un sombrero similar ha de los Granaderos de Tarqui. Para la celebración de noviembre su vestimenta es similar al uniforme militar de los Granaderos de Tarqui.

Engastador



Figura 6-1: Personaje Engastador

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

Llamadas también escoltas del capitán, su vestimenta es similar al uniforme militar de los Granaderos de Tarija para el mes de noviembre, sin usar máscara de alambre, en la celebración de septiembre los escoltas utilizan máscaras de alambre y su vestimenta es similar al abanderado y capitán, con sus ternos de casimir adornados con franjas de colores vivos en el pantalón.

En las dos celebraciones estos personajes llevan consigo unas escopetas las mismas que van disparando cada cierta distancia, al rendir honores o reverencia a la Virgen de la Merced y a los distintos personajes de esta festividad.

Yumbos



Figura 7-1: Personaje Yumbo

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

Conjunto de parejas, hombres y mujeres, no menores a ocho, se dedican a bailar al son de alegres san juanitos a lo largo de todo el recorrido, son los personajes que ponen alegría. En la vestimenta tradicional llevaban una lanza de chonta y una corona de plumas, para establecer lazos entre los habitantes del Ecuador, actualmente van vestidos con trajes de terciopelo o tela espejo con colores vivos, en su mano llevan un pañuelo de la misma tela, algunos yumbos van con máscaras de alambre y otros sin ellas.

Huacos



Figura 8-1: Personaje Huacos

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

Personaje que imita al antiguo brujo o curandero, la importancia del chamán en la religiosidad es el vínculo ancestral con la sacralidad del hombre y la naturaleza, su papel consiste en espantar a los malos espíritus y al mal viento, toman voluntarios del público generalmente mujeres.

Su vestimenta es de color blanco con una máscara rayada de colores vivos, en su espalda llevan una especie de caparazón llamada “atamba”, el mismo que está adornado con espejos, joyas, cintas, monedas e imágenes religiosas. En la mano llevan una vara pintada de color blanco y con líneas de colores vivos, en su otra mano lleva una calavera de venado pintada de la misma forma que de su vara. El chamán o soplador va vestido con un sombrero, camisa, pantalón y un poncho, en su mano lleva trago y en la otra ciertas plantas que ayuda a quitar el espanto.

La limpia consiste mediante un ritmo muy contagioso invocando a ciertas montañas como el Imbabura, Chimborazo, Cotopaxi, Carihuairazo mientras van frotando en todo el cuerpo la calavera de venado y la varita, acompañado del sople de trago, limpia con las hierbas aromáticas y un baño de humo de cigarrillo.

Ashanguero



Figura 9-1: Personaje Ashanguero

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

Conocido con el marido de la Mama Negra, por tal motivo va pintado su rostro de color negro, encargado de llevar los presentes u ofrendas en su espalda, tales como; gallinas, conejos, pollos, chancho, frutas, tabacos, botellas, dulces que serán consumidos una vez dado por terminada la fiesta.

La vestimenta consta de una camisa y pantalón de terciopelo o tela espejo de colores vivos, los Ashanguero son representados por los más fuertes y corpulentos; acompañados con un mesero que va ayudando en el transcurso de la fiesta para el descanso de los presentes.

Loero



Figura 10-1: Personaje Loero

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

Como su nombre lo dice Loero, es la persona con un ingenio asombroso al rimar y recitar coplas que son también llamadas “loas”, son alabanzas de contenido picaresco que van recitando al público presente, llaman la atención por la forma de moverse y bailar al ritmo de la banda.

La vestimenta, está conformada por camisa y pantalón de tela espejo de colores llamativos, utilizan una gorra, capa y pechera adornada con mullos y lentejuelas, llevan consigo siempre una botella de trago o mistela que es repartido a las personas después de declamar una loa con motivo social, político y religioso. Su rostro está pintado de color celeste o negro, con círculos de color rojo en las mejillas y los labios de color rojo.

Buenas tardes, Santa Virgen,
vengo con devoción,
a pedirte de rodillas...
...que me des tu santa bendición.

Champucero



Figura 11-1: Personaje Champucero

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

Personaje encargado de repartir a los espectadores durante toda la fiesta una colada, llamada champú, que está compuesto de harina de maíz, especias dulces, hierbas aromáticas y azúcar. Que, aparte de regalar esta exquisita colada, abre el paso entre las personas que estén obstaculizando el tránsito a las distintas delegaciones; ya sea regándoles en la ropa la bebida o gritando, “el champú el champú”.

La vestimenta, está conformada por camisa y pantalón de tela espejo de colores llamativos, utilizan una gorra, capa y pechera adornada con mullos y lentejuelas, llevan un balde con champús, su rostro es pintado de color negro o celeste con círculos de color rojo en las mejillas y los labios de color rojo.

Camisonas o Carishina

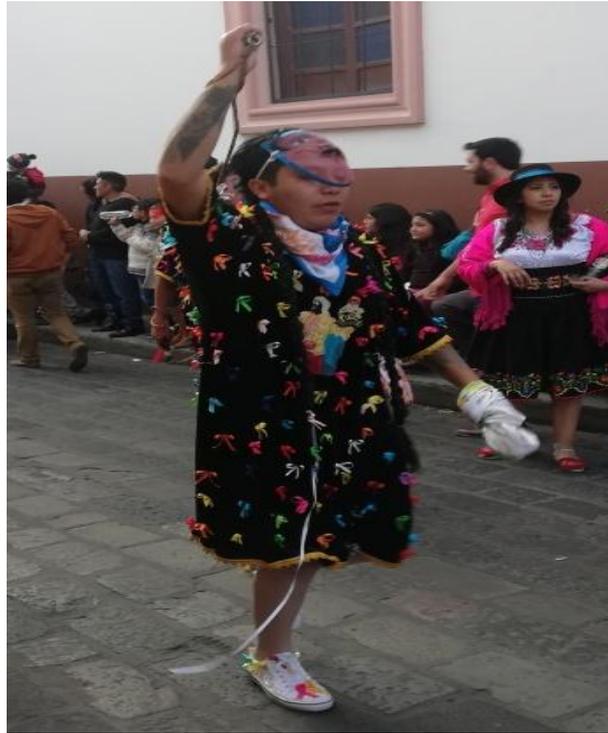


Figura 12-1: Personaje Camisona

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

Personaje que es representado por un hombre; causa temor y al mismo tiempo algarabía en los niños y mozalbetes, a estos los atrae lanzando colaciones y golosinas para luego con voz fingida y chillona arremeter contra ellos blandiendo un látigo.

La vestimenta, utiliza vestido con colores muy llamativos adornado con cintas y bordados, en su rostro lleva una máscara o careta de alambre, cubre su cabeza con una peluca, utiliza guantes de color blancos, en una mano lleva un pañuelo con confitería y colaciones, en la otra un látigo para ir repartiendo fuertes golpes al suelo y a los espectadores. Los pies son cubiertos por medias de mujer y zapatillas de lona decoradas con lentejuelas y cintas.

Ofrendera



Figura 13-1. Personaje Ofrendera

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

Es la esposa del capitán, las misma que está acompañada por un grupo de mujeres que están engalanadas con lo mejor de su ropero, vestidos, sombreros de colores muy llamativos, chalinas y zapatos de tacón; como su nombre lo anuncia son mujeres que llevan ofrenda en un canasto como: frutas, flores, caramelos y recuerdos que son repartidos al público en general en el transcurso de todo el recorrido

Curiquingues



Figura 14-1: Personaje Curiquingue

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

Personaje que recuerdan la mitológica, ave ancestral que vuela por los andes; es personificado por hombres que están vestidos como aves, llevan en su pecho una tela con cuadrados de diferentes colores, pantalón de color blanco, utilizan calzado de lona. Su baile es particular, van aleteando y picoteando al compás de las bandas de pueblo, recorren todo el desfile de arriba hacia abajo abriendo el espacio para el tránsito de las comparsas.

Bandas de pueblo



Figura 15-1: Personaje bandas de pueblo

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

Grupo de 15 personas muy bien vestidas que van entonando distintos instrumentos para dar alegría mediante notas musicales y cumplen un pilar fundamental para la rendición de honores de las distintas delegaciones hacia la Virgen de las Mercedes.

SECCIÓN B: MARCO CONCEPTUALES

Fiesta y celebración

Son formas de liberación social, donde el hombre deja de hacer lo rutinario para divertir, festejar, conmemorar, recordar, añorar y agasajar, períodos importantes de la vida que crean estados de angustias que son necesarios de enfrentar y tratar de manera especial, desarrollando un talento creativo, festivo y fantástico. (García Miranda & Tacuri Aragón, 2006)

Las fiestas representan valores simbólicos e ideológicos, activando las relaciones sociales, permiten la internalización en la sociedad colonial de manera contestataria donde asumen roles de personajes representativos. (Naranjo V, 1996, pág. 72)

Cultura

Conjunto de rasgos distintivos, espirituales, materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias. (UNESCO, 2001)

Patrimonio

El patrimonio es un proceso que suministra a la sociedad un caudal de recursos que se heredan del pasado. Se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su propio beneficio reconociendo que no solo abarca el patrimonio material sino también el patrimonio natural e inmaterial. (UNESCO, 2001)

Patrimonio es considerado como un conjunto de bienes materiales e inmateriales en una construcción social, heredados de nuestros antepasados, que son transmitidos de generación en generación tomando en cuenta sus características que con el tiempo irán cambiando en ciertos aspectos (García Cuetos, 2011, pág. 17)

Patrimonio cultural

Según la (UNESCO, 2001) el patrimonio cultural es:

- i. Los monumentos: obras arquitectónicas, de escultura o de pinturas monumentales, elementales o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia;
- ii. Los conjuntos: grupo de construcciones, aisladas o reunidas, cuya arquitectura, unidad e integración en el paisaje les dé un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de a ciencia;
- iii. Los lugares: obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza, así como las zonas, incluidos los lugares arqueológicos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico o antropológico.

Patrimonio cultural inmaterial

Según la (UNESCO, 2001) el patrimonio cultural inmaterial es "todo aquel patrimonio que debe salvaguardarse y consiste en el reconocimiento de los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas transmitidos de generación en generación y que infunden a las comunidades y a los grupos un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto a la diversidad cultural y la creatividad humana".

Patrimonio cultural alimentario

El patrimonio cultural comprende tanto lo material (como la arquitectura), como lo inmaterial (como un idioma). Dentro del patrimonio cultural, inmaterial y material, se encuentra el alimentario, es decir el que está ligado al alimento. El patrimonio cultural alimentario se refiere a todos los alimentos preparados que tienen una importancia cultural, simbólica e identitaria. Es decir que se trata de comidas, muchas veces consideradas como platos típicos, que tienen una historia y un valor importante para un país, una ciudad o una comunidad, que se han transmitido de generación en generación, junto con los conocimientos y prácticas necesarios para su elaboración, y a los cuales los miembros de la comunidad, ciudad o país reconocen como propios. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2015)

Esta noción se complementa con la de patrimonio natural alimentario, que se refiere en cambio a los productos naturales con los que se prepara la comida, como por ejemplo la quinua o el

maíz. Así, mientras los ingredientes de un plato pueden ser parte del patrimonio natural alimentario, todo lo que se refiere a la preparación y al conocimiento y tradición para elaborar el plato, además del plato mismo, se considera como patrimonio cultural alimentario (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2015).

Tradiciones y costumbre

Según (Berdichewsky, 2002) la tradición, es lo subjetivo de la cultura; en cambio, la costumbre es su aspecto objetivo externo. La tradición es, sobre todo, una manera de pensar y sentir que se transmite, en tanto que la costumbre es la manera de hacerlo transmitir. El vínculo principal de la tradición es el lenguaje hablado y escrito. La costumbre y tradición constituyen la cultura del grupo. Gracias al lenguaje y otras formas de comunicación, por este vínculo, más que la acción imitativa, las costumbres y tradiciones se transmiten de generación en generación.

Vestimenta

La vestimenta o vestido es un símbolo de auto descripción son parte de la cultura, pues guardan estrecha relación con la etnia y la clase social que pertenece una persona, tiene algunas funciones: cubrir con las inclemencias del tiempo, estar relacionado con actividades de un pueblo ya sea en ceremonias, fiestas o trabajos (Naranjo V, 1996, pág. 200)

Gastronomía

La gastronomía está ligada al arte, diseño, cultura y estilo de vida saludables; siendo así una percepción y apreciación de un lugar contribuyendo a la construcción de un nuevo paisaje conformado por su color, sabor y olor. Es el arte de crear y experimentar formas de preparación utilizando todo lo que nos brinda la naturaleza, llegando a un producto final compuesto por colores, sabores, texturas y aromas que satisfagan al comensal. (Leal Londoño, 2015, pág. 16)

Historia de la gastronomía

Como se puede observar la gastronomía no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Por lo que la gastronomía, está inexorablemente vinculada, a la cultura de los países. Por esto podemos señalar, que cada país posee su propia gastronomía. Es así que hablamos de la gastronomía francesa, italiana, peruana, china, mexicana, española etc. Todas cuales, mismas que se han ido popularizando, con el correr de los años, debido no sólo a que sus emigrantes las han introducido por todo el mundo,

sino también por su excelencia en la preparación de diversos platos. Los cuales han logrado imponerse, en paladares nacionales e internacionales de la más alta exigencia tratándose de sabor y distinción por la presentación. (Brillat-Savarin, 1825, pág. 105)

El hombre primitivo ha manifestado características propias, este posee una serie de capacidades y necesidades llegando a desarrollar mejores condiciones para su vida. En la edad del paleolítico y neolítico los hombres habitan en copas de árboles, luego en cuevas y chozas llegando a la edad de los metales donde empiezan a construir sus hogares de piedra formando. (Monroy, 2011)

Al transcurrir el tiempo el hombre tiene la necesidad de alimentarse, se conoce que años anteriores ellos comían lo que más podían con tal de satisfacer su hambre, con el pasar del tiempo este fue evolucionando en donde encontraron una forma más agradable y placentera para satisfacer su necesitada vital, descubriendo una variedad de alimentos que ofrecía la naturaleza que lo rodeaba tanto animal como vegetal; así como también diferentes formas de prepararlos cambiando totalmente su sabor haciéndolos de esta manera más apetecibles. (Monroy, 2011)

Así como se fueron descubriendo las formas de preparar también empezó a aparecer una forma más digna de alimentarse es decir el horario de comida, además del uso de la mesa, mantelería cubertería, entre otras cosas. Tomando en cuenta a la gastronomía como una manera más adecuada para dar un servicio a los demás, un desarrollo de la humanidad que hace placentera la vida. (Monroy, 2011).

Edad antigua

La gastronomía empieza en la edad del paleolítico donde se han estructurado hallazgos el cual menciona que los hombres vivían en cuevas, utilizaba instrumentos hechos con piedra o huesos, etc. su alimentación se basaba en la recolección de frutas, raíces además se dedicaban a la caza de animales. (Monroy, 2011)

No se sabe con exactitud el descubrimiento de la sal siendo un avance muy importante en la alimentación mejorando notablemente el sabor de los alimentos y permitiendo conservarlos por un largo tiempo. El hombre empezó a cultivar el terreno sembrando plantas de otros lugares, también se dedicó a la domesticación de los animales apareciendo con esto otros alimentos como la leche, queso, huevos y miel. (Monroy, 2011)

La mentalidad del hombre empezó a desarrollarse el cual le permitió elaborar recipientes nuevos incluso resistentes al fuego mejorando notablemente la preparación de los alimentos,

aumentando en si la población pues mantenían una dieta sana y variada. Con una nueva investigación los arqueólogos nos permiten conocer algo al respecto que en el Medio Oriente cultivaban cebolla, habas, lentejas, garbanzo, trigo, mijo, olivo; además hay indicios que en Egipto cultivaban y consumían manzano, pera, ciruela y cereza. (Monroy, 2011)

Mesopotamia (7000 a 562 a.C.) inicio la civilización, agricultura, domesticación de animales y fundición de metales además en las Santas Escrituras menciona que se realizó un banquete organizado por el hijo de Nabucodonosor; su principal alimento se basó en vegetales como trigo, cebada, mijo, ajonjolí, arroz, lenteja, garbanzo, cebolla, etc. animales tales como pescado, buey, caballo e insectos. (Monroy, 2011)

Egipto (5000 a 1100 a.C.) fueron los primeros en elaborar pan, en cuanto al servicio los faraones tenían sirvientes que cuidaban la finura en el aspecto de la mesa y los platos y los alimentos a utilizar era el ajo, cebolla, higo, almendra, trigo frutas como sandía, manzana; animales como buey, oveja, ternera, cabra, ganso, pichón, pescado, ostras; utilización de aceite de oliva, huevo, pan, cerveza y vino. (Monroy, 2011)

Edad media

Utilizaban manteles, mesas robustas, en otros lugares en cambio se refinó la mesa pues eran de oro y plata, se usaban vasos, vajillas y cubertería. En cuanto a la alimentación, hacían potajes nutritivos elaboraban quesos y vinos, empezaron a someter a los alimentos a distintos métodos de cocción asada, frita o en salsa, los productos que más utilizaban eran hortalizas, frutas, hierbas aromáticas, consumían pan, requesón, miel, carnes de cerdo, pescado, aves y animales de caza; el consumo de cerveza y vino se hizo muy evidente en esta edad. (Monroy, 2011)

Edad moderna

Conocido como el Renacimiento donde dio lugar a cambios decisivos en la historia de la humanidad, en el ámbito gastronómico Europa tuvo un renacimiento a una cocina de lujo empezando a elaborar finas salsas blancas y oscuras elaboradas a base de mantequillas. Se modernizó la utilización de las especies, se elaboraron variedad de estofados y había 60 formas de preparar los huevos, utilizaron mantelería, servilletas y el tenedor en la mesa. Además, hubo intercambio de productos alimenticios pues hubo un factor muy importante en esa época tratándose del descubrimiento de América tornando así un cambio radical en las preparaciones gastronómicas, además la riqueza de este continente sirvió para embellecer las mesas europeas. (Monroy, 2011, pág. 69)

Edad contemporánea

Abarca desde 1789 hasta nuestros días, Francia fue el pionero de cocineros y autores gastronómicos, creadores de la cocina clásica, la cocina moderna y la tendencia de la cocina actual. Es en este país que empieza a tomar un cambio radical las preparaciones, pues los cocineros empezaron a crear verdaderas obras del arte culinario, aparecieron los restaurantes brindando platillos especializados, ligeros y naturales. (Ministerio de Turismo, 2004, pág. 107)

Gastronomía tradicional

La gastronomía es un elemento cultural permitiendo degustar a placer los manjares y bebidas de manera armoniosa entre los seres humanos y los productos que ofrece la naturaleza, permitiendo interactuar una sociedad con otra sintiéndose a gustos. La gastronomía como un patrimonio cultural de un lugar turístico, ha venido a integrar a las comunidades en actividades turísticas, rescatando las recetas y sus respectivas tradiciones culinarias, pues está ganando atracción turística gracias a la cultura que ciertos pueblos poseen, por lo tanto la gastronomía es un turismo cuyo motivo es rescatar las tradiciones que se encuentran en el camino de la desaparición. (Lavado Valdés)

La gastronomía tradicional busca mantener la identidad y autenticidad de recetas, sabores, formas de preparar además de verificar como llegan los productos a la mesa desde su producción hasta su recolección, en algunos casos rescata ritos y ceremonias; y estos son transmitidos de generación en generación (vía oral o escrita). En la gastronomía tradicional, todas las fases del proceso desde la siembra, recolección, cosecha, elaboración y el consumo; son muy importantes pues crean lazos de amistad en la sociedad y fortalece la comunidad creadora-conservadora-transmisora creando un plus de oferta turística (Lavado Valdés)

Gastronomía ancestral

Es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por esto que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, el cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo de utilizar y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con la consumición de las preparaciones culinarias. (Bembibre, 2006)

Gastronomía en Ecuador

La gastronomía encontrada en épocas prehispánicas indica el gran valor que las personas tenían en el aprovechamiento de productos como las leguminosas y el maíz logrando el intercambio comercial. Gracias a la llegada de los españoles los cuales trajeron con ellos diferentes productos, dando en sí el gusto por la buena mesa aumentando la oferta en cada preparación. En el Ecuador, el principal sazónador en sus comidas es el refrito, cuya base es el achiote como colorante vegetal dando color y un sabor exclusivo a cada preparado, otros de los ingredientes principales de este sazónador que son utilizados en los platos de la región Sierra y Costa es el maní. (Valdivieso , Riofrío, Riofrío, & Valdivieso , 2010)

Cabe mencionar que acostumbraban a realizar una variedad de salsas de ají que colocaban en las mesas ecuatorianas, esto dependía de la región y la comida dando un toque picante y realizando el sabor. Desde tiempos atrás y hasta hoy en día, en los restaurantes se sirven productos típicos realizados con el maíz como el tostado, canguil, mote y con el plátano como los chifles y patacones además se puede apreciar de dos o más carbohidratos en los platos ecuatorianos haciéndole único en el país; productos como la papa, pescado, mariscos, la carne en especial de cerdo y chivo que son ingredientes tradicionales en la gastronomía ecuatoriana, y no se puede olvidar de la variedad de frutas que se encuentra en cada región del país logrando crear maravillosas preparaciones en postres, jugos, batidos en incluso en platos fuertes en la realización de salsas que son acompañadas en el género cárnico. El Ecuador es un país lleno de productos, en sus distintas zonas logrando maravillarse con sus preparaciones gastronómicas dando vida a un plato por su color, sabor, olor y textura que este posee y haciendo crecer en el turismo.(Valdivieso , Riofrío, Riofrío, & Valdivieso , 2010)

La gastronomía en el Ecuador es variada ya que cuenta con diferentes culturas en cada una de las regiones, las cuales ofertan diversidad de platos que son preparados con distintos ingredientes propios de cada zona, cada uno de ellos posee una sazón propia, los productos naturales que existen en ella es notada por las influencias de las corrientes étnicas que han poblado el Ecuador

Entrevistas

Reiterados encuentros cara a cara, entre el entrevistador y los informantes, dirigidos a la comprensión de las perspectivas que tienen los informantes respecto de sus vidas, experiencias o situaciones, tal como las expresan con sus propias palabras. (Taylor & Bogdan, 1984)

Son consideradas como una técnica dentro de la metodología cualitativa, que se utiliza para tener información verbal de uno o más personas sobre acontecimientos como: creencias, actitudes, valores, opiniones a partir de un cuestionario o guión, obteniendo un resultado a la información que verdaderamente se quiera llegar.

Encuestas

Se fundamenta en un cuestionario básicamente con preguntas abiertas, recogiendo información objetiva o sobre hechos, recurre a informantes, y utiliza censos o muestras intencionadas. Los cuestionarios se van estandarizando y surge la idea de recabar la información directamente de las unidades de análisis, siendo la encuesta el conjunto del interés y necesidad por recoger información directamente de la persona entrevistada utilizando muestras de la población objeto del estudio. (Alvira, 2001)

SECCIÓN C: METODOLOGÍA

Localización

Esta investigación se desarrolló en las parroquias urbanas del cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.

Temporalización

Este trabajo de investigación tuvo una duración de aproximadamente 6 meses mediante el cual se recopiló información necesaria para el desarrollo del presente estudio, sobre el arraigo gastronómico del cantón Latacunga influenciado por la fiesta de la Mama Negra.

Tabla 1-3: Localización del sitio de estudio

República del Ecuador	Provincia Cotopaxi	Cantón Latacunga
		

Fuente: google 2019, (mapa Cotopaxi, Latacunga).

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

Variable

A. Independiente

- Fiesta de la Mama Negra

B. Dependiente

- Arraigo gastronómico

Definición

a. Fiesta de la Mama Negra

Es una fiesta tradicional de la ciudad de Latacunga, asociación a las culturas indígena, española y africana en la cual sus habitantes rinden homenaje a la Virgen de la Mercede como demostración de agradecimiento por los favores concedidos. Es catalogada como el símbolo de la unidad y alegría del país.

“La fiesta de la Mama Negra forma parte de la identidad cultural latacungueña, y que tiene dos celebraciones en diferentes meses: en septiembre y en noviembre. Estas se desarrollan en escenarios distintos ya que cada una tiene su connotación y significado”. (Burbano, 2005) La fiesta de la Mama Negra es la más antiguas y conocidas de Latacunga tiene tres nombres: la Santísima Tragedia, la fiesta de la Capitanía y la fiesta de la Mama Negra

b. Arraigo gastronómico

El arraigo gastronómico se consolida como base de una cultura de un determinado lugar y es transmitida de generación en generación de forma verbal o escrita buscando mantener la identidad y autenticidad en cada receta conservando los sabores, técnicas de cocción, formas de producción o recolección de los productos, dando así un realce social y fortaleciendo a la comunidad creadora, conservadora y transmisora de las raíces gastronómicas a las distintas sociedades.

Operacionalización

Tabla 2-3: Operacionalización de las variables

Variable	Categoría	Indicador
Independiente: Fiesta de la Mama Negra.	Eventos	Festivos Religiosos
	Patrimonio Cultural	Historia Festividades Vestimenta Costumbres Tradiciones
Dependiente: Arraigo gastronómico	Preparaciones gastronómicas	Vigentes Extintas En peligro
	Técnicas y métodos	Ancestrales Tradicionales
	Productos	Cárnicos Granos Condimentos Hierbas
	Trasmisión de saberes	Turismo Recetario

Fuente: Municipio de Latacunga, 2019

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

Tipo y diseño de estudio

Desarrollo de la investigación

En la investigación se utilizó el método cualitativo, que se basa en adquirir conocimientos fundamentales y la elección del modelo más adecuado que permita conocer la realidad de una manera más imparcial, ya que se recoge y analiza los datos a través de los conceptos y variables.

Tipos de investigación

Investigación exploratoria

Es aquella que se efectúa sobre un tema u objeto desconocido o poco estudiado por lo que sus resultados constituyen una visión aproximada a dicho objeto, es decir, un nivel superficial de conocimientos. (Áreas, 2012)

Investigación descriptiva

Consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo, con el fin de establecer su estructura o comportamiento. Los resultados de este tipo de investigación se ubican en un nivel intermedio en cuanto a la profundidad de los conocimientos se refiere. (Áreas, 2012)

Investigación de campo

Es aquella que consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos, (datos primarios), sin manipular o controlar variable alguna, es decir, el investigador obtiene información existente. De allí su carácter de investigación no experimental. (Áreas, 2012)

Investigación documental

Es un proceso basado en la búsqueda, recuperación, análisis, crítica e interpretación de datos, obtenidos y registrados por otros investigadores en fuentes o documentos: impresos, audiovisuales o electrónicas, el aporte de este diseño es brindar nuevos conocimientos. (Áreas, 2012)

Método teórico

Permite descubrir en el objeto de investigación las relaciones esenciales y las cualidades fundamentales, no detectables de manera sensorial. Por ello apoya básicamente en los procesos de abstracción, análisis, síntesis, inducción. (Martínez & Rodríguez)

Método empírico

Su aporte al proceso de investigación es resultado fundamentalmente de la experiencia. Estos métodos posibilitan revelar las relaciones esenciales y las características fundamentales de los objetos de estudio, accesibles a la detención sensorial, a través de procedimientos prácticos con el objeto y diversos medios de estudio. (Martínez & Rodríguez)

Técnicas

Encuestas

Es un estudio aplicado en una muestra de sujetos de una población, donde se va utilizar formas estandarizadas de interrogación, con el objetivo de obtener información de forma cuantitativa de una gran variedad de características objetivas y subjetivas de la población (Ferrando, 1992, pág. 15).

Se diseñó y aplicó un formulario con determinadas preguntas que ayuda a esclarecer el tema de investigación, que es el objeto de estudio, aplicada a las personas mayores de 55 años que sean partícipes de estas tradiciones del cantón Latacunga.

Entrevistas

La entrevista proviene del francés “entrevoir”, que quiere decir “verse uno a otro”. Es una técnica o herramienta imprescindible para la interacción personal (entrevistador y el entrevistado) llegando a satisfacer el intercambio verbal, alcanzando el propósito de búsqueda (Acevedo Ibáñez & López M., pág. 8).

Se diseñó y aplicó preguntas específicas del tema de investigación a personas conocedoras y representantes de las vivanderas del mercado La Merced y el Salto las mismas que llevan a cabo año tras año la tradicional fiesta de la Mama Negra.

Técnicas bibliográficas

Es la recopilación de información de distintas fuentes con en común que es la comprobación de una hipótesis y así obtener un resultado deseado; libros, páginas web, revistas.

Grupo de estudio

Población

La población se define como la totalidad de sujetos a estudiar, donde dichos sujetos poseen una característica común la cual es estudia y da origen a los datos de la investigación. (Tamayo, 1997, pág. 24)

Muestra

“La muestra es un grupo de personas, sucesos, comunidades, etc., aplicando el proceso cualitativo en el cual se habrán de recolectar los datos, sin que necesariamente sea representativo del universo o población que se estudia” (Hernández, 2008, pág. 562).

Grupo de estudio

Para la investigación de campo se tomó como universo la zona urbana del cantón Latacunga que comprende las parroquias Eloy Alfaro, Ignacio Flores, Juan Montalvo, La Matriz y San Buenaventura, “con un población de 12808” (INEC, Instituto Nacional Estadísticas y Censos, 2010), se delimito a la población de 55 años en adelante, tomando en cuenta que aportan conocimiento y experiencia a la presente investigación.

Tabla 3-3: Población de las parroquias urbanas de Latacunga

Detalle	Cantidad
De 55 a 64 años	6070
De 65 y mas	6738
Total, de población	12808

Fuente: INEC, Instituto Nacional de Estadística y censos, 2010

Realizado por: Kevin Moreano

Formula estadística

Utilizando la fórmula de Canavos (1998) para población finita se determina el tamaño de la muestra.

Dónde:

n= tamaño de la muestra

N= tamaño del universo (o de la población)

z= nivel de confianza 1.96

e= margen de error o presión admisible con que se toma la muestra, el más usual es 0.05

p= probabilidad exitosa de 0.9

q= probabilidad de fracaso 0.1

$$n = \frac{z^2 pqN}{Ne^2 + z^2 pq}$$

Grupo de muestra

“La muestra es un grupo de personas, sucesos, comunidades, etc., aplicando el proceso cualitativo en el cual se habrán de recolectar los datos, sin que necesariamente sea representativo del universo o población que se estudia” (Hernández, 2008, pág. 562).

Personas adultas de (55 años en adelante) quienes fueron las principales fuentes de información sobre la gastronomía tradicional y cultura que este arraigado e influenciado en las fiestas de la Mama Negra

$$n = \frac{z^2 pqN}{Ne^2 + z^2 pq}$$
$$n = \frac{(1.96)^2 (0.9)(0.1)(12808)}{(12808)(0.05)^2 + (1.96)^2 (0.9)(0.1)}$$
$$n = \frac{4428,29}{32,37}$$
$$n = 136,80$$

n=137 Encuetas

Mediante la fórmula anterior aplicada, a la población finita del cantón Latacunga comprendida de 55 años en adelanté, se obtuvo como resultado 137, el número de encuetas que fueron aplicadas en la población.

Segundo grupo

En este grupo se realizó a personas mayores de 55 años en adelante de las cinco parroquias urbanas del cantón Latacunga, específicamente a dirigentes, presidentes, devotos y participantes que año a año contribuyen en la celebración a la Virgen de la Merced. Aquellas personas que aportaron con sus conocimientos ancestrales, culturales y gastronómicos, acorde a lo que consumían durante los días de fiesta.

Diagrama de procesos



Gráfico 1-3. Diagrama de procesos

Realizado por: Moreano Kevin, 2019

Descripción de procedimientos

Fundamentación bibliográfica

Se desarrolló la recopilación de información tradicional, cultural, histórica y bibliografía para levantar información necesaria para establecer el arraigo gastronómico relacionado en la fiesta de la “Mama Negra”.

Elaboración del instrumento

La encuesta se efectúa a los habitantes del Cantón Latacunga, especialmente a personas mayores de 55 años. La entrevista fue la herramienta básica que ayudo la recopilación de información clara y concisa, las mismas que fue efectuada a los habitantes del Cantón, específicamente en la zona urbana de la ciudad.

Aplicación del instrumentó

Se aplicó el instrumentó a personas mayores de 55 años, que puedan aportar sus conocimientos o experiencias vividas de una forma clara y concisa de esta celebración.

Presentación de resultados

Se recopiló información de forma manual y electrónica a una base de datos para una posterior tabulación y análisis.

Discusión y análisis de resultados

Mediante los instrumentos ya receptados y los resultados obtenidos se procedió a la revisión y análisis de los mismos, dando a conocer los resultados de esta investigación por medio de documentación escrita.

Procesamiento de la información.

Con los resultados obtenidos de la presente investigación de una forma relevante, clara y precisa se presenta los resultados en la sección III y IV.

Elaboración de la revista informativa.

Con los resultados obtenidos de la investigación se realizó el diseño de la Revista Gastronómica.

Presentación del trabajo de investigación.

Presentación del documento impreso de la investigación etnográfica con el tema: “ESTUDIO DEL ARRAIGO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA INFLUENCIADO POR LA FIESTA DE LA MAMA NEGRA” al tribunal de defensa.

Instrumentos aplicados para la recopilación de la información

Mediante los instrumentos de investigación que en la presente etnografía fueron aplicados (encuesta y entrevista) se logró recolectar la información requerida para el desarrollo y cumplimiento del tercer objetivo del estudio realizado.

Encuesta

La encuesta fue aplicada a ciento treinta y siete personas mayores de cincuenta y cinco años de la población urbana del cantón Latacunga, dando como resultado conocer los platos representativos de la gastronomía latacungueña relacionados con la “Fiesta de la Mama Negra”

Datos Generales

Edad de las personas encuestadas

Tabla 4-3: Edad de los encuestados

Rango	Años	%
De 55 a 64 años	27	20
De 65 a 74 años	63	46
De 75 a 84 años	43	31
De 85 en adelante	4	3
Total	137	100

Fuente: Encuesta, 2019

Realizado por: Moreano, Kevin, 2019

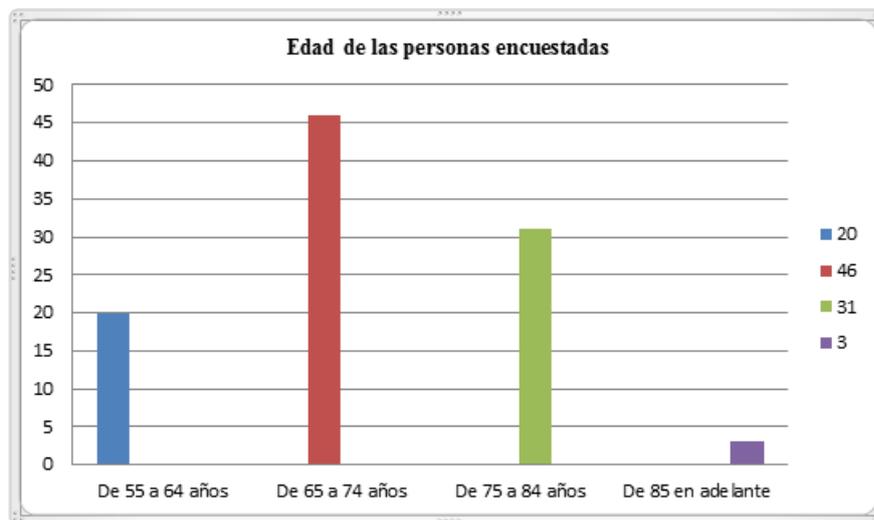


Gráfico 2-3. Porcentaje de edad de los encuestados

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

La edad está comprendida desde el punto de nacimiento, tomando en cuenta que la persona adquiere más conocimiento mientras pasa su edad, es el lapso que el encuestado conoce la realidad de nuestro entorno relacionado a la cultura, tradiciones, creencia y gastronomía de su lugar de residencia. Por tal motivo la edad de los encuestados es el principal factor para

cumplimiento de la muestra investigativa. En los datos generados se obtuvo un cuarenta y cinco por ciento de encuestados de 65 a 74 años un treinta y uno por ciento de las personas de 75 a 84 años, siendo favorable y optima con la muestra con la que se trabajó en la recolección de información.

Genero de los encuestados

Tabla 5-3: Género de las personas encuestada

Genero	Frecuencia	%
Masculino	77	56
Femenino	60	44
Total	137	100

Fuente: Encuesta, 2019

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

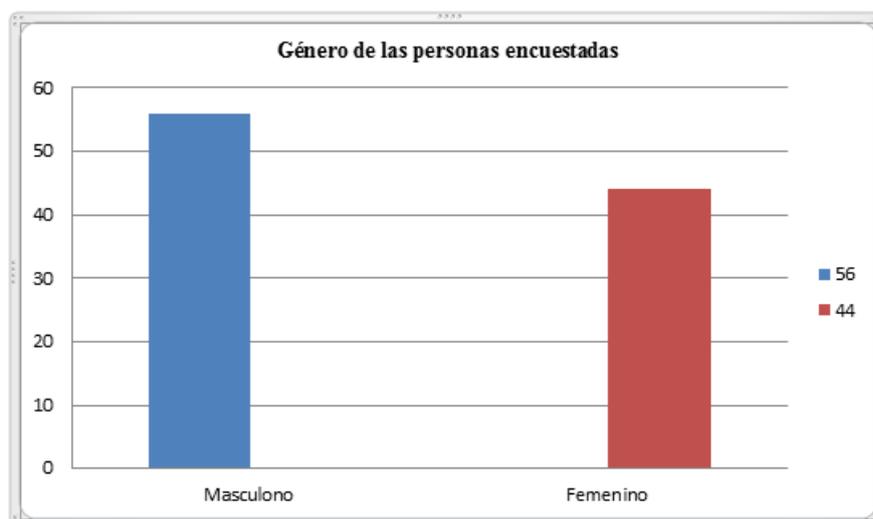


Gráfico 3-3. Porcentaje del género de las personas encuestadas

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

El género es una característica biológica de los seres humanos, que diferencia de los machos de las hembras. Para el siguiente estudio la agrupación de las personas no es muy relevante para levantar información, pero si es un indicador demográfico para conocer la identidad gastronómica del cantón Latacunga.

En el grupo de estudio de esta investigación comprende la a personas de 55 años en adelante, los mismos que fueron encuestados y dando como resultado que el género masculino es predominante ante el femenino con un 12 %, tomando encuesta que el género predominante es participante o participo de las fiestas de la “Mama Negra”.

Pregunta 1.

¿Cuántos años lleva de residencia en el cantón Latacunga?

Tabla 6-3: Tiempo de residencia en el cantón Latacunga

Residencia	Frecuencia	Porcentaje
De 1 a 4 años	0	0
De 5 a 14 años	3	2
De 15 a 24 años	7	5
De 25 a 34 años	1	1
De 35 a 44 años	6	4
De 45 a 54 años	10	7
De 55 a 64 años	19	14
De 65 a 74 años	49	36
De 75 a 84 años	38	28
De 85 en adelante	4	3
Total	137	100

Fuente: Encuesta ,2019

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

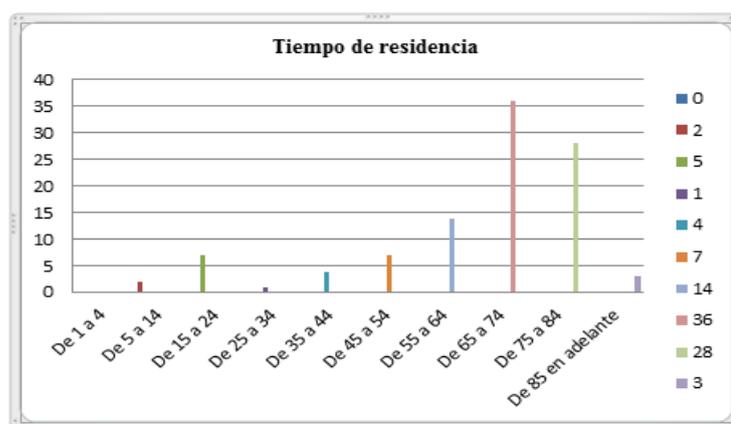


Gráfico 4-3. Porcentaje del tiempo de residencia

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

Tomando encuesta el estudio realizado, hay factores primordiales que, al vivir por un tiempo delimitado, garantizan conocer el conocimiento de las costumbres, tradiciones y se participe profundamente de una cultura viva y como no de una gastronomía que se va perdiendo por el desconocimiento del mismos.

En la encuesta realizada, un factor primordial es el tiempo de residencia en el cantón Latacunga, hay que recalcar que no es necesario si es oriundo o no del lugar. En los resultados obtenidos a ciento treinta y siete personas quienes participaron en la encuesta se observa que el diecinueve

por ciento lleva residiendo de 1 a 54 años, el ochenta y uno por ciento restantes de los encuestados que comprende de 55 años en adelante residencia en dicho lugar.

Pregunta 2

¿Ha participado en las fiestas de la Mama Negra?

Tabla 7-3: Participación en la fiesta de la Mama Negra

Participación	Propuesta	Porcentaje
Si	123	90
No	14	10
Total	137	100

Fuente: Encuesta, 2019

Realizado por: Kevin Moreano, 2019



Gráfico 5-3. Participación en la fiesta de la Mama Negra

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

En lo que concierne a este gráfico, se puede observar que las ciento treinta y siete personas encuestadas el noventa por ciento es participe directa e indirectamente de las fiestas de la “Mama Negra”, dichas personas son principalmente devotos, donantes y bailadores que por la fe a la Virgen de las Mercedes rinden honores en sus festividades. Por tal motivo estas personas encuestadas son participantes directos de las preparaciones gastronómicas que se da en las Festividades Mercedarias ya sea para expender al público “Ventas” o para servir a bailarines y acompañantes en los días de conmemoración.

Pregunta 2. 1

¿Si la respuesta es positiva en cuál?

Tabla 8-3: Participación en la fiesta de la Mama Negra

Participación	Propuesta	Porcentaje
Septiembre	40	29
Noviembre	7	5
Las dos	90	66
Total	137	100

Fuente: Encuesta, 2019

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

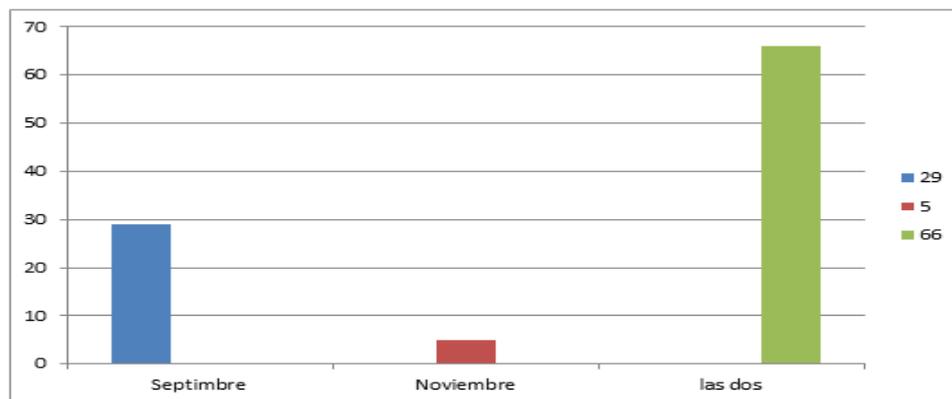


Gráfico 6-3. Participación en la fiesta de la Mama Negra

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

Lo que se observa en este gráfico es la participación de ciento veinte y tres personas que son parte de las festividades por las Virgen de la Merced respondieron si en la pregunta anterior, con un sesenta y seis por ciento los habitantes de las parroquias urbanas son participes de las dos festividades, dando a conocer las tradiciones vivas del cantón.

Por otra parte, tenemos la participación con un veinte y nueve por ciento que son parte solo de la celebración de septiembre ya que se dice que es festividad es del pueblo, mientras que la de noviembre la realiza el municipio con una participación del cinco por ciento dando a conocer la cultura y tradición viva del cantón Latacunga.

Pregunta 3

¿Qué significado tiene para usted la Mama Negra?

Tabla 9-3: Significado de la Fiesta de la Mama Negra

Significado de la Mama Negra	Propuesta	Porcentaje
Fiesta religiosa	104	76
Manifestación cultural	19	14
Pregón de comparsas	14	10
Total	137	100

Fuente: Encuesta, 2019

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

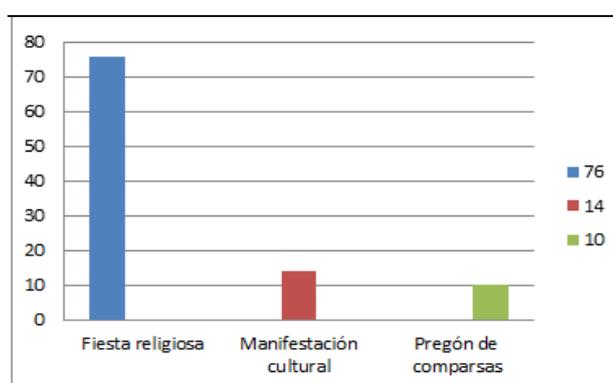


Gráfico 7-3: Significado de la fiesta de la Mama Negra

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

La identidad cultural es parte de la vivencia de la población indígena y de los ecuatorianos, tomando en cuenta que se transmite de generación en generación, es una realidad que se vive en los últimos años donde las raíces ancestrales se van modificando y como no cambiando por la pérdida de la identidad, fiestas religiosas, las costumbres, tradiciones y sobre todo la gastronomía de la población.

Como muestra la gráfica en la celebración religiosa con un setenta y seis por ciento, manifestación cultural con un catorce por ciento y pregón de comparsas con un diez por ciento. Tomando en cuenta que se rinde honores, tributo, reverencia a las Virgen de la Merced o Protectora del Volcán que día tras día cuida, protege al pueblo latacungueño y a todos sus devotos.

Pregunta 4

¿Qué platos gastronómicos considera usted que aún se mantienen vigente en la celebración de la Mama Negra” de los diferentes grupos?

Entrada

Tabla 10-3: Platos de entrada consumidos en la fiesta de la Mama Negra

Plato de entradas	Frecuencia	Porcentaje
Humitas	10	7
Empanadas	16	12
Allullas con queso de hoja	21	15
Tortillas de maíz	30	22
Queso con habas	12	9
Mote con chicharrón	40	29
Otros	8	6
Total	137	100

Fuente: Encuesta, 2019

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

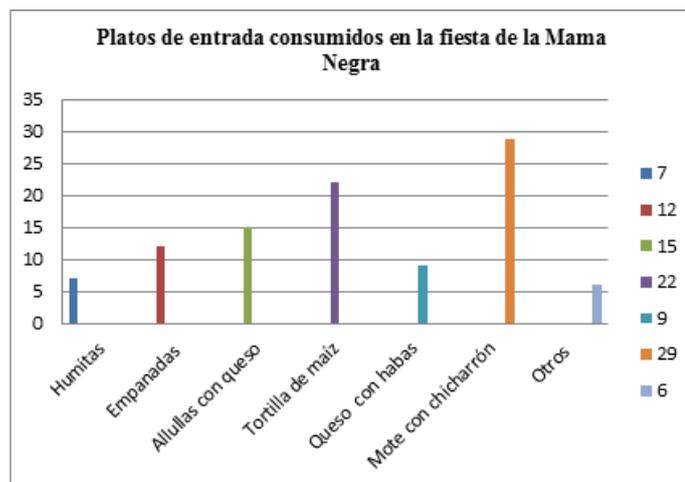


Gráfico 8-3: Plato de entradas consumidas en la fiesta de la Mama Negra

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

El grupo de encuestados según su preferencia sugiere el consumo de esta preparación como entrada durante la celebración de la Mama Negra, el mote con chicharon con un veinte y nueve por ciento, seguidamente con tortillas de maíz o tortillas de palo con un veinte y dos por ciento siendo los dos platos representativos de las festividades y degustados por los laticungueños.

Sopa

Tabla 11-3: Sopa consumidas en la fiesta de la Mama Negra

Sopa	Frecuencia	Porcentaje
Caldo de gallina	60	44
Morcilla	12	9
Caldo de patas de cerdo	14	12
Caldo de patas de res	45	31
Otros	6	4
Total	137	100

Fuente: Encuesta, 2019

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

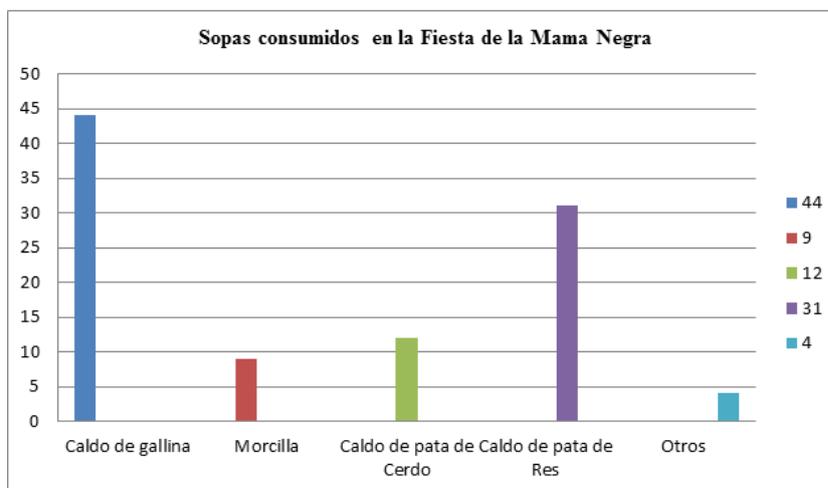


Gráfico 9-3: Sopas consumidos en la Fiesta de la Mama Negra

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

El grupo de encuestados según su preferencia sugiere consumir esta variedad de sopas en la celebración de la Mama Negra, el caldo de gallina con un cuarenta y siete por ciento, seguidamente del caldo de pata de res con un treinta y tres por ciento siendo las dos preparaciones más representativas de las festividades y degustados por los laticungueños durante y después de las celebraciones.

Platos fuertes

Tabla 12-3: Plato fuerte consumido en la fiesta de la Mama Negra

Platos fuertes	Frecuencia	Porcentaje
Papas con cuy	17	13
Papas con gallina	32	23
Chugchucaras	26	19
Fritada	29	21
Hornado	22	16
Llapingacho	7	5
Otros	4	3
Total	137	100

Fuente: Encuesta, 2019

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

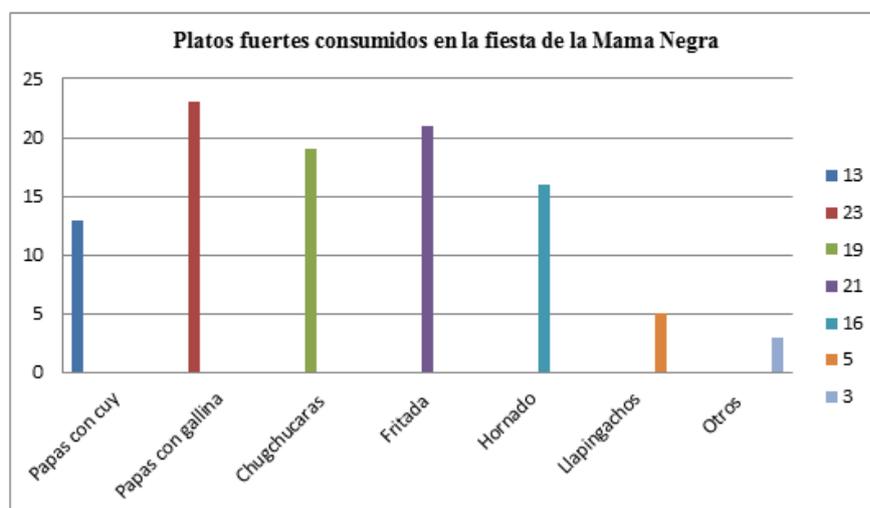


Gráfico 10-3. Plato fuerte consumido en la fiesta de la Mama Negra

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

El grupo de encuestados según su preferencia sugiere consumir esta variedad de preparaciones en la celebración de la Mama Negra, el plato principal y más representativo dentro de la graficas es papas con gallina con un veinte y tres por ciento, seguidamente de la fritada con un veinte y uno por ciento siendo las dos preparaciones más representativas de las festividades y degustados por los laticungueños durante y después de las celebraciones. Cave recalcar que algunos devotos y donantes, su estado económico influye en la preparación de las distintas recetas antes menciona y degustaciones a mucha gente que acompaña durante los días de fiesta.

Bebidas

Tabla 13-3: Bebidas consumidas en la fiesta de la Mama Negra

Bebida	Frecuencia	Porcentaje
Chicha de jora	89	65
Champús	14	10
Chaguarmishqui	7	5
Morocho	12	9
Otros	15	11
Total	137	100

Fuente: Encuesta, 2019

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

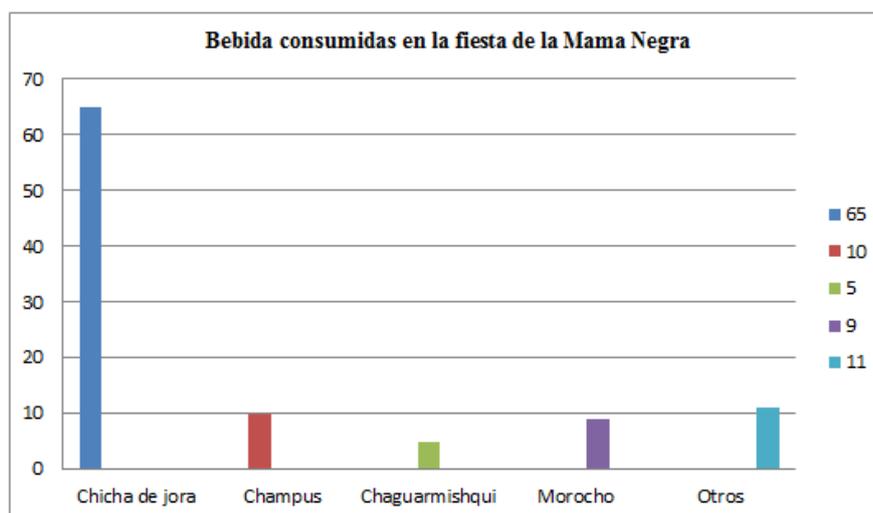


Gráfico 11-3. Bebidas consumidas en la fiesta de la Mama Negra

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

En la gráfica se observa, que el grupo de encuestados consume en la fiesta de la Merced chicha de jora como bebida con un sesenta y cinco por ciento, siendo este primordial durante la celebración para la hidratación de acompañan, bailarines y para el consumo después de haber degustado las entradas, sopas y plato fuertes.

Pregunta 5

¿Considera usted que las preparaciones gastronómicas han cambiado en la fiesta de la Mama Negra con el pasar del tiempo?

Tabla 14-3: Cambios gastronómicos en la fiesta de la Mama Negra

Cambios Gastronómicos	Frecuencia	Porcentaje
Se ha mantenido	51	37
Se ha perdido paulatinamente	69	50
Se ha perdido	17	13
Total	137	100

Fuente: Encuesta, 2019

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

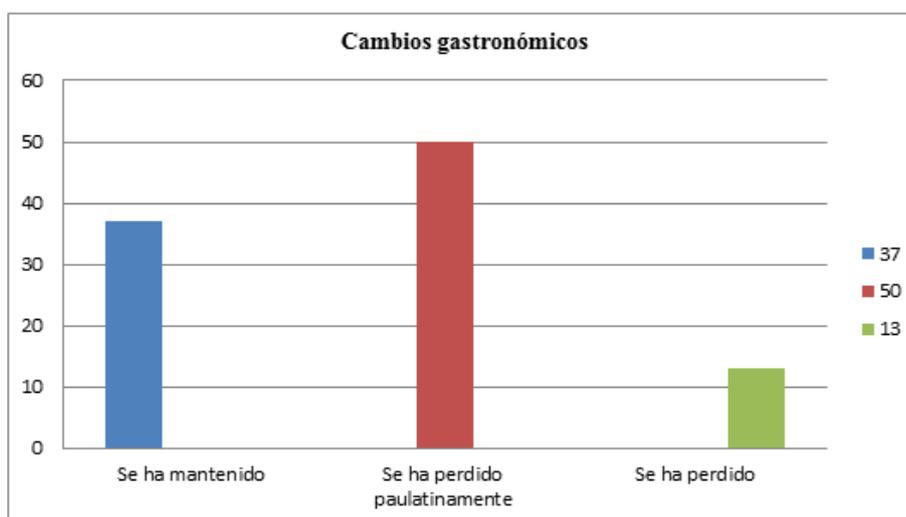


Gráfico 12-3. Cambios gastronómicos en la fiesta de la Mama Negra

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

La provincia de Cotopaxi es pluricultural y multiétnico; debido a su mega diversidad de festividades y es catalogado como un destino muy importante para turistas nacionales e internacionales, en Latacunga un mega evento son las festividades a la Virgen de la Merced que se realiza en septiembre y noviembre dos celebraciones que dan a conocer las distintas gastronomía que poco a poco ha sido influenciado por el modernismo, como se muestra en la gráfica con un treinta y siete por ciento se ha mantenido las preparaciones gastronómicas, con un cincuenta por ciento se ha perdido paulatinamente y finalmente con un trece por ciento se ha perdido totalmente al pasar de los tiempos, conlleva a perder identidad por el desconocimiento de ciertas recetas que ya no se preparan rotativamente en la celebraciones.

Pregunta 6

¿Para mantener la comida ancestral consumida por los bailarés, priostes, devotos y jochantes de la celebración de la Mama Negra considera usted importante?

Tabla 15-3: Soluciones para mantener la comida ancestral en la fiesta de la Mama Negra

Soluciones	Frecuencia	Porcentaje
Organizar y participar en ferias gastronómicas	26	19
Difundir por medio de revistas y folletos	75	55
Exponer mediante documentales	36	26
Total	137	100

Fuente: Encuesta, 2019

Realizado por: Kevin Moreano, 2019



Gráfico 13-3. Solución para mantener la comida ancestral en la fiesta de la Mama Negra

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

Promover la identidad cultural y gastronómica de un pueblo, fortaleciendo las actividades de las distintas celebraciones a la comunidad nacional e internacional. La fiesta de la Mama Negra es símbolo de interculturalidad que ha vivido el cantón Latacunga a través de la historia. La mejor vitrina para seguir exponiendo la riqueza de esta celebración como muestra la gráfica es la defunción por medio de revistas y folletos con un cuarenta y seis por ciento, seguido de exponer mediante documentales con un veinte y seis por ciento y finalmente con un diecinueve por ciento organizado y siendo participes en ferias gastronómicas donde van a dar a conocer los

productos y preparaciones que son consumida durante las festividades en honor a la Virgen de la Merced.

Pregunta 7

¿Cree que la comida típica, tradicional, ancestral del cantón y específicamente de la fiesta de la Mama Negra conlleva ha?

Tabla 16-3: Efecto de la gastronomía laticungueña en la fiesta de la Mama Negra

Soluciones	Frecuencia	Porcentaje
Desarrollo de actividad turística	55	40
Progreso económico	63	46
Desarrollo social	19	14
Total	137	100

Fuente: Encuesta, 2019

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

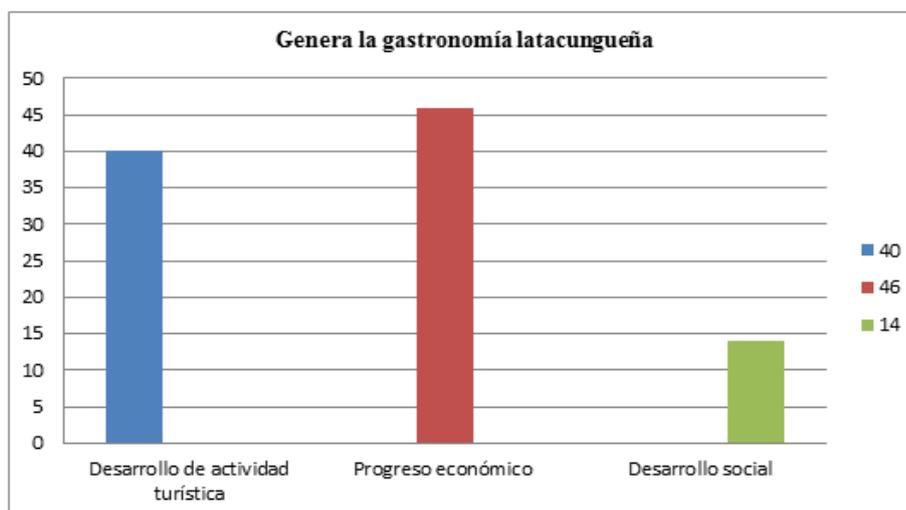


Gráfico 14-3. Efecto de la gastronomía laticungueña en la Fiesta de la Mama Negra

Realizado por: Kevin Moreano, 2019

Una mejor oportunidad para generar y dar a conocer la cultura gastronómica, que sirve de beneficio para los distintos sectores y personas del lugar que buscan información respecto a la gastronomía particularmente del cantón Latacunga, ya que constituye parte del patrimonio intangible de los pueblos. Como se muestra en la gráfica en el cantón Latacunga su gastronomía

específicamente en la fiesta de la Mama Negra con lleva a un mejoramiento en lo progreso económico con un cuarenta y seis por ciento; un cuarenta por ciento se encuentra el desarrollo cultural y finamente con un catorce por ciento el desarrollo social dando a conocer al Ecuador la tradición de este lugar.

Entrevista

Se aplicó la entrevista a personas de las cinco parroquias urbanas del cantón Latacunga, específicamente a dirigentes, presidentes, devotos y participantes que año a año contribuyen en la celebración a la Virgen de la Merced. Aquellas personas que aportaron con sus conocimientos ancestrales, culturales y gastronómicos acorde a lo que consumían durante los días de fiesta. Este instrumentó permitió conocer las recetas y los procesos de elaboraciones, los cambios que han sufrido paulatinamente al transcurso de los años o por pérdida de identidad, entre otras manifestaciones que se presentan en la celebración, para lograr los resultados alcanzados durante esta investigación.

1. ¿Usted ha participado o ha sido participe de las celebraciones de la Mama Negra, desde que tiempo?

La Mama Negra es una fiesta religiosa que se rinde un homenaje a la Virgen de la Merced por haber salvado a la población durante la erupción del volcán Cotopaxi. La tradición de ser partícipes de la fiesta de la Mama Negra se hereda de generación en generación, en mi caso soy participe de esta linda celebración más de 20 años, cabe recalcar que la devoción a la Virgen por haberles cumplido los favores, ante su gratitud debe ser participe por doce años consecutivos. La gran mayoría de la población de la parroquia urbana como la matriz son partícipes de esta celebración que se realiza año tras año ya sea con devoto u organizador de este evento.

2. ¿Cuáles son los orígenes de la gastronomía de las celebraciones de la Mama Negra”?

Los orígenes de la gastronomía de los latacungueños tienen que ver directamente con la celebración de la fiesta de la Mama Negra, la cual es abundante para tener energía durante largas jornadas del 23 y 24 de septiembre para los bailarines, prioste y acompañantes. Principalmente alimentos que contengan carbohidratos como la papa, el maíz, que es utilizada para muchas preparaciones en la serranía en este caso tenemos tostado, chicha, mote, champús, tortillas, etc. y alimentos que contengan proteína en este caso animales de corral como gallinas, cuy, conejo, chancho. Con estos productos antes mencionados tenemos una variación de

preparaciones que dan lugar a los orígenes de una gastronomía latacungueña y como elaboraciones que se degusta durante los días de fiesta.

3. ¿Qué alimentos usted recuerda, que ya no se degustan en las celebraciones de la Mama Negra”?

La pérdida de identidad y de costumbres gastronómicas en las familias latacungueñas van en declive, ciertas recetas y preparaciones con el paso del tiempo ya no se están desarrollando, por falta de conocimiento o quemimportismo. Preparaciones que eran presentes durante las festividades y que ayudan a recuperar la energía gastada durante la celebración son batidos, humitas, empanadas. Allullas, queso con habas, morocho, chocolate, caldo de gallina, caldo de pata de cerdo, caldo ce pata de res, morcilla, cauca de pollo, papas con pollo, cuy con papas, fritada, chugchucaras, hornado, llapingacho, papas con cuero, arroz relleno, champús, chicha de jora, chaguarmishqui, etc. son algunas preparaciones muy tradicionales y llenas de nutrientes que son necesarios para los días calurosos de esta celebración.

4. ¿Las técnicas aseptarteles de cocción usadas, crees que se están perdiendo con el trascurso de los tiempos?

Con las nuevas tecnologías se ha ido perdiendo paulatinamente, pero mejorando su cocción, el uso de técnicas ancestrales no son muy habituales hoy en día como la salación y sancochado que es utilizado para la preparación de la ashanga, el uso de la leña y su horno. Estos son algunos muy significativo para las tradiciones que jóvenes ya no aplican antes de realizar estos preparativos para las celebraciones en honor a la Virgen de la Merced.

5. ¿Le gustaría contar con una revista gastronómica, de los platos típicos y tradicionales que son degustados en las celebraciones de la “Mama Negra”?

Es muy importante tener recetas que respalden las tradiciones que se están perdiendo, así se incentivaría a la juventud latacungueña y de todo el Ecuador conocer las lindas tradiciones y su gastronomía que son muy representativas en la fiesta de la Mama Negra.

SECCIÓN D: RESULTADOS

Aspectos socioculturales

Se fundamentó mediante una revisión bibliográfica de las Fiesta de la Mama Negra, mediante libros, páginas web, obteniendo información que a continuación se detalla.

Tabla 1-4: Aspectos socioculturales

Autores	Detalle
(Burbano, 2005)	<p>Mama Negra</p> <p>Su origen se pierde en la historia, en una mezcla de manifestaciones populares mestizas: paganas y cristianas, indígenas, africanas y españolas; las mismas que con sus personajes, ritos, atuendos, música y baile dan vida y perdura en el tiempo tan singular expresión de los sentimientos del pueblo, rememorados cada año desde el s. XVII. En el s. XXI es una celebración en la que se rinde homenaje a la Virgen de la Merced a quien conceden según cuenta la tradición, la gratitud y reconocimiento por la protección en uno de los procesos eruptivos del volcán activo más alto del planeta, el Cotopaxi.</p> <p>La celebración de la Mama Negra lo realizan en dos ocasiones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La primera se realiza en el mes de septiembre como una fiesta de fe organizada por las vivanderas, devotos y donantes de los mercados La Merced y del Salto, en honor a la Virgen de la Merced. • La segunda se realiza en la primera semana de noviembre, es la fiesta con la cual los habitantes de la ciudad de Latacunga celebran año tras año el aniversario de su independencia o fiesta política.
(García Cuetos, 2011, pág. 17)	<p>Patrimonio</p> <p>Conjunto de bienes materiales e inmateriales, heredados por los antepasados que son transmitidos de generación en generación.</p>
(García Cuetos, 2011, pág. 17)	<p>Patrimonio cultural</p> <p>Es una herencia colectiva de la sociedad que comprende las obras materiales, inmateriales y conjunto de valores que expresan la creatividad de un pueblo como: lengua, ritos, creencias, músicas, tradiciones, artesanía, gastronomía, historia.</p>
(UNESCO, 2017)	<p>Cultura</p> <p>La cultura es aquello que conforma todo el ser, es decir se demuestra cómo es cada persona ante la sociedad, ya sea por la sabiduría o conducta que se mantiene con el pasar del tiempo, configurando al final su identidad.</p>
(Maldonado Aleman, 2009)	<p>Identidad cultural</p> <p>La identidad cultural es la conciencia que el ser humano posee de sí mismo y de la cultura que pertenece con sus costumbres, ceremonias, ritos, tradiciones, creencias, lenguas. Estas características son propias que cada grupo social.</p>

Continúa

Continúa

(EUMED.NET, 2012)	<p>Tradición</p> <p>Las tradiciones son elementos del legado sociocultural que durante años se mantienen en distintos grupos sociales, transmitidos históricamente de generación en generación, llegando a conocer costumbres, ritos, valores, normas de conducta de un grupo de personas.</p>
(Naranjo V, 1996)	<p>Vestimenta</p> <p>La vestimenta o vestido es un símbolo de auto descripción, son parte de la cultura, pues guardan estrecha relación con la etnia y la clase social que pertenece una persona, tiene algunas funciones: cubrir con las inclemencias del tiempo, estar relacionado con actividades de un pueblo ya sea en ceremonias, fiestas o trabajos</p>
Real Academia Española	<p>Fiestas</p> <p>Las fiestas provienen del latín festa, de festum, son días donde conmemoran, recuerdan o celebran alguna solemnidad nacional; día donde la iglesia celebra en memoria de un santo, días de diversión, regocijo de un grupo de personas.</p>
(Leal Londoño, 2015)	<p>Gastronomía</p> <p>Es el arte de crear y experimentar formas de preparación utilizando todo lo que nos brinda la naturaleza, llegando a un producto final compuesto por colores, sabores, texturas y aromas que satisfagan al comensal.</p>
(Jordá, 2011)	<p>Gastronomía tradicional</p> <p>La gastronomía tradicional busca mantener la identidad y autenticidad de recetas, sabores, formas de preparar además de verificar como llegan los productos a la mesa desde su producción hasta su recolección, en algunos casos rescata ritos y ceremonias. Estos son transmitidos de generación en generación (vía oral o escrita).</p>

Realizado por: Kevin Moreano

Costumbre y tradiciones gastronómicas.

Mediante la entrevista se recopiló información, de las costumbres y tradiciones gastronómicas que se realizan durante los días de fiestas, alimento que son suministrados por los bailarines, devotos, jochantes, para poder resistir durante los días largos de celebración; que a continuación se detalla:

Tabla 2-4: Costumbres y tradiciones gastronómicas

Fiesta de la Mama Negra	Detalles
Historia	La Mama Negra conocida como Santísima Tragedia es una fiesta tradicional de la ciudad de Latacunga, una asociación de las culturas indígena, española y africana en la cual sus habitantes rinden homenaje a la Virgen de Las Mercedes como demostración de agradecimiento por los favores concedidos. Es catalogada como el símbolo de la unidad y alegría del país, es una tradición que fusiona las culturas indígenas e hispánicas.

Continúa

Continúa

<p>Personajes</p>	<p>La figura central de la fiesta es La Mama Negra, personificada siempre por un hombre con el rostro totalmente tizado, ataviado con ricos y coloridos ropajes típicos, que recorre a caballo las calles de la ciudad. La Mama Negra representa a una esclava libertad que lleva con ella a sus tres hijos: dos a la grupa de su cabalgadura y la menor en sus brazos. Junto a la Mama Negra hay que destacar la presencia de los priostes que son las personalidades más representativas de la ciudad- y a varios personajes más que la acompañan en su recorrido, como el Ashanga o esposo que es quien lleva la comida para la fiesta y otros de carácter religioso y militar como el Ángel de la Estrella, los Tizados, el Rey Moro, los Engastadores, el Abanderado, los Yumbos. Durante su recorrido, estos personajes van repartiendo bebidas y dulces a los curiosos que encuentran a su paso. También junto a la Mama Negra aparecen otras “doñas” que lucen pelucas, vuelos y joyas, y reparten besos entre los caballeros, pequeñas fundas con allullas entre los niños y flores entre el público en general. La Mama Negra, al igual que las otras “doñas”, ni es mujer, ni es negra, y esto hace mucho más folklórica y atractiva su figura, pues generalmente es representada por una de las más importantes personalidades de la ciudad que, identificada con la tradición, acepta el rol y lo desempeña con simpatía, devoción y espíritu ciudadano.</p>
<p>Gastronomía</p>	<p>Entradas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Humitas • Empanas de viento • Queso de hoja y Allullas • Tortilla de maíz • Queso con habas <p>Sopas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caldo de gallina • Morcilla • Caldo de pata de cerdo • Caldo de pata de res <p>Platos fuertes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Papas con cuy • Papa con gallina • Chugchucaras • Fritada • Hornado • Llapingachos <p>Bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chicha de jora • Champús • Chaguarmishqui • Morocho

Fuente: Entrevista a la comunidad

Realizado por: Kevin Moreano

El resultado de las encuestas y entrevistas aplicadas a la comunidad, se obtiene las siguientes preparaciones tradicionales detallan en recetas estándar:

Tabla 3-4: Allulla

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL CHIMBORAZO				
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA				
CARRERA DE GASTRONOMÍA				
NOMBRE:	Allulla			
GÉNERO:	Entrada			
PORCIONES:	10 unidades			
OBSERVACIONES:	Grado de dificultad medio			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	MISE EN PLACE
Harina de trigo	500	g.	0,60	Tamizar
Manteca de cerdo	100	g.	0,33	
Levadura	25	g.	0,05	
Agua	50	ml.	0,00	
Sal	10	g.	0,05	
Azúcar	20	g.	0,05	
	Costo varios 10 %		0,11	
	Costo total		1,19	
	Costo unitario		0,12	
PROCEDIMIENTO				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar todos los ingredientes solidos: harina de trigo, sal. 2. Activar la levadura con agua tibia y la azúcar. 3. Incorporar a los sólidos la manteca de cerdo y mezclar muy bien. 4. Añadir la levadura activada y amasamos hasta tener una masa blanda y homogénea. 5. Cortar en pedazos pequeños, bolear y aplanar con un rodillo para obtener la forma de la allulla. 6. Dejar leudar en la lata por unos 30 min. 7. Colocar en el horno de leña durante 60 min. 				
RESEÑA HISTÓRICA			GLOSARIO	
La allulla son galletas de sal, hechas a base de harina y manteca de cerdo. Acompaña muy bien con una taza de chocolate, café, champús, colada morada. Consumido por los latacungueños y los turistas que visitan; se lo realiza aproximadamente desde 1970.			<p>Amasar: trabajar una masa con las manos.</p> <p>Bolear: consiste en dotar a un ingrediente de una forma esférica o redonda.</p> <p>Leudar: fermentar una masa</p> <p>Tamizar: separar por un tamiz la parte gruesa de una harina o similar.</p>	
PUNTOS IMPORTANTES			TÉCNICAS	UTENSILIOS
Una vez ya boleado la masa y estirada con un bolillo, se procede a hacer un agujero para evitar que la más ase esponje.			Hornear	Horno Rodillo Bowls

Fuente: Entrevista a la comunidad

Realizado por: Kevin Moreano

Tabla 4-2: Queso de hoja

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL CHIMBORAZO				
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA				
CARRERA DE GASTRONOMÍA				
NOMBRE:	Queso de hoja			
GÉNERO:	Entrada			
PORCIONES:	10 unidades			
OBSERVACIONES:	Grado de dificultad medio			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO REFERENCIAL	MISE EN PLACE
Queso fresco	454	g.	1,70	
Sal	15	g.	0,05	
Agua	1000	ml.	0,00	
Hojas de achira	10	u.	0,30	Secar y limpiar
	Costo vario 10%		0,21	
	Costo total		2,26	
	Costo unitario		0,23	
PROCEDIMIENTO				
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una olla incorporar el agua, sal y calentar hasta llegar a los 50 °C. 2. Trocear el queso fresco e incorporar y batir. 3. Mover hasta obtener una masa homogénea es decir hasta que el queso se vuelva a unir. 4. Retirar del agua el queso y estirar en un mesón con la ayuda del bolillo hasta obtener una capa muy fina. 5. Cortar y envolver en forma de rollo. 6. Se coloca en la hoja de achira y está lista para servir. 				
RESEÑA HISTÓRICA			GLOSARIO	
El nombre de queso de hoja proviene de su preparación, es una variedad de queso envuelto en una hoja de atzera o achira, su sabor es específico de la unión del suero que se derrama, la hoja transmitiendo su aroma y sabor. Consumido por los laticungueños y los turistas; aproximadamente desde 1970.			Envolver: consiste en enrollar a un ingrediente de una forma similar a un rollo.	
PUNTOS IMPORTANTES			TÉCNICAS	UTENSILIOS
La forma enrollada que este producto se encuentra da la facilidad a la hora de servirse este alimento. Sabor específico de la unión del suero que derrama y la hoja de achira.			Punto de cocción	Ollas Bolillo

Fuente: Entrevista a la comunidad

Realizado por: Kevin Moreano

Tabla 5-2: Tortilla de palo

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA CARRERA DE GASTRONOMÍA				
NOMBRE:	Tortilla de palo			
GÉNERO:	Entrada			
PORCIONES:	10 unidades			
OBSERVACIONES:	Grado de dificultad medio			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO REFERENCIAL	MISE EN PLACE
Harina de maíz	454	g.	0,75	Tamizar
Manteca de cerdo	200	g.	0,50	
Agua	100	ml.	0,00	
Sal	15	g.	0,05	
Queso maduro	100	g.	0,50	Rallar, trocear
Cebolla blanca	50	g.	0,05	Corte brunoise
	Costo vario 10 %		0,19	
	Costo total		2,04	
	Costo unitario		0,20	
PROCEDIMIENTO				
<ol style="list-style-type: none"> Colocar en un bowl harina de maíz, el agua tibia y la sal hasta obtener una masa homogénea. Picar la cebolla en brunoise y juntarlo con el queso troceado muy pequeño. Con la masa realizar bolitas de tamaño mediano. Hacer un agujero en la masa y colocamos el relleno de cebolla y queso. Aplastar con las palmas de la mano hasta obtener una forma de tortilla. Freír con manteca de chanco en un tiesto hondo. 				
RESEÑA HISTÓRICA			GLOSARIO	
Tortilla de palo o más conocidas como tortillas de maíz son consumidas por siglos atrás, trasladados de generación en generación. La tortilla se realizaba en tiestos de barro y son consideradas como un alimento saludable.			Homogénea: mezcla de ingredientes que da como resultado una estructura uniforme. Freír: cocinar un alimento en abundante materia grasa.	
PUNTOS IMPORTANTES			TÉCNICAS	UTENSILIOS
La harina de maíz previa para ser utilizada no debe ser tostada mucho menos cocinada, el maíz debe ser cosechado, desgranado puesto a secar y molido finamente.			Freír	Tieso Bowls Olla Espátula

Fuente: Entrevista a la comunidad

Realizado por: Kevin Moreano

Tabla 6-2: Empanada

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL CHIMBORAZO				
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA				
ESCUELA DE GASTRONOMÍA				
NOMBRE:	Empanada			
GÉNERO:	Entrada			
PORCIONES:	10 unidades			
OBSERVACIONES:	Grado de dificultad medio			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	MISE EN PLACE
Harina de trigo	500	g.	0,60	Tamizar
Aceite	500	ml.	1,00	
Azúcar	5	g.	0,05	
Sal	5	g.	0,05	
Agua	100	ml.	0,00	
Queso	100	g.	0,50	Trocear, rallar
Cebolla blanca	30	g.	0,05	
	Costo vario 10 %		0,23	
	Costo total		2,48	
	Costo unitario		0,25	
PROCEDIMIENTO				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar todos los ingredientes solidos: harina de trigo, sal, azúcar 2. Incorporar a los sólidos agua, el aceite 50 gr. y mezclar muy bien. 3. Amasar hasta tener una masa blanda. 4. Realizar unas bolitas medianas, con un bolillo extendemos hasta obtener una masa delgada. 5. Incorporar el queso en la mitad de la masa, mojar los bordes y replegar con un tenedor. 6. Freír con abundante aceite. 				
RESEÑA HISTÓRICA			GLOSARIO	
El nombre proviene del castellano empanar, cuyo significado es encerrar algo en masa o pan para cocerlo en aceite. Su origen remonta a las costumbres de los pastores y viajeros que llevaban para consumirlo en el campo.			Amasar: trabajar una masa con las manos. Freír: cocinar un alimento en abundante materia grasa. Replegar: plegar o doblar muchas veces	
PUNTOS IMPORTANTES			TÉCNICAS	UTENSILIOS
Esta preparación está presente en la chugchucara, puede estar de diversos tamaños y relleno. Es consumida acompañado de un café, morocho y chocolate.			Freír	Sartén Bolillo Bowls Espumadera

Fuente: Entrevista a la comunidad

Realizado por Kevin Moreano

Tabla 7-2: Mote con chicharrón

<p style="text-align: center;">ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>				
NOMBRE:	Mote con chicharrón			
GÉNERO:	Entrada			
PORCIONES:	10 unidades			
OBSERVACIONES:	Grado de dificultad medio			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	MISE EN PLACE
Mote	454	g.	0,60	Pelado
Grasa de cerdo	900	g.	3,00	
Dientes de ajo	10	u.	0,10	
Agua	2000	ml.	0,00	
Sal	15	g.	0,05	
	Costos varios 10 %		0,38	
	Costo total		4,13	
	Costo unitario		0,41	
PROCEDIMIENTO				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar el mote con abundante agua. 2. En un sartén colocar la grasa de cerdo en cuadritos, el ajo pelado, sal y una taza de agua. 3. Dejar hasta que se amarille y se dore la grasa de cerdo. Sacar y escurrir la grasa. 4. Servir el mote con el chicharrón 				
RESEÑA HISTÓRICA			GLOSARIO	
<p>El mote es familia del maíz, suministrado en Ecuador especialmente en la región sierra y Latinoamérica; el chicharrón se obtiene al derretir la grasa del cerdo y aromatizada con especias para realzar su sabor.</p>			<p>Dorar: dar un color amarillento a un género en una cocción.</p> <p>Ecurrir: retirar los excesos.</p>	
PUNTOS IMPORTANTES			TÉCNICAS	UTENSILIOS
<p>Este plato es acompañado con ají, tostado, maduro según sea tu elección. El chicharon debe estar crocante.</p>			Freír	<p>Sartén</p> <p>Ollas</p> <p>Espumadera</p>

Fuente: Entrevista a la comunidad

Realizado por: Kevin Moreano

Tabla 8-2: Caldo de gallina

<p style="text-align: center;">ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>				
NOMBRE:	Caldo de gallina			
GÉNERO:	Sopa			
PORCIONES:	10 unidades			
OBSERVACIONES:	Grado de dificultad medio			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	MISE EN PLACE
Gallina de campo	1	u.	9,00	Limpio
Cebolla blanca	1	u.	0,15	Repicado
Dientes de ajo	5	u.	0,05	Repicado
Zanahoria	1	u.	0,10	
Pimiento	1	u.	0,10	
Tallo de apio	2	u.	0,05	
Perejil	20	g.	0,05	Repicado
Sal	10	g.	0,05	
Arrocillo	100	g.	0,10	
	Costo vario 10%		0,97	
	Costo total		10,62	
	Costo unitario		1,06	
PROCEDIMIENTO				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar la gallina con el ajo, cebolla blanca, zanahoria, pimiento, apio. 2. Cuando la gallina esta media cocida incorporamos el arrocillo. 3. Trocear la gallina. 4. Rectificar la sal, servir con el perejil y cebolla blanca finamente picada. 				
RESEÑA HISTÓRICA			GLOSARIO	
Es parte de un folklore de un pueblo o una ciudad, ayuda a recuperar la perdida de energía y sus orígenes es agua y gallina.			Repicado: picar muy finamente cualquier ingrediente.	
PUNTOS IMPORTANTES			TÉCNICAS	UTENSILIOS
Plato muy conocido a nivel mundial, donde existen varias preparaciones diferentes, pero con una misma finalidad proveer de energía. Acompañar con papa			Cocción lentamente	Olla Tabla de picar Cuchareta Cuchillo

Fuente: Entrevista a la comunidad

Realizado por: Kevin Moreano

Tabla 9-2: Caldo de pata de res

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL CHIMBORAZO				
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA				
CARRERA DE GASTRONOMÍA				
NOMBRE:	Caldo de pata de res			
GÉNERO:	Sopa			
PORCIONES:	10 unidades			
OBSERVACIONES:	Grado de dificultad medio			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	MISE EN PLACE
Patatas de res	2	u.	8,00	Limpio y troceadas
Cebolla blanca	1	u.	0,15	Repicado y entera
Cebolla paitaña	1	u.	0,25	
Dientes de ajo	5	u.	0,05	Repicado
Pimiento	1	u.	0,10	
Rama de orégano	3	u.	0,10	
Mote	200	g.	0,30	
Perejil	20	g.	0,05	Repicado
Leche	200	ml.	0,40	
Sal	50	g.	0,05	
	Costos varios 10%		0,95	
	Costo total		10,4	
	Costo unitario		1.04	
PROCEDIMIENTO				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Remojar el mote. 2. Cocinar las patatas de res con el ajo, cebolla blanca, cebolla paitaña y pimiento. 3. Después de 3 horas de cocción de las patatas colocamos el mote. 4. Una vez cocinada las patatas y el mote incorporar la leche, orégano. 5. Rectificar la sal, servir con el perejil y cebolla blanca finamente picada. 				
RESEÑA HISTÓRICA			GLOSARIO	
Es parte de un folklore de un pueblo o una ciudad, ayuda a recuperar la perdida de energía.			Repicado: picar muy finamente cualquier ingrediente. Remojar: colocar a un producto agua suficiente para que se hidrate y ayude en su cocción	
PUNTOS IMPORTANTES			TÉCNICAS	UTENSILIOS
Una cocción lenta por la dureza de las patatas, es aconsejable hacerlo a leña para adquirir sabores característicos.			Cocción lentamente	Olla Tabla de picar Cuchareta Cuchillo

Fuente: Entrevista a la comunidad

Realizado por: Kevin Moreano

Tabla 10-2: Caldo de para de cerdo

<p style="text-align: center;">ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>				
NOMBRE:	Caldo de pata de cerdo			
GÉNERO:	Sopa			
PORCIONES:	10 unidades			
OBSERVACIONES:	Grado de dificultad medio			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	MISE EN PLACE
Patas de cerdo	4	u.	8,00	Limpio y troceadas
Cebolla blanca	1	u.	0,15	Repicado y entera
Cebolla paiteña	1	u.	0,25	
Orégano	15	g.	0,10	
Pimiento	1	u.	0,15	
Dieta de ajo	5	u.	0,05	Repicado
Mote	200	g.	0,30	
Perejil	20	g.	0,05	Repicado
Leche	200	ml.	0,40	
Sal	50	g.	0,05	
	Costos varios 10%		0,95	
	Costo total		10,45	
	Costo unitario		1,05	
PROCEDIMIENTO				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Remojar el mote. 2. Cocinar el mote con abundante agua, una vez que ya este pre cocido el mote se incorpora las patas de cerdo. 3. Colocar el ajo, cebolla blanca, cebolla paiteña y pimiento a la preparación anterior. 4. Una vez cocinada las patas, el mote incorporar la leche y el orégano. 5. Rectificar la sal, servir con el perejil y cebolla blanca finamente picada. 				
RESEÑA HISTÓRICA			GLOSARIO	
Es parte de un folklore de un pueblo o una ciudad, ayuda a recuperar la perdida de energía.			Repicado: picar muy finamente cualquier ingrediente. Remojar: colocar a un producto agua suficiente para que se hidrate y ayude en su cocción.	
PUNTOS IMPORTANTES			TÉCNICAS	UTENSILIOS
Una cocción lenta por la dureza de las patas, es aconsejable hacerlo a leña para adquirir otros sabores característicos.			Cocción lentamente	Olla Cuchareta Cuchillo

Fuente: Entrevista a la comunidad

Realizado por: Kevin Moreano

Tabla 11-2: Papas con gallina

<p style="text-align: center;">ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>				
NOMBRE:	Papas con gallina			
GÉNERO:	Plato fuete			
PORCIONES:	10 unidades			
OBSERVACIONES:	Grado de dificultad medio			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	MISE EN PLACE
Gallina	1	u.	8,00	Limpio y troceadas
Cebolla blanca	1	u.	0,15	Licuado
Pimiento	1	u.	0,15	Licuado
Diente de ajo	5	u.	0,05	Licuado
Pepas de zambo	200	gr.	0,80	
Leche	200	ml.	0,40	
Papas	2000	g.	1,50	Peladas
Sal	30	g.	0,05	
Azúcar	7	g.	0,05	
	Costos varios 10 %		1.14	
	Costo total		11,40	
	Costo unitario		1,25	
PROCEDIMIENTO				
<ol style="list-style-type: none"> Hacer un aliño con cebolla, pimiento, ajo y sal. Colocar la gallina troceada, macerar por 1 hora. Hornear la gallina en horno de leña. En una olla se hace un refrito con la cebolla blanca hasta caramelizar, se incorpora las pepas de zambo licuado con la leche, se rectifica sabores con sal y azúcar. Cocinar las papas con cebolla blanca y sal. 				
RESEÑA HISTÓRICA			GLOSARIO	
<p>Lo consume las personas del páramo porque la papa es un alimento altamente energético Es parte de un folklore de un pueblo o una ciudad, ayuda a recuperar la perdida de energía especialmente de los bailadores durante los dos días de fiesta.</p>			<p>Aliño: salsa, se añade a la comida para darle más sabor</p> <p>Macerar: dejar durante un tiempo un alimento en unas especies de salsa.</p> <p>Caramelizar: extraer el sabor y la azúcar de los productos para tener una coloración dorada.</p>	
PUNTOS IMPORTANTES			TÉCNICAS	UTENSILIOS
<p>Es un plato referencial de las tradiciones de la serranía ecuatoriana, como aporte energético que estos productos proveen a los comensales con un excelente sabor. Es acompañado con aguacate y ají.</p>			Hornear	<p>Olla</p> <p>Tabla de picar</p> <p>Cuchareta</p> <p>Cuchillo</p>

Fuente: Entrevista a la comunidad

Realizado por: Kevin Moreano

Tabla 12-2: Papas con cuy

<p style="text-align: center;">ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>				
NOMBRE:	Papas con cuy			
GÉNERO:	Plato fuerte			
PORCIONES:	8 unidades			
OBSERVACIONES:	Grado de dificultad medio			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	MISE EN PLACE
Cuy	2	u.	14,00	Limpio y troceadas
Cebolla blanca	2	u.	0,25	Licuada
Cebolla paiteña	1	u.	0,25	Licuada
Pimiento	1	u.	0,15	Licuada
Diente de ajo	5	u.	0,05	Licuada
Pepas de zambo	200	g.	0,80	
Leche	200	ml.	0,40	
Papas	5	lb.	1,50	Peladas
Sal	30	g.	0,05	
Azúcar	7	g.	0,05	
	Costos varios 10 %		1,75	
	Costo total		17,50	
	Costo unitario		2,40	
PROCEDIMIENTO				
<ol style="list-style-type: none"> Hacer un aliño con cebolla paiteña, cebolla blanca, pimiento, ajo y sal. Colocar el cuy, macerar por 1 hora. Colocar el cuy en un palo y estirar, amarrar con piola de cabuya las patas. Asar el cuy a calor directo en carbón. En una olla se hace un refrito con la cebolla blanca hasta caramelizar, se incorpora las vísceras del cuy, las pepas de zambo licuado con la leche, se rectifica sabores con sal y azúcar. Cocinar las papas con cebolla blanca y sal. 				
RESEÑA HISTÓRICA			GLOSARIO	
Entre las especies más utilizadas por el hombre andino; el cuy constituye plato principal de la serranía ecuatoriana, tomando en cuenta que la crianza de esta especie ayuda a la economía para familias en las comunidades indígenas.			Aliño: salsa, se añade a la comida para darle más sabor Caramelizar: extraer el sabor y la azúcar de los productos para tener una coloración dorada.	
PUNTOS IMPORTANTES			TÉCNICAS	UTENSILIOS
Es un plato referencial de las tradiciones de la serranía ecuatoriana, por su alto valor nutricional con poca grasa 7% y mucha proteína 20%.			Brasa	Olla Cuchareta Cuchillo

Fuente: Entrevista a la comunidad

Realizado por: Kevin Moreano

Tabla 13-2: Fritada

<p style="text-align: center;">ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>				
NOMBRE:	Fritada			
GÉNERO:	Plato fuete			
PORCIONES:	10 unidades			
OBSERVACIONES:	Grado de dificultad medio			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	MISE EN PLACE
Carne de cerdo	1800	g.	12,00	Cortado en cuadritos
Dientes de ajo	10	u.	0,25	
Sal	30	g.	0,05	
Mote	454	g.	0,60	
Maduro	2	u.	0,25	
Papas	900	g.	0,80	
Manteca de cerdo	200	g.	0,50	
	Costo varios 10 %		1,45	
	Costo total		15,9	
	Costo unitario		1,59	
PROCEDIMIENTO				
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una paila de bronce se coloca la carne y se sella con la manteca de cerdo. 2. Una vez sellada la carne se agrega el ajo, sal y agua. 3. Cocinar hasta que el agua se haya evaporado, se fríe con la misma grasa hasta obtener una carne dorada. 4. Cocinar el mote. 5. Freír los maduros y las pasas en la misma grasa. 				
RESEÑA HISTÓRICA			GLOSARIO	
Es un plato que se remonta a la época de la colonia españolas a principios de los años 1800. Es una preparación muy típica del Ecuador			<p>Sellar: realizar a fuego alto, es una técnica que nos ayuda a conservar los jugos del género cárnico</p> <p>Pailas de bronce: se utiliza principalmente con fuente de calor uniforme para tener una cocción igualitaria.</p>	
PUNTOS IMPORTANTES			TÉCNICAS	UTENSILIOS
Consumida desde tiempos de la colonia española; plato significativo del folklore ecuatoriano, compuesto por el costillar y otras partes de cerdo frito y cocinado en su propia grasa.			Sellar Freír	Paila de bronce. Tabla de picar Cuchareta Ollas

Fuente: Entrevista a la comunidad

Realizado por: Kevin Moreano

Tabla 14-2: Hornado

<p style="text-align: center;">ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>				
NOMBRE:	Hornado			
GÉNERO:	Plato fuede			
PORCIONES:	6 unidades			
OBSERVACIONES:	Grado de dificultad medio			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	MISE EN PLACE
Pierna de cerdo	2000	g.	15,00	Cortado en cuadritos
Diente de ajo	10	u.	0,25	
Cebolla paiteña	1	u.	0,25	
Pimiento	2	u.	0,25	
Achote	50	g.	0,15	
Sal	C/N	g.	0,05	
Mote	454	g.	0,60	
Papas	900	g.	0,80	
Aceite	100	ml.	0,10	
	Costos variados		1,75	
	Costo total		19,2	
	Costo unitario		3,16	
PROCEDIMIENTO				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Levantar la piel del cerdo para retirar la grasa. Cocinar el mote. 2. Hacer un aliño con cebolla paiteña, pimiento, ajo y sal. Colocar la carne de choncho, macerar por 2 hora 3. Hornear el choncho durante cinco horas en horno de leña. 4. Cocinar las papas, una vez listas retiramos el agua y ponemos achote, pasar por el prensapuré para tener una masa homogénea. Procedemos a freír con poco aceite, hasta tener un dorado. 				
RESEÑA HISTÓRICA			GLOSARIO	
<p>Es un plato típico ecuatoriano, pero su origen se viene de un plato valenciano; nació de una tradición que después de utilizar el horno seguía caliente se aprovechaba poniendo carnes, como la de cerdo.</p>			<p>Aliño: salsa, se añade a la comida para darle más sabor.</p> <p>Macerar: dejar durante un tiempo un alimento en unas especies de salsa.</p>	
PUNTOS IMPORTANTES			TÉCNICAS	UTENSILIOS
<p>Este plato está acompañado de un agrío que le da su sabor específico, teniendo un sabor distinto según el sitio de preparación. Para dar la probana, clásico en una hueca va acompañada de piropos como: venga mi guapo, sírvase doctor, ingeniero, mi reina, etc.</p>			<p>Macerar</p> <p>Hornear</p> <p>Freír</p>	<p>Tabla de picar</p> <p>Cuchareta</p> <p>Ollas</p> <p>Tiesto</p>

Fuente: Entrevista a la comunidad

Realizado por: Kevin Moreano

Tabla 15-3: Chugchucara

<p style="text-align: center;">ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>				
NOMBRE:	Chugchucara			
GÉNERO:	Plato fuete			
PORCIONES:	5 unidades			
OBSERVACIONES:	Grado de dificultad medio			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	MISE EN PLACE
Carne de cerdo	1300	g.	9,00	Cortado en cuadritos
Cuero de cerdo reventado	100	g.	1,10	
Mote	900	g.	1,60	
Plátano maduro	2	u.	0,25	
Papas	454	g.	0,40	
Maíz	100	g.	0,20	
Empanadas	10	u.	1,20	
Diente de ajo	10	u.	0,25	
Sal	45	g.	0,10	
Aceite	100	ml.	0,20	
	Costos varios 10 %		1,43	
	Costo total		15,73	
	Costo unitario		3,14	
PROCEDIMIENTO				
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una paila de bronce se coloca la carne y se sella con el aceite. 2. Una vez sellada la carne se agrega el ajo, sal y agua. Cocinara hasta que se reduzca la carne y se dore. 3. Cocinar el mote. 4. Pelar las papas y freír con el maduro en la misma grasa. 5. Servir con empanadas y canguil. 				
RESEÑA HISTÓRICA			GLOSARIO	
Significado de las palabras “Chugchu” tembloroso y “cara” cuero. Por lo tanto significa “cuero tembloroso”, específicamente se refiere a la carne de puerco es decir a la carne del pecho de este animal			<p>Sellar: realizar a fuego alto, es una técnica que nos ayuda a conservar los jugos del género cárnico.</p> <p>Pailas de bronce: se utiliza principalmente con fuente de calor uniforme para tener una cocción igualitaria.</p>	
PUNTOS IMPORTANTES			TÉCNICAS	UTENSILIOS
Es comercializado con más frecuencia los sábados y domingo a los turistas locales y extranjeros ya que es plato principal de los latacungueños.			Sellar Freír	Paila de bronce. Cuchareta Ollas

Fuente: Entrevista a la comunidad

Realizado por: Kevin Moreano

Tabla 16-3: Naranjillazo

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL CHIMBORAZO				
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA				
CARRERA DE GASTRONOMÍA				
NOMBRE:	Naranjillazo			
GÉNERO:	Bebida			
PORCIONES:	10 unidades			
OBSERVACIONES:	Grado de dificultad fácil			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	MISE EN PLACE
Agua	1000	ml.	0,60	
Naranja	30	u.	2,00	Maduras
Especie dulces	1	u.	1.00	
Aguardiente o puntas	200	ml.	0,50	
	Costos varios 10%		0,41	
	Costo total		4,51	
	Costo unitario		0,45	
PROCEDIMIENTO				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lave las naranjillas y aplastar, tamizar para obtener todo el zumo y la pulpa. 2. En una olla colocamos agua y las especias dulces 3. Incorporar el zumo de la naranja tamizado dejar hervir por uso 30 minutos. 4. Servir con el aguardiente una vez terminada la cocción. 				
RESEÑA HISTÓRICA			GLOSARIO	
Es prepara desde la década de los años cuarenta, tradicional en la noche de vísperas de la fiesta de la Mama Negra y en la presentación de los personajes de esta ceremonia.			Tamizar: separar con un tamiz las impurezas Aguardiente: bebida alcohólica extraída del destilado del jugo de la caña de azúcar	
PUNTOS IMPORTANTES			TÉCNICAS	UTENSILIOS
Esta bebida es una variación del canelazo, es una bebida alcohólica caliente			Hervir	Olla Tamiz Cucharon

Fuente: Entrevista a la comunidad

Realizado por: Kevin Moreano

Tabla 17-2: Champú

<p style="text-align: center;">ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>				
NOMBRE:	Champú			
GÉNERO:	Bebida			
PORCIONES:	10 unidades			
OBSERVACIONES:	Grado de dificultad fácil			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	MISE EN PLACE
Agua	1000	ml.	0,60	
Harina de maíz amarillo	200	g.	0,60	
Especie dulces	1	u.	1.00	
Panela	454	g.	0,50	
Piña mediana	1	u.	0,50	
Hojas de naranja	10	u.	0,25	
Hierva luisa	10	u.	0,25	
	Costos varios 10%		0,37	
	Costo total		4,07	
	Costo unitario		0,41	
PROCEDIMIENTO				
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una olla colocamos agua, las especias dulces, cascara de piña, las hojas de naranja y hierva luisa. 2. Incorporar en forma de hilo la harina de maíz, previamente batida con agua. 3. Dejamos cocinar durante una hora. 4. Endulzamos con panela. 				
RESEÑA HISTÓRICA			GLOSARIO	
<p>Es preparación es consumida durante los días fiesta, para la elaboración de esta bebida tradicional va transmitida de generación en generación. Se consume fermentada o hecha al día.</p>			<p>Especias dulce: sirve para dar un sabor y aroma consta de pimienta dulce, canela, ishpingo y anís estrellado.</p>	
PUNTOS IMPORTANTES			TÉCNICAS	UTENSILIOS
<p>Es similar a la colada morada que es tradicional de los ecuatorianos, con la diferencia de su color y las frutas que ella lleva.</p> <p>Es repartida durante el recorrido de la fiesta de la Mama Negra por los Champuceros.</p>			Hervir	<p>Olla</p> <p>Tamiz</p> <p>Cucharon</p>

Fuente: Entrevista a la comunidad

Realizado por: Kevin Moreano

Tabla 18-2: Chicha de jora

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL CHIMBORAZO				
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA				
CARRERA DE GASTRONOMÍA				
NOMBRE:	Chicha			
GÉNERO:	Bebida			
PORCIONES:	10 unidades			
OBSERVACIONES:	Grado de dificultad fácil			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	Costo	MISE EN PLACE
Agua	2000	ml.	0,60	
Harina de maíz jora	450	g.	0,60	
Especie dulces	1	u.	1,00	
Panela	454	g.	0,50	
Piñas	1	u.	0,50	
Hojas de naranja	10	u.	0,25	
Hierva luisa	10	u.	0,25	
Hojas de cedrón	10	u.	0,25	
	Costos varios 10%		0,40	
	Costo total		4,35	
	Costo unitario		0,44	
PROCEDIMIENTO				
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una olla colocamos agua, las especias dulces, la cascara de piña, las hojas de naranja, cedrón y hierva luisa. 2. Incorporar en forma de hilo la harina de jora, previamente batida y diluida con agua. 3. Dejamos cocinar durante dos horas. Cernir en otro recipiente especialmente de madera y tapanlo, durante 24 horas hasta que la chicha tenga un ligero olor a fermento. Endulzamos con miel de panela. 				
RESEÑA HISTÓRICA			GLOSARIO	
Es preparación es consumida durante los días fiesta, esta bebida es oriunda de Perú. Presenta diversas variedades según la región, pero su preparación se compone principalmente de la jora. Maíz de jora resulta de la germinación del grano que deriva de una malta de maíz.			<p>Especias dulce: Sirve para dar un sabor y aroma consta de pimienta dulce, canela, ishpingo y anís estrellado.</p> <p>Fermento: Sustancia orgánica que se produce por la maduración o fermentación.</p>	
PUNTOS IMPORTANTES			TÉCNICAS	UTENSILIOS
En el Ecuador hay una variación de chichas por ejemplo en la parte norte y sur es muy típica la chicha de arroz, en cambio en la serranía centro se consume la chicha de jora y en la amazonia la chicha de yuca.			Hervir	Olla Tamiz Cucharon

Fuente: Entrevista a la comunidad

Realizado por: Kevin Moreano

Productos, técnicas y métodos de cocción

Tabla 19-2: Productos, técnicas y métodos de cocción

Productos	Tanto en las parroquias rurales y urbanas como es el caso de San Buenaventura que es conocida como el huerto orgánico de los cotopaxenses por sus suelos muy ricos en minerales que son aptos para la agricultura, la población se dedica al cultivo de maíz, papas, zambo, zapallo, tomate, zanahoria, hortalizas, granos, además, crianza de animales.
Técnicas y método de cocción	Tosté de granos Esta técnica es utilizada para elaborar harinas, puesto que la mayoría de las preparaciones están basadas de este ingrediente Piedra de moler Es un instrumento de origen prehispánico que consiste en una piedra cóncava, esta técnica se va perdiendo por los nuevos equipos que se implementaron en el área de la cocina que han facilitado el trabajo, ahorrando tiempo, dejando en el olvido la técnica de moler en piedra. Horno de leña Es un ingenio calorífico usado para calentar, cocer, fundir o tostar, tanto en el ámbito doméstico, como en el industrial y cuyo combustible es la leña, con el pasar del tiempo han dejado de utilizarse. Cocción en leña Es una técnica que ha estado presente en la cocina del mundo por años, cada país y región tienen diferentes tipos de madera, los cuales se utilizan para distintos platillos, la introducción de las cocinas a gas e inducción en los hogares ha dejado en el olvido este equipo. Cocción en seco: asado en brasa Es una técnica de cocción que se emplea en algunos géneros cárnicos, especialmente el cuy, conejo, gallina; ayuda a potenciar el sabor de estos alimentos.

Fuente: Entrevista a la comunidad

Realizado por: Kevin Moreano

Elaboración de la propuesta, revista gastronómica

De acuerdo con las entrevistas y encuestas realizadas a la población urbana del cantón Latacunga se procede a elaborar la propuesta gastronómica. Rescatando y ejecutando una serie de recetas, utilizando como base la gastronómica ancestral degustada por los visitantes, bailarines, representantes de las vivanderas y pueblo en general que son partícipes de estas tradiciones como es las Fiestas de la Mama Negra.

Dando a conocer a la comunidad nacional e internacional la revista gastronómica con el nombre de “CULTURA GASTRONÓMICA, UN DESPLAZA CULINARIO DE LA FIESTA DE LA MAMA NEGRA”, las recetas primordiales y los acontecimientos de una cultura viva por los laticungueños. La misma que sea ha ido perdiendo paulatinamente por el transcurso de los años.

Propuesta gastronómica

Se presenta el esquema de la revista a continuación:

- **Introducción**
- **Cantón Latacunga:** información general
- **Ubicación geográfica:** se detallan los límites, división política, población y el clima de todo el cantón.
- **Actividad económica:** área agrícola y económica.
- **Atractivos turísticos**
- **Celebraciones y tradiciones:** personajes y vestimenta
- **Gastronomía tradicional:** 16 preparaciones donde se detalla los métodos, técnicas, tiempo de preparación y el número de porciones, que las personas lo realizan desde años
- **Glosario**



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA DE GASTRONOMÍA

“Cultura Gastronómica”

Un desplazamiento culinario de las Fiestas de la Mama Negra.

AUTOR: Moreano Sinchiguano Kevin Israel

Estudio del arraigo gastronómico del cantón Latacunga influenciado por la Fiesta de la Mama Negra.

Autor: Kevin Israel Moreano Sinchiguano

Tutor: Lcdo. Roger Paredes

Miembro: Lcda. Jessica Robalino

Fotografía: Kevin Moreano

Presentación



Kevin Israel Moreano Sinchiguano
Autor Cultura Gastronómica

Kevin Israel Moreano Sinchiguano, nació el 17 de abril de 1996, en la Provincia de Cotopaxi, Cantón Latacunga, Parroquia San Buenaventura. Su padre Milton Eduardo Moreano Martínez y su madre Celia María Sinchiguano Culqui, intermedio entre dos hermanos Evelyn y Romel.

Sus estudios primarios los realizó en Latacunga en la Escuela Simón Bolívar, sus estudios secundarios los curso en diferentes colegios, primero en el Colegio Técnico Ramón Barba Naranjo de Latacunga y segundo en el Colegio Nacional Adolfo Valarezo del Cantón Loja, donde se graduó de bachiller en Ciencias Generales. Egresado en la carrera de Licenciatura en Gestión Gastronómica en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo en la ciudad de Riobamba.

La Escuela Superior Politécnica de Chimborazo conjuntamente con la Carrera de Gastronomía, impulsa a los estudiantes a desarrollar trabajos investigativos con el fin de suministrar información a la colectividad, como resultado se realizó una investigación tipo etnográficos tomando en cuenta las tradiciones, la cultura gastronómica que está inmersa en los

latacungueños y en la celebración de la Virgen de la Merced o Fiesta la Mama Negra, que se realiza año tras año en la Parroquia La Matriz, de Cantón Latacunga.

Introducción

El Ecuador es un país pluricultural y multiétnico; debido a su mega diversidad, catalogado como un destino muy importante en el mundo, gracias a sus grandes contrastes para ofrecer a turistas la facilidad para conocer las distintas culturas arraigadas en nuestro país.

La provincia de Cotopaxi, por su variedad de suelos con sus respectivos microclimas, así como por sus atractivos naturales y culturales llenos de costumbres y tradiciones, hace emotivo visitar y conocerla.

El cantón Latacunga, es la capital de lo Cotopaxenses, localizada al centro-norte de la región interandina posee una altitud de 2750 msnm y con un clima frío andino de 11 °C en promedio; caracterizado por su cultura, patrimonio y atractivos turísticos, específicamente de la “Fiesta de la Mama Negra” conocida por turistas nacionales e internacionales, que año tras año se hacen partícipes de estas festividades.

El objetivo de esta revista es dar a conocer los platos más representativos de la gastronomía distintiva en honor a las fiestas de la “Virgen de las Mercedes” a comensales locales, nacionales e internacionales que visiten durante la festividad, para no incurrir en la variación de técnicas de cocción e ingredientes, salvaguardando así la identidad gastronómica, ya que constituye parte del patrimonio intangible de los pueblos.

Cotopaxi

Es una de las 24 provincias que conforman la República del Ecuador, situada al centro del país. Cotopaxi tiene un gran número de pobladores indígenas que se dedican a la agricultura, producen alimentos como el maíz, cebada, papa, brócoli, trigo, y se cultivan flores para exportación; mientras que en zonas más cálidas o subtropicales se cultiva cacao, banano, café y caña de azúcar, así como algunas frutas tropicales.

Latacunga

Es el Patrimonio cultural del Ecuador, Latacunga la capital de la Provincia de Cotopaxi se la conoce por sus fiestas mestizas de la Mama Negra. Al caminar por sus calles estrechas y

empedradas, se entiende que fue fundada sobre un tambo inca y uno de los posibles significados se su nombre es “Lacta cunani”, que significa “les doy hogar”, fue un punto de descanso de los próceres que iban de Quito a Guayaquil; se puede divisar arquitectura es colonial y española, abarca una gran cantidad de tradiciones, varios paisajes naturales con la Reserva Ecológica de los Illinizas y el Parque Nacional de Cotopaxi. Alrededor de la ciudad se encuentra un importante número de industrias florícolas que han dinamizado su economía convirtiéndola en el motor generador de divisas de la Sierra Centro.

- **Gentilicio:** Latacungueño (a). A sus habitantes se les conoce como “mashcas”.
- **Fiesta mayor:** El 11 de noviembre de cada año es consagrado a recordar con un variado programa cultural, artístico, deportivo y social la gesta de independencia de la ciudad.
- **Patrimonio intangible:** La “Mama Negra” de septiembre, de carácter popular, es sinónimo de folclor y fervor religioso; la “Mama Negra” de noviembre es una representación de proyección folclórica con fines de promoción turística.
- **Patrimonio arquitectónico:** El centro histórico de la ciudad de Latacunga, por la riqueza de su arquitectura religiosa y civil.

Geografía

Provincia	Cotopaxi
Capital:	Latacunga
Temperatura:	Entre 8°C y 23°C
Altitud:	2785 msnm hasta los 5897 msnm
Ubicación:	78°36'30" W y 00°56'11" S
Límites:	Norte: Provincia de Pichincha Sur: Salcedo y Pujilí Este: Provincia del Napo Oeste: Sigchos y Saquisilí
Población:	170.489 habitantes
Parroquias urbanas del Cantón Latacunga:	La Matriz, Eloy Alfaro, Ignacio Flores, Juan Montalvo, San Buenaventura
Parroquias rurales del Cantón Latacunga:	Toacaso, San Juan de Pastocalle, Mulalo, Tanicuchí, Guaytacama, Alaques, Poaló, Once de noviembre, Belisario Quevedo, Joseguango Bajo

Actividad productiva

Las principales actividades económicas son: la agricultura (papa, haba, maíz, fréjol, cebada, aguacate); los recursos forestales; el ganado vacuno y porcino; industrias (alimentos y bebidas, tabaco, manufactura metálicas, maquinaria y equipo, industrias madereras); la artesanía (zapatería, costura, carpintería, hojalatería, cerámica, tejeduría) y la minería (salitre, calizas, arcilla, carbonatos, piedra pómez) (INEC, Instituto Nacional Estadísticas y Censos, 2010).

Atractivo turístico

Sitios naturales

- Volcán Cotopaxi
- Parque Nacional de altura “Cotopaxi”
- Área Nacional de recreación El Boliche
- Manantiales y termas del Río Blanco
- Cerró Putzalahua

Manifestaciones culturales

- Catedral de Latacunga
- Iglesia de La Merced
- Iglesia de San Agustín
- Iglesia de San Francisco
- Iglesia de nuestra Señora del Salto
- Iglesia de Santo Domingo
- Iglesia de San Sebastián
- Monasterio de Tilipulo
- Casa de los Marqueses de Miraflores
- Hostería La Ciénega (Ministerio de Turismo, 2004)

Fiesta de la Mama Negra

Celebración tradicional propia de la ciudad de Latacunga, es una simbiosis de las culturas indígena, española y africana. Se realiza en dos ocasiones: La primera en septiembre organizado por las vivanderas de los mercados La Merced y Del Salto, en honor a la Virgen de la Merced

quien aplacó la furia del volcán Cotopaxi en su erupción de 1742, razón por la cual los laticungueños la proclamaron "Abogada y patrona del volcán". La segunda es la fiesta con la cual los habitantes de la ciudad de Latacunga celebran año tras año el aniversario de su independencia. Es un desfile de personajes populares, militares, civiles, eclesiásticos y míticos que dan lustre al cortejo.

Iglesia de La Merced

La iglesia de La Merced de Latacunga La iglesia fue construida en 1.800, tiene una característica que le concede una cierta jerarquía en el conjunto de las iglesias y capillas de la provincia de Cotopaxi. Es el sitio en el cual se encuentra la imagen de la Virgen Protectora de Latacunga (Karolys & Ubilla, 2008).

Está construido sobre un plano de cruz latina de una sola nave con dos cruceros, estructura que se destaca por la nave central, la cúpula en la parte central y el coro en la parte inferior (Karolys & Ubilla, 2008).

Para el control y el orden de la población nativa se pidió a Felipe IV en 1648, la autorización para establecer un convento formal de la Orden Religiosa de la Merced, para evangelizar a 15 pueblos indígenas y enseñar artes básicas (Karolys & Ubilla, 2008).

Al igual que en Quito la Virgen fue declarada "Protectora de la ciudad" por los milagros a ella atribuidos en calmar la furia del Volcán Cotopaxi durante varias erupciones; por ello, cada 24 de septiembre se realiza una manifestación costumbrista en el teatro popular denominada "Capitanía de la Mama Negra" (Karolys & Ubilla, 2008).

Virgen de la Merced

El origen de la imagen de Nuestra Madre de la Merced, que se venera en la Basílica de la Merced de Quito, es maravilloso y lleno de misterio. Cuando llegaron los españoles, en 1527 encontraron en la Isla de la Plata una imagen, que los nativos la tenían a manera de ídolo, acudían a ella en sus enfermedades y en toda necesidad. (Burbano, 2005)

Hacían ofrendas de plata de los miembros enfermos y le ofrecían a la imagen. Tanta cantidad de ofrendas encontraron los españoles, que por eso la llamaron "Isla de la Plata". Los religiosos mercedarios que vinieron con los conquistadores vieron en esa imagen algo más que un ídolo, era una imagen de María, la consagraron como Nuestra Madre de La Merced y después la

trasladaron a Quito. La imagen es de piedra, labrada con mucha belleza, no se sabe quién, ni cuándo, ni dónde la hicieron. Actualmente se encuentra en el altar mayor de la Basílica de la Merced de Quito. Indudablemente que es la imagen más célebre de todo el Ecuador (Burbano, 2005)

Personajes de la mama negra

- **Mama Negra**

Personaje principal, personificado por un hombre, en la fiesta de septiembre utiliza una máscara o careta de color negro con rasgos pronunciados, en la fiesta de la Mama Negra de noviembre está pintado su rostro de color negro y maquillado con colores vivos para que resalte su atuendo.

La vestimenta es colorida y llamativa; su cabeza está cubierta por una peluca de pelo largo y rizado adornado con perlas, lazos y cintas de varios colores; una blusa bordada con diversas figuras. Sobre su espalda utiliza pañalones de sedas elegantes y coloridos, que van cambiando durante el transcurso del recorrido. En la parte inferior utiliza una pollera con encajes y bordada, unos zapatos de lona blancos decorados con cintas y lentejuelas.

Las manos están cubiertas por guantes de tela de color blanco, lleva una muñeca negra, que simboliza a su hija vestida con los atuendos de su madre y una pera de caucho adornada con encajes, que lleva dentro leche mezclada con agua y perfume que es utilizada para rociar entre los turistas y espectadores.

- **Capitán**

Personaje central de esta manifestación de folklore, por lo tanto, los indígenas también llamaban fiesta de la Capitanía, como símbolo de prestigio y autoridad. En los dos eventos esta personificado por un hombre adulto el mismo que recibe la alabanza del Rey Moro, y es objeto de las peticiones del Ángel de la Estrella ante la Virgen de la Merced, siendo el único personaje que puede bailar con la Mama Negra a excepción de su marido el Ashanguero.

Su traje es elegante; en la fiesta del mes de noviembre viste un uniforme estilo militar, la cabeza está cubierto con una cristina o chistera decorada y bordada llamativamente, las manos cubiertas con guantes de color blanco, en su mano derecha lleva una espada desenvainada; está a cargo el pelotón y escoltas. En las festividades de septiembre el capitán utiliza en su cabeza un pañuelo

floreado, una chistera y su rostro tapado con una máscara de alambre; viste un terno de casimir y el pantalón lleva una cinta de colores vivos.

- **Ángel de la Estrella**

Personaje que es característico de la liturgia católica que recuerda al Arcángel Gabriel, es el encargado de hacer los ofrecimientos a la Virgen de Merced, siendo este él primer personaje en aparecer en el desfile, está personificado por una niña en la festividad de septiembre y su rostro no está pintado, en cambio, en las festividades de noviembre está personificado por una persona adulta, quien si lleva pintado su rostro de color blanco.

Su vestimenta está conformada por un vestido de color blanco adornado y bordado, en su mano derecha lleva un cetro con una estrella, en su espalda lleva alas igualmente blancas. En su cabeza una corona con una estrella grande, para rendir los honores a la Virgen de las Merced declama un poema y versículos de la sagrada Biblia.

- **Rey Moro**

Personaje que representa a los musulmanes o moros pertenecientes a la religión islámica, de ahí el nombre de Rey Moro. (Karolys & Ubilla, 2008) Su vestimenta, en la personificación de septiembre, está representada por un niño, usa una capa, capirote de colores vistosos adornados con lentejuelas y perlas, en el pecho utiliza una pechera llamada tahalí acorde a los colores de la capa, en su mano derecha porta un cetro adornado con cintas de colores, le rinde honores a la Virgen de la Merced con un discurso de agradecimiento. En la personificación de noviembre la vestimenta comprende de un capirote, capa, tahalí y su cetro. Con la única diferencia que está personificado por una persona adulta.

- **Abanderado**

Personaje que es representado por un hombre adulto, flamea una bandera a cuadros, que tiene como significado la unión de pueblos ancestrales. Encargado de entretener al público moviendo su bandera, envolviendo y desenvolviendo a esto se llama batidas, los honores los realiza a la Virgen de la Merced y al capitán como reconocimiento de autoridad.

En las festividades de septiembre, este personaje viste un terno de casimir color oscuro, el pantalón tiene franjas de colores vivos, la cara cubierta con una máscara de alambre y la cabeza cubierta con un pañuelo, un sombrero similar ha de los Granaderos de Tarqui. Para la

celebración de noviembre su vestimenta es similar al uniforme militar de los Granaderos de Tarqui.

- **Engastador**

Llamadas también escoltas del capitán, su vestimenta es similar al uniformé militar de los Granaderos de Tarqui para el mes de noviembre, sin usar máscara de alambre, en la celebración de septiembre los escoltas utilizan máscaras de alambre y su vestimenta es similar al abanderado y capitán, con sus ternos de casimir adornados con franjas de colores vivos en el pantalón.

En las dos celebraciones estos personajes llevan consigo unas escopetas las mismas que van disparando cada cierta distancia, al rendir honores o reverencia a la Virgen de la Merced y a los distintos personajes de esta festividad.

- **Yumbos**

Conjunto de parejas, hombres y mujeres, no menores a ocho, se dedican a bailar al son de alegres san juanitos a lo largo de todo el recorrido, son los personajes que ponen alegría. En la vestimenta tradicional llevaban una lanza de chonta y una corona de plumas, para establecer lazos entre los habitantes del Ecuador, actualmente van vestidos con trajes de terciopelo o tela espejo con colores vivos, en su mano llevan un pañuelo de la misma tela, algunos yumbos van con máscaras de alambre y otros sin ellas.

- **Huacos**

Personaje que imita al antiguo brujo o curandero, la importancia del chamán en la religiosidad es el vínculo ancestral con la sacralidad del hombre y la naturaleza, su papel consiste en espantar a los malos espíritus y al mal viento, toman voluntarios del público generalmente mujeres.

Su vestimenta es de color blanco con una máscara rayada de colores vivos, en su espalda llevan una especie de caparazón llamada “atamba”, el mismo que está adornado con espejos, joyas, cintas, monedas e imágenes religiosas. En la mano llevan una vara pintada de color blanco y con líneas de colores vivos, en su otra mano lleva una calavera de venado pintada de la misma forma que de su vara. El chamán o soplador va vestido con un sombrero, camisa, pantalón y un poncho, en su mano lleva trago y en la otra ciertas plantas que ayuda a quitar el espanto.

La limpia consiste mediante un ritmo muy contagioso invocando a ciertas montañas como el Imbabura, Chimborazo, Cotopaxi, Carihuairazo mientras van frotando en todo el cuerpo la calavera de venado y la varita, acompañado del soplo de trago, limpia con las hierbas aromáticas y un baño de humo de cigarrillo.

- **Ashanguero**

Conocido con el marido de la Mama Negra, por tal motivo va pintado su rostro de color negro, encargado de llevar los presentes u ofrendas en su espalda, tales como; gallinas, conejos, pollos, chanco, frutas, tabacos, botellas, dulces que serán consumidos una vez dado por terminada la fiesta.

La vestimenta consta de una camisa y pantalón de terciopelo o tela espejo de colores vivos, los Ashanguero son representados por los más fuertes y corpulentos; acompañados con un mesero que va ayudando en el transcurso de la fiesta para el descanso de los presentes.

- **Loero**

Como su nombre lo dice Loero, es la persona con un ingenio asombroso al rimar y recitar coplas que son también llamadas “loas”, son alabanzas de contenido picaresco que van recitando al público presente, llaman la atención por la forma de moverse y bailar al ritmo de la banda.

La vestimenta, está conformada por camisa y pantalón de tela espejo de colores llamativos, utilizan una gorra, capa y pechera adornada con mullos y lentejuelas, llevan consigo siempre una botella de trago o mistela que es repartido a las personas después de declamar una loa con motivo social, político y religioso. Su rostro está pintado de color celeste o negro, con círculos de color rojo en las mejillas y los labios de color rojo.

- **Champucero**

Personaje encargado de repartir a los espectadores durante toda la fiesta una colada, llamada champú, que está compuesto de harina de maíz, especies dulces, hierbas aromáticas y azúcar. Que, aparte de regalar esta exquisita colada, abre el paso entre las personas que estén obstaculizando el tránsito a las distintas delegaciones; ya sea regándoles en la ropa la bebida o gritando, “el champú el champú”.

La vestimenta, está conformada por camisa y pantalón de tela espejo de colores llamativos, utilizan una gorra, capa y pechera adornada con mullos y lentejuelas, llevan un balde con champús, su rostro es pintado de color negro o celeste con círculos de color rojo en las mejillas y los labios de color rojo.

- **Camisonas o Carishina**

Personaje que es representado por un hombre; causa temor y al mismo tiempo algarabía en los niños y mozalbetes, a estos los atrae lanzando colaciones y golosinas para luego con voz fingida y chillona arremeter contra ellos blandiendo un látigo.

La vestimenta, utiliza vestido con colores muy llamativos adornado con cintas y bordados, en su rostro lleva una máscara o careta de alambre, cubre su cabeza con una peluca, utiliza guantes de color blancos, en una mano lleva un pañuelo con confitería y colaciones, en la otra un látigo para ir repartiendo fuertes golpes al suelo y a los espectadores. Los pies son cubiertos por medias de mujer y zapatillas de lona decoradas con lentejuelas y cintas.

- **Ofrendera**

Es la esposa del capitán, las misma que está acompañada por un grupo de mujeres que están engalanadas con lo mejor de su ropero, vestidos, sombreros de colores muy llamativos, chalinas y zapatos de tacón; como su nombre lo anuncia son mujeres que llevan ofrenda en un canasto como: frutas, flores, caramelos y recuerdos que son repartidos al público en general en el transcurso de todo el recorrido

- **Curiquingues**

Personaje que recuerdan la mitológica, ave ancestral que vuela por los andes; es personificado por hombres que están vestidos como aves, llevan en su pecho una tela con cuadrados de diferentes colores, pantalón de color blanco, utilizan calzado de lona. Su baile es particular, van aleteando y picoteando al compás de la banda de pueblo, recorren todo el desfile de arriba hacia abajo abriendo el espacio para el tránsito de las comparsas.

- **Bandas de pueblo**

Grupo de 15 personas muy bien vestidas que van entonando distintos instrumentos para dar alegría mediante notas musicales y cumplen un pilar fundamental para la rendición de honores de las distintas delegaciones hacia la Virgen de las Mercedes.

Gastronomía tradicional

Latacunga, esta ciudad posee todos los atributos históricos, arquitectónicos y culturales, para acoger a turistas que visitan este cantón; cuenta con hoteles, restaurantes, centros de diversión y muscos más lugares para la comodidad y satisfacción de sus visitantes.

En la gastronomía se utiliza técnicas de cocción locales de la región internada por la presencia cercana de las comunidades indígenas; entre ellas tenemos tostar granos, asar a fuego directo o en brasas, cocción en horno. Es posible encontrar recetas con animales de corral, animales de granja y andinos. Entre las bebidas se encuentra una variedad de chicha, jugos naturales y bebidas alcohólicas a partir del aguardiente o destilado de la caña.

Entradas

Allullas

Las Allullas son galletas de sal, hechas a base de harina y manteca de cerdo. Acompaña muy bien con una tacita de chocolate, café, champús, colada morada. Consumido por los latacungeños y los turistas que visitan la capital de los cotopaxenses. Esta preparación es a base de harina de trigo, manteca de cerdo, levadura, agua, sal y azúcar.

Preparación

Mezclar todos los ingredientes solidos: harina de trigo, sal; activar la levadura con agua tibia y la azúcar; incorporar a los sólidos la manteca de cerdo y mezclar muy bien; añadir la levadura activada y amasamos hasta tener una masa blanda y homogénea; cortar en pedazos pequeños, bolear y aplanar con un rodillo para obtener la forma de la allulla. Dejar leudar en la lata por unos 30 min, hornear en un horno de leña durante 60 min.

Queso de hoja

El nombre de queso de hoja proviene de su preparación, es una variedad de queso envuelto en una hoja de atzera o achira, su sabor es específico de la unión del suero que se derrama, la hoja transmitiendo su aroma y sabor. Consumido por los latacungueños y los turistas que visitan la capital de los cotopaxenses. Esta preparación es a base de queso fresco, sal, agua y hojas de achira.

Preparación

En una olla incorporar el agua, sal y calentar hasta llegar a los 50 °C; trocear el queso fresco e incorporar y batir; remover hasta obtener una masa homogénea es decir hasta que el queso se vuelva a unir; retirar del agua el queso y estirar en un mesón con la ayuda del bolillo hasta obtener una capa muy fina; cortar y envolver en forma de rollo; se coloca en la hoja de achira y está lista para servir.

Tortillas de maíz

Tortilla de palo o más conocidas como tortillas de maíz son consumidas por siglos atrás, trasladados de generación en generación. La tortilla se realizaba en tiestos de barro y son consideradas como un alimento saludable, esta preparación es a base de harina de maíz, cebolla blanca, queso maduro, sal, agua y manteca de cerdo.

Preparación

Colocar en una batea de madera harina de maíz, el agua tibia y la sal hasta obtener una masa homogénea; picar la cebolla en brunoise y juntarlo con el queso troceado muy finamente; con la masa realizar bolitas de tamaño mediano; hacer un agujero en la masa y colocamos el relleno de cebolla y queso; aplastar con las palmas de la mano hasta obtener una forma de una tortilla; freír con manteca de chanco en un tiesto hondo.

Empanas de viento

El nombre proviene del castellano empanar, cuyo significado es encerrar algo en masa o pan para cocerlo en aceite. Su origen remonta a las costumbres de los pastores y viajeros que llevaban para consumirlo en el campo. Esta preparación es a base de harina de trigo, queso, agua, sal, azúcar y aceite.

Preparación

Mezclar todos los ingredientes solidos: harina de trigo, sal, azúcar; incorporar a los sólidos agua, el aceite 50 g. y mezclar muy bien; amasar hasta tener una masa blanda; realizar unas bolitas medianas, con un bolillo extendemos hasta obtener una masa delgada; incorporar el queso en la mitad de la masa, mojar los bordes y replegar con un tenedor; freír con abundante aceite.

Mote con chicharrón

El mote es familia del maíz, suministrado en Ecuador especialmente en la región sierra y Latinoamérica; el chicharrón se obtiene al derretir la grasa del cerdo y aromatizada con especias para realzar su sabor. Esta preparación es a base de mote, grasa de cerdo, ajo, agua y sal.

Preparación

Cocinar el mote con abundante agua; en un sartén colocar la grasa de cerdo en cuadritos, el ajo pelado, sal y una taza de agua; dejar hasta que se amarille y se dore la grasa de cerdo. Sacar y escurrir la grasa; servir el mote con el chicharrón.

Sopas

Caldo de gallina

Es parte de un folklore de un pueblo o una ciudad, ayuda a recuperar la perdida de energía y sus orígenes es agua y gallina. Esta preparación es a base de gallina de campo, cebolla blanca, ajo, zanahoria, pimiento, apio, perejil, sal y arrocillo.

Preparación

Cocinar la gallina con el ajo, cebolla blanca, zanahoria, pimiento, apio; cuando la gallina esta media cocida incorporamos el arrocillo previamente lavado; trocear la gallina; rectificar la sal, servir con el perejil y cebolla blanca finamente picada.

Caldo de pata de res

Alimento consumido generalmente en eventos donde hay mucha afluencia de personas, es parte de un folklore de un pueblo o una ciudad, ayuda a recuperar la perdida de energía. Esta preparación es a base de patas de res, cebolla blanca, cebolla paitaña, ajo, pimiento, orégano, mote, perejil, leche y sal.

Preparación

Remojar el mote; cocinar las patas de res con el ajo, cebolla blanca, cebolla paitaña y pimiento; después de 3 horas de cocción de las patas colocamos el mote; una vez cocinada las patas y el mote incorporar la leche, orégano; rectificar la sal, servir con el perejil y cebolla blanca finamente picada.

Caldo de pata de cerdo

Alimento consumido generalmente en eventos donde hay mucha afluencia de personas, es parte de un folklore de un pueblo o una ciudad, ayuda a recuperar la perdida de energía Esta preparación es a base de patas de cerdo, cebolla blanca, cebolla paitaña, ajo, pimiento, orégano, mote, perejil, leche y sal.

Preparación

Remojar el mote; cocinar el mote con abundante agua, una vez que ya este pre cocido el mote se incorpora, las patas de cerdo; colocar el ajo, cebolla blanca, cebolla paitaña y pimiento a la preparación anterior; una vez cocinada las patas, el mote incorporar la leche y el orégano; rectificar la sal, servir con el perejil y cebolla blanca finamente picada.

Plato fuerte

Papas con gallina

Lo consume las personas del páramo porque la papa es un alimento altamente energético Es parte de un folklore de un pueblo o una ciudad, ayuda a recuperar la perdida de energía. Esta preparación es a base de gallina, cebolla blanca, cebolla paitaña, pimiento, ajo, papas de zambo, leche, papas, sal, azúcar.

Preparación

Hacer un aliño con cebolla paiteña, pimienta, ajo y sal. Colocar la gallina troceada, macerar por 1 hora; hornear la gallina en horno de leña; cocinar las papas con cebolla blanca y sal; en una olla se hace un refrito con la cebolla blanca hasta caramelizar, se incorpora las pepas de zambo licuado con la leche, se rectifican sabores con sal y azúcar.

Papas con cuy

Entre las especies más utilizadas por el hombre andino; el cuy constituye plato principal de la serranía ecuatoriana, tomando en cuenta que la crianza de esta especie ayuda a la economía para familias en las comunidades indígenas. Esta preparación es a base de cuy, cebolla blanca, cebolla paiteña, pimienta, ajo, pepas de zambo, leche, papas, sal y azúcar.

Preparación

Hacer un aliño con cebolla paiteña, cebolla blanca, pimienta, ajo y sal. Colocar el cuy, macerar por 1 hora; al cuy se lo estira en un palo de madera y lo amarra con piola de cabuya las patas; asar el cuy a calor directo en carbón; cocinar las papas con cebolla blanca y sal; en una olla se hace un refrito con la cebolla blanca hasta caramelizar, se incorpora las vísceras del cuy, las pepas de zambo licuado con la leche, se rectifican sabores con sal y azúcar.

Fritada

Se remonta a la época de la colonia española a principios de los años 1800. Es una preparación muy típica del Ecuador; esta preparación es a base de carne de cerdo, ajo, sal, mote, maduro, papas y manteca de cerdo.

Preparación

En una paila de bronce se coloca la carne y se sella con la manteca de cerdo; una vez sellada la carne se agrega el ajo, sal y agua; cocinar hasta que el agua se haya evaporado, se fríe con la misma grasa hasta obtener una carne dorada, cocinar el mote; freír los maduros y las pasas en la misma grasa.

Hornado

Es un plato típico ecuatoriano, pero su origen se viene de un plato valenciano; nació de una tradición que después de utilizar el horno seguía caliente se aprovechaba poniendo carnes, una de ellas la de cerdo. Esta preparación es a base de carne de cerdo con cuerdo, ajo, cebolla paiteña, pimienta, achote, sal, mote, papas y aceite.

Preparación

Levantar la piel del cerdo para retirar la grasa, cocinar el mote, hacer un aliño con cebolla paiteña, pimienta, ajo y sal. Colocar la carne de chanco, macerar por 2 hora; hornear el chanco durante cinco horas en horno de leña; cocinar las papas, una vez listas retiramos el agua y ponemos achote, pasar por la prensa puré para tener una masa homogénea; procedemos a freír con aceite, hasta tener un dorado.

Chugchucaras

Significado de las palabras “Chugchu” tembloroso y “cara” cuero. Por lo tanto, significa “cuero tembloroso”, específicamente se refiere a la carne de puerco es decir a la carne del pecho de este animal. Esta preparación es a base de carne de cerdo, cuero de cerdo reventado, mote, plátano maduro, papas, maíz, empanadas, ajo, sal y aceite.

Preparación

En una paila de bronce se coloca la carne y se sella con el aceite; una vez sellada la carne se agrega el ajo, sal y agua; cocinara hasta que se reduzca la carne y se dore; cocinar el mote; pelar las papas y freír con el maduro en la misma grasa; se sirve con empanadas y canguil.

Bebidas

Naranjillazo

Es prepara desde la década de los años cuarenta, tradicional en la noche de vísperas de la fiesta de la Mama Negra y en la presentación de los personajes de esta ceremonia. Esta preparación es a base de agua, naranjilla, especie dulces y aguardiente o puntas.

Preparación

Lave las naranjillas y aplastar, tamizar para obtener todo el zumo; en una olla colocamos agua y las especies dulces; incorporar el zumo de la naranjilla tamizado dejar hervir por uso 30 minutos; servir con el aguardiente una vez terminada la cocción.

Champús

La preparación es consumida durante los días fiesta, para la elaboración de esta bebida tradicional que es transmitida de generación en generación. Se consume fermentada o hecha al día. Esta preparación es a base de agua, harina de maíz amarillo, especie dulces, panela, cascara de piñas, hojas de naranja y hierva luisa.

Preparación

En una olla colocamos agua, las especies dulces, la cascara de piña, las hojas de naranja y hierva luisa; incorporar en forma de hilo la harina de maíz, previamente batida con agua; dejamos cocinar durante una hora; endulzamos con panela.

Chicha de jora

La preparación es consumida durante los días fiesta, esta bebida es oriunda de Perú. Presenta diversas variedades según la región, pero su preparación se compone principalmente de la jora. Maíz de jora resulta de la germinación del grano que deriva de una malta de maíz. La preparación es a base de agua, harina de maíz jora, especie dulces, panela, cascara de piñas, hojas de naranja, hierva luisa y cedrón.

Preparación

En una olla colocamos agua, las especies dulces, cascara de piña, las hojas de naranja, cedrón y hierva luisa; incorporar en forma de hilo la harina de jora, previamente batida y diluido con agua; dejamos cocinar durante dos horas; cernir en otro recipiente especialmente de madera y taparlo, durante 24 horas hasta que la chicha tenga un ligero olor a fermento. Endulzamos con miel de panela.

Técnicas y métodos de cocción

- **Tosté de granos**

Esta técnica es utilizada para elaborar harinas, puesto que la mayoría de las preparaciones están basadas de este ingrediente.

- **Piedra de moler**

Es un instrumento de origen prehispánico que consiste en una piedra cóncava, esta técnica se va perdiendo por los nuevos equipos que se implementaron en el área de la cocina que han facilitado el trabajo, ahorrando tiempo, dejando en si en el olvido la técnica de moler.

- **Cocción en horno de leña**

Es un ingenio calorífico usado para calentar, cocer, fundir o tostar, tanto en el ámbito doméstico, como en el industrial y cuyo combustible es la leña, con el pasar del tiempo han dejado de utilizarse.

- **Cocción en leña**

Es una técnica que ha estado presente en la cocina del mundo por años, cada país y región tienen diferentes tipos de madera, los cuales se utilizan para distintos platillos, la introducción de las cocinas a gas e inducción en los hogares ha dejado en el olvido este equipo.

- **Cocción en seco: asado en brasa**

Es una técnica de cocción que se emplea en algunos géneros cárnicos, especialmente el cuy, conejo, gallina ayuda a potenciar el sabor de estos alimentos.

Glosario

Aguardiente: Bebida alcohólica extraída del destilado del jugo de la caña de azúcar.

Aliño: Salsa, se añade a la comida para darle más sabor.

Amasar: Trabajar una masa con las manos.

Bolear: Consiste en dotar a un ingrediente de una forma esférica o redonda.

Caramelizar: Extraer el sabor y la azúcar de los productos para tener una coloración dorada.

Dorar: Dar un color amarillento a un género en una cocción.

Envolver: Consiste en enrollar a un ingrediente de una forma similar a un rollo.

Ecurrir: Retirar los excesos.

Especies dulce: Sirve para dar un sabor y aroma consta de pimienta dulce, canela, ishpingo y anís estrellado.

Fermento: Sustancia orgánica que se produce por la maduración o fermentación.

Freír: Cocinar un alimento en abundante materia grasa.

Homogénea: Mezcla de ingredientes que da como resultado una estructura uniforme.

Leudar: Fermentar una masa.

Macerar: Dejar durante un tiempo un alimento con especias.

Pailas de bronce: se utiliza principalmente con fuente de calor uniforme para tener una cocción igualitaria.

Remojar: Colocar a un producto agua suficiente para que se hidrate y ayude en su cocción.

Repicado: Picar muy finamente cualquier ingrediente.

Replegar: Plegar o doblar muchas veces.

Sellar: Realizar a fuego alto, es una técnica que nos ayuda a conservar los jugos del género cárnico.

Tamizar: Separar por un tamiz la parte gruesa de una harina o similar.

CONCLUSIONES

- Se realizó el estudio de las festividades de la Mama Negra y su arraigo gastronómico a través de la utilización de técnicas e instrumentos como la entrevista y encuesta que permitieron consolidar información clara, concisa sobre el tema de la presente investigación.
- Se fundamentó los aspectos socioculturales más relevantes de la coexistencia de los pueblos, resaltando sus tradiciones, costumbres entre otros; sus festividades son muy atractivas para propios y extraños donde se puede destacar la fiesta de la Mama Negra que rinde un homenaje a la Virgen de la Merced o Protectora del Volcán, donde se recalca su colorida y exótica vestimenta elaborada por sus habitantes.
- Se recopiló información de las costumbres y tradiciones gastronómicas asociadas con la fiesta de la Mama Negra, mediante el estudio realizado durante los días de celebraciones a través de entrevistas donde mencionan preparaciones tales como el champús, chicha de jora, tortillas de palo, papas con cuy y salsa de pepas de zambo.
- Los platos ancestrales del cantón Latacunga, forman parte de una cultura incaica y actual debido a la utilización de ingredientes como la papa, maíz, ganado vacuno, ganado porcino los mismos que son utilizados en distintas preparaciones. Las técnicas y métodos de cocción han sufrido diferentes cambios, adaptándose a los nuevos equipos, dejando a un lado las técnicas y métodos ancestrales tales como: salación, cocción en leña, cocción en horno a leña, asado a la brasa, molienda en piedra y tosté de granos
- Se elaboró una revista informativa gastronómica denominada “CULTURA GASTRONÓMICA, UN DESPLAZAMIENTO CULINARIO DE LA FIESTA DE LA MAMA NEGRA” donde se presenta los platos más representativos de la celebración, las mismas que se la estandarizó, enfocado en promocionar a los turistas las preparaciones tradicionales, dicho documento reposa en el museo “Casa de los Marqueses de Miraflores” ubicada en la ciudad de Latacunga que está consagrada a la fiesta de la Santísima Tragedia.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda a las autoridades del cantón Latacunga, vivanderas del mercado la Merced adquieran o generen documentos con información específica de la festividad de la Mama Negra para que propios y extraños puedan tener acceso directo a temas relacionados con su cultura, tradición, costumbres, entre otros.
- Se recomienda a las autoridades, principalmente a los organizadores de la fiesta de la Mama Negra recopilen información con respecto a las costumbres y tradiciones gastronómicas asociados a la fiesta, misma que debería ser compartidos durante la celebración.
- Realizar ferias y concursos gastronómicos para la exposición de las preparaciones tradicionales, técnicas culinarias, métodos de cocción, utilizando productos propios del cantón, motivando de esta manera a realizar preparaciones tradicionales de esta festividad.
- Se recomienda a las autoridades dar a conocer la revista gastronómica: “CULTURA GASTRONÓMICA, UN DESPLAZAMIENTO CULINARIO DE LA FIESTA DE LA MANA NEGRA”, e incentivar a que se realice trabajos similares donde conste información de los saberes ancestrales, prácticas culinarias, gastronomía tradicional de los pueblos mediante redes sociales o portales de libre acceso para la ciudadanía del cantón y resto del país.

BIBLIOGRAFÍA

- Alvira, M. F. (2001). *La encuesta: una perspectiva general metodológica*. Madrid: CIS.
- Areas, F. G. (2012). *El proyecto de la investigación, introducción a la metodología científica*. Caracas: Editorial Episteme.
- Barriga, L. (2005). *Latacunga y la Mama Negra*. Quito: Equinoccio.
- Berdichewsky, B. (2002). *Antropología social: introducción, ilustrada*. Lom Ediciones .
- Bolívar, E. (2009). La fiesta Popular. (C. y. Anaconda, Entrevistador)
- Brillat-Savarin, J. A. (1825). *Physiologie du goût*. Francia .
- Burbano, B. (Septiembre de 2005). *Ecuador, Tierra Incognita*. Obtenido de http://www.terraecuador.net/revista_37/37_mama_negra.htm
- Denscombe, M. (1998). *The Good Research Guide for Small-Scale Social . Research*.
- Días , M., & Aníbal, C. (2007). *Provincia de Cotopaxi Artesanía y Cultura*. Quito-Ecuador : Ediecuatorial.
- Espíndola, A., Rengifo, H., & Andrade, A. (2010). *La hora Cotopaxi*. Obtenido de Reseña Histórica de la Mama Negra: http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101044132/-1/Rese%C3%B1a_hist%C3%B3rica_de_la_Mama_Negra.html#.VtZsfPI95di
- EUMED.NET, E. V. (2012). *Tradición*. Obtenido de Tradición: <http://www.eumed.net/libros-gratis/2012a/1171/tradicion.html>
- García Cuetos, M. P. (2011). *Patrimonio cultural. Conceptos básicos*. Zaragoza: Pressas Universitarias de Zaragoza.
- Guerrero , P. (2004). *Usurpación simbólica, identidad y poder. La fiesta como*. Quito: Abya-Yala. 166p.
- Hernández. (2008). *Metodología de la investigación*.
- INEC. (2010). *app.sni.gob.e*. Obtenido de app.sni.gob.e: http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/0501_LATACUNGA_COTOPAXI.pdf
- INEC. (2010). *Instituto Nacional Estadísticas y Censos*. Obtenido de Instituto Nacional Estadísticas y Censos: <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/informacion-censal-cantonal/>
- Jordá, M. J. (2011). *Diccionario práctico de gastronomía y salud*. Díaz de Santos.
- Karolys, M., & Ubilla, J. (2008). *Lenguaje popular de la fiesta de la mama negra*. Latacunga.
- La Hora. (15 de Octubre de 2012). *La Hora Cotopaxi*. Obtenido de Mama NegraHistoria y Tradición: http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101377049/-1/Mama_negra_historia_y_tradici%C3%B3n.html#.VtZuZvl95dh

- Lavado Valdés, E. (s.f.). *Empresarios Hoteleros en Chile*. Santiago de Chile: Ediciones Universidad Alberto Hurtado.
- Leal Londoño, M. (2015). *Turismo gastronómico, impulsador del comercio de proximidad*. Barcelona: UOC.
- Lifeder. (2018). *lifeder.com*. . Obtenido de lifeder.com. : //www.lifeder.com/identidad-cultural/
- Maldonado Aleman, M. (2009). *Literatura e Identidad cultural*. Alemania: PETER LANG.
- Martínez , R., & Rodríguez, E. (s.f.). *Manual de la metodología de la investigación científica*. Obtenido de Manual de la metodología de la investigación científica: http://www.sld.cu/galerias/pdf/sitios/cielam/manual_de_metodologia_deinvestigaciones._1.pdf
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (01 de Abril de 2015). Obtenido de Ministerio de Cultura y Patrimonio: http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/P%C3%A1gina_principal
- Ministerio de Turismo. (2004). *Metodología para inventarios de atractivos turísticos*. Quito: Imprenta Pública.
- Monroy, P. (2011). *Introducción a la Historia de la Gastronomía*. Mexico: Limusa.
- Moya, L. (1995). *La Fiesta Religiosa Indígena en el Ecuador*. Quito: Abya Yala.
- Naranjo V, M. (1996). *La Cultura en el Ecuador*. Quito: Centro Interamericano de artesanías y artes populares.
- Paredes , E. (1980). *Investigación Histórica: La Mama Negra*. Latacunga - Ecuador.
- Pérez, J., & Gardey , A. (2010). *Definicion.de*. Obtenido de Definicion.de: <https://definicion.de/patrimonio/>
- Pino, E. (2008). *Enciclopedia del Ecuador*. Obtenido de <http://www.encyclopediadelecuador.com/historia-del-ecuador/la-mama-negra/>
- Questionpro. (s.f.). Obtenido de Questionpro: <https://www.questionpro.com/es/una-encuesta.html>
- Rodríguez, R. (1987). *La Región Interandina Ecuatoriana*. Quito: Freire.
- Sandoval, A. (2009). *Monografía de la Provincia de León*. Quito: Encuadernaciones Nacionales.
- Tamayo. (1997). *Plan de Negocios Exitosos* .
- Taylor, S. J., & Bogdan, R. (1984). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Barcelona: Paidós.
- UNESCO. (2001). *es.unesco.org*. Obtenido de es.unesco.org: <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>
- UNESCO. (2001). *Sostenibilidad del Patrimonio*. Obtenido de <http://atalayagestioncultural.es/documentacion/concepto-cultura-gestion>

- UNESCO. (Junio de 2017). Obtenido de La cultura, elemento central de los ODS:
<https://es.unesco.org/courier/abril-junio-2017/cultura-elemento-central-ods>
- Valdivieso , J. C., Riofrío, S., Riofrío, L. A., & Valdivieso , M. V. (2010). *Ecuador y sus Islas Galápagos: Guía Samana para Viajeros*. Quito: Ecuador.
- Zúñiga, N. (1982). *Significación de Latacunga en la historia del Ecuador y América*. Latacunga : Instituto Grafico Militar.