



**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE
INGENIERÍA GASTRONÓMICA**

**“ESTUDIO GASTRONÓMICO DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI Y
RECOPILACION DE RECETAS TRADICIONALES”**

Autora: Gabriela Fernanda Pérez Valle

Directora: Msc. Amparito Montenegro

QUITO, ABRIL 2015

CERTIFICACIÓN

Yo, GABRIELA FERNANDA PÉREZ VALLE, declaro bajo juramento, que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido presentado anteriormente para ningún grado académico o título profesional y que se ha consultado la bibliografía necesaria para su elaboración.

Cedo mis derechos de propiedad intelectual a la Universidad Internacional del Ecuador, sin restricción especial o de ningún género.

.....

Yo, Amparito Montenegro, certifico que conozco al autor del presente trabajo siendo ella la responsable exclusiva tanto de su originalidad y autenticidad, como de su contenido.

.....

DEDICATORIA

El siguiente trabajo es dedicado a toda mi familia y en especial a mis padres Guido y Susy, quienes con sus consejos, apoyo y amor fueron uno de los pilares importantes para poder culminar una más de mis metas propuestas.

A mi hermana y primas Jessica, Joseth y Verónica quienes fueron un apoyo incondicional durante toda mi carrera estudiantil.

Gaby

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por haberme iluminado y bendecido durante mi carrera universitaria, por brindarme la fortaleza necesaria para seguir adelante.

A mis padres por ser la inspiración de responsabilidad y esfuerzo, ya que con sus consejos y apoyo he podido superar todo los problemas y adversidades que se presentaron.

Un agradecimiento especial a Lic. Pablito Cruz y Rafael Morán, además de ser mis profesores fueron amigos, consejeros y un apoyo incondicional.

A la MSc. Amparito Montenegro por su dirección en la elaboración del presente trabajo.

A mi tía Aideé Pérez quien estuvo en los momentos difíciles la cual me brindo todo su apoyo, a mis amigos, amigas que nunca me dejaron sola en esta etapa.

Gaby

PRÓLOGO

En la actualidad la gastronomía, es considerada como un producto más para el turismo, ya que cada plato expresa parte de la cultura de cada región.

Ecuador es un país mega diverso por su gran diversidad de culturas, flora y fauna. Y esto da como resultado, el turismo gastronómico que se caracteriza por su riqueza de sabores debido a su ¹agro-biodiversidad, ²multiculturalidad y herencias ancestrales.

En el presente trabajo se realizó, un análisis que tiene como finalidad presentar una compilación de información de la Provincia de Cotopaxi, el mismo que busca rescatar las recetas tradicionales de este lugar.

Se presenta diversas opciones de platillos tradicionales los que se preparan en la provincia y sus siete cantones, cuyas elaboraciones han sido transmitidas de generación en generación, tomando en cuenta sabor y calidad en cada uno de ellos. De esa manera se da a conocer una colección de la gran variedad de platos de la zona, los mismos que pueden llegar a satisfacer los gustos y preferencias de visitantes, nacionales y extranjeros.

Cotopaxi, es un perfecto destino turístico en donde se puede realizar deportes de aventura, debido que en los cantones de la Maná, Pangua, Sigchos se encuentran atractivos como: cascadas, cuevas, lagunas, parques y montañas. En los cantones de Latacunga, Salcedo, Pujilí y Saquisilí se puede realizar visitas a sus diferentes iglesias, catedrales, santuarios, museos y ferias artesanales donde se encuentra una vasta variedad de manifestaciones culturales. Además se recomienda la visita a las diversas

¹ La agrobiodiversidad se resume como: todos los componentes de la biodiversidad relacionados con la alimentación y la agricultura, es decir, las especies cultivadas y sus parientes silvestres; y, además, todos los seres vivos/componentes que contribuyen a mantener las funciones de los agroecosistemas, entre ellos insectos, microorganismos, plantas y animales.

² Multiculturalidad.-Teoría que busca comprender los fundamentos culturales de cada una de las naciones caracterizadas por su gran diversidad cultural.

festividades religiosas que se dan, las mismas que se realizan en distintas fechas del año. Gozan de mucha acogida nacional e internacional y ocupan un calendario específico durante todo el año.

ÍNDICE GENERAL

RESUMEN	19
ABSTRACT.....	20
GENERALIDADES	21
ANTECEDENTES	21
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	22
OBJETIVOS.....	23
MARCO DE REFERENCIA.....	23
MARCO CONCEPTUAL	25
METODOLOGÍA	27
Métodos de investigación	27
TÉCNICAS	29
CAPITULO 1.....	30
ANTECEDENTES DE LA PROVINCIA	30
1.1. DATOS GEOGRÁFICOS Y DEMOGRAFÍA	30
1.2. DATOS HISTORICOS	38
1.3. DATOS SOCIALES- CULTURALES	42
1.3.1. NIÑO DE ISINCHE	43
1.3.2. CORPUS CRISTI	44
1.3.3. MOROS	45
1.3.4. DANZATES	46
1.3.5. MAMA NEGRA.....	46
1.3.6. GASTRONOMÍA DE COTOPAXI	47
CAPITULO 2.....	49
PRODUCTOS ALIMENTICIOS.....	49
2.1. PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	49

2.1.1.Cultivos de la Provincia de Cotopaxi por Cantones	53
○ <i>Latacunga</i>	54
2.1.2.CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS SEGÚN LAS FASES LUNARES.....	57
○ <i>Pujilí</i>	58
○ <i>Saquisilí</i>	62
○ <i>La Maná</i>	64
○ <i>Sigchos</i>	65
○ <i>Salcedo</i>	68
○ <i>Pangua</i>	69
2.1.2.1. PRODUCTOS NATIVOS E INTRODUCIDOS DE LA PROVINCIA.....	71
2.1.2.2. Comercialización.....	80
2.1.2.2.1. <i>Latacunga</i>	81
2.1.2.2.2. <i>La Maná</i>	82
2.1.2.2.3. <i>Pangua</i>	82
2.1.2.2.4. <i>Salcedo</i>	83
2.1.2.2.5. <i>Pujilí</i>	83
2.1.2.2.6. <i>Saquisilí</i>	84
2.1.2.2.7. <i>Sigchos</i>	85
2.2. PRODUCCIÓN PECUARIA	86
2.2.1.Crianza y Faenamiento	87
2.2.1.1. Ganado Bovino.....	87
2.2.1.2. Faenamiento	88
Flujograma 1. Proceso de faenamiento (Ganado Bovino).....	90

2.2.1.3. Crianza de Ganado Porcino	91
2.2.1.4. Faenamiento	92
Flujograma 2. Proceso de faenamiento (Ganado Porcino)	94
2.2.1.5. Crianza de Aves.....	95
2.2.1.6. Faenamiento de Aves	96
Flujograma 3. Proceso de faenamiento (Aves).....	98
2.2.1.7. Crianza del Cuy	99
2.2.1.8. Faenamiento	99
Flujograma 4. Proceso de faenamiento (Cuy)	101
2.2.2.Comercialización	102
2.2.2.1. Latacunga	102
2.2.2.2. Maná.....	102
2.2.2.3. Pangua	103
2.2.2.4. Salcedo	103
2.2.2.5. Pujilí	104
2.2.2.6. Saquisilí.....	104
2.2.2.7. Sigchos	105
2.2.3.Análisis General	106
CAPITULO 3.....	107
Estudio Gastronómico	107
3.1. INTRODUCCIÓN.....	107
3.2. ANTECEDENTES	112
3.2.1.Preparaciones Culinarias, sitio de expendio y reseña histórica de platos típicos de mayor consumo.	112

3.2.1.1. Chugchucara.....	113
3.2.1.2. Allulla.....	113
3.2.1.3. Queso de Hoja	114
3.2.1.4. Hornado.....	114
3.2.1.5. Cuy con papas	115
3.2.1.6. Jucho.....	115
3.2.1.7. Tortilla de maíz	115
3.2.1.8. Chicha de Jora	116
3.2.1.9. Helado de Salcedo	116
3.2.1.10. Pinol.....	117
3.2.1.11. Fritada.....	118
3.2.1.12. Caldo de Gallina.....	118
3.2.1.13. Morocho	119
3.2.1.14. Champús.....	119
3.2.1.15. Chaguarmishqui.....	120
3.2.1.16. Encebollado de pescado	120
3.2.1.17. Arroz con menestra y carne asada	120
3.3. GASTRONOMÍA DE FESTIVIDADES	121
3.3.1. Mama Negra.....	121
3.3.2. Corpus Christi	123
3.4. DEFINICIÓN DE FUENTES	126
3.4.1. Gastronomía Tradicional.....	126
3.4.1.1. Tortillas de Maíz	128

3.4.1.2. Chaguarmishqui.....	129
3.4.1.3. Cauca.....	130
3.4.1.4. Morocho	130
3.4.1.5. Jucho.....	131
3.4.1.6. Helados y Pinol	132
3.4.1.7. Chugchucara y Allulas	132
3.4.1.8. Caldo de Pata.....	133
CAPITULO 4.....	135
COCINA ECUATORIANA Y PATRIMONIO.....	135
4.1. Introducción.....	135
4.1.1. Plato Típico	135
4.1.2. Cocina Ancestral	135
4.1.3. Cocina Tradicional.....	136
4.2. RECETARIO.....	137
4.2.1. Normas higiénicas	137
CAPITULO 5.....	163
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	163
5.1. CONCLUSIONES.....	163
5.2. RECOMENDACIONES	164
5.3. ANEXO 1	165
5.4. ANEXO 2	166
5.5. BIBLIOGRAFIA.....	168

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1.....	32
Cantones de la provincia de Cotopaxi	32
TABLA 2.....	36
Datos Demográficos	36
TABLA 3.....	37
Etnias	37
TABLA 4.....	37
Indicadores socio económico.....	37
TABLA 5.....	41
Fechas Importantes de la historia de Cotopaxi.....	41
TABLA 6.....	42
Calendario de fiestas tradicionales de la provincia de Cotopaxi	42
TABLA 7.....	53
Principales cultivos de la Provincia.....	53
TABLA 8.....	54
Principales cultivos del Cantón Latacunga.....	54
TABLA 9.....	58
Fechas de siembra y cosecha de maíz suave en el cantón Latacunga.	58
TABLA 10.....	58
Principales cultivos del Cantón Pujilí.....	58
TABLA 11.....	62
Fechas de siembra y cosecha papa en el cantón Pujilí.	62
TABLA 12.....	62
Principales cultivos del Cantón Saquisilí.	62
TABLA 13.....	63
Fechas de siembra y cosecha de maíz suave seco en el cantón Saquisilí.....	63
TABLA 14.....	64
Principales cultivos del Cantón La Maná	64

TABLA 15.....	65
Fechas de siembra y cosecha de banano en el cantón la Maná	65
TABLA 16.....	65
Principales Cultivos del cantón Sigchos.....	65
TABLA 17.....	67
Fechas de siembra y cosecha de papa en el cantón Sigchos.....	67
TABLA 18.....	68
Cultivos principales del cantón salcedo.....	68
TABLA 19.....	69
Fechas de siembra y cosecha de papa en el cantón Salcedo.....	69
TABLA 20.....	69
Principales cultivos del Cantón Pangua.....	69
TABLA 21.....	71
Fechas de siembra y cosecha de caña de azúcar en el cantón Pangua.....	71
TABLA 22.....	71
Productos de la Zona	71
TABLA 23.....	81
Destino y comercialización del cultivo maíz suave del cantón Latacunga	81
TABLA 24.....	82
Flujo de comercialización del cultivo de banano del cantón La Maná	82
TABLA 25.....	82
Destino y comercialización del cultivo caña de azúcar del cantón Pangua.....	82
TABLA 26.....	83
Destino de la Producción y flujo de comercialización	83
TABLA 27.....	83
Destino y Flujo de comercialización de la producción del cantón Pujilí	83
TABLA 28.....	84
Destino y Flujo de comercialización de la producción del cantón Pujilí	84
TABLA 29.....	85
Destino y comercialización del cultivo de papa en el cantón Sigchos	85
TABLA 30.....	98
Tabla de temperaturas.....	98

TABLA 31.....	102
Destino de Comercialización en el Cantón Latacunga.....	102
TABLA 32.....	102
Destino de Comercialización de las Especies explotadas en el Cantón La Maná.....	102
TABLA 33.....	103
Destino de Comercialización en el Cantón Pangua.....	103
TABLA 34.....	103
Destino de la producción Ganadera y de especies menores	103
TABLA 35.....	104
Destino de la producción ganadera del Cantón Pujilí.....	104
TABLA 36.....	104
Destino de la producción ganadera en el Cantón Saquisilí	104
TABLA 37.....	105
Destino de Comercialización de las Especies explotadas en el Cantón Sigchos	105
TABLA 38.....	139
Diferentes áreas	139

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1	30
Ubicación de la Provincia	30
GRÁFICO 2	32
Ubicación de los cantones.....	32
GRÁFICO 3	34
Límites de la Provincia de Cotopaxi	34
GRÁFICO 4	36
Datos Demográficos.....	36
GRÁFICO 5	39
Terremoto.....	39
GRÁFICO 6	45
Tipos de Suelos.....	50
GRÁFICO 7	51
Subsuelos provincia de Cotopaxi	51
GRÁFICO 8	55
Cultivos del Cantón Latacunga.....	55
GRÁFICO 9	55
Maíz Amarillo.....	55
GRÁFICO 10	56
Morocho	56
GRÁFICO 11	56
Maíz Blanco.....	56
GRÁFICO 12	56
Maíz Negro.....	56
GRÁFICO 13	57
Fases Lunares.....	57
GRÁFICO 14.....	59

Principales cultivos del Cantón Pujilí	59
GRÁFICO 15	59
Semichola.....	59
GRÁFICO 16	60
Leona blanca.....	60
GRÁFICO 17	60
Leona Negra.....	60
GRÁFICO 18	60
Uvilla	60
GRÁFICO 19	61
Chola.....	61
GRÁFICO 20	61
Chaucha.....	61
GRÁFICO 21	63
Cultivos del Cantón Saquisilí.....	63
GRÁFICO 22	64
Cultivos del Cantón Maná	64
GRÁFICO 23	66
Principales cultivos del Cantón Sigchos.....	66
GRÁFICO 24	66
Caña negra.....	66
GRÁFICO 25	67
Caña blanca	67
GRÁFICO 26	68
Principales cultivos del Cantón Salcedo.....	68
GRÁFICO 27	70
Principales cultivos del Cantón Pangua	70
GRÁFICO 28	89
Deguelle y desangre	89
GRÁFICO 29	93

Corte del cerdo	93
GRÁFICO 30	96
Colgado Matanza	96
GRÁFICO 31	100
Corte	100
GRÁFICO 32	107
Chasqui	107
GRÁFICO 33	108
Lasso	108
GRÁFICO 34	108
Tortillas	108
GRÁFICO 35	109
Sigchos	109
GRÁFICO 36	109
Latacunga	109
GRÁFICO 37	110
Salcedo	110
GRÁFICO 38	110
Pujilí	110
GRÁFICO 39	111
Saquisilí	111
GRÁFICO 40	111
Maná	111
GRÁFICO 41	111
Pangua	111
GRÁFICO 42	122
Champuseros de la fiesta Mama Negra	122
GRÁFICO 43	123
Personajes de la Mama Negra	123
GRÁFICO 44	124

Fiesta Corpus Christi	124
GRÁFICO 45	125
Danzante	125
GRÁFICO 46	128
Entrevista Ing.Tito Gutierrez.....	128
GRÁFICO 47	129
Tortillas de Maíz	129
GRÁFICO 48	129
Chaguarmisqui	129
GRÁFICO 49	130
Cauca.....	130
GRÁFICO 50	131
Chaguarmisqui	131
GRÁFICO 51	131
Jucho.....	131
GRÁFICO 52	132
Helados de Salcedo y Pinol.....	132
GRÁFICO 53	133
Allulla.....	133
GRÁFICO 54	133
Chugchucara.....	133
GRÁFICO 55	134
Caldo de pata.....	134
GRÁFICO 56	137
Forma correcta de lavarse las manos	137
GRÁFICO 57	138
Mesones.....	138

RESUMEN

Este trabajo investigativo corresponde al estudio gastronómico de la provincia de Cotopaxi, la cual se encuentra situada en la Sierra centro del Ecuador. Por medio de la presente, se busca rescatar las costumbres y tradiciones alimenticias de los diferentes cantones que forman Cotopaxi, dando a conocer los mismos mediante la siguiente tesis.

Primero, se realizó una recopilación de información de la producción agrícola y pecuaria de cada cantón de la provincia, para emitir un análisis general del estado de la producción de esta.

Segundo, se presenta los fundamentos históricos, culturales y gastronómicos, los cuales permitirán desarrollar recetarios de los platos típicos del lugar, manteniendo los métodos y técnicas ancestrales que la gente lugareña utiliza en cada una de las preparaciones. Para la elaboración de los recetarios se aborda una técnica que consiste en la recopilación de información de los diferentes platos y bebidas tradicionales del lugar. En las visitas realizadas, se recibió la asistencia de varias personas nativas, las cuales compartieron sus conocimientos culinarios que han sido transmitidos de generación en generación.

ABSTRACT

This research is about the gastronomic study of the Cotopaxi province, which is located in the center of the highland region of Ecuador. Through this thesis, I want to rescue the different costumes and food's traditions of the different towns of Cotopaxi.

First, there was a compilation about the agriculture and pecuaria production of each town that belongs to this province, the same that will emit a general analysis about the production of this area.

Second, in this thesis I present the historic, cultural and gastronomic elements, the same that allow people to know about the traditional dishes from this region, with the methods and techniques people have used in this province along the time. In order to elaborate these recipes, I have compiled all the information about the different traditional dishes and beverages from this province with the help of citizens, who shared their knowledge.

GENERALIDADES

ANTECEDENTES

Según la UNESCO las áreas de investigación el presente trabajo corresponde al área de: ciencias sociales, agricultura y las sub área son: 31 ciencias sociales y del comportamiento, 62 Agricultura, silvicultura y pesca.

Dado que se desarrolla una compilación de información de: Demografía, Geografía, Sociología, Producción agrícola y Pecuaria del sector investigado.

El trabajo desarrollado se enlaza con el objetivo 5 del Plan nacional del buen vivir que dice: Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad. Por lo cual se da a conocer los atractivos turísticos gastronómicos de Cotopaxi, de esa manera poder fortalecer el turismo, la misma que ayudara a fortalecer la identidad nacional.

Acorde a la línea de investigación de la Universidad Internacional del Ecuador enfocada, en el estudio gastronómico de una provincia y recopilación de recetas tradicionales.

Pensar en el turismo es rescatar el valor que encierra un lugar, es conocer sus características y elementos que determinan el desarrollo, cultural y económico. La gastronomía se ha caracterizado por la riqueza de su producción culinaria, así sostiene David Villegas Ubidia (2005) en su investigación “Renovación de la cocina ecuatoriana mediante la cocina fusión”, en donde afirma que “Las chugchucaras es el plato tradicional de la región”

Cotopaxi así como el resto de las provincias del Ecuador, posee una diversidad de platos típicos que resultaron del ingenio de nuestros ancestros. La cocina ancestral se basa en las estaciones climáticas y los ritos a ellas vinculadas, depende mucho de la caza y de la temporada de los frutos.

Por ese motivo el Ministerio de Cultura y Patrimonio ejecutó el proyecto emblemático Patrimonio Alimentario (2013), el que busca revalorizar la cocina ancestral a nivel local e internacional. De la misma forma salvaguardar sus recetas y diversidad de productos con los cuales son elaborados los diferentes platos, de la misma forma busca incentivar una alimentación sana y en especial contribuir con el plan del Buen Vivir.

Esta provincia es una buena alternativa para ser visitada y realizar turismo gastronómico³, debido a sus excelentes platos los cuales resaltan una infinidad de olores, sabores y texturas.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En la actualidad, es necesario revalorizar el producto gastronómico local, dicho esto se puede plantear la siguiente pregunta: ¿Por qué no dar a conocer una parte de la cocina de una de las provincias del Ecuador que posee una extensa diversidad de platos tradicionales? Por este motivo se escoge a la provincia de Cotopaxi, para mostrar una parte del extenso prontuario gastronómico ecuatoriano, del arte culinario de la misma.

La gastronomía de esta provincia se relaciona generalmente con las festividades católicas, las mismas permiten difundir la diversidad étnica-cultural, que da cuenta de la historia natural de la vida, abarcando el conjunto de creaciones que lo distingue de los demás pueblos y de la misma manera da identidad a una nación. Es por eso que mediante la presente recopilación se ve necesario hacer esfuerzos importantes para dar a conocer gastronomía, culturas y tradiciones. De tal manera que se pueda transmitir y conservar los conocimientos a generaciones jóvenes, ya que ellos son el legado sobre el cual se construye el presente y futuro del país.

³ Turismo Gastronómico: Se puede dividir como las visitas a productores primarios y secundarios, de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región determinada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización del viaje.

También es importante decir que el turismo es una parte fundamental de la economía de una zona, es por eso que al realizar esta recopilación de información y dar a conocer no solo se atrae al turismo, sino que ayuda al desarrollo de la provincia y su comunidad.

OBJETIVOS

Objetivo General:

Analizar la gastronomía de la Provincia de Cotopaxi y recopilar, en un documento de difusión turística y sus recetas Tradicionales.

Objetivos Específicos:

- Determinar antecedentes geográficos e históricos de las características naturales y culturales del Cotopaxi.
- Conocer la producción alimenticia agrícola y pecuaria de la provincia de Cotopaxi
- Estudiar la gastronomía de la provincia de Cotopaxi y su valor cultural.
- Crear un recetario de la gastronomía tradicional de la Provincia de Cotopaxi.

MARCO DE REFERENCIA

¿Por qué analizar la gastronomía de la provincia de Cotopaxi? Porque es una exigencia imperativa para poder valorar el proceso identitario que se construye alrededor del arte culinario de la zona con sus pobladores y sus visitantes.

El valor histórico y cultural ecuatoriano se concentra en un conjunto de símbolos y tradiciones que distinguen su historia, comportamiento social y cultural.

En la realidad social, todos los procesos de interacción socio cultural están integrados entre sí; formando una red de relaciones que muy pocas veces son entendidas a simple

vista. Esto significa que los distintos aspectos económicos, políticos, sociales, culturales, entre otros influyen sobre la transformación de las sociedades.

Según el III censo agropecuario realizado por la OCE-RIMISP (2011) “Agenda para la transformación productiva territorial: provincia Cotopaxi”

Cotopaxi, al igual que el resto de la región se cultiva productos transitorios y cultivos permanentes. Los transitorios más destacados son las hortalizas (cebolla, col, frejol, haba, lechuga, tomate, brócoli, nabo, acelga, ají entre otros) las legumbres (habas, arvejas, y lenteja) los cereales (maíz suave, trigo, cebada, quinoa) hierbas aromáticas y tubérculos (papas, ocas, mellocos). En cuanto a la producción pecuaria, predomina la ganadería bovina, dada a la gran dispersión de productores se da una mayor concentración de la actividad ganadera en pequeños productores. La leche es el rubro más representativo. La ganadería de leche es importante en la región, sobre todo es la más representativa en las provincias de la sierra. Cierta número de productores cuentan con ganado bovino, avícola y producción de cuyes, la cría de los mismo se ha convertido para los pequeños agricultores medio de ahorro a corto plazo.

Rescatar la cultura de una sociedad se logra al dar valor socio – simbólico a cada una de sus partes, analizando su importancia histórica. En palabras de Yumiseba (2009):

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro o en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han fundido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes. (p. 33)

La cultura encierra tradiciones, costumbres y prácticas de una sociedad que las identifica de cualquier otra, tanto en aspectos tangibles e intangibles, esta provincia cuenta con diversidad de fiestas populares que con el pasar de los años se han convertido oportunidades propicias para atraer a cientos de turistas nacionales y

extranjeros, además cuenta con flora, fauna, lugares turísticos y sobre todo una exquisita gastronomía. Estas cualidades hacen de este lugar un representante de significados y símbolos que representan un valor cultural.

MARCO CONCEPTUAL

Cultura: Conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grados de desarrollo artístico científico e industrial, en una época o conjunto social. La cultura, en el habla habitual, es una cualidad positiva de una persona, una virtud. (Lopez, 2002, pág. 650)

Gastronomía: El conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre, empleando los mejores alimentos. (Savarin, 2010, pág. 58)

Gastronomía nacional: La mezcla de ingredientes autóctonos, junto a la asombrosa cantidad de recetas, han hecho posibles la peculiaridad criolla, que se ha mantenido en sabor de acuerdo también a la variedad de condimentos y preparación de alimentos de acuerdo a cada región. (Daniel, 2005)

Identidad cultural: Conjunto de características que permiten distinguir a un grupo humano del resto de la sociedad. La identidad de un pueblo se manifiesta cuando una persona se reconoce o reconoce a otra persona como miembro de ese pueblo. La identidad cultural no es otra cosa que el reconocimiento de un pueblo como "sí mismo" (Canclini N. G., 1982)

Recetario: Lista de ingredientes con una serie de instrucciones para realizar un plato de cocina particular. Las recetas pueden ser transmitidas de generación en generación, mediante libros de cocina o creadas a partir de la experiencia.

(Gimeno, 2011, págs. 155-156)

Tradición: Se resiste al cambio social. Modos habituales de conductas legadas del pasado que impiden la innovación. Costumbre, es menos articulada. Son creencias y prácticas de vida corta. Lo típico es un rasgo característico de un tipo o modelo. (Ron, 1988, pág. 144)

Turismo: Es el conjunto de actividades que realizan las personas durante sus desplazamientos y estancias en distintos lugares diferentes al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo menor a un año, con fines de ocio, negocios u otros motivos. (Enrique, 1992)

Patrimonio tangible: “Se considera patrimonio tangible, aquellos lugares físicos históricos, objetos culturales concretos que mantiene un valor intrínseco irrepetible. (Unesco, 2012)

Patrimonio intangible: El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional. (Unesco, 2012)

Turismo Gastronómico: Actividad turística motivada por la afición del sujeto turista de visitar y degustar comidas de diferente tipo, en diferentes países, ciudades o localidades en restaurante de interés gastronómico. (Valencia, 2003)

Comida Típica: comida que representa los gustos particulares de una nación, región o comunidad. En la mayoría de los casos contiene ingredientes fácilmente elaborados o cultivados en la región o a lo sumo con ingredientes identificados por los habitantes. (Lanas P. G., 2011)

Patrimonio Cultural: Herencia cultural propia del pasado de una comunidad que esta vive en la actualidad y que trasmite a las generaciones presentes y futuras. (Lanas P. G., 2011).

Etnia: Conjunto humano que se encuentra definido a partir de semejanzas culturales, idioma, religión, celebración de fiestas, expresiones artísticas, nexos históricos, tipos de alimentación y muchas veces un territorio (Lopez, 2002)

METODOLOGÍA

Métodos de investigación

Para realizar un estudio gastronómico de la provincia de Cotopaxi fue necesario utilizar cuatro métodos de investigación científica:

- ❖ **Método de Observación.-** El investigador conoce el problema y el objetivo de investigación, estudiando su curso natural, sin alteración de las condiciones naturales, es decir que la observación tiene un aspecto contemplativo (Numpaque, 2010).

Ayudará a conocer los diferentes cantones de la provincia de Cotopaxi sus atractivos turísticos y gastronomía tradicional mediante un proceso visual.

- ❖ **Método Deductivo.-** Es un proceso analítico sintético que presentan conceptos, definiciones, leyes o normas generales, de las cuales se extraen conclusiones o se examina casos particulares sobre la base de Afirmaciones generales ya presentadas. (Eduardorch, 2010)

Ayudará a identificar la gastronomía nativa de la provincia como parte de las costumbres y tradiciones del mismo, permitiendo extraer información significativa.

- ❖ **Método Inductivo.-** Es el método por el cual, a partir de varios casos observados, se obtiene una ley general, válida también para los casos no observados. Consiste, pues, en una acción generalizadora, o más simplemente, en una generalización. (Eduardorch, 2010)

En base a lo observado y la información que se recolectó mediante las entrevistas, se pudo conocer las diversas formas de preparación de los platos típicos de esta provincia, las que ayudaron a elaborar conclusiones generales mediante observaciones particulares.

- ❖ **Método Analítico.-** Proceso de conocimiento que se inicia por la identificación de cada una de las partes que caracterizan una realidad, de esa manera se

establece la relación causa- efecto, entre los elementos que compone el objeto de investigación. (Ricardo, 2013)

Las partes identificadas de la provincia de Cotopaxi son:

- a) Historia
- b) Producción Agrícola
- c) Producción Pecuaria
- d) Cultura
- e) Gastronomía

Estas partes establecen una relación causa-efecto entre ellas, por ejemplo: en la cultura se investigó diversidad de conocimientos que se han dado de generación en generación, los cuales se relacionan con la gastronomía, producción agrícola y producción pecuaria.

TÉCNICAS

Para la investigación se realiza análisis cualitativo, a partir de entrevistas.

Análisis cualitativo: “Es un tipo de investigación que ofrece técnicas especializadas para obtener respuestas a fondo acerca de lo que las personas piensan y sienten. Este tipo de investigación es de índole interpretativa y se realiza con grupos pequeños de personas cuya participación, es activa durante todo el proceso investigativo.” (Bruner, 2000)

- El análisis cualitativo se utilizará para entrevistas, estas serán realizadas en lugares donde se elabore los diferentes platos típicos más reconocidos de la provincia de Cotopaxi, sin distinción de rango o categoría económica. La técnica a profundidad se hará a persona que se caracterizan por sus recetas las cuales han sido compartidas de generación en generación. (Formato de entrevista Anexo 2).
- Existe otra técnica que es la de Observación mediante esta y visitas in situ se realizó la recolección de datos, de manera que se pueda conocer la gastronomía antigua y se compare con la actual.
- Consultas Bibliográficas: Técnicas que se utilizaran en el desarrollo del trabajo como: revistas, libros e internet y de esa manera realizando una investigación adecuada.
- Visitas In situ.

CAPITULO 1

ANTECEDENTES DE LA PROVINCIA

1.1. DATOS GEOGRÁFICOS Y DEMOGRAFÍA

La provincia de Cotopaxi se encuentra llena de hechos y acontecimientos que la han destacado en la historia de la patria. Cotopaxi llamado así debido al gran volcán el cual por su belleza y majestuosidad es admirado por el mundo entero.

A continuación se da a conocer una descripción de datos que han destacado a esta provincia.

GRÁFICO 1

Ubicación de la Provincia



Fuente: (Consulado del Ecuador, 2010)

Se halla situada en la sierra centro del Ecuador, a los 78 grados y 23 segundos de longitud occidental y a 0 grados 37 segundos de latitud Sur, limita al norte con la provincia de pichincha; al este con la provincia de Napo y al Oeste con la de Santo

Domingo y los Ríos. Fundada en 1534 por el primer encomendero español llamándolo “Asiento de San Vicente Mártir de Latacunga” y finalmente efectuándose la última fundación definitiva en el año de 1584 por el Capitán Antonio de Clavijo llamándolo “Asiento de San Vicente Mártir de la Tacunga y sus corregidores”

El Cotopaxi volcán activo más alto del mundo y se podría decir el más estético con 6.003 metros de altura es el centinela de la provincia, en ocasiones ha devastado las riquezas, las ciudades y los bienes industriales y agrícolas, con sus erupciones. Cerca del mismo tenemos varios paramos como son: Pansache, Chaluas, y Baños.

Los valles y ramales continúan al sur cubiertos de nieve mientras que al noroeste queda el Cotopaxi con los valles de Callo, Mulaló, y la planicie de Limpiopungo y por el nudo de Tiopullo se enlaza con los Ilinizas. Al sur del volcán se extienden praderas y ríos. Las lagunas: Tilinte y el Salado, en Isinliví, las de Verde Cocha, Yurac Cocha, Limpiopungo, Cutzacocha, Rayo Cocha, en el lado oriental. Al occidente, la laguna de Quilotoa de origen tectónico, la laguna de Yambo en el cantón Salcedo. Las aguas minerales de Aluchan en Pujili, las de San Felipe Nintinazaso, San Martín, Pitigua en Latacunga y otras como El Carmen, Bolívar Razuyacu, Tanicuchi y Toacaso.

Ubicada en la región interandina del país, su capital es Latacunga, toma el nombre del volcán más grande e importante de su territorio, el volcán Cotopaxi, tiene una extensión de 6,060.3 Km². Posee 7 cantones que son: Latacunga, La Maná, Pangua, Pujilí, Salcedo, Sigchos y Saquisilí.

Latacunga proviene del vocablo quichua "llacta kunka" que significa: Dios de las lagunas. (GAD Cotopaxi, 2013)

GRÁFICO 2

Ubicación de los cantones



Fuente: (Cotopaxi noticias, 2010)

TABLA 1

Cantones de la provincia de Cotopaxi

	CANTON	POB (2010)	AREA (km ²)
	La Maná	42.216	663
	Latacunga	170.489	1.377
	Pangua	21.965	721
	Pujilí	69.055	1.308
	Salcedo	58.216	484
	Saquisilí	25.320	208
	Sigchos	21.944	1.313

Fuente: (INEC, 2010)

Elaborado: Gabriela Pérez

Cotopaxi pertenece a la región centro 3, de acuerdo con la Constitución del 2008, las provincias pueden agruparse para conformar regiones autónomas⁴, la misma está comprendida también por: Pastaza, Chimborazo y Tungurahua. Está limitada al norte Pichincha, al sur Tungurahua y Bolívar al este por Napo y al oeste Pichincha y Los Ríos.

Según la descripción de límites realizada por la oficina de Censos INEC el año de 2010. Son los siguiente: al Norte: desde las nacientes del Río Esmeraldas en la Cordillera de las Bungas; El Río Esmeraldas aguas abajo, hasta su confluencia con el Río Toachi; El río Toachi, aguas abajo, hasta la confluencia con el Río Zarapullo; El Río Zarapullo, aguas arriba, donde se encuentra el inicio del río alcanza la línea imaginaria al Sur –Este hasta llegar a la cima del Illiniza Norte; de la cima llega la línea de cumbre, Noroeste va a la loma de Siquingua hasta alcanzar la línea férrea Latacunga-Quito, en un punto de latitud más al Norte de los cerros Rumiñahui; de la línea férrea, y la línea imaginaria al Sur –Este que pasa por los cerros Rumiñahui Oeste y Rumiñahui Central.

⁴ Regiones autónomas: son las unidades territoriales mayores del país, creadas de iure (es aquella que está reconocida por la legalidad vigente o por la autoridad competente en virtud de algún acuerdo o acto formal) con la promulgación de la Constitución 2008.

GRÁFICO 3

Límites de la Provincia de Cotopaxi

Limita:

Al norte con la Provincia de Pichincha

Al sur con la Provincia de Tungurahua y la Provincia de Bolívar

Al este con la Provincia de Napo

Al oeste con la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas y la Provincia de Los Ríos



Fuente: (Eruditos, 2012)

Clima:

El clima varía desde húmedo temperado, páramo lluvioso y subhúmedo tropical, de acuerdo a la región, cuenta con un clima que va desde el gélido⁵ de las cumbres andinas hasta el cálido húmedo en el subtropical occidental. La capital, Latacunga, tiene un clima templado, a veces ventoso y frío. En general la provincia posee una

⁵ Gélido: (Del lat. gelidus) adj. Helado, muy frío.

temperatura media anual de 12 °C, por lo que cuenta con un clima templado, frío y cálido húmedo.

El centro Nacional de Análisis y Pronóstico de Instituto Nacional de Meteorología e Hidrología (INAMHI) 2010, habla sobre la cercanía de heladas en la región Interandina.

Según explica el INAMI en su boletín meteorológico, que la región interandina está ingresando paulatinamente al período seco, por lo que se observa cielos nublados en horas de la tarde y cielos despejados en horas de la noche y madrugada, es por eso que se efectúa un importante descenso de temperatura en horas de la noche y madrugada, creando heladas que se caracterizan por el congelamiento de las partículas de agua que están en el aire. Este fenómeno provoca importantes efectos adversos, principalmente en la agricultura, las temperaturas, que se han registrado en la sierra norte y centro oscilan entre los 3° a 5 °C.

Su población:

Entre los principales datos geográficos están los siguientes.

La provincia de Cotopaxi por ser una de las más pequeñas consta de un total de población de 409.205 entre población rural y urbana. En la Tabla 2 se indica una población casi equitativa entre mujeres y hombres, con una diferencia apenas de doce mil personas. Datos proporcionados por la CEPAR (Centro de Estudios de Población y Desarrollo Social) 2010.

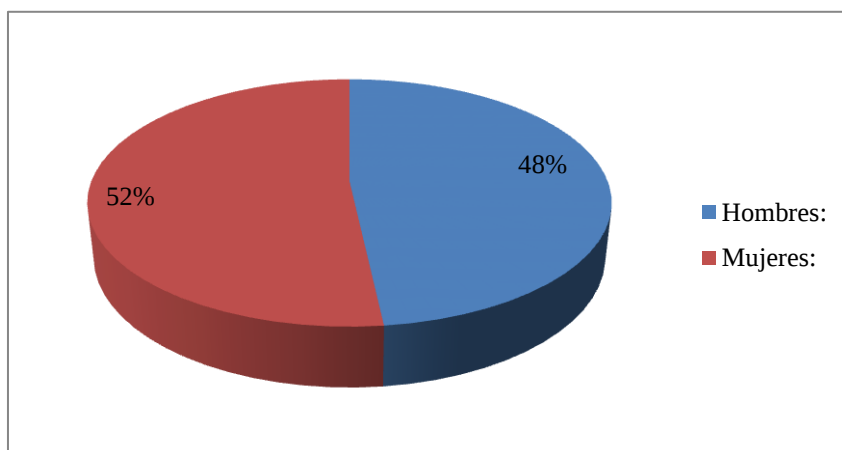
TABLA 2
Datos Demográficos

Datos Demográficos		%
Hombres:	198.625	48.5%
Mujeres:	210.580	51.5%
Población total:	409.205	100%

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

Elaborado: Gabriela Pérez

GRÁFICO 4
Datos Demográficos



Fuente: (INEC, 2010)

Elaborado: Gabriela Pérez

En la provincia existen diferentes grupos étnicos importantes los cuales se indican en la tabla 3

TABLA 3**Etnias**

ETNIA	%
Mestizo	70.9
Indígena	23.1
Blanco	3.7
Montubio	0.9
Afroecuatoriano	1.3
Otros	0.1

Fuente: (INEC, 2010)

Panzaleo llamados también (kichwa) principal grupo étnico en la provincia de Cotopaxi los mismo que se encuentran en proceso de autodefinición y recuperación de su identidad, están asentados en la parte central del callejón interandino al sur de la provincia por los siguiente cantones: La Maná, Pangua, Latacunga, Sigchos, Salcedo, Pujilí y Saquisilí.

En la tabla 4 se han registrado datos de los indicadores socio económicos de la provincia de Cotopaxi.

TABLA 4**Indicadores socio económico**

Indicadores socio económicos	
Analfabetismo:	21,59 %
Analfabetismo mujeres:	22.95%
Pobreza por NBI (rural):	90,47%
Número de personas sin NBI	231.573

NBI: Necesidades básicas insatisfechas (vivienda, salud, educación y empleo)**Fuente:** CEPAR 2010**Elaborado:** Gabriela Pérez

1.2. DATOS HISTORICOS

Es importante determinar de dónde proviene etimológicamente la provincia de Cotopaxi según (Sandoval, 1921) Redacta la historia de la siguiente forma:

- Época Incásica

Al cabo de casi doscientos años de haberse establecido los Shyris en Quito, fue conquistada por el Inca Tupac-Yupanqui quien, desde el imperio del Sol, avanzó hacia el norte con sus armas victoriosas, sufriendo reveses, muy sangrientos en la toma de las fortalezas de Mocha y Latacunga. Parece que el nombre de esta Provincia debe su origen a la expresiva frase de Huayna- Capac, a los numerosos extranjeros que trajo a esta tierra desde el Cuzco y otros puntos lejanos, esto lo hizo para poblarlas y para obediencia de los territorios conquistados, les dijo: "Lactata cunani": os encomiendo, os encargo, este territorio. Palabras, de las que se apodero la tradición de los mitimaes, formando de ellas, el nombre con que empezaron a designar la nueva Provincia.

La frase pasó por varios idiomas indígenas y el idioma castellano, formando el nombre de Lactacunga, quizá ya esbozado en la época de los primeros extranjeros que, seguramente, poblaron el Sur de la ciudad y hasta ahora se le designa como el barrio de Mítimas.

- Época Colonial

En el año de 1534, los españoles fundaron el asiento de San Vicente de Mártir en Lactacunga, formado por los pueblos de: Pujilí, San Miguel y Saquisilí, más tarde fue ampliado por Gonzalo Pizarro, adjudicándole las parroquias que ahora conforman la Provincia de León.

Reducidos a pueblos los numerosos indígenas, que vivían dispersos y avecindados de gran cantidad de españoles en el nuevo asiento, de esa manera creciendo en importancia y no solo por hallarse en el camino principal, sino también por sus

industrias, entre ellas las del agave⁶ y cabuya, que ofrecía trabajo a los indios ya que se dedicaban a fabricar sacos, cuerdas, etc. Otra industria que se explotó a mayor y menor escala fue la fábrica de pólvora que fue fundada por Pedro Domínguez, el cual inicio su negocio por cuenta propia y después lo hacía por contrato con la Audiencia de Quito, cuando la fábrica se regularizó fue tomada por el Gobierno en el tiempo del Presidente Barros, para entonces las poblaciones de gran importancia para el Distrito Municipal de Quito, eran: Caranqui, Otavalo y Latacunga, así como los pueblos de: Pujilí, San Miguel y Saquisilí.

Con una población de más de veintidós mil habitantes, en donde sobresalía mucha gente noble, con gran comercio de paños y telas, con edificios grandes y cómodo templos y conventos para comunidades religiosas como: franciscanos, agustinos, dominicanos, jesuitas y casa de residencia para mercedarios; con fundaciones de carmelitanos descalzos y otra de mujeres de la misma Orden, que después del terremoto de 1699 se estableció en Quito, se forma el noviciado de esta comunidad por causa del terremoto de 1757, es así que Latacunga habría atravesado los tiempos con verdadero esplendor, si las fuerzas ciegas de la naturaleza, como las erupciones del Cotopaxi y los desastrosos terremotos, no le hubiesen azotado con desesperante frecuencia.

GRÁFICO 5

Terremoto



Fuente: (Terremotos en el Ecuador, 2010)

⁶ Planta vivaz, oriunda de México, de la familia de las Amarilidáceas, con hojas o pencas radicales, carnosas, en pirámide triangular, con espinas en el margen y en la punta, color verde claro, de 15 a 20 cm de anchura en la base y de hasta 3 m de longitud

- Época Moderna

Constituido el Asiento de San Vicente de Mártir de Latacunga en un territorio, comprendido entre el corregimiento de Quito, por el norte, Riobamba por el sur y los Gobiernos de Quijos y Cara por Oriente y Occidente, ha sufrido desmembraciones territoriales, fue elevado a categoría de Provincia en el año de 1851, denominándola: Provincia de Cotopaxi, el 10 de Octubre en 1851, se comunica según decreto del Jefe Supremo que se lo llamara "Provincia de León".

El 2 de Septiembre de 1852, el consejo parroquial de Pujilí remite un oficio al Presidente interino de la República, para que éste eleve a la Asamblea Nacional, una solicitud pidiendo sea elevada a la categoría de Cantón, con la adjudicación de la parroquias de: Saquisilí, Poaló y San Felipe, fue acogida favorablemente por la Asamblea, se la consulta con el Presidente de República, el 23 de este mes se aprueba esta petición.

El año de 1859 entra en el rango de provincia, el cantón Tungurahua, el 1919 el Congreso de la República decreta la separación de la parroquia de San Miguel que, con el nombre de Cantón Salcedo, desmembra al de la Latacunga los últimos girones que poseía al Sur en la parroquia de: Pansaleo, Mulalillo y Cusubamba, quedando reducido el cantón solo comprende las parroquias urbanas de: San Sebastián y San Felipe, con las rurales de Aláquez y Mulaló al Noroeste las de Saquisilí, Guaytacama, Tanicuchi, Pastocalle, al Norte, Toacaso y Sigchos al Noroeste.

Se puede concluir que Cotopaxi es una de la provincias antiguas del Ecuador su origen data desde aproximadamente doscientos veinte años cuando Huayna Cápac, encomendó este territorio a los extranjeros que vinieron del Cuzco, posteriormente pasando por una serie de acontecimientos a lo largo de la historia como la llegada de los españoles, los mismos que, implantaron sus costumbres y desarrollaron algunas industrias como fabricaciones sacos, cuerdas y pólvora.

Otros sucesos importantes que marcaron la historia de la provincia fueron la erupción del volcán Cotopaxi en 1533 y los desastrosos terremotos suscitados en los

años de 1757 y 1659. Se puede destacar el año de 1851 en el que formalmente se eleva a provincia el asiento de San Vicente de Mártir.

TABLA 5

Fechas Importantes de la historia de Cotopaxi

PRINCIPALES FECHAS	DESCRIPCIÓN
1534	El primer encomendero español fundó con el nombre de Asiento de "San Vicente Mártir de Latacunga".
1587	Se establecen industrias de gran importancia en la provincia como: pólvora, sacos, etc.
1533	Terribles erupciones del volcán Cotopaxi.
1757 -1659	Desastrosos terremotos.
1851	Es elevada a la categoría de Provincia de León aprobada por los legisladores, el nombre se lo da en homenaje a Vicente León.

Fuente: (Sandoval, 1921)

Elaborado: Gabriela Pérez

1.3. DATOS SOCIALES- CULTURALES

La Provincia de Cotopaxi tiene una riqueza en cuanto a sus manifestaciones folklóricas. A decir de Villacís (1992) “la pelea de gallos, las coplas populares, los disfraces característicos de cada pueblo, la vaca loca, la comida tradicional y típica, las fiestas indígenas son distintas expresiones que muestran el folklore de esta provincia”.

TABLA 6

Calendario de fiestas tradicionales de la provincia de Cotopaxi			
FECHA	CANTON	FIESTA	CARACTERISTICA
06/ Ene	Pujilí	Adoración al niño de Isinche	Misa, Comparsas.
15/ Jun	Pujilí	Octavas de Corpus Cristi	Danzantes, Capitanes, Alcaldes, Capitanes, Guioneros, Castillos.
24/Jun	Latacunga	Fiesta de los Moros	Homenaje al Patrón San Juan, Gastronomía, Comparsas, Bailes, Juegos Pirotécnicos.
11/Nov	Latacunga	Independencia de Latacunga	Desfiles, Eventos Culturales, Corrida de toros populares.
11/Nov	Latacunga	La Mama Negra	Desfile, Capitanes, Camisonas, Bolsicones, Músicos autóctonos, Payasos, Loas.

Fuente: (Eruditos, 2013)

Elaborado: Gabriela Pérez

En la provincia de Cotopaxi, es importante entender el mundo de sus diferentes colores y fantasías, en la cuales se desenvuelve el pueblo como son: sus tradiciones, creencias, sus fiestas, leyendas, costumbres y sobre todo sus superaciones. Las fiestas

vienen con música, diversión, juegos, bailes con vestimentas características por lo que estas se alargan de 8 a 15 días de continua comida, bebida y sobre todo llenas de mucha diversión.

Hay algunas tradiciones que se conservan no tanto como en sus inicios pero se dan en la actualidad, una de ellas, es que, los mayores cuenten sus historias de vida, sus hechos más importantes que protagonizan escenas causados diversas emociones en sus oyentes. Sin embargo se conservan diferentes historias como cuentos, leyendas que existieron y otros contemporáneos aparecimientos que el pueblo lo guarda y lo va transmitiendo.

También existen otras creencias como es la de los brujos y curanderos (en el idioma quechua de los indios Quijos, es el sagra o yachag runa, sabio), realizan rituales a oscuras a la luz de la vela del mismo modo hacen "baños con infusiones frías y calientes, ungüentos⁷ de infundía de gallina aplicadas en fricción, parches, emplastos, yerbas y brebaje y de la misma forma pronunciando frases incomprensibles.

Es así que se realizó un calendario para dar a conocer las diferentes fiestas folclóricas que se realizan durante todo el año, entre las más conocidas de la provincia están: la mama negra, los moros, los danzantes, etc. En la actualidad, gran cantidad de habitantes se han despersonalizado, porque de una u otra manera se dejan influenciar por diferentes culturas extranjeras y así perdiendo interés en nuestras tradiciones.

1.3.1. NIÑO DE ISINCHE

(Hurtado, 2013) Dice en el año de 1700 unos mulares llegaron a Isinche, cargados de lana para llevar a Latacunga, una se acostó y no podían pararla para seguir con su camino uno de sus costales cayó al suelo, la mula se levantó y se alejó fue muy grande la sorpresa del propietario de la hacienda y de la peona en el momento de descubrir la

⁷ Ungüento: Sustancia líquida o pastosa que se unta en el cuerpo y sirve para curar o calmar dolores.

pequeña imagen tallada en fina madera en forma del Niño Jesús, y consideraron un milagro desde ese entonces la imagen se quedó en la hacienda y empezó a ser venerada en una pequeña capilla.

- **Leyenda**

Los feligreses afirman haber visto a un niño jugando alegremente por los pastizales de la zona también dicen que lo han encontrado con los zapatitos sucios y mojados. El niño concede milagros a quien se los pide con fe, es por eso que la devoción de miles de peregrinos les lleva a él.

La imagen vive en una vieja hacienda está localizada a pocos kilómetros de la cabecera cantonal, esta al pie de una colina continua por una planicie por el río de Isinche se encuentra una hermosa iglesia con estilo Barroco Italiano.

1.3.2. CORPUS CRISTI

Esta fiesta se realiza después de 60 días de haber pasado la Pascua de Resurrección, con la venida de los misioneros en la colonización, estos últimos fusionaron la fiesta del Inti Raimi con la religiosa de Corpus Cristi seguramente por la similitud entre el sol y el símbolo de la Santa Custodia, por ciertas razones se dividieron estas celebraciones de manera que la primera se da el primer día y la otra al siguiente. Pujilí es el cantón que representa la identidad de pocos pueblos que con acentuada tradición varios años ha venido dando vida a sus valores auténticos y costumbristas durante la denominada Fiesta de la Octava de Corpus Christi, ya que, es la más atractiva, en ella participan la mayoría de su población dando lugar al actor principal que es “El Danzante”, que representa la bondad y generosidad como manifestación dentro de la cultura indígena desde tiempos ancestrales, bailan en parejas incansablemente al son del bombo y el pingullo, a su alrededor están acompañados de familiares y variedad de actores que representan la alegría popular.

1.3.3. MOROS

Así como la mama negra los moros son una parte esencial en los desfiles esto se dan el 24 de junio de cada año, aparecen personas en caballos montadas con vestimentas largas de colores como rojo y azul y colocados diferentes atractivos como es la corona decorada de papel brillante y caretas de alambre las cabalgaduras también llevan atractivos coloridos ya sea de papel o de tela es importante en el desfile que cada prioste lleve a su alrededor cuatro moros así van recorriendo las calles del pueblo en medio van los priostes, atrás sus acompañantes alegrando a las personas.

GRÁFICO 6

Fiesta



Fuente: (Cotopaxinoticias.com, 2012)

1.3.4. DANZATES

En Pujilí es muy importante la fiesta del Corpus Cristi o Cuerpo de Cristo que trata de honrar a Jesucristo en la Eucaristía, de este modo compartir fraternidad y los frutos que ha cosechado de la tierra. Visten penachos, Tahalí, Alfanje, encajes y diversidad de cascabeles en sus vestidos y sobre todo en sus penachos que son los más coloridos van bailando, a la cabeza del desfile va el Alcalde con un bastón adornado con anillos y cadenas de plata y puesto un poncho de color rojo con franjas azules y el sombrero esto simboliza la autoridad sobre los demás. Detrás del Alcalde van danzantes con hermosos atuendos con su cabeza adornada con plumas de colores, espejos, monedas, perlas etc. Después de permanecer varias horas en las calles del pueblo se dirigen a la casa del prioste a continuar la fiesta y todos terminando alcoholizados.

En Navidad y Fin de Año es tradicional los platos y fiestas típicas que se llevan en todo el país, en esta provincia es costumbre celebrar: pases del niño, misas, eventos con participaciones artísticas y decorativas de nacimientos, cantos navideños, fiestas escolares, agasajos navideños para los niños, entrega de fundas de caramelos y regalos. Acompañan a celebraciones, la elección de reina, además de desfiles llenos de comparsas, chagras, comida tradicional, etc.

1.3.5. MAMA NEGRA

La Mama Negra se festeja el 24 de septiembre día de la Virgen de las Mercedes esto se da todos los años es el centro de las festividades de la provincia, es una tradición de honda repercusión nacional representan la fertilidad y la productividad de la tierra, es una de las celebraciones populares más importantes del país.

Según la investigación de (Villacis, 1992):

Esta tradicional fiesta comienza con el desfile a las doce del mediodía hay soldados que llevan escopetas y lanzan disparos al aire, existe mucho colorida y

folklor. En el desfile empieza desde la casa del capitán y llega al atrio de la Merced, esta primera salida es para rendir culto a la Virgen. (p. 70)

Tradicionalmente se realiza durante el mes de noviembre, aunque hay un festejo en septiembre organizado por las vivanderas⁸ de los mercados “La Merced” y “Del Salto”, con manifestaciones que datan del siglo XVIII, en honor a la Virgen de la Merced. Según (Villacis, 1992) “Otras celebraciones muy conocidas son las que ejecutan los danzantes en Salcedo, Saquisilí, Pujilí y Latacunga. Lo hacen a propósito del carnaval y del Corpus Cristi”.

Existen varias fiestas más en Cotopaxi por ejemplo Corpus Christi, carnaval y Navidad, la misma que es rica en gastronomía y tradición, hacen de sus festividades un atractivo turístico lleno de color y folklor; en palabras de (Carvalho-Neto, 1972, pág. 38) “es por así decirlo las fiestas generales como carnavales, navideñas hacen de esta provincia un conjunto de elementos distintivo de la región”.

1.3.6. GASTRONOMÍA DE COTOPAXI

La provincia ofrece calidad y variedad en platos típicos, una razón más para distinguir la identidad de la provincia, esto sin contar que cada uno de los ingredientes son endémicos⁹ de la región.

Las calles se convierten en un escenario de exposición de los diferentes menús de la región: por ejemplo el hornado, la chugchucara, el mote, fritada, tortillas, allullas, cuy con papas y maní, tostado y chicharrón, entre otros. Una extensa gama de la rica gastronomía de la zona, la misma que se basa en carbohidratos¹⁰ que son moléculas

⁸ f. Nic. Mujer que vende en el mercado de comestibles.

⁹ adj. Biol. Propio y exclusivo de determinadas localidades o regiones.

¹⁰ s. m. Compuesto orgánico, generalmente de sabor dulce y soluble en agua, que contiene carbono, hidrógeno y oxígeno y cumple principalmente funciones estructurales y de aporte energético

orgánicas que aportan energía al cuerpo, son solubles en agua, se los halla en frutas frescas, leche, quesos, yogures.

Los alimentos que se cultivan son los más apetecidos por los habitantes de las diferentes zonas entre ellos tenemos: cebada, quinua, maíz, fréjol, lenteja, chochos, papas y en las zonas cálidas: plátano, yuca y panela. Esto es acompañado por proteínas animales nativos como son: cuy, gallina, borrego, chanco.

La mashca o también llamada machica es uno de los alimentos primordiales en la dieta de los habitantes de las zonas rurales en Latacunga también tenemos otros, que son la cebada y el maíz con ellos puedes preparar diferentes platos típicos de la Provincia.

A decir de Paredes (1986) las chugchucaras son un plato con carne y cuero de cerdo, empanadas, plátanos, maíz tostado, canguil entre otros ingredientes. Así mismo sostiene, que el habitante de la provincia tiene la habilidad de pelar el chanco y sacar el cuero entero, para luego dejarlo orear y secar sobre el fogón, como un ahumado. Obviamente el cuero reventado exige un proceso aún más detallado, pero del cual se dará cuenta al momento de desarrollar la recopilación de las recetas tradicionales.

La mejor manera de disfrutar la gastronomía es asistiendo a los festivales o ferias, que se organizan anualmente en esta provincia, allí se expende en puestos improvisados, todas las delicias a precios accesibles para el público, sin embargo, otro lugar donde puede deleitarse saboreando los platos de Cotopaxi, son los mercados permanentes, abren todo el año y la atención que brindan a los visitantes es excelente.

CAPITULO 2

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2.1. PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

En la Provincia de Cotopaxi, influyen en el crecimiento de la flora y fauna; la arcilla, arena y cal que forman parte de la estructura de los suelos, los diferentes lagos y ríos existentes y necesarios para la supervivencia de animales y plantas, la alta calidad de las semillas, los grados de nutrientes como: hidrógeno, carbono, oxígeno, potasio, etc. Otros factores importantes que fomentan el desarrollo de la producción agrícola son: la temperatura, las heladas, el granizo, la niebla y otros fenómenos meteorológicos.

Se puede encontrar variedad de suelos en los cuales pueden ser cultivados como son:

- Suelos Arcillosos.- Son fértiles, cuentan con un 30% de arcilla y se los mezcla con estiércol de animales; estos suelos son ideales para la crianza de diferente tipos de ganado del mismo modo para los cultivos de cereales, zanahorias, papas, yuca y camote.
- Suelos Arenosos.- Son suelos que se pueden trabajar pero su flora es de poca intensidad, para aprovecharlos se los mezcla con arcilla y diferentes abonos que se los utiliza permanentemente para obtener mejores resultados.
- Suelos Humíferos.- Son tierras fértiles aptas para la vegetación debido a la cantidad de ¹¹anélido.
- Los suelos Calcáreos.- Son superficies con altos niveles de calcio en estos suelos difícilmente crece vegetación, para hacerlo fértil se debe corregir el exceso de cal incorporando materia orgánica.

¹¹ Anélido: Son gusanos que mediante la perforación que realizan en el suelo permiten el ingreso de agua y aire.

GRÁFICO 6

Tipos de Suelos



Fuente: (Ibañes & Manriquez Cosio, 2011)

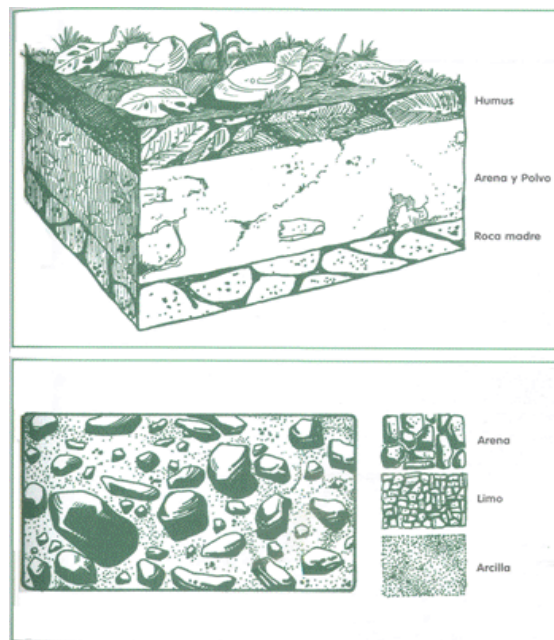
Elaborado: Gabriela Pérez

○ Cultivos

En la Provincia de Cotopaxi existe gran cantidad de cultivos, los más tradicionales son la papa y el maíz en la Sierra, la caña de azúcar y el cacao en el Subtrópico. Esta zona se caracteriza por estar constituida de subsuelos limo arcillosos los cuales están formados de humus, arena, limo, arcilla y roca madre como se indica en el gráfico 3.

GRÁFICO 7

Subsuelos provincia de Cotopaxi



Fuente: (Deposito de documentos de la FAO)

El insistente cultivo de los agricultores y la escasas de diversificación de siembras ha llevado a que los suelos se deterioren y al no existir un control de los cultivos estos pueden generar inestabilidad y desequilibrio, los que permiten la proliferación de plagas entre ellos daño a las hojas: gusanos, minador de la hoja, diabroticas, mayate rayado. Daños a los tallos: gusano trozador, barrenadores. Daños a la raíz: gallina ciega, gusanos, nematodos. Daños a fruto: gusano fruto, mosquita blanca, chinche, picudo. Daños a flores: thrips, diabroticas, mayate rayado. Y enfermedades se caracterizan por ser infecciosos (bióticos o vivos) y no infecciosos (abióticos y no vivos) entre estos se tiene: manchas del fruto, pudrición del fruto, marchites de la planta, pudrición de la raíz. Que destruirán a las plantas y convertirán a los suelos no aptos para los cultivos. Las semillas que muchas veces adquieren los agricultores no son certificados provocando que la siembra no sea la óptima, de esa manera haciendo que los productores no obtengan la cosecha deseada.

(Umaginga César Guamán, Plan de Desarrollo de Cotopaxi, 2011) La mayoría de agricultores han optado por la emigración y abandonando los campos y lugares de

producción, mirando otras opciones de trabajo como son: vendedores ambulantes, recolectores de chatarra, guardias y lo más común que se ve las mujeres como empleadas domésticas, de esa manera olvidando sus costumbres y regresando cuando hay fiestas o solo a visitar a sus familias.

El Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca en el 2010 realizó un análisis en él se puede identificar los principales cultivos, superficies sembradas, variedades, parroquias donde se cultivan y entre ellos tenemos como el siguiente en la tabla 7.

TABLA 7
Principales cultivos de la Provincia

CULTIVO	LATACUNGA (ha.)	PUJILI (ha.)	SAQUISILI (ha.)	LA MANA (ha.)	SIGCHOS (ha.)	SALCEDO (ha.)	PANGUA (ha.)
Maíz Suave Choclo	416,3					157,00	
Maíz Suave Seco	1.067,70	20,00	234,00		150,00	202,00	
Cebada	71,00	602,00	21,00		47,00	218	
Papa	888,30	1.080,00	400,00		475,00	2.120,00	50,00
Chocho	79,30	25,00	71,00		262,00		
Haba	51,00	330,00	155,00		49,00	588,00	
Fréjol	285,20		21,00				
Fréjol seco		205,00			326,00		1.432,00
Fréjol Tierno		27,00				30,00	
Cacao		35,00		2.305,00			1.605,00
Café							248,00
Caña de Azúcar		128,00		56,00	1.305,00		195,00
Naranja		35,00		100,00			160,00
Zanahoria	152,20		209,00			7,00	
Cebolla Blanca	90,00	114,00	71,00				
Mellico	50,00						
Arveja	22,00	10,00	27,00			30,00	
Quinua	10,00						
Mellico		510,00					
Maíz Suave Tierno		473,00					
Mora		370,00					
Yuca		150,00		110,00			135,00
Avena		48,00					
Trigo		33,00					
Naranjilla		15,00			35,00		
Tomate de Arbol		5,00			8,00	20,00	
Plátano				550,00	10,00		305,00
Maracuya				20,00			
Maíz Duro					384,00		473,00
Mora					300,00		346,11
Zapallo					84,00		
Mellico						282,00	
Oca						105,00	
Tomate de Riñon						35,00	
Uvilla						5,00	
Cebolla Paiteña						4,00	
Babaco						3,00	
Café							248,00
Cereales							100,00
Palma Africana							50,00
Mandarina							45,00
Banano Verde		150,00		2.085,00			
Arroz							15,00
Orito				400,00			
Total Cantón	3.183,00	4.365,00	1.209,00	5.626,00	3.435,00	3.806,00	5.407,11

Fuente: (Umaginga, Guamangate , & Cañar, 2011)

Elaborado: Gabriela Pérez

2.1.1. Cultivos de la Provincia de Cotopaxi por Cantones

Los cultivos en la provincia de Cotopaxi se presentan de la siguiente manera.

○ *Latacunga*

En la tabla 8, se presenta los porcentajes de producción, “Productos agrícolas del cantón Latacunga”.

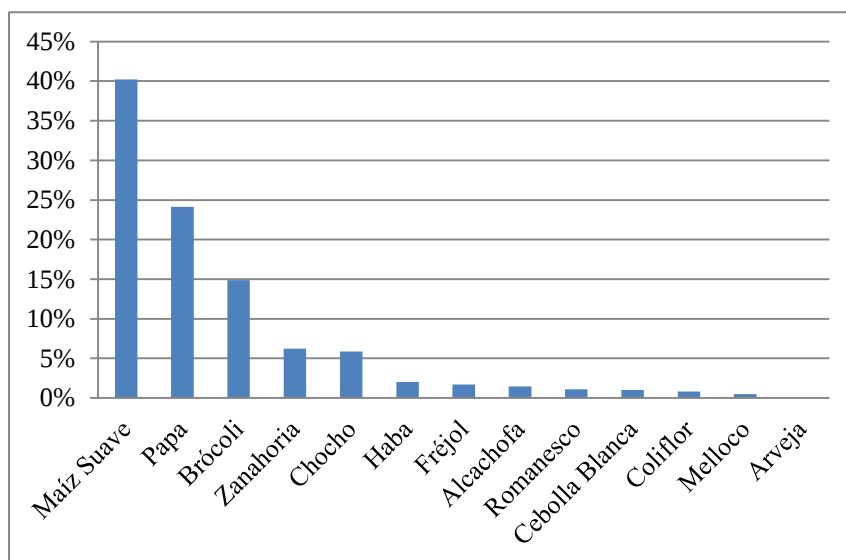
TABLA 8
Principales cultivos del Cantón Latacunga

Cultivo	Superficie (%)
Maíz Suave	40,23%
Papa	24,14%
Brócoli	14,88%
Zanahoria	6,22%
Chocho	5,87%
Haba	2,02%
Fréjol	1,70%
Alcachofa	1,48%
Romanesco	1,08%
Cebolla Blanca	1,01%
Coliflor	0,81%
Mel loco	0,51%
Arveja	0,05%

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

GRÁFICO 8

Cultivos del Cantón Latacunga



Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

El maíz suave seco, es uno de los principales cultivos, ya que tiene el 40% de producción en el cantón Latacunga, ahí encontramos gran variedad del mismo como:

GRÁFICO 9

Maíz Amarillo



Fuente: (MAGAP, Ecuador Ama la vida, 2013)

Elaborado: Gabriela Pérez

GRÁFICO 10

Morocho



Fuente: PROVEFRUT

Elaborado: Gabriela Pérez

GRÁFICO 11

Maíz Blanco



Fuente: (Elías, 2012)

Elaborado: Gabriela Pérez

GRÁFICO 12

Maíz Negro



Fuente: (MAGAP, Ecuador Ama la vida, 2013)

Elaborado: Gabriela Pérez

Podemos encontrar en las siguientes parroquias Mulaló, Juan Montalvo, Pastocalle, Toacazo, Tanicuchí, Eloy Alfaro, Belisario Quevedo, Once de Noviembre, su comercialización se la realiza en los mercados de Saquisilí, Latacunga y Salcedo.

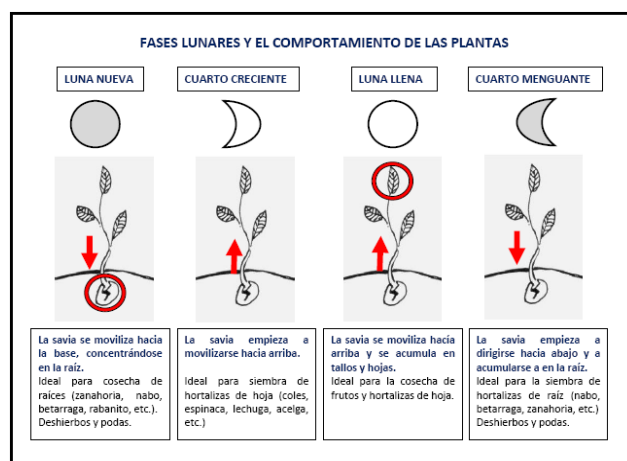
2.1.2. CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS SEGÚN LAS FASES LUNARES

La luna tiene mucha influencia en el crecimiento de las plantas, debido a que, los agricultores desde tiempos inmemorables, se han venido basando en el calendario lunar, este conocimiento se ha dado con el estudio minucioso, realizado al comportamiento de la tierra con las diferentes fases lunares. La luz de la luna interviene en la fotosíntesis y germinación, los rayos lunares tienen capacidad de penetrar en el suelo. El sabor y calidad del mismo va elevándose, sin tener que acudir a fertilizantes de esa manera se obtiene productos excelentes. (Plantas.lapipadelindio.com, 2013)

Se debe destacar que en la actualidad todavía los agricultores siembran sus cultivos de acuerdo al calendario lunar, ya que es la forma más útil, que han tomado los agricultores para obtener sus cosechas en óptimas condiciones y principalmente naturales sin necesidad que se utilice químicos para su crecimiento.

GRÁFICO 13

Fases Lunares



Fuente: (plantas.lapipadelindio.com, 2013)

En la tabla 9 se muestra las fechas de siembra y cosecha de los productos agrícolas del cantón Latacunga.

TABLA 9

Fechas de siembra y cosecha de maíz suave en el cantón Latacunga.

Parroquia	Siembra	Cosecha
JUAN MONTALVO	Oct, Nov	Jun, Jul, Ago
TANICUCHI	Sep, Oct, Nov	Jun, Jul, Ago
POALO	Oct, Nov, Dic	May, Jun, Jul, Ago, Sep
PASTOCALLE	Agos, Sep, Oct	Jun, Jul, Ago
ALAUQUEZ	Sep, Oct, Nov, Dic	May, Jun, Jul, Ago
BELISARIO QUEVEDO	PERMANENTE	PERMANENTE
11 de NOVIEMBRE	Oct, Nov, Dic	Jun, Jul, Ago, Sep
TOACAZO	Agos, Sep, Oct	May, Jun, Jul
IGNACIO FLORES	Nov	Jun
JOSEGUANGO BAJO	PERMANENTE	PERMANENTE
GUAYTACAMA	Sep, Oct, Nov, Dic	Jul, Ago

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

○ *Pujilí*

En la siguiente tabla 10, se presenta los porcentajes de producción “Productos agrícolas del cantón Pujilí”.

TABLA 10

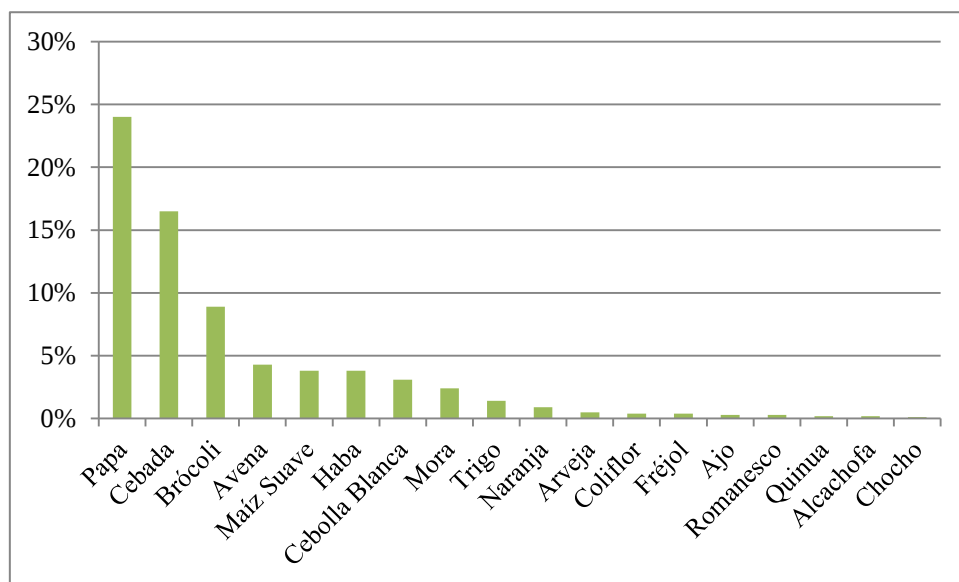
Principales cultivos del Cantón Pujilí.

CULTIVO	Superficie (%)
Papa	24,0%
Cebada	16,5%
Brócoli	8,9%
Avena	4,3%
Maíz Suave	3,8%
Haba	3,8%
Cebolla Blanca	3,1%
Mora	2,4%
Trigo	1,4%
Naranja	0,9%
Arveja	0,5%
Coliflor	0,4%
Fréjol	0,4%
Ajo	0,3%
Romanesco	0,3%
Quinoa	0,2%
Alcachofa	0,2%
Chocho	0,1%

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

GRÁFICO 14

Principales cultivos del Cantón Pujilí



Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

Elaborado: Gabriela Pérez

Se puede determinar que el cultivo de papa, es el principal en el cantón de Pujilí con una producción del 24%, se tiene gran variedad y estas son:

GRÁFICO 15

Semichola



Fuente: (AGRYTEC.COM, 2010)

Elaborado: Gabriela Pérez

GRÁFICO 16

Leona blanca



Fuente: (Torres, Cuesta, & Monteros, 2011)

Elaborado: Gabriela Pérez

GRÁFICO 17

Leona Negra



Fuente: (Torres, Cuesta, & Monteros, 2011)

Elaborado: Gabriela Pérez

GRÁFICO 18

Uvilla

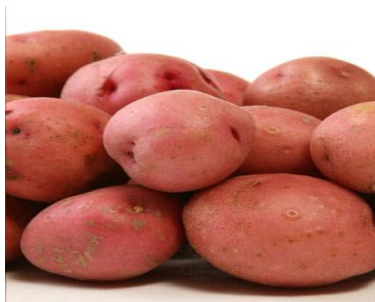


Fuente: (Torres, Cuesta, & Monteros, 2011)

Elaborado: Gabriela Pérez

GRÁFICO 19

Chola



Fuente: (PROVEFRUGROUP)

Elaborado: Gabriela Pérez

GRÁFICO 20

Chaucha



Fuente: (PROVEFRUGROUP)

Elaborado: Gabriela Pérez

Se cultiva en las parroquias de Zumbahua, Pilaló, La Victoria, La Matriz y Angamarca. Su comercialización es en Saquisilí, Zumbagua, Pujilí y Angamarca.

En la tabla 11 se muestra las fechas de siembra y cosecha de los productos agrícolas del cantón Pujilí.

TABLA 11

Fechas de siembra y cosecha papa en el cantón Pujilí.

Parroquia	Meses de Siembra	Meses de Cosecha
La Matriz	Octubre, Noviembre	Abril
La Victoria	Mayo	Enero, Febrero
Guangaje	Octubre, Noviembre	Abril
Zumbahua	Octubre, Noviembre	Abril
Angamarca	Mayo	Diciembre
Pilalo	Junio	Enero

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

○ *Saquisilí*

En la tabla 12, se presenta los porcentajes de producción “Productos agrícolas del cantón Saquisilí”.

TABLA 12

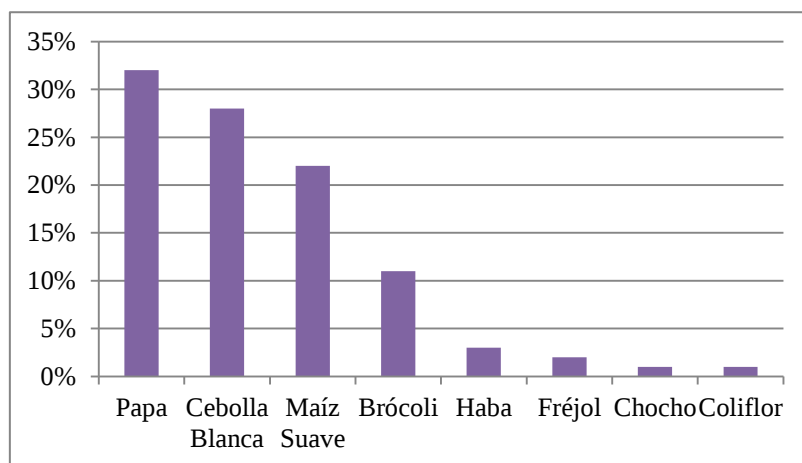
Principales cultivos del Cantón Saquisilí.

Cultivo	Superficie (%)
Papa	32%
Cebolla Blanca	28%
Maíz Suave	22%
Brócoli	11%
Haba	3%
Fréjol	2%
Chocho	1%
Coliflor	1%

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

GRÁFICO 21

Cultivos del Cantón Saquisilí



Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

La papa con un 32% es el cultivo de mayor importancia en el cantón Saquisilí, tiene diferentes variedades que son:

- Leona Blanca
- Semichola
- Leona negra
- Uvilla

Se cultiva en la parroquia de Cochapamba y la Matriz, su lugar de comercialización es en Saquisilí y Latacunga.

En la tabla 13, se muestra las fechas de siembra y cosecha de los productos agrícolas del cantón Saquisilí.

TABLA 13

Fechas de siembra y cosecha de maíz suave seco en el cantón Saquisilí.

Parroquia	Meses de Siembra	Meses de Cosecha
Canchagua	Octubre, Noviembre	Abril, Mayo
Cochapamba	Octubre, Noviembre	Abril, Mayo
La Matriz	Diciembre, Enero	Junio, Julio

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

○ *La Maná*

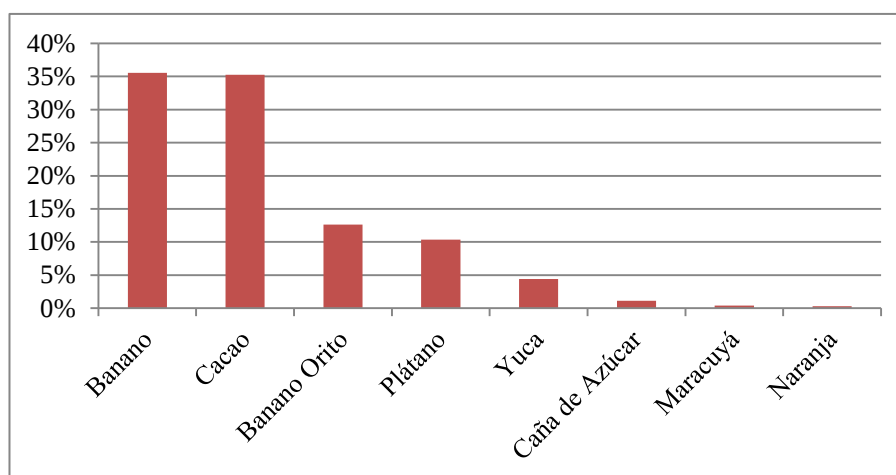
En la siguiente tabla 14, se presenta los porcentajes de producción, productos agrícolas del cantón La Maná.

TABLA 14
Principales cultivos del Cantón La Maná

Cultivo	Superficie (%)
Banano	35,52%
Cacao	35,23%
Banano Orito	12,65%
Plátano	10,37%
Yuca	4,42%
Caña de Azúcar	1,15%
Maracuyá	0,38%
Naranja	0,29%

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

GRÁFICO 22
Cultivos del Cantón Maná



Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

Elaborado: Gabriela Pérez

El banano y cacao con 35%, son los cultivos de gran importancia en el cantón de la Maná, se cultiva en la parroquia La Matriz este cultivo se da permanente.

En la tabla 15, se muestra las fechas de siembra y cosecha de los productos agrícolas del cantón La Maná.

TABLA 15

Fechas de siembra y cosecha de banano en el cantón la Maná

Parroquia	Fecha de Siembra	Fecha de Cosecha
La matriz (La Maná)	PERMANENTE	PERMANENTE

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

○ *Sigchos*

En la tabla 16, se presenta los porcentajes de producción, “Productos agrícolas del cantón Sigchos”.

TABLA 16

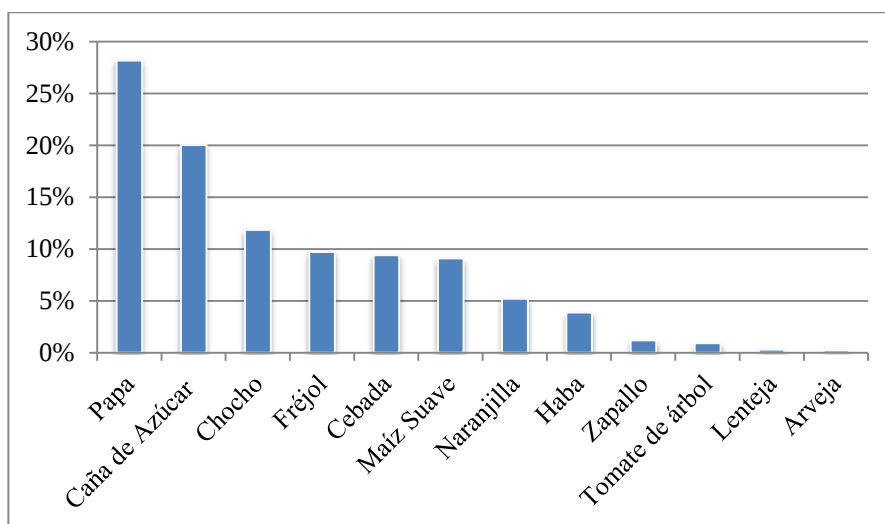
Principales Cultivos del cantón Sigchos

Cultivo	Superficie %
Papa	28.16 %
Caña de Azúcar	20.02 %
Chocho	11.83 %
Fréjol	9.71 %
Cebada	9.41 %
Maíz Suave	9.10 %
Naranjilla	5.22 %
Haba	3.88 %
Zapallo	1.21 %
Tomate de árbol	0.91 %
Lenteja	0.30 %
Arveja	0.24 %

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

GRÁFICO 23

Principales cultivos del Cantón Sigchos



Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

Elaborado: Gabriela Pérez

La papa 28% y la caña de azúcar 20% son los cultivos más representativos del cantón la Maná, entre la variedad de caña de azúcar existen:

GRÁFICO 24

Caña negra



Fuente: (Dreamstime)

Elaborado: Gabriela Pérez

GRÁFICO 25

Caña blanca



Fuente: (Dreamstime)

Elaborado: Gabriela Pérez

El cultivo de caña de azúcar, se da en las parroquias de la Pampa y Palo Quemado la papa se cultiva en las parroquias de: Moreta, Pilapuchin, Chinalo, Chaupi. Su comercialización es en Ambato, Palo quemado, Las Pampas.

En la tabla 17, se muestra las fechas de siembra y cosecha de los productos agrícolas del cantón La Maná.

TABLA 17
Fechas de siembra y cosecha de papa en el cantón Sigchos.

Parroquia	Siembra	Cosecha
Moreta	Julio	Diciembre
Pilapuchin	Julio	Diciembre
Guangomalag	Junio	Diciembre
Guayama Grande	Mayo	Febrero
Chinalo	Mayo	Noviembre
Chasoalo	Mayo	Noviembre
Chaupi	Julio	Diciembre
Sivicusí	Enero	Abril
Santa Rosa	Marzo	Septiembre
Hierva Buena	Julio	Enero
Salado	Julio	Noviembre
Guayama San Pedro	Julio	Diciembre
Guantogloma	Julio	Enero
Hitupungo	Julio	Enero
Centro	Junio	Diciembre
Tunguiche	Junio	Diciembre
Collanes	Agosto	Febrero

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

- *Salcedo*

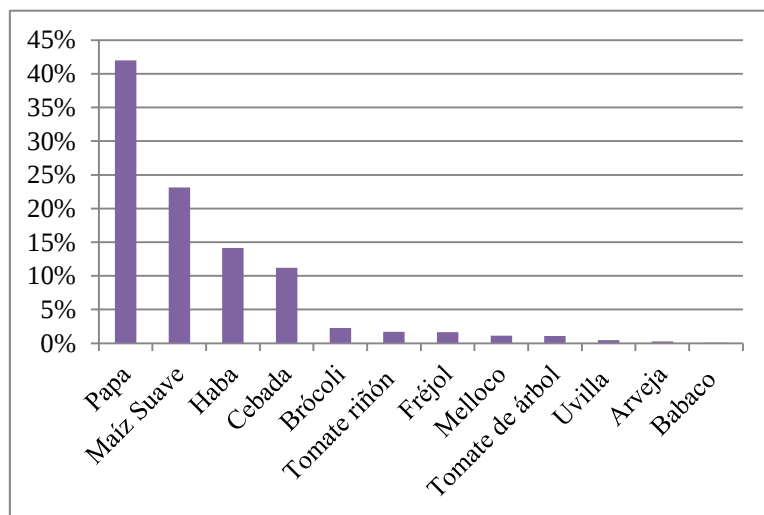
La siguiente tabla 18, presenta los porcentajes de producción, “Producto agrícola del cantón Salcedo”.

TABLA 18
Cultivos principales del cantón salcedo

Cultivos	Superficie %
Papa	41,97%
Maíz Suave	23,13%
Haba	14,16%
Cebada	11,21%
Brócoli	2,27%
Tomate riñón	1,68%
Fréjol	1,63%
Mellico	1,12%
Tomate de árbol	1,09%
Uvilla	0,48%
Arveja	0,29%
Babaco	0,10%

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

GRÁFICO 26
Principales cultivos del Cantón Salcedo



Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

Elaborado: Gabriela Pérez

La papa con 41% es el cultivo principal del cantón Salcedo y sus variedades es: superchola, uvilla, semichola, cecilia, leona blanca. Donde se las cultiva en las parroquias: Cusubamba, Mulalillo y Mulliquindil, se comercializa en el mercado de Salcedo.

En la tabla 19, se muestra las fechas de siembra y cosecha de los productos agrícolas del cantón La Salcedo.

TABLA 19
Fechas de siembra y cosecha de papa en el cantón Salcedo

PARROQUIA	FECHA DE SIEMBRA	FECHA DE COSECHA
Antonio José Holguin	Permanente	Permanente
Cusubamba	Permanente	Permanente
Mulalillo	Permanente, Nov, Dic	Permanente, Jun, Jul
Mulliquindil	Permanente, Nov	Permanente, Mar, Sep
Panzaleo	Permanente	Permanente
San Miguel	Permanente	Permanente

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

○ *Pangua*

La tabla 20, presenta los porcentajes de producción, "Producto agrícola del cantón Pangua".

TABLA 20
Principales cultivos del Cantón Pangua.

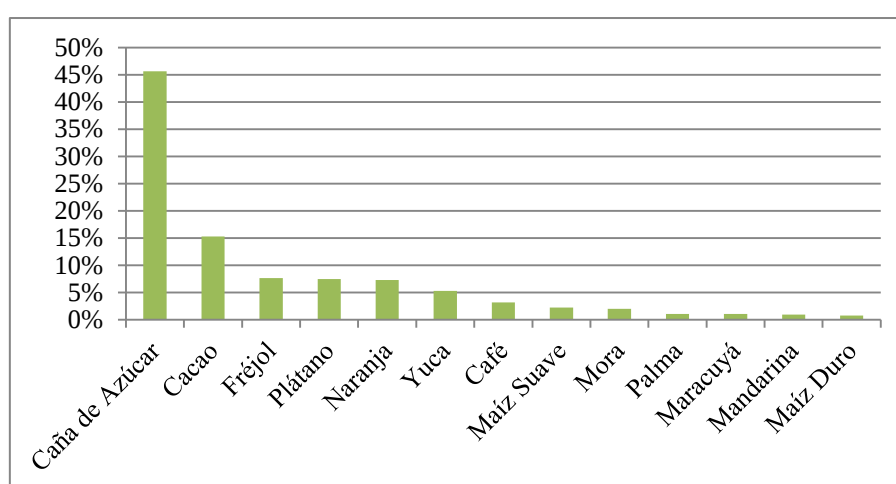
Cultivo	Superficie(%)
Caña de Azúcar	45,62%
Cacao	15,32%
Fréjol	7,66%
Plátano	7,46%
Naranja	7,33%
Yuca	5,30%

Café	3,18%
Maíz Suave	2,23%
Mora	2,04%
Palma	1,05%
Maracuyá	1,05%
Mandarina	0,98%
Maíz Duro	0,79%

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

GRÁFICO 27

Principales cultivos del Cantón Pangua



Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

Elaborado: Gabriela Pérez

La caña con 45%, es el cultivo sobresaliente de la provincia, se lo da principalmente en las parroquias de Ramón Campaña, el Corazón y Moraspungo. El cultivo de cacao con el 15% también es uno de los representativos de la zona, principalmente en la parroquia de Moraspungo, su comercialización se da en los mercados de: Quinsaloma, Moraspungo, Quevedo y Guayaquil.

A continuación en la tabla 21, se muestra las fechas de siembra y cosecha de los productos agrícolas del cantón Pangua.

TABLA 21

Fechas de siembra y cosecha de caña de azúcar en el cantón Pangua

Parroquia	Fecha de Siembra	Fecha de Cosecha
Ramón Campaña	Permanente	Permanente
El Corazón	Permanente	Permanente
Moraspungo	Permanente	Permanente

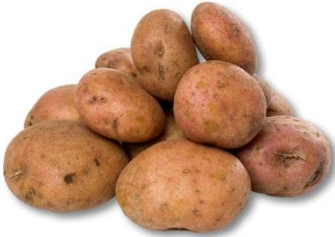
Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

2.1.2.1. PRODUCTOS NATIVOS E INTRODUCIDOS DE LA PROVINCIA

TABLA 22

Productos de la Zona

PRODUCTO	PAIS DE ORIGEN	ZONA DE CULTIVO	SUELO
Maíz 	México	Cotopaxi	El maíz para su desarrollo necesita suelos profundos, ricos en materia orgánica con buena circulación de drenaje.
Cebada 	China	Cotopaxi	La cebada tiene un excelente desarrollo en suelos poco profundos al principio de su producción debe haber un buen grado de hidratación.

Papa 	Perú	Cotopaxi	Los mejores suelos para su producción son los porosos, friables y con buen drenaje.
Chocho 	Ecuador	Cotopaxi	El chocho para su producción se lo realiza en suelos arenosos.
Haba 	Asia Central	Cotopaxi	El cultivo debe realizarse en suelos arenoso, arcillosos, deben ser profundos con gran cantidad de materia orgánica.
Fréjol 	México	Cotopaxi	Para el cultivo del fréjol se lo realiza en suelo franco arcilloso y franco arenoso de manera que permita la aireación del suelo.

Cacao 	México	Cotopaxi	Este cultivo necesita suelos ricos en materia orgánica, profundos con buen drenaje.
Café 	Etiopia - Africa	Cotopaxi	Los mejores suelos para el desarrollo de este cultivo son los suelos francos.
Caña de Azúcar 	Nueva Guinea	Cotopaxi	La caña de azúcar tiene éxito sembrándolas en suelos francos esto debe tener materia orgánica y que presente un excelente drenaje.
Naranja 	China	Cotopaxi	Los suelos preferentes para estos cultivos son los francos, francos, arenosos.

Zanahoria 	Afganistan	Cotopaxi	Este cultivo es muy exigente, se la cultiva en suelos ligeros con buen drenaje. De esa manera se puede obtener un buen color en el alimento.
Cebolla Blanca 	China	Cotopaxi	Las cebollas prefieren suelos buenos y ricos para su desarrollo es así que le favorecen los suelos francos.
Melloco 	Ecuador	Cotopaxi	Se cultiva mejor en suelos ligeros que contengan un alto contenido de materia orgánica.
Arveja 	China	Cotopaxi	Para este cultivo son muy importantes los suelos francos y francos arenosos con buen drenaje.

Quinoa 	Ecuador	Cotopaxi	Los suelos preferentes para este cultivo son los francos con buen drenaje y alto contenido de materia orgánica.
Mora 	China	Cotopaxi	Este cultivo se desarrolla mejor en suelos francos arcillosos, de manera que se permita reserva de agua para su desarrollo y con alto contenido de materia orgánica.
Yuca 	Brasil	Cotopaxi	Los suelos óptimos para este cultivo son los francos y con un buen drenaje.
Avena 	Asia Central	Cotopaxi	Este cultivo prefiere suelos profundos que retengan la humedad.

Trigo 	Etiopia – África	Cotopaxi	El trigo requiere suelos profundos que tengan un buen drenaje.
Naranjilla 	Asia	Cotopaxi	Para este cultivo los suelos preferentes son los suelos francos con buen drenaje y rico en materia orgánica.
Tomate de Árbol 	Ecuador	Cotopaxi	Su mejor desarrollo se da en lo alcanza en suelos de textura mediana con buen drenaje y contenido de materia orgánica.
Plátano 	Sudeste Asiático	Cotopaxi	Los suelos aptos para su desarrollo son los suelos francos, franco arenoso, y franco arcilloso, con buen drenaje y con alto grado de materia orgánica.

Maracuyá 	Perú	Cotopaxi	Los mejores suelos para su cultivo, son profundos y bien drenados con abundante materia orgánica.
Zapallo 	México	Cotopaxi	Este cultivo generalmente requiere suelos fértiles es importantes que tenga alto grado de materia orgánica.
Oca 	Ecuador	Cotopaxi	Para el cultivo de la oca son importantes suelos oscuros con buen drenaje y sea rico en nutrientes.
Tomate de Riñón 	México	Cotopaxi	El tomate preferentemente se lo cultiva en suelos franco, franco arcilloso, con buen drenaje.

Uvilla 	Ecuador	Cotopaxi	Para este cultivo los suelos preferentes son los suelos francos con buen drenaje y rico en materia orgánica.
Cebolla Paiteña 	Asia Central	Cotopaxi	Las cebollas prefieren, suelos buenos y ricos para su desarrollo es así que le favorecen los suelos francos.
Babaco 	Ecuador	Cotopaxi	Para el desarrollo de este cultivo, es importante suelos francos, francos arenoso rico en materia orgánica.
Palma Africana 	África	Cotopaxi	La palma africana se desarrolla en suelos francos, franco arcilloso con buen drenaje.

Mandarina 	China	Cotopaxi	La mandarina se la puede cultivar en diversos suelos como son: arcillosos y arenosos con buen drenaje.
Banano Verde 	India	Cotopaxi	Los suelos aptos para el desarrollo de banano verde son; aquellos que presentan una textura franco arenoso, franco arcilloso, bien drenado y rico en nutrientes.
Arroz 	China	Cotopaxi	Su cultivo se lo realiza en suelos francos, francos arcilloso con buen drenaje.
Orito 	Asia	Cotopaxi	Para su desarrollo se prefiere, suelos francos con buen drenaje y rico en nutrientes.

Fuente: (Ramírez, 2012)

(Vasquez, 2013)

Elaborado: Gabriela Pérez

2.1.2.2. Comercialización

En la Provincia de Cotopaxi desde varios años se viene dando diferentes formas de comercialización, el expendio de todos los productos se realiza en base a la compra y venta en diferentes lugares comerciales, para su distribución se toma en cuenta el precio en función de la oferta.

El estudio del Consejo provincial de Cotopaxi indica, que las diferentes entregas de alimentos se los realiza en las ferias ubicadas en cada una de los cantones y en diferentes parroquias como:

Latacunga por su mercado mayoristas y sus ferias, se producen intercambios de alimentos de manera que acuden de diferentes lugares del país, primordialmente se dirigen de la Costa y Sierra como: Machachi, Tulcán y Ambato.

El comercio en Saquisilí es uno de los más importantes de la Provincia todo eso debido a su tamaño ya que cuenta con ocho plazas para el expendio de productos, al que asisten personas de diferentes cantones como Pujilí, Salcedo y Latacunga. Y externamente desde la Provincia de Tungurahua y Pichincha.

En Salcedo es importante la feria que se realiza los días jueves y domingos distribuidas en seis plazas, considerada como la segunda en importancia a nivel de la Provincia. Es fundamental anotar el rol importante que cumple este centro poblado en la comercialización de productos como son los tradicionales helados de Salcedo y el pinol.

La Maná es considerado el asiento comercial del subtrópico, debido a que está en contacto directo con los mercados de la costa, especialmente con el de la provincia de Los Ríos, son conocidos por la producción de: caña de azúcar, panela, mora, fréjol, cacao, banano, frutas tropicales, etc.

Entre la comercialización de los principales productos de cada uno de los cantones tenemos:

2.1.2.2.1. *Latacunga*

En el siguiente cuadro se observa que el producto está dividido para tres campos como son: mercado, autoconsumo y semilla.

TABLA 23

Destino y comercialización del cultivo maíz suave del cantón Latacunga

Parroquia	Cultivo	Promedio de Mercado %	Promedio de Semilla %	Promedio de Auto Consumo %	Destino Comercial
Juan Montalvo	Maíz Suave	55%	13%	33%	LATACUNGA 100%
Tanicuchi	Maíz Suave	73%	11%	16%	SAQUISILI 100%
Poalo	Maíz Suave	53%	20%	27%	SAQUISILI 80% LATACUNGA 20%
Pastocalle	Maíz Suave	27%	17%	57%	SAQUISILI 100%
Alaquez	Maíz Suave	70%	10%	20%	LATACUNGA 100%
Belisario Quevedo	Maíz Suave	62%	12%	26%	LATACUNGA 40%, SALCEDO 40%, AMBATO 20%
11 de Noviembre	Maíz Suave	73%	13%	15%	SAQUISILI 80% LATACUNGA 20%
Toacazo	Maíz Suave	70%	10%	20%	SAQUISILI 50% LATACUNGA 50%
Ignacio Flores	Maíz Suave	85%	5%	10%	LATACUNGA 100%
Joseguango Bajo	Maíz Suave	45%	20%	35%	SAQUISILI 50% LATACUNGA 50%
Guaytacama	Maíz Suave	80%	10%	10%	SAQUISILI 100%

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

Elaborado: Gabriela Pérez

En la tabla 23, se observa que el destino del producto principal, maíz suave se la pone a la venta del mercado de Latacunga

2.1.2.2.2. *La Maná*

TABLA 24

Flujo de comercialización del cultivo de banano del cantón La Maná

Parroquia	Cultivo	Promedio de Mercado %	Promedio de Semilla %	Promedio de Auto Consumo %	Destino Comercial
La Matriz	Banano	100%	0%	0%	La Mana 10%, Guayaquil 10%, Exportación 80%

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

En el cuadro 24, se observa que la mayor productora de banano es la parroquia de La Matriz, destinando su producción a la exportación y también para los mercados de Guayaquil y La Maná

2.1.2.2.3. *Pangua*

TABLA 25

Destino y comercialización del cultivo caña de azúcar del cantón Pangua

Parroquia	Cultivo	Promedio de Mercado %	Promedio de Semilla %	Promedio de Auto Consumo %	Destino Comercial
Ramón Campaña	Caña de Azúcar	100%	0%	0%	Intermediarios 100%
El Corazón	Caña de Azúcar	100%	0%	0%	Intermediarios 100%
Moraspungo	Caña de Azúcar	100%	0%	0%	Intermediarios 100%

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

En el cuadro 25, se analiza que la producción es para el mercado e intermediarios.

2.1.2.2.4. Salcedo

TABLA 26
Destino de la Producción y flujo de comercialización

PARROQUIA	Cultivo	Semilla %	Auto Consumo %	Mercado %	Destino	Porcentaje
Antonio José Holguín	Papa	7,50%	28,50%	64,00%	Salcedo	100,00%
Cusubamba	Papa	13,86%	9,71%	76,43%	Salcedo	100,00%
Mulalillo	Papa	14,17%	12,50%	73,33%	Salcedo	100,00%
Mulliquindil	Papa	14,83%	15,50%	69,67%	Salcedo	100,00%
Panzaleo	Papa	10,00%	3,00%	87,00%	Salcedo	100,00%
San Miguel	Papa	11,17%	11,33%	77,50%	Salcedo	100,00%

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

En el cuadro 26, se observa que las parroquias de Holguín y Mulliquindil, son productoras, la materia prima que se utilizan al autoconsumo, San Miguel, Panzaleo y Cusubamba, son las que aportan para la comercialización. Todas las parroquias productoras realizan el acopio de productos al mercado de Salcedo.

2.1.2.2.5. Pujilí

TABLA 27
Destino y Flujo de comercialización de la producción del cantón Pujilí

Parroquia	Cultivo	Mercado %	Semilla %	Consumo %	Localidad
La Matriz	Papa	59%	21%	20%	Pujilí (56%) , Salcedo(44%)
La Victoria	Papa	75%	10%	15%	Pujilí (47%), Saquisilí(53%)
Guangaje	Papa	78%	10%	12%	Guangaje (48%), Latacunga (52%)
Zumbahua	Papa	54%	8%	38%	Latacunga (50%), Zumbahua (50%)
Angamarca	Papa	23%	23%	55%	Angamarca (100%)
Pilalo	Papa	50%	20%	30%	Zumbahua (100%)

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

En el cuadro 27, se demuestra que la producción es destinada a diferentes propósitos, el mercado se la ocupa para futuras siembras y también para el autoconsumo de las familias productoras. La parroquia La Matriz, es la principal productora y su comercialización se dirige a las ferias de Pujilí y Salcedo.

2.1.2.2.6. Saquisilí

TABLA 28

Destino y Flujo de comercialización de la producción del cantón Pujilí

Parroquia	Cultivo	Mercado %	Semilla %	Auto Consumo %	Localidad
Canchagua	Papa	73%	7%	20%	Saquisilí (100%)
Cochapamba	Papa	63%	17%	20%	Saquisilí (52%), Latacunga (48%)
La Matriz	Papa	50%	30%	20%	Saquisilí (40%), Latacunga (30%), Machachi (30%)

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

Como se analiza en el cuadro 28, la producción es destinada a diferentes propósitos como es el mercado, siembras y para el autoconsumo. Entre la parroquia de más producción tenemos La Matriz.

2.1.2.2.7. Sigchos

TABLA 29

Destino y comercialización del cultivo de papa en el cantón Sigchos

Parroquia	Cultivo	Semilla %	Auto Consumo %	Mercado %	Localidad
Moreta	Papa	20%	20%	60%	Latacunga, Zumbahua
Pilapuchin	Papa	10%	70%	20%	Zumbahua
Guangomalag	Papa	20%	30%	50%	Latacunga, Sigchos
Guayama Grande	Papa	8%	20%	72%	Salcedo, Zumbahua
Chinalo	Papa	18%	36%	46%	Sigchos
Chasoalo	Papa	10%	20%	70%	Sigchos
Chaupi	Papa	8%	42%	50%	Zumbahua
Sivicusí	Papa	6%	34%	60%	Sigchos
Santa Rosa	Papa	15%	65%	20%	Sigchos
Hierva Buena	Papa	10%	20%	70%	Sigchos
Salado	Papa	30%	60%	10%	Guantualo, Latacunga
Guayama San Pedro	Papa	6%	89%	5%	Zumbahua
Guantogloma	Papa	20%	40%	40%	Latacunga
Hitupungo	Papa	10%	40%	50%	Chugchilan
Centro	Papa	10%	40%	50%	Sigchos
Tunguiche	Papa	5%	6%	89%	Guantualo
Collanes	Papa	20%	20%	60%	Sigchos

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

En el cuadro 29, se observa su producción y que está dividida para diferentes objetivos, la principal, destina su producción al mercado de Latacunga y Zumbahua, otros lugares en el cual se comercializa este producto es el mercado de Sigchos.

En el estudio promedio los cultivos más representativos están: el maíz suave, el banano, la caña de azúcar y la papa. La finalidad de los productos agrícolas semilla, autoconsumo y comercialización varía en porcentaje dependiendo de los productos que se cultivan, en los cantones donde se cultivan productos andinos como la papa el 70% de la producción es usada para la comercialización en la misma provincia, el 15% para el autoconsumo y el restante 15% es para semilla; en cambio en el caso de los productos subtropicales como el banano y la caña de azúcar el 100% de los productos son comercializados en la misma provincia.

Existe un caso particular en el cantón la Maná para el banano donde del 100% del producto comercializado: el 80% es exportado a otro país, el 10% se envía a otras provincias y solo el 10% se queda en el cantón.

2.2. PRODUCCIÓN PECUARIA

En la Provincia de Cotopaxi el principal productor pecuario es el ganado bovino, ya que la crianza se da, con fines de explotación lechera o de carne, su producción se da en la Costa o en la Sierra.

Los animales faenados, se los traslada a los diferentes lugares de comercialización, por otro lado las productoras pequeñas poseen pocas cabezas de ganado, como mecanismo de ahorro, para de esa manera obtener leche y comercializarlo a intermediarios locales.

Los productores de la Provincia de Cotopaxi pasan por diferentes problemas ya sean de carácter, económico y técnico para que se pueda desarrollar sus actividades.

En el aspecto económico, se puede mencionar la necesidad de los productores para tener ingresos por lo que hacen ventas a intermediarios los mismo que fijan un precio bajo de venta.

Desde el punto de vista técnico se ha dado la falta de productividad de la pequeña producción como es la campesina, debido a la falta de conocimiento tecnológico productivo y esto se debe a la poca asistencia técnica.

2.2.1. Crianza y Faenamiento

2.2.1.1. Ganado Bovino

Crecimiento y desarrollo

Podemos definir al crecimiento progresivo incremento en el tamaño de un ser vivo este proceso tienes dos etapas que son: el Crecimiento Prenatal y Crecimiento Posnatal.

En estos procesos están influenciados por diferentes factores el genético y ambiental. En el efecto genético se trata de observar diferentes razas del ganado bovino en cambio en el efecto ambiental se refiere al restringirse la alimentación para de esa manera tratar de disminuir los diferentes problemas de parto.

Esta etapa se divide en tres partes que son:

- La Etapa huevo o cigoto.- Esta etapa se da el momento de la fecundación hasta el momento de la implantación.
- La Etapa del embrión.- En esta fase se da la formación de tejidos y órganos en donde el Sistema Nervioso es importante así como el Sistema Cardiovascular, de Sostén (hueso y músculo) así como el Digestivo y Respiratorio.
- La etapa del feto.- En el cual se forman los órganos hasta el momento de nacer.

Crecimiento Posnatal

Este proceso se da desde que ya nace hasta llegar al peso de adulto es muy importante ya que en esta etapa requiere alimentos de alta calidad para de esa manera tener un desarrollo excelente.

Nutrición

En el animal en este punto el consumo de alimentos es muy importante debido a que si ingiere gran cantidad del mismo, producirá más leche, músculo o grasa de esa manera damos un valor añadido de calidad.

2.2.1.2. Faenamiento

Este consta de los siguientes pasos:

- a) **Recepción y reposo del animal.**- Los animales llegan al corral, posteriormente se realiza una inspección veterinaria por parte del profesional encargado y reposo por 12 horas.
- b) **Arreo y Duchado.**- Se debe trasladar los animales que van al Faenamiento a una debida higienización inicial.
- c) **Noqueo o aturdimiento.**- El animal pasa por las mangas de conducción hacia el cajón de noqueo. En este paso se utiliza un inmovilizador eléctrico, de tal modo que se aturda, es decir este pierde el sentido.
- d) **Deguelle, desangre y separación.**- El animal es colgado en la grúa móvil hacia el área de desangre y empieza el degüelle que consiste en cortar la cabeza de la vaca con el objetivo de que elimine toda la sangre posible y la carne esté apta para el consumo humano como se observa el grafico 28. Después con el teclé móvil se separa los miembros anteriores (patas delanteras). (Paez, 2012)

GRÁFICO 28

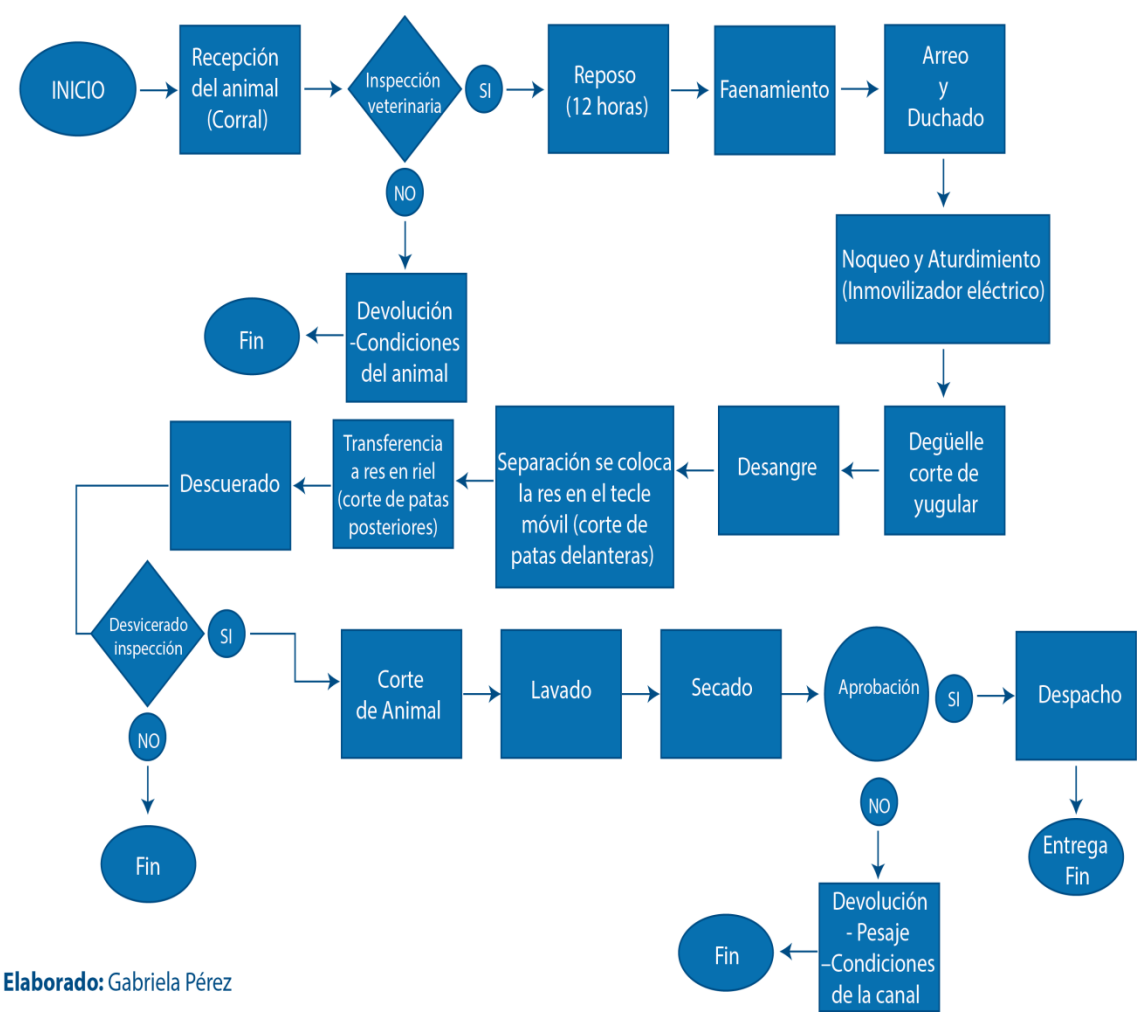
Deguelle y desangre



Fuente: (ganadero, 2013)

- e) **Transferencia.-** A través de un tecle fijo se coloca a la res en el riel y se separan las patas posteriores.
- f) **Descuerado.-** En este paso se separa el cuero de la vaca.
- g) **Desviscerado.-** Al animal se lo coloca a la altura del operador, este se realiza un corte en el esternón y así se procede a extraer las vísceras y se las transporta a la mesa de lavado.
- h) **Corte.-** Se utiliza una sierra o hacha, se realiza un corte longitudinal en la columna vertebral de la res dividiéndole en dos partes.
- i) **Lavado, Oreo y Pesaje.-** En este paso se realiza el lavado de la res pasa al oreo y después al pesaje.
- j) **Despacho y Entrega.-** Embarque de las reses y entrega a sus diferentes tercenas.

Flujograma 1. Proceso de faenamiento (Ganado Bovino)



Elaborado: Gabriela Pérez

2.2.1.3. Crianza de Ganado Porcino

Según la guía de producción tecnificada de cerdos Procanor para una excelente crianza de ganado porcino se debe empezar por sus:

- Instalaciones

La construcción de corrales deben hacerse para evitar que los animales se contaminen de cisticercos¹² estas instalaciones deben darse de acuerdo al número de cerdos que se desee criar las chancheras deberán ubicarse teniendo en cuenta la luz solar y los vientos dominantes.

- Ración de Inicio

La alimentación para los cerdos recién nacidos deben contener productos como: leche en polvo, lactosa.

- Ración de Crecimiento

La alimentación mencionada se la da a los cerdos generalmente a partir de 20-22kg hasta los 55-60 kg.

- Ración de Engorde o Acabado

Las dietas de acabado se la suministra a partir de los 55-60kg hasta los 95-100kg que es el peso del Faenamiento. Las dietas contienen 0.60% de lisina¹³ con proteína cruda de 13 a 14%. Se recomienda dar abundante agua. (www.procanor.com)

¹² Larva de tenia, que vive encerrada en un quiste vesicular, en el tejido conjuntivo subcutáneo o en un músculo de algunos mamíferos, especialmente del cerdo o de la vaca, y que, después de haber pasado al intestino de un hombre que ha comido la carne cruda de este animal, se desarrolla, adquiriendo la forma de solitaria adulta.

¹³ Enzima que disuelve células extrañas o bacterias

2.2.1.4. Faenamiento

Este consta de los siguientes pasos:

- a) **Recepción y reposo del animal.-** Los animales llegan al corral, posteriormente se realiza una inspección veterinaria por parte del profesional encargado y reposo por 12 horas.
- b) **Noqueo o aturdimiento.-** Se lo realiza a través de un aturridor eléctrico con un transformador de 600 voltios, esto se lo hace en la parte trasera de las orejas, cuando el animal realiza movimientos espasmódicos de las patas traseras se sabrá que está totalmente inconsciente.
- c) **Degüelle, desangre.-** Se eleva el cerdo en un tecele móvil como se observa en el grafico 22 en el cual se realiza el desguelle que consiste en un corte en la yugular que permite que el animal de sangre y muera.
- d) **Duchado.-** Se la realiza para que el animal este completamente limpio.
- e) **Introducción a la escaldadora.-** Una vez que el animal está muerto, es ingresado a la caldera a una temperatura de 60-63 grados, si el cerdo es blanco pasa medio minuto y aumenta el tiempo dependiendo el color del cerdo, esto se realiza con en el fin de que las cerdas se hagan blandas.
- f) **Depiladora.-** Cuando las cerdas están completamente blandas estas cerdas son retiradas, se coloca al animal en una mesa para poder retirar las cerdas sobrantes en forma manual, seguido se realiza unos cortes en las patas para poder colocar los ganchos.
- g) **Elevación al riel.-** Con la ayuda de un tecele móvil se procede a elevar el cerdo.
- h) **Desviscerado.-** Se realiza un corte en el esternón, se extraen las vísceras y se las procede a lavarlas.
- i) **Lavado de la canal.-** Se procede a lavar la parte interna del canal con chorros de agua fría.

- j) **Corte.-** Se utiliza una sierra o hacha, se realiza un corte longitudinal en la columna vertebral del cerdo, dividiéndolo en dos partes como se observa en el gráfico 29

GRÁFICO 29

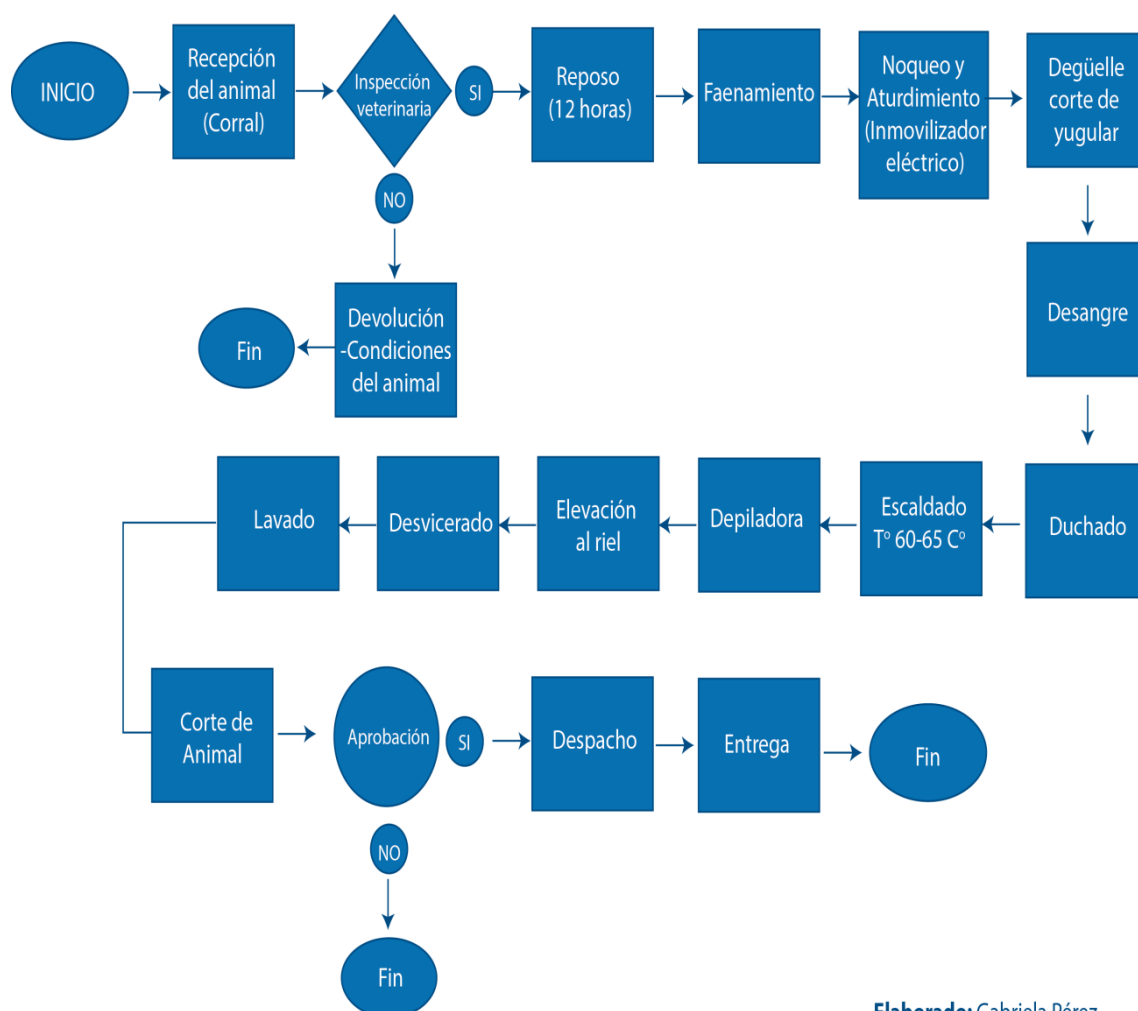
Corte del cerdo



Fuente: (Mesa & Quiceno, 2010)

- k) **Despacho y Entrega.-** Embarque de las reses y entrega a sus diferentes tercenas. (Mesa & Quiceno, slideshare, 2010)

Flujograma 2. Proceso de faenamiento (Ganado Porcino)



Elaborado: Gabriela Pérez

2.2.1.5. Crianza de Aves

Después de 21 días de incubación empezarán a nacer las aves. Lo más importante en las aves recién nacidas es cuidarlos del frío ellos necesitan calor, especialmente durante las tres a cuatro semanas de vida. Para un mejor cuidado de las aves, se pueden utilizar distintos modelos de nidos, que los protejan del clima y de los animales depredadores. Una alternativa es construir un alojamiento con un cajón de madera (en lo posible, recubierto con algún material absorbente forrado en cartones o sacos) que en su interior contenga un comedero y un bebedero. Si es época de mucho frío es necesario poner una fuente de calor artificial.

- Nutrición y alimentación de las aves

La alimentación es, sin duda, uno de los aspectos más importantes en la crianza de aves. Las aves, como el resto de los animales, necesitan una alimentación equilibrada, es decir, que contenga todos los nutrientes necesarios para que se desarrollen, crezcan sanas en forma rápida, produzcan carne y huevos.

- Requerimientos nutricionales de las aves

Las aves, para crecer sanas, vigorosas y esta sean productivas, necesitan tres tipos de nutrientes:

- 1) Proteínas.- Este nutriente es fundamental para el desarrollo del cuerpo y favorece el crecimiento de los músculos. Por lo tanto, los animales en crecimiento y en engorda necesitarán una alimentación rica en proteínas.
- 2) Carbohidratos y grasas.-Estos nutrientes producen energía y, junto a las proteínas, permiten satisfacer las funciones vitales y productivas de carne y huevos.
- 3) Minerales y Vitaminas.- Son los elementos nutritivos que ayudan y complementan a los nutrientes para que las funciones de mantención y producción se desarrollen.

Los principales productos alimenticios para las aves son: maíz, cebada, avena, trigo, arroz, afrechillo de trigo y agua. (www.clades.cl/documentos/ima_doc/crianzaaaves.pdf)

2.2.1.6. Faenamiento de Aves

Según (Galarza, 2011) consta de los siguientes pasos:

- a) **Recolección de aves en galpones.-** Esta actividad se realiza cuando el pollo ha cumplido su ciclo de crecimiento de 6 a 8 semanas. Antes de la recolección, el pollo debe cumplir un ayuno de 8 a 12 horas, que consiste en la suspensión de la alimentación, esto evita la acumulación de alimento en los intestinos y el desperdicio de alimento no asimilado. La administración de agua de bebida se mantiene, ya que esta impide la deshidratación y pérdida de peso.
- b) **Colgado, Matanza y Desangrado.-** Después del período de espera, los pollos son llevados en las jaulas a la línea de matanza, como se observa en el Grafico 30, donde los pollos son colgados en cada una de las pinzas de la línea de sacrificio por las patas, para posteriormente cortar los pescuezos y se desangren.

GRÁFICO 30

Colgado Matanza



Fuente: (Galarza, 2011)

- c) **Escaldado.-** Luego del desangrado, se procede al escaldado del pollo, esto se realiza con el objetivo de dilatar los folículos de la piel y permitir en el siguiente proceso la extracción fácil de plumas; se sumerge al animal en agua con un

rango de temperatura de 50 a 52 °C, manteniéndose así uniformemente, por un tiempo de 2,0 a 2,5 min.

- d) **Pelado.**- Posteriormente a la operación de escaldado, las aves pasan a la sección de pelado, que se realiza por medio de un tambor de pelado el mismo que posee un eje central que facilita el movimiento giratorio, en las paredes y la base del tambor se encuentran acoplados dedos de goma o caucho; cuando los pollos son dispuestos en el tanque pelador, este comienza a girar en dirección contraria a la inercia del movimiento del pollo, en este momento los dedos de caucho desprenden las plumas. En este punto se elimina las plumas pequeñas que el tambor de pelado no pudo extraer, esto se realiza de manera manual.
- e) **Desviscerado.**- Consiste en la extracción de las vísceras o menudencias de la cavidad gastrointestinal del ave, consta de tres pasos:
- 1) Abrir la cavidad intestinal
 - 2) Extraer las vísceras de la cavidad gastrointestinal
 - 3) Lavar la cavidad vacía, las vísceras (intestinos, corazón, molleja, entre otras) y demás menudencias (cabeza, pescuezo y patas) minuciosamente con agua y sal.
- Posteriormente se procede al enfriamiento de las aves en frigoríficos adecuados.
- f) **Enfundado y Empacado.**- El enfundado se refiere a la inserción de la canal clasificada (con el paquete de menudencias si es pollo completo, o sin menudencias si es canal vacía) en fundas a través de conos de enfundado manual o por enfundadoras automáticas adheridas a la línea de proceso.
- g) **Almacenamiento.**- Se realiza en cuartos fríos a temperaturas de refrigeración si el pollo va a ser almacenado por un tiempo corto (días), o en un congelador doméstico, o si las canales van a ser almacenadas por un período prolongado de tiempo (semanas, meses). La temperatura de refrigeración oscila de 2 – 5 °C y la de congelación depende del tiempo que se desee almacenar el producto como lo muestran los datos presentados en la Tabla 30.

TABLA 30

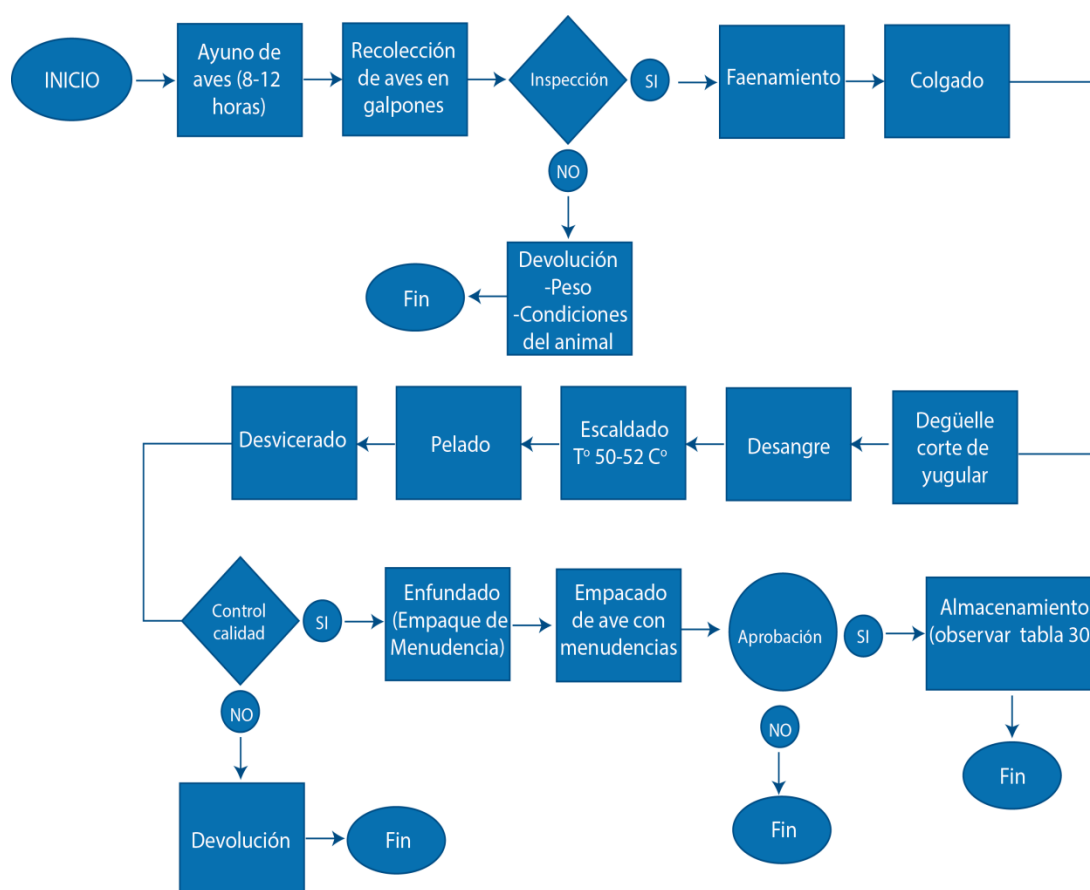
Tabla de temperaturas

Tiempo (meses)	Temperatura (°C)
2	-12,2
4	-18
8	-23,8
10	-30

Fuente: Tesis Galarza Vinuela Santiago Javier Enero 2011

Elaborado: Gabriela Pérez

Flujograma 3. Proceso de faenamiento (Aves)



Elaborado: Gabriela Pérez

2.2.1.7. Crianza del Cuy

Ciclo biológico corto; están listos para el consumo a los tres meses. Precocidad en el alcance de madurez sexual, al mes y medio en las hembras y dos meses en los machos.

Alimentación variada en forrajes como alfalfa, maíz, cebada, etc., restros de cosecha como: hojas de maíz, paja de cebada, avena, etc., desperdicios de cocina, subproductos de industria como afrecho, harina de soya, etc.

Las instalaciones son diseñadas de forma que puedan controlar la temperatura (18-22°C), además debe poseer buena iluminación y ventilación. Las dimensiones de las jaulas deben estar en función del destino, el área mínima por cuy es:

Reproducción: 0.16m² por cuy.

- Sistemas de Alimentación

Forraje verde: El forraje puede ser alfalfa, hojas de maíz, hojas de camote, hojas de plátano, etc. Las cantidades suministradas no deben ser menores de 150 gr/animal diarios, se recomienda hacerlo fraccionado 2 veces al día.

Alimento verde con forraje verde: También se recomienda hacerlo fraccionado 2 veces al día.

El alimento balanceado es el afrecho, que es un subproducto del trigo.

2.2.1.8. Faenamiento

(Navarrete & Suarez, 2013)

Tipos de Faenamiento:

- Por decapitación y desangre

- Por golpe en la cabeza
- Por estrechamiento del hocico contra el piso

Faenamiento

1. Introducir el cuy en agua caliente, colocar el animal por unos 20 segundos para hacer fácil la retirada del pelo sacar el cuy del agua y retirar todo el pelo inmediatamente.
2. Una vez pelado el cuy se lava y se realiza un corte desde el ano hasta el cuello evitando que los intestinos y la vesícula se reviente evitando que la carne tenga un mal sabor como se indica en el Grafico 31.
3. Sacar las vísceras desde la tráquea hacia abajo.
4. Se procede a lavar y a preferencia se puede sacar la cabeza y las patas.
5. Se coloca la carne en una funda plástica y se procede a congelar hasta al momento de consumir.

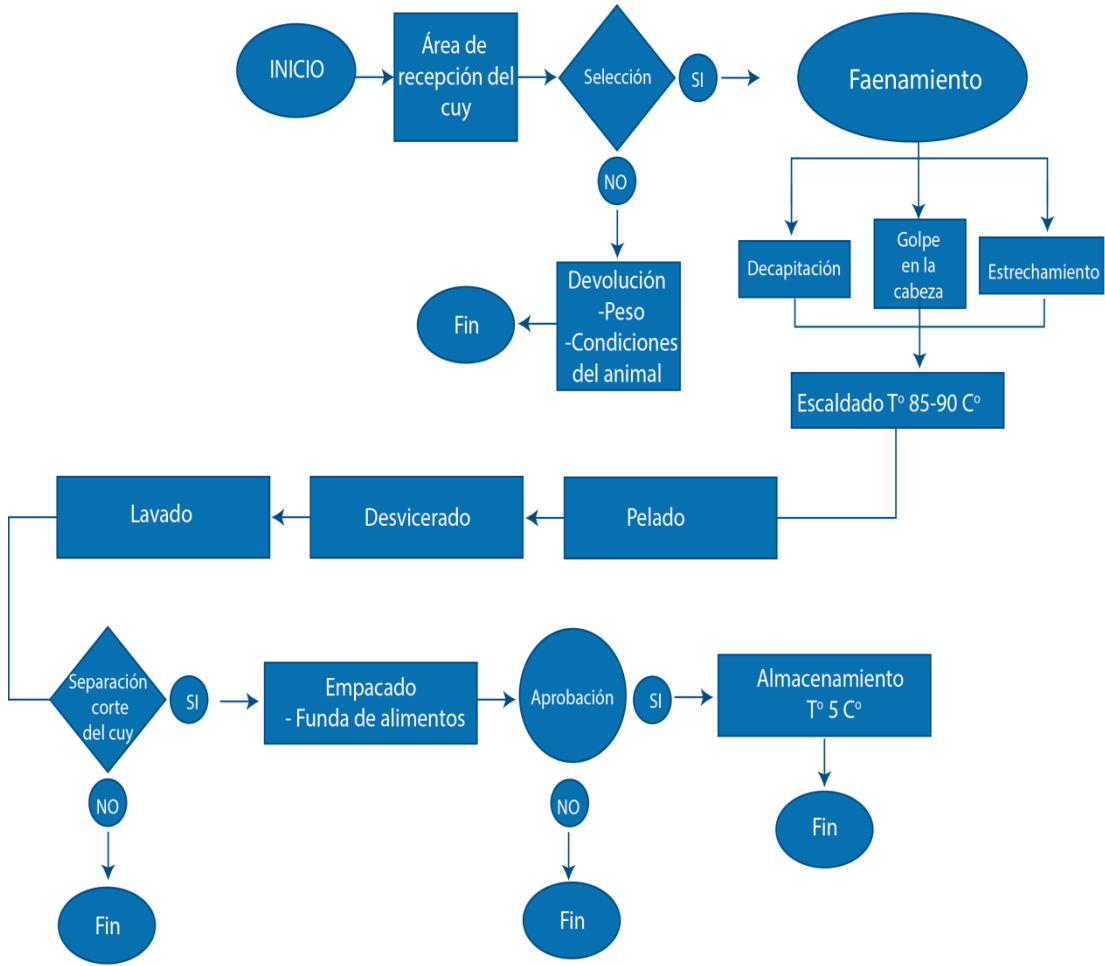
GRÁFICO 31

Corte



Fuente: (Navarrete & Suarez, 2013)

Flujograma 4. Proceso de faenamiento (Cuy)



Elaborado: Gabriela Pérez

2.2.2. Comercialización

A continuación se indicara la comercialización por cada cantón:

2.2.2.1. Latacunga

TABLA 31

Destino de Comercialización en el Cantón Latacunga.

Especie	Comerciante	Industria	Feria	Autoconsumo
Bovino	36,92%	0,00%	63,08%	0,00%
Ovino	20,00%	0,63%	79,38%	0,00%
Porcino	34,06%	0,00%	63,13%	2,81%
Cobayos	36,25%	3,13%	59,06%	1,56%
Aves	16,67%	0,00%	16,67%	66,67%
Total Promedio	28,78%	0,75%	56,26%	14,21%

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

En el cuadro 31 se observar el destino de comercialización de cada una de las especies que son explotadas en el cantón Latacunga.

2.2.2.2. Maná

TABLA 32

Destino de Comercialización de las Especies explotadas en el Cantón La Maná.

Especies	Comerciante	Industria	Feria	Autoconsumo
Bovino	45,71%	0,00%	54,29%	0,00%
Ovino	0,00%	0,00%	100,00%	0,00%
Porcino	36,00%	0,00%	60,00%	4,00%
Aves	90,00%	0,00%	10,00%	0,00%
TotalPromedio	42,14%	0,00%	56,43%	1,43%

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

En el cuadro 32 se observar el destino de comercialización de cada una de las especies que son explotadas en el cantón La Maná

2.2.2.3. Pangua

TABLA 33

Destino de Comercialización en el Cantón Pangua

Especie	Comerciante	Industria Propia	Auto Consumo
Bovino	39%	4%	57%
Total	39%	4%	57%

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

En el cuadro 33 se observa que el destino de comercialización del cantón Pangua.

2.2.2.4. Salcedo

TABLA 34

Destino de la producción Ganadera y de especies menores

ESPECIE	DESTINOS			
	Comerciante	Industria	Feria Ganadera	Auto Consumo
Bovino	7,79%	0,00%	91,98%	0,23%
Ovino	0,57%	0,00%	92,29%	7,14%
Porcino	8,96%	0,00%	90,00%	1,04%
Cobayos	2,12%	2,42%	59,24%	36,21%
Aves	0,00%	0,00%	42,50%	57,50%
Cunicultura	0,00%	6,25%	66,88%	26,88%
Pollos broiler	0,00%	0,00%	100,00%	0,00%
Gallinas postura	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Total Promedio	14,93%	1,08%	67,86%	16,13%

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

En el cuadro 34 se observar el destino de comercialización de cada una de las especies que son explotadas en el cantón Salcedo.

2.2.2.5. Pujilí

TABLA 35

Destino de la producción ganadera del Cantón Pujilí.

Especie	Comerciante	Feria Ganadera	Autoconsumo
Bovino	34,52%	65,48%	0,00%
Ovino	7,73%	89,95%	2,32%
Porcino	24,67%	75,33%	0,00%
Cobayos	0,00%	50,00%	50,00%
Aves	0,00%	100,00%	0,00%
Camélidos	0,00%	100,00%	0,00%
Total Promedio	11,15%	80,13%	8,72%

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

En el cuadro 35 se observar el destino de comercialización de cada una de las especies que son explotadas en el cantón Pujilí.

2.2.2.6. Saquisilí

TABLA 36

Destino de la producción ganadera en el Cantón Saquisilí

Especie Ganadera	Comerciante	Feria Ganadera	Auto Consumo
Bovino	0,00%	90,45%	0,45%
Ovino	0,00%	99,50%	0,50%
Porcino	0,00%	94,00%	6,00%
Total Promedio	0,00%	93,29%	2,54%

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

En el cuadro 36 se observar el destino de comercialización de cada una de las especies que son explotadas en el cantón Sigchos.

2.2.2.7. Sigchos

TABLA 37

Destino de Comercialización de las Especies explotadas en el Cantón Sigchos

Especie	Comerciante	Industria	Feria Ganadera	Auto Consumo
Bovino	39,72%	2,21%	52,63%	5,44%
Ovino	16,67%	18,52%	30,00%	34,81%
Porcino	15,81%	0,00%	38,39%	45,81%
Cobayos	65,00%	0,00%	0,00%	35,00%
Aves	0,00%	0,00%	20,00%	80,00%
Total Promedio	27,44%	4,15%	28,20%	40,21%

Fuente: (MAGAP & SINAGAP, Diagnostico Cotopaxi, 2011)

En el cuadro 37 se observar el destino de comercialización de cada una de las especies que son explotadas en el cantón Sigchos.

Las diferentes especies de animales criados en cada cantón de la provincia de Cotopaxi son usadas para diferentes fines los cuales son: comercialización informal (se comercializa en la mismo lugar donde se cría), industria para Faenamiento, comercialización en la feria y autoconsumo.

Se observa que los porcentajes para diferentes fines de la crianza pecuaria son muy parecidas en todos los cantones (a excepción de Pangua y Pujilí), y se distribuye aproximadamente de la siguiente manera: 20% comercialización informal, 10% industria para Faenamiento, 60% comercialización en la feria y 10% autoconsumo.

Para el caso de Pangua se distribuye aproximadamente de la siguiente manera: 40% comercialización informal, 4% industria para Faenamiento, 0% comercialización en la feria y 56% autoconsumo.

Y en Pujilí se distribuye aproximadamente de la siguiente manera: 2% comercialización informal, 0% industria para Faenamiento, 80% comercialización en la feria y 18% autoconsumo.

2.2.3. Análisis General

La provincia de Cotopaxi posee gran variedad de suelos tales como: arcillosos, arenosos, humíferos y calcáreos, los cuales son ideales para la siembra de los diferentes productos, entre los principales cultivos existen: maíz, papa, chocho, haba, caña de azúcar, cacao etc.

Los cantones con mayores hectáreas de producción agrícola son: la Maná, Pangua, y Sigchos en orden ascendente.

La población, ha venido sembrando basándose en el Calendario lunar el cual es un sistema de división del tiempo e intervalos de días, meses y años basados en fenómenos astronómicos, se cree que tienen influencia en los: ciclos de siembra y cosecha de las plantas, y con ese método obtener productos de buena calidad.

La comercialización agrícola se basa en el intercambio de productos en ferias los días (sábados y domingos), estas se desarrollan en forma interna e interparroquial, muchos de los productos que llegan a ellas, son comercializados a otras provincias del Ecuador.

El principal producto pecuario que se desarrolla en la provincia es el ganado bovino debido a que de este se puede obtener la leche y carne, que permiten que los productores obtengan buenos ingresos económicos.

(Sinagap, 2011) Dice que; ...“Es importante tener buenos procesos para la crianza de los animales, de tal manera que el resultado sea un producto de excelencia”.

CAPITULO 3

Estudio Gastronómico

3.1. INTRODUCCIÓN

Los establecimientos se los considera tradicionales, porque se convierten en sitios predilectos de las familias y turistas sobre todo por el tiempo aproximado de funcionamiento, de 25 años.

Se compilan recetas mediante visitas in situ, que permite reconocer técnicas y procesos culinarios de la cocina, utilizados en las preparaciones de los diferentes platos tradicionales.

En los límites de Cotopaxi con Pichincha, se puede encontrar una extensa variedad de comida que deleita el paladar, entre los más representativos esta la chugchucara. Según (Lanas, 2011) en su libro denomina a la chugchucara como algo emblemático de la ciudad por su indiscutible origen popular.

Para obtener información se realizó un recorrido. En Chasqui se saboreó un desayuno típico de la zona compuesto de: borrego asado con habas, choclo y caldo de mondongo (caldo de la cabeza del borrego).

GRÁFICO 32

Chasqui



Foto tomada por: Gabriela Pérez

Se recomienda ingresar a la Parroquia Lasso donde se encuentra el paradero, propiedad de Teresa Mejía frente a la antigua parada del tren, ahí va a degustar de empanadas de viento y caldo de pata.

GRÁFICO 33

Lasso



Foto tomada por: Gabriela Pérez

En la parroquia de Toacaso, en el mercado de la localidad se encuentran las famosas tortillas de maíz fritas en manteca de cerdo.

GRÁFICO 34

Tortillas



Foto tomada por: Gabriela Pérez

En el cantón Sigchos, se disfruta de exquisita fritada, hornado, caldo de gallina y caldo de pata.

GRÁFICO 35

Sigchos



Foto tomada por: Gabriela Pérez

En Latacunga, las famosas Chugchucaras, siendo este plato representativo y recomienda vistas el restaurant “Rosita”. Las allullas con queso de hoja se encuentran en los locales ubicados frente a la estación del tren. En los diferentes mercados puede disfrutar de cuy asado con papas, cauca, jucho, tortillas de maíz y chicha de jora.

GRÁFICO 36

Latacunga



Foto tomada por: Gabriela Pérez

En Salcedo, se puede deleitar de ricos helados elaborados a base de pulpa de fruta naturales y leche, al igual que el famoso pinol.

GRÁFICO 37

Salcedo



Foto tomada por: Gabriela Pérez

En Pujilí, encontramos el hornado plato característico de este cantón por su singular sabor, debido a que su secreto está en la preparación, una vez que la carne esta aliñada se la coloca en un horno casero en el cual el fuego es alimentado con leña de capulí, este se lo puede acompañar de la bebida típica el Chaguarmishqui.

GRÁFICO 38

Pujilí



Foto tomada por: Gabriela Pérez

En Saquisilí puede elegir una variedad de platos como: hornado, cuy asado con papas, fritada o caldo de pata.

GRÁFICO 39

Saquisilí



Foto tomada por: Gabriela Pérez

En el Cantón la Maná, encuentra arroz con menestra y carne asada En Pangua se puede degustar encebollados

GRÁFICO 40

Maná



Foto tomada por: Gabriela Pérez

GRÁFICO 41

Pangua



Foto tomada por: Gabriela Pérez

3.2. ANTECEDENTES

3.2.1. Preparaciones Culinarias, sitio de expendio y reseña histórica de platos típicos de mayor consumo.

PLATO TRADICIONAL	LUGAR DE EXPENDIO
Chugchucara	Latacunga
Allulla	Latacunga
Queso de hoja	Latacunga
Hornado	Latacunga, Salcedo, Saquisilí, Pujilí, La Maná, Pangua, Sigchos
Cuy con papas	Latacunga, Saquisilí
Cauca	Latacunga
Jucho	Latacunga
Tortillas de maíz	Latacunga
Chicha de jora	Latacunga
Helados de Salcedo	Salcedo
Pinol	Salcedo
Fritada	Saquisilí, La Maná, Pangua
Caldo de gallina	Saquisilí, Sigchos
Morocho	Saquisilí
Caldo de Pata	Saquisilí, Sigchos
Champús	Latacunga
Chaguarmishqui	Pujilí
Encebollado de pescado	La Maná, Pangua
Arroz con menestra y carne asada	La Maná, Pangua

A continuación se presenta la reseña histórica de los diferentes platos típicos:

3.2.1.1. Chugchucara

(Gutiérrez, 2012) Desde el siglo XVI, las frituras se fueron apoderando de las cocinas andinas, así se fueron añadiendo las papas, el maíz así como el plátano traído de la costa en esta combinación extraordinaria vieron la luz de la chugchucara el cual era preparado y ofrecido en fiestas y rituales mestizos. Este plato significa pecho-pie-cuero son pedazos de cerdo cocinado en su propia grasa, con la particularidad de ser cocinadas previamente con agua de las fuentes de San Martín así llamadas las familias de “matapuerqueros” esta agua se utilizaba para preparar este platillo y de esa manera lograr un sabor sin igual.(pág. 140). (SIC)

3.2.1.2. Allulla

(Gutiérrez, 2012) Se las realizaba en hornos de leña que se las prendía en la madrugada y convocaban a las familias en jornadas, que empezaban sobre tarde se mezclaba la harina con los sabores sobre todo con la manteca de cerdo, y había que trabajar fuerte para que la masa se transforme en masa fina y repose en la artesas hasta encontrarse al siguiente día con los miembros de la familia dispuestos a la rutina; el más diestro hace el corte para que los tantos de masa sean parejos para cada allulla con el cuenco invertido de las manos de ayudantes dan forma circular para que los diestros con el bolillo tiendan a la masa preformada. A la mitad del trabajo se comenzaba a calentar el horno para poner apunto la temperatura con la que recibía las primeras latas; fuerte y aromática cuando se quema es la leña de capulí, que es la que pondrá esa marca en el sabor de la allulla que prepara esta industria familiar. La calidez del ambiente completa el leudo necesario para que garantice la contextura esponjosa que el calor estructurará. La harina de trigo leudada con propiedad, antes de ser horneada con paciencia, ha de recibir un pinchazo en la mitad de su redondez para que no se abombe y mantenga la horizontalidad dada por el bolillo. (pag. 142-144) (SIC)

3.2.1.3. Queso de Hoja

(Gutiérrez, 2012) La tradición lechera de la las regiones andinas han permitido desarrollar la industria láctea que va desde lo artesanal hasta las grandes empresas. Es así que se ha convertido en el producto más utilizado en las cocinas tradicionales ya que se lo emplea en rellenos y condumios. Con mayor acidificación se convierte en materia prima de nuestro queso regional (queso de hoja) cuando este entra en contacto con el agua caliente y sal se puede ir hilando el queso el cual se acomoda en hojas de achira debido a que esta hoja permite que el queso este fresco y de esa manera guarda la textura propia del queso de hoja. (pág. 154). (SIC)

3.2.1.4. Hornado

(El comercio , 2014) Todavía humea, pero las valientes caseras del mercado lo deshilachan con sus manos ya curtidas y acostumbradas al calor. Bajo una corteza crujiente está la suave y deliciosa carne de cerdo, como solo en Ecuador se prepara. El comensal, impaciente, solo espera degustar pronto este apetecido y tradicional plato. La historia del hornado empieza en el siglo XVI. Es un plato típico ecuatoriano, que nació de una tradición europea. En América no había cerdos, pero los españoles los trajeron. Eran castellanos y negros. En el siglo XVII, en los tradicionales hornos de leña se hacían allullas, bizcochos o pan. Pero había que aprovechar el calor. Entonces, las cocineras lo usaban para preparar carnes. Una de ellas era el cerdo. El origen del plato viene de un plato valenciano: el cochinillo, preparado en horno de leña. Uno de los sitios con más historia para este plato es Botín, en la calle madrileña de Cuchilleros, considerado el restaurante más antiguo del mundo. (Sección: actualidad)

3.2.1.5. Cuy con papas

(LLumiluisa, 2012) El cuy no solo es un plato típico del Ecuador sino también de Perú y Colombia es originaria de la cordillera de los Andes es una especie de mamíferos roedores. Su nombre nativo es cobayo o cobaya al pasar de los años se le ha ido adaptando su nombre ahora se lo denomina Cuy, desde la antigüedad se consumía su carne como fuente de proteína. El consumo de cuy en nuestro país, comúnmente en la sierra es indispensable se lo utiliza mucho en las fiestas de pueblo, es el invitado de honor en cualquier evento. Los indígenas crían cuyes en sus cuartos de cocina, en la actualidad existen granjas dedicadas a la crianza y a su producción esto está destinado al consumo interno y desde hace algunos años a su exportación este animal tiene varios fines como: ají de cuy, cuy asado con papas, locro de cuy etc.

3.2.1.6. Jucho

El jucho es una tradición milenaria la cual se identifica como una bebida netamente pura que se utilizaba para el Pawkar Raymi (Época de florecimiento y la maduración de la tierra) también representa una dualidad¹⁴ entre el hombre y la mujer o el agua y la tierra en la mezcla del durazno, capulí que son frutos de la tierra con el agua. (2013, 05 de Diciembre), noticiero 24 horas. [Emisión de televisión]. Ecuador: Canal 4

3.2.1.7. Tortilla de maíz

(La hora Nacional, 2011) Las tortillas de maíz se originaron en la parroquia de Guaytacama su exquisito sabor a causado que los habitantes de varios lugares de la provincia se dediquen a realizarlas y comercializarlas. Lo que caracteriza a este plato es

¹⁴ Dualidad. (Del lat. dualitas, -ātis) 1. f. Existencia de dos caracteres o fenómenos distintos en una misma persona o en un mismo estado de cosas.

la harina de maíz, manteca de cerdo sal y otros condimentos se dice que es importante tostar la harina a leña para que su sabor sea inigualable.

3.2.1.8. Chicha de Jora

(Rosas, 2014) La chicha de jora es una bebida ancestral que se viene dando desde nuestros antepasados, constituye desde un refresco hasta un vino embriagante, el mismo que se ha elaborado desde la conquista la que perdura hasta la actualidad algunos la llaman "Chicha Andina". Chicha viene del kuna chichab que significa maíz. La leyenda dice que fue descubierta por el inca Túpac Yupanqui, las lluvias habían deteriorado los silos¹⁵ así fermentándose los granos de maíz y para evitar que se desperdicie el Inca dijo que debía aprovecharlas en forma de mote (maíz cocido con agua), pero dado sus condiciones se decidió desecharlas, hasta que un indígena hambriento rebusco la basura y encontró la sustancia quedado sumido en la embriaguez en ese momento se conoció el valor alcohólico del maíz, desde ese momento se convirtió en el brebaje predilecta de los grandes señores.

3.2.1.9. Helado de Salcedo

En el año de 1950 la difícil situación económica de la comunidad franciscana de Salcedo, y el anhelo de mejores días, que inspiraron a una monjita llamada Rosa María Duran a formular el hoy famoso helado de salcedo, inicialmente conocido por la población como el Helado de las Monjitas. Esta madre franciscana, muy reconocida por sus habilidades gastronómicas, conjugó perfectamente los ingredientes naturales como lácteos, frutales y endulzantes de la prodigiosa zona cotopaxense en el centro del país para obtener como resultado un producto muy delicioso que pronto fue adquiriendo notoriedad en todo Salcedo.

¹⁵ **silos**. (De or. inc.). 1. m. Lugar subterráneo y seco en donde se guarda el trigo u otros granos, semillas o forrajes. Modernamente se construyen depósitos semejantes sobre el terreno.

El helado de las monjitas era elaborado entonces, en el interior del convento y comercializado por unas ventanas, pues para esos años las monjas se resguardaban de toda tentación externa. La aceptación que inmediatamente tuvieron los deliciosos helados de las monjitas, obligó que estas ingeniosas, vieran las necesidades de acercar el producto al consumidor por medio de un vendedor ambulante llamado José Medina, más conocido como José Trrutrra. Este importante personaje para la difusión del actual helado de Salcedo, llevaba sobre sus espaldas una gran caja de madera conteniendo en su interior, lo que es un verdadero patrimonio de la ciudad de Salcedo, y con su singular chispa recorría calles, caminos y senderos gritando HELADOS CON LECHE DE LAS MONJITAS.

En los años posteriores, varias personas que habían tenido acceso a la fórmula por la cercana relación con las religiosas franciscanas, entre las que se cuentan las familias Franco, Paredes, Jijón etc. continuaron con la actividad de producción y comercialización. La necesidad de ingresar a los mercados más importantes del Ecuador ha obligado a que los actuales productores, en un ejemplo de organización y solidaridad se hayan unido para formar la Asociación de Productores y Comercializadores de los helados de salcedo, patentando el producto y cumpliendo con los estándares exigidos para productos alimenticios.

Hoy todo el Ecuador esta abastecido de este delicioso producto, recibiendo ocasionalmente pedidos desde New Jersey en los Estados Unidos. (<http://www.heladosdesalcedo.com/historia-de-helados-salcedo.htm>). (SIC)

3.2.1.10. Pinol

(La hora nacional, 2009) Rafael Emilio Madrid, un habitante de Salcedo habría sido el inventor del famoso pinol, producto de la mezcla de la máchica y especies de dulce. Ver a las personas chupar pedazos pequeños de panela despertó la curiosidad de Madrid quien decidió moler este producto en un par de piedras y mezclarlo con la máchica (harina de cebada), convirtiéndose en el famoso pinol muy apetecido por todos.

Marcelo Remache Madrid, junto a su prole, pertenecen a la tercera generación de esta familia dedicada a la producción del pinol.

El proceso es muy sencillo. Se trituran grandes trozos de panela que las llevan desde Sigchos y Las Pampas en Cotopaxi; lo procesan en un molino industrial producto del propio invento de Remache, al igual que la mezcladora y la tina metálica donde se deposita la panela molida. El pinol se forma de la mezcla de la máchica y la panela más algunas especies de dulce y está lista para empacar, poner el sello y sacar a la venta. (SIC)

3.2.1.11. Fritada

(Belenchis, 2011) Es el plato típico de gastronomía del Ecuador su componente principal es el cerdo, se remonta a la época del colonialismo español a principios de los años 1800. Su elaboración principalmente se base en cocinar la carne en agua hirviendo con diferentes condimentos y se lo fríe en su propia grasa, se la acompaña con papas, choclo, mote y encurtido (corte de cebolla y tomate), plátano maduro frito.

3.2.1.12. Caldo de Gallina

(Gutiérrez, 2012) La gallina es un ave de corral, primera fortuna de la familia campesina. Ave que renunció al vuelo para convertirse en compañía y despensa de carne fresca y sabrosa; alimento reparador en la dieta que se observa en la madre campesina después del alumbramiento. Cuando llegó a América se integró fácilmente a las necesidades alimenticias de los consumidores y su crianza se vio favorecida con la integración del maíz en la dieta de esta ave de corral, que en la actualidad se ha convertido en el principal alimento proteínico de nuestra civilización. La gallina de campo en la cocina tradicional tiene un sitio de privilegio en las celebraciones y en los platos clásicos, el caldo de gallina en especial por su sabor natural, el plato estará completo con papa cocida una presa de gallina y picadillo (corte fino de cebolla blanca y culantro) (pág. 127-128) (SIC)

3.2.1.13. Morocho

(Gutiérrez, 2012) El morocho es maíz especial de cutícula brillante de grano de cristal, viene en mazorcas bien formadas que presentan cierta dificultad para el desangre; cuando está bien seco al agitar unos granos entre los cuencos de las manos se escucha el tintineo de este grano.

Moler en piedra tradicional los granos de morocho requiere de buena técnica y habilidad para obtener una granulosis media con un porcentaje bajo de harina; para preparar sopa o bebida se ha de atender el gusto de los comensales, si más densa o más liviana; la práctica recomienda, después de la cocción, separar a los granos de la parte liquida para determinar a los diferentes preparados, partiendo del “ morocho desabrido”: sopa de morocho, morocho de dulce, morocho de leche u obtener de los granos cocidos la masa para determinar a la elaboración de las apetecidas empanadas de morocho. (pág. 57). (SIC)

3.2.1.14. Champús

(Gutiérrez, 2012) El champús o colada de maíz blanco, algo ácida, lleva granos de mote pelado y reventado que según los estudiosos, no solo alimentaba a la población cotopaxense sino que era utilizada como bebida ceremonial en las festividades de Corpus y hasta ahora en las festividades de la Mama Negra. La harina de maíz diluida en agua aromatizada por hojas dulces, debe reposar por setenta y dos horas, para aumentar su acidez natural, el jugo de naranjilla complementara este sabor característico, la panela pondrá la alegría del dulce, el clavo de olor y la canela cerrarán el círculo gustoso que, con o sin celebraciones, deleita a la gente de nuestra tierra. No hay que olvidarse del mote para que sea completa esta bebida. (pág. 56) (SIC)

3.2.1.15. Chaguarmishqui

(Carvalho, 2001) El Chaguarmishqui es jugo dulce que se obtienen del tronco de la planta que ha llegado a su madurez su nombre es terminante, del quichua cháhuar, maguey y mishqui, dulce. Se sirve como curativo del reumatismo pero más comúnmente como endulzante de las comidas indígenas y de los campesinos de la sierra. (pág. 135) (SIC)

3.2.1.16. Encebollado de pescado

(Sebastian, 2013) Este plato nace en el malecón del río Guayas. Desde la calle Sucre hasta la antigua Aduana de Guayaquil la calle de la orilla fue el escenario del antiguo Puerto de la ciudad, aquí cientos de trabajadores cargaban y descargaban enormes buques a vapor que entraba y salían con grandes importación y exportaciones, balsas llenas de café, fruta y maderas que venían río arriba. Desde las 4 de mañana empezaba la jornada de trabajo en el antiguo malecón y los trabajadores se alimentaban especialmente con este caldo de “pescado y yuca” con el tiempo se llegó a llamar “encebollado de albacora”, dado que tiene como base este delicioso pez además de cebollas cortadas en aros para dar sabor, acompañado de yuca cocinada entre otras especies.

3.2.1.17. Arroz con menestra y carne asada

(Sebastian, 2013) Este plato autentico costeño es el más tradicional. Generalmente por las noches los habitantes degustan de este delicioso plato de la costa ecuatoriana, este plato es muy tradicional y popular desde la época republicana del Ecuador hasta la actualidad este plato se hizo tan popular que se podía comer todos los días, de hecho en la actualidad, miles de ecuatorianos en toda la costa consumen este delicioso plato. (SIC)

Se debe recalcar que el encebollado de pescado y el arroz con menestra y carne asada no son originarios de la provincia de Cotopaxi, debido a que son platos que se han ido expandiendo en toda la costa ecuatoriana, se los tomó en cuenta por el alto grado de consumo de los habitantes de Pangua y la Maná su preparación conlleva productos de la zona.

3.3. GASTRONOMÍA DE FESTIVIDADES

Las fiestas de celebración de la independencia de la Provincia se dieron desde el año de 1928 se inició con la elección de la reina de la ciudad, la cual fue otorgada a la Srta. Luz Elvira Maldonado Toledo desde ese momento en adelante Latacunga festeja con diferentes actividades como son: desfiles, comparsas, sesiones solemnes o ceremonias.

3.3.1. Mama Negra

Desde 1964 el mes de noviembre se viene presentando una fiesta la cual es la Capitanía de la mama Negra esta celebración originalmente se la realiza cada 24 de septiembre en homenaje a la Virgen de la Merced, en la que actúan varios personajes en una comparsa folklórica entre los principales personajes tenemos son: capitán, abanderado, ángel de la estrella y la mama negra con el tiempo se incorporó al rey moro.

El origen de estas coloridas fiestas se remonta a la época colonial, en la actualidad es uno de los mayores legados culturales que posee la ciudad de Latacunga. La Santísima Tragedia o Mama Negra son realizadas en honor a la Virgen de la Merced que ha sido declarada virgen del volcán y protectora de la ciudad por las erupciones del Cotopaxi.

La Mama Negra se constituye en ofrenda y agradecimiento del pueblo Latacungueño que con fé la realiza todos los años con la participación de varios grupos humanos cada una de estos utilizando vestimentas coloridas y llamativas estas se dan cada 4 de septiembre pero desde 1973 se las repite en el mes de noviembre por las fiestas de independencia de la ciudad. En la mama negra de noviembre los personajes se escogen de acuerdo a las disposiciones de la ordenanza vigente desde el 4 de septiembre de 1971 en las que las mama negra es elegida por un comité ejecutivo formado por concejales y representantes de las instituciones de la ciudad y ex mamans negras escogiendo una persona de prestancia y relevancia por sus características como ciudadano Latacungueño.

En estas festividades, es muy común la venta de sus platos tradicionales como son: las allulas, chugchucaras, fritada, caldo de pata, morcillas, caldo de gallina, hornado y uno de los más sobresalientes es el champús (colada de maíz dulce).

GRÁFICO 42

Champuseros de la fiesta Mama Negra



Fuente: (DET RIKE LIV I ECUADOR, 2011)

GRÁFICO 43

Personajes de la Mama Negra



Fuente: (El Comercio.com, 2013)

3.3.2. Corpus Christi

La fiesta tradicional religiosa del Corpus Christi (Cuerpo de Cristo) se la realiza 60 días después de la Pascua de Resurrección, sus raíces se dan a inicios del culto católico ya que se honra a Jesucristo en la Sagrada Eucaristía se fusionaron la fiesta aborigen del Inti Raimi con la religiosa del Corpus Christi aprovechando la similitud entre el sol y el símbolo de la Santa Custodia. Después de un tiempo por algunas razones se dividen estas fiestas eso se da por parte de la Iglesia así quedando la fiesta principal para el primer sábado de cada junio.

La fiesta de Corpus como lo llaman sus habitantes es la más representativa del cantón Pujilí ya que es una fiesta que ha venido año tras año, de esa manera dando vida a sus costumbres en la llamada “Fiesta de la Octava de Corpus Cristi” el personaje principal de la misma es El Danzante, que simboliza la bondad y generosidad dentro de la cultura indígena. (Paredes, 2010)

Estos personajes bailan en pareja horas y horas al ritmo del pingullo, seguido del Alcalde, acompañantes, familiares y músicos, de la misma manera se unen diversos grupos que dan un excelente espectáculo representando la alegría popular la cual está llena de tradición y folklore.

Entre la gastronomía de este cantón tenemos las morcillas este plato es el más popular, (Tripa de cerdo rellena de arroz y col) también tenemos la ucto tortilla (tortilla de maíz preparada con el dulce del penco) como no debía faltar el exquisito cuy asado con papas, el caldo de gallina, chaguarmishqui, fritada con mote.

El hornado de Pujilí tiene un exquisito sabor ya que el secreto de ello está en su preparación, una vez que la carne esta aliñada se la coloca en un horno casero en el cual el fuego es alimentado con leña de capulí.

Se puede decir que Pujilí es la tierra de: la cebada, mashua, oca, machica y quinua los mismos que son alimentos altamente nutritivos.

GRÁFICO 44

Fiesta Corpus Christi



Foto tomada por: Susana Valle

GRÁFICO 45

Danzante



Foto tomada por: Susana Valle

3.4. DEFINICIÓN DE FUENTES

3.4.1. Gastronomía Tradicional

A continuación se transcribe diferentes entrevistas a personas nativas de la Provincia informando la elaboración de los diferentes platos típicos.

Entrevista 1: Ing. Tito Gutiérrez

Ubicación: Latacunga

Lugar: Restaurante "La Finca"

... "Relató un poco de como realizó su libro, cada una de las aventuras que tuvo que atravesar descubriendo la grandeza de la cocina andina y creando un documento con el cual pudo dar a conocer su importancia, no existe ninguna receta tradicional pionera debido a que cada persona tiene su secreto es así que viene trascendiendo de generación en generación, en mi olfato está impregnado el olor del refrito que realizaba mi madre, tengo presente el olor del ajo, cebolla, pimienta y diferentes condimentos que le agregaba y es uno de mis ingredientes para el locro que se realiza en el restaurante, es importante dar a conocer algunos ingredientes que son utilizados más en la provincia, que son la harina de maíz, manteca de cerdo. Podemos hablar de algunos platos representativos de la Provincia como son las Chugchucaras, es uno de los platos más variado y repetitivos debido a que lleva tres veces maíz (canguil, tostado, mote) y dos veces cerdo (fritada, cuero reventado), el cuero reventado para hacerlo primero lo dejan con sal y le dejan a la intemperie, este cuero se disminuye y luego se pone en manteca hirviendo, se agrega el cuero y así se va diluyendo y con unos palitos se le va abriendo y depende de la temperatura va tomando su color, de la parte que se realiza la fritada se llama pecho cara se le cocina la carne previamente macerada ajo, comino esto se utiliza para nuestros platos provinciales también se agrega cerveza, sal. Con la grasa se pone en el aceite y se realiza el chicharrón, para hacer la empanada se lo hace con harina de maíz

el relleno que le ponen es de queso mezclado con cebolla y un poco de azúcar, el queso debe tener cierto grado de acidez, la papa se la fríe en la misma grasa de donde se realizó la fritada.

Para realizar el queso de hoja se necesita que el mismo este con una acidez alta, lo ponemos en agua caliente y así se fundirá seguido se hila y se lo pone en hoja de achira debido a que antes no existían fundas.

Rodrigo Díaz fue uno de mis grandes amigos y es un allullero más de la Provincia él me traía allullas calientes y me contaba algunos secretos de como las realizaban uno de ellos era pinchar en el centro de la misma para que no se infle.

Chaguarmishqui (misqui significa azúcar en quichua) para realizar esta bebida se cocina el dulce de la cabuya con arroz de cebada y luego se mezcla.

Jucho es un postre a base de capulí que se somete a cocción se endulza con canela algunos le ponen durazno ya que su comida es densa o también se la realiza con pera.

Los helados fueron descubiertos por los chinos, ya que ellos descubrieron que la nieve con sabores era bueno así dio inicio a un nuevo producto, los helados de Salcedo se dieron lugar debido a que nació de la idea de una monjita franciscana, ella lo hacía para sus alumnos es así que convino exactamente los ingredientes equilibrando sabores, obteniendo un producto delicioso esto se hacía en el interior del convento y su comercialización era por una ventana en ese entonces ellas no se dejaban mirar.

La importancia de que la cocina Andina, se venga dando de generación en generación depende mucho de la memoria sensorial de las personas debido a que es la forma básica de memoria que posee un ser humano, quiere decir que los recuerdos sensoriales son un cumulo de información que tiene lugar durante una experiencia, así como la percepción y atención de la forma que se almacenan estos recuerdos.

El Ing. Tito Gutiérrez escribe en su libro un párrafo muy interesante que dice... “ ¡La pasión hacia la comida ancestral nuestra ha de comenzar, acaso, por la nariz, por la boca y por las papilas gustativas hasta llegar a su espíritu y su identidad! ” ...

GRÁFICO 46



Entrevista Ing.Tito Gutierrez

Foto tomada por: Susana Valle

3.4.1.1. Tortillas de Maíz

Entrevista 2: Sra. Rosario Chancusi

Ubicación: Latacunga

Lugar: Mercado Mayorista

Relató cómo realiza sus exquisitas tortilla de maíz dijo... “Para realizar una buenas tortillas se necesita harina de maíz, agua o caldo, queso de comida, cebolla. Se lo realiza con harina cruda se mezcla la harina de maíz con un poco de agua o caldo se amasa hasta tener un buena masa, se pica bastante cebolla hacemos un refrito y se mezcla con el queso luego ponemos en el centro de la masa es fundamental tostarlas a leña con manteca de chancho para que su sabor sea mejor y para hacerlas se necesita paciencia y esfuerzo porque son muy laboriosas”...

GRÁFICO 47

Tortillas de Maíz



Foto tomada por: Susana Valle

3.4.1.2. Chaguarmishqui

Entrevista 3: Sr. Edgar Ibarra

Ubicación: Latacunga

Lugar: Mercado Mayorista

El Sr Edgar Ibarra contó como realiza el chaguarmisqui típica bebida de la provincia de Cotopaxi ya que se ha venido dando en su familia de generación en generación dijo... “Primero sacamos el dulce de cabuya y se cocina dejamos remojar la cebada por un día esta debe estar pelada después cocinamos las dos cosas juntas dejamos que hierva un poco y ya está listo”...

GRÁFICO 48

Chaguarmisqui



Foto tomada por: Jessica Pérez

3.4.1.3. Cauca

Entrevista 4: Sra. Gladys Molina

Ubicación: Pujilí

Lugar: Mercado Mayorista

Nos contó como realiza el Cauca dijo... "Se cocina el maíz por 15 minutos yo le muelo en un molino y cierno con un cedazo tupido y se hace un refrito con zanahoria, apio, ajo, cebollita después licuamos y ponemos en una olla y agregamos agua dejamos hervir un poco hasta que de sabor ponemos pollo o chanco lo que más le guste disolvemos la harina en agua fría y luego agregamos a la sopa es necesario hacerlo en agua fría porque de lo contrario se hace espuma y cuando ya esté listo la carne se paga puede ir acompañado de tostado yo ya trabajo 25 años haciendo cauca"...

GRÁFICO 49

Cauca



Foto tomada por: Jessica Pérez

3.4.1.4. Morocho

Entrevista 5: Sra. María Untuña

Ubicación: Latacunga

Lugar: Mercado Mayorista

La Sr. María Untuña comentó como se realiza su exquisito morocho el cual aprendió de su madre dijo... "Yo cojo un quintal de Morocho en grano se escoge y se le lava en tres aguitas y después que este bien limpio muelo en molino de casa de ahí se cierne con

cedazo luego cocino en leña ponemos la leche, canela, cuando este bien cocinado le pongo una ramita de cebolla blanca para perder el sabor de la canela”...

GRÁFICO 50

Chaguarmisqui



Foto tomada por: Jessica Pérez

3.4.1.5. Jucho

Entrevista 6: Sra. María Untuña

Ubicación: Latacunga

Lugar: Mercado Mayorista

María indico cómo se realiza el Jucho dijo... “Pongo a hervir agua con panela y canela agregamos el capulí, los durazno los cuales deben estar partidos, y se espesa con un poco de harina de maíz o harina de castilla. Del mismo modo me explico cómo se realiza la chicha de Jora dijo Primero debemos tener harina de maíz sano que debe estar como polvo. Ponemos a hervir agua con la harina, hoja de naranja, canela, hierbaluisa, naranjilla, piña, todo debe hervir bien sacamos la hierba luisa y lo demás se licua”...

GRÁFICO 51

Jucho



Foto tomada por: Jessica Pérez

3.4.1.6. Helados y Pinol

Entrevista 8: Sra. Maribel Guzmán

Ubicación: Cantón Salcedo

Lugar: Salcedo

La Sra. Maribel compartió un poco de conocimiento que adquirido en el tiempo que lleva vendiendo los típicos helados y pinol de Salcedo dijo... "Se realiza el pinol debido a que a la mayoría de locales les distribuyen el producto de igual manera los helados dijo el pinol es procesado y se lo mezcla con harina de maíz mezclado con panela de igual forma procesada y se le agrega especias"...

GRÁFICO 52

Helados de Salcedo y Pinol



Foto tomada por: Jessica Pérez

3.4.1.7. Chugchucara y Allulas

Entrevista 9: Sra. Ana Romero

Ubicación: Latacunga

Lugar: Chugchucaras Doña Tere

La Sra. Ana Romero comenta como realizan en su local las chugchucaras y las allulas dijo... "Para realizarlas se necesita harina, manteca de chanco, sal, azúcar, levadura, y agua se mezcla bien y se deja en un proceso de secado para que se haga bizcocho y luego se las hornea esta debe ser lenta para que tome buen color y sabor.

GRÁFICO 53

Allulla



Foto tomada por: Jessica Pérez

Las chugchucaras es el plato sobresaliente de la provinciala fritada para hacerla ponemos agua en una paila de bronce con ajo, cebolla y diversidad de condimentos se hace el chicharrón con la grasa del chanco, hacemos el cuero reventado que se le deja secar con sal después lo freímos en aceite bien caliente, las papas las freímos en el mismo aceite de la fritada y se fríe el plátano, se hace el canguil y el tostado y por ultimo las empanadas que son hecho de harina de maíz rellenas de queso”...

GRÁFICO 54

Chugchucara



Foto tomada por: Jessica Pérez

3.4.1.8. Caldo de Pata

Entrevista 10: Sra. Martha Labra

Ubicación: Latacunga

Lugar: Mercado del Salto

La Sra. Martha comento como ella realiza el caldo que tiene a la venta en el mercado del salto dijo... “Yo primero lavo la pata debe estar bien limpia luego la ponemos en una olla con agua y la dejamos cocinas con el mote toda la noche sin sal al siguiente día preparo el caldo pongo cebolla y diferentes aliños y por ultimo agrego un poco de orégano y agregamos sal al gusto”...

GRÁFICO 55

Caldo de pata



Foto tomada por: Jessica Pérez

CAPITULO 4

COCINA ECUATORIANA Y PATRIMONIO

4.1. Introducción

Ecuador es un país rico en tradiciones y las recetas culinarias, son parte importante de su cultura, de tal manera que degustar sus platos tradicionales y la diversidad de sus comidas típicas es un privilegio, por eso es importante conocer y aprender sobre los significados que su cultura nos ofrece entre estos se encuentra:

4.1.1. Plato Típico

El plato típico la comida o bebida que representa los gustos particulares de una nación, región o provincia. Se puede ver que en la mayoría de los casos el plato típico contiene ingredientes fácilmente elaborados o cultivados en el lugar, los habitantes se sienten identificados con estos ingredientes. El plato típico es un elemento que pertenece a la cultura o al folclore de un pueblo, este nació y se consume en forma cotidiana. (Tipan, 2012)

4.1.2. Cocina Ancestral

“Los ingredientes que América ha donado al mundo y que han cambiado la gastronomía mundial. Aquellos ingredientes, modos de cocinar e instrumentos usados desde antes de la colonia y que persisten en nuestros días siguen siendo utilizados pero con menos frecuencia.

El rescate etnogastronómico es fundamental para rescatar aquellos platos que van desapareciendo con métodos de cocción simples y sabores únicos y auténticos que impulsan a identificar productos que han transformado la gastronomía mundial y otros

por ser únicos van desapareciendo. El conocimiento ancestral de los ingredientes de la cocina prehispánica nos ha ido dotando de un orgullo que si bien existía- ahora es el eje de nuestra identidad. La sofisticación del conocimiento para la expresión cultural que es la gastronomía no puede sino mostrar la grandeza de los pueblos que nos precedieron.” (Chef Ramos, 2011)

4.1.3. Cocina Tradicional

La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social, con carácter local y tradicional. (Gastronomía, 2010)

4.2. RECETARIO

4.2.1. Normas higiénicas

Higiene personal

- Es necesario baño diario, ya que el trabajo se realiza en la cocina y es posible sudar más de lo normal, al tener una adecuada aseo personal evitaremos contaminar los alimentos.
- Los hombres deben tener el cabello corto, sin barba ni bigote mujeres recogido completamente el cabello con una red.
- Hombres y mujeres deben evitar el uso de pulseras, aretes, joyas etc. ya que corren varios riesgos con su uso, como: caer dentro de la comida y estos portan varios microorganismos.

GRÁFICO 56

Forma correcta de lavarse las manos



Fuente: (Rosales, 2010)

Tablas

Las tablas de cocina son utensilios necesarios en las cocinas no sólo protegen la superficie de trabajo, sino también para evitar que las hojas de los cuchillos se deterioren. Es importante una estricta higiene de las tablas para evitar una posible contaminación cruzada, se debe tener en cuenta unas normas de higiene en la cocina para evitar toxiinfecciones alimentarias.

Para evitar contaminaciones existen colores de tablas para cada alimento como son:

- Tabla de corte blanca: Pastas, quesos, pan.
- Tabla de corte verde: Frutas y verduras.
- Tabla de corte amarilla: Carnes blancas (pollo, pavo...)
- Tabla de corte azul: Pescados y mariscos.
- Tabla de corte roja: Carnes rojas (ternera, cordero...)
- Tabla de corte marrón: Carnes cocinadas y fiambre.



Mesones

Deben ser superficies fácilmente lavables. Las mesas deben ser de acero inoxidable, formica o mármol.

GRÁFICO 57

Mesones



Fuente: (López & Ortega , 2013)

Áreas

TABLA 38
Diferentes áreas

N.-	Área	Descripción
1	Cocina Fría	Es un área grande de trabajo y en ella se efectúan labores de limpieza y porcionamiento de cárnicos. Está ubicada cerca de los cuartos fríos y la cocina caliente y debe estar provista de todos los equipos y herramientas de trabajo como: neveras, balanzas, cuchillos, etc.
2	Cocina Caliente	Se conoce también como cocina principal, debe situarse cerca del comedor con el fin de facilitar el trabajo conjunto de la cocina y el salón, el área de trabajo debe ser amplio, bien iluminado y ventilado. Fácil de limpiar y distribuida de acuerdo a los procesos realizados en ella. Los equipos de la cocina caliente dependen del volumen y el tipo de producción que allí se realizan. Los más utilizados son: estufas, hornos, parrilla, armario y estantes para los utensilios de trabajo.
3	Repostería	Esta área exige un especial cuidado en su iluminación debido a su tipo de trabajo. La temperatura es un factor importante ya que no se deben exceder de los 20° C. Debe contar con los insumos de trabajo necesarios tales como boquillas, moldes, hornos, mesas de acero inoxidable, etc.
4	Lavado	Comprenden el lavado de baterías, cristalería, vajillas y demás. De ubicarse de manera que no interfiera con las otras áreas de trabajo y de modo que asegure la higiene de las mismas.

Fuente: (Gaitan, 2010)

Almacenamiento de Alimentos

Se tiene las siguientes áreas de almacenamiento.

- Almacenamiento refrigerado y congelado

Se debe tener equipos necesarios para almacenar, ya que en los alimentos potencialmente peligrosos el frío no mata a los microorganismos pero los retarda, el calor es uno de los factores que eliminan a los mismos. Algunas reglas de almacenamiento son:

- a) Almacenar los alimentos cocinados encima de los crudos.
 - b) Antes de guardar los alimentos tapar el recipiente o al menos que se estén enfriando, además deben ser etiquetados.
 - c) Evitar colocar cacerolas grandes con alimentos calientes en el refrigerador ya que compromete la temperatura en los alimentos.
 - d) Todos los alimentos para ser refrigerados deben ser almacenados en los primeros 15 minutos de su recepción.
- Almacenamiento de alimentos secos
Los productos secos como: granos, enlatados, etc. No deben ser almacenados con productos químicos para de esa manera evitar contaminación. El lugar debe ser fresco, ventilado y alejado de baños así evitando humedad, roedores o moscas. Las estanterías deben estar levantadas a 15 cm del suelo lejos de puertas y desagües.

Tipos de Bacterias según su efecto

- 1) Dañinos: Provocan enfermedades en hombres, animales y plantas, se conoce como bacterias patógenas.
- 2) Indeseables: Provocan descomposición en los alimentos.
- 3) Beneficiosos: Se utiliza para hacer algunas variedades de alimentos como: yogurt, queso, etc.

Se ha realizado una recopilación de los platos tradicionales de la provincia de Cotopaxi, a continuación se desarrolló la investigación de preparación de los mismos, en base a estos parámetros y los conocimientos adquiridos durante la carrera estudiantil se elaboró un recetario técnico:

FICHA Nº	NOMBRE				CATEGORIA	PORCIONES		
1	Allulla				Entrada	4		
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO								
								
ARGUMENTACION TÉCNICA								
Pan de miga crocante elaborado con un alto porcentaje de grasa								
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C		TOTAL
Harina de Trigo	g	180	Tamizada					180
Manteca de cerdo	g	40						40
Agua	cc	53						53
Levadura fresca	g	6	Pasta					6
Azúcar	g	5						5
Sal	g	5						5
PREPARACIÓN								
1. En un bowl mezclar los ingredientes secos (harina y sal). 2.Poner sobre una superficie plana y formar un cráter con los ingredientes secos. 3. Disolver el azúcar con el agua, mezclar con la levadura, hacer una pasta e ir incorporando los ingredientes secos y la manteca de cerdo. 4. Amasar hasta obtener una masa homogénea. 5. Poner la masa en un bowl cubierto con papel film dejar reposar por 20 minutos a 15°C. 6. Hacer bollos de 40 g dejar reposar por 20 minutos. 7. Precalentar el horno a 180°C por 15 minutos. 8. Engrasar la lata, bolear los bollos y ponerlo sobre lata, aplanar suavemente. 9. Fermentar por 20 minutos a T. 15°C 10.Hornear por 45 minutos a T. 160°C 11. Sacar del horno y dejar enfriar por 10 minutos.								
METODOS Y TÉCNICAS						TEMPERATURAS		
Hornear			Amasar Bolear			- T. del horno:160°C		
PUNTOS CRÍTICOS								
-Para la recepción de harina revisar que el paquete este intacto y en buenas condiciones el producto debe tener color y olor normal seguido tamizar la harina y guardar en un contenedor hermético almacenarla en lugar seco y oscuro a una T. 10 °C durará aproximadamente de 6 a 8 meses. -La Levadura fresca debe mantenerse en refrigeración. A temperaturas de 4 a 5 °C. -La grasa de cerdo al contacto con el aire y humedad sufren cambios en sus caracteres organolépticos este cambio se lo denomina: rancidez o enranciamiento. Mantener en refrigeración en un contenedor hermético a una T. 5°C dura aproximadamente 6 meses.								

FICHA Nº	NOMBRE				CATEGORIA	PORCIONES	
2	Queso de hoja				Entrada	4	
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO							
							
ARGUMENTACION TÉCNICA							
Queso tipo mozzarella de pasta cocida o hilada que posee características de sabor a hoja de achira por su conservación en ella							
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C	TOTAL
Queso fresco	g	400					400
Agua	cc	1200					1200
Sal	g	18					18
Hoja de Achira	U	4					4
PREPARACIÓN							
1.Limpiar con un paño húmedo las impurezas de las hojas y aplanar la vena con un rodillo							
2. Poner en una cacerola agua con la sal y dejar hasta que llegue a punto de ebullición a una T. 91°C.							
3. Cortar el queso en porciones de 100g.							
4. Sumergir el queso cortado en la salmuera por 4 minutos a una T. de 91°C, una vez fundido el queso retiramos.							
5. Dar forma rectangular al queso con las manos antes de que se enfríe.							
6. Poner sobre la hoja de achira y envolverlo ponerlos en una bandeja cubierto con un funda							
7. Para su conservación y repotencializar su sabor refrigerar a 5°C por un día.							
Queso							
1. Poner la leche en una cacerola llevar al fuego T.70 °C por 30 minutos.							
2. Dejar enfriar hasta que llegue a una T.40°C. Anadir gotas de cuajo y mezclar.							
3. Dejar reposar por 30 minutos.							
4. Colocar la cuajada en molde de queso repartiéndolo uniformemente dejar escurrir el suero.							
5. Estirar y envolver los hilos de queso dando forma rectangular.							
6. Dejar reposar por 3 horas a T. 15 °C.							
7. Retirar el molde							
METODOS Y TÉCNICAS					TEMPERATURAS		
Hervir		Moldear			-T. del ebullición del agua: 91 °C -T. de conservación: 5°C -T. de enfriamiento: 5°C		
PUNTOS CRÍTICOS							
-Para realizar el queso la leche debe estar previamente pasteurizada de esa manera eliminar microbios patógenos. Para conservación del queso revisar sabor, textura, y que su color este uniforme. Mantener en refrigeración una T. 5°C dura aproximadamente de 3 a 4 días.							
-Las hojas de Achira sirven como aislantes y conservante natural, ayuda a preservar la humedad del queso de esa manera evitando que el proceso de fermentación se acelere.							

FICHA Nº	NOMBRE				CATEGORIA	PORCIONES	
3	Tortillas de Maíz				Entrada	4	
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO							
							
ARGUMENTACION TÉCNICA							
Tortilla de maíz rellenas cocidas en fritura							
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C	TOTAL
Masa							
Harina de maíz	g	170	Tamizada				170
Manteca de cerdo	g	30					30
Aceite de achiote	cc	7					7
Cebolla blanca	g	16	Repicado fino				16
Agua	cc	80					80
Sal	g	4					4
Relleno							
Queso fresco	g	45	Rallado				45
PREPARACIÓN							
1. Llevar a ebullición agua, sal y 15g de manteca de cerdo. 2. Mantener en ebullición durante 10 minutos. T. 91 °C 3. Realizar un refrito (cebolla, 15g de manteca de cerdo y achiote). 4. Mezclar la harina con el refrito, poco a poco incorporar el agua caliente. 5. Amasar por 10 minutos a una T. 15°C hasta obtener una masa homogénea. 6. Poner la masa en un bowl cubierto con papel film dejar reposar por 1 día a una T. 15 °C 7. Hacer porciones de masa cada una de 20g 8. Dar forma redonda a la tortilla hacer una cavidad, agregar el queso y cerrar. 9. Mantenerlas tapadas con un lito para evitar la deshidratación de las tortillas ya formadas. 10. Freírlas con manteca de cerdo a una temperatura de 180 °C por 5 minutos cada lado. 11. Retirar y servir al instante							
METODOS Y TÉCNICAS					TEMPERATURAS		
Hervir, Sofreír, Freír			Amasar		-T. de aceite: 180 °C		
PUNTOS CRÍTICOS							
-Para la recepción de harina revisar que el paquete este intacto y en buenas condiciones el producto debe tener color y olor normal seguido tamizar la harina y guardar en un contenedor hermético almacenarla en lugar seco y oscuro a una T. 10 °C durará aproximadamente de 6 a 8 meses. -La grasa de cerdo al contacto con el aire y humedad sufren cambios en sus caracteres organolépticos este cambio se lo denomina: rancidez o enranciamiento. Mantener en refrigeración en un contenedor hermético a una T. 5°C dura aproximadamente 6 meses. -Para realizar el queso la leche debe estar previamente pasteurizada de esa manera eliminar microbios patógenos. Para conservación del queso revisar sabor, textura, y que su color este uniforme. Mantener en refrigeración una T. 5°C dura aproximadamente de 3 a 4 días.							

FICHA Nº	NOMBRE				CATEGORIA	PORCIONES		
4	Cauca				Entrada	4		
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO								
								
ARGUMENTACION TÉCNICA								
Caldo de carne blanca ligado con harina de maíz acompañado de tostado								
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C		TOTAL
Caldo								
Agua	cc	1150						1150
Pollo	U	4	Muslo					4
Cauca	g	80	Tamizada					80
Ajo diente	g	1	Brunoise					1
Cebolla blanca	g	10	Repicado fino					10
Aceite de achiote	cc	10						10
Sal	g	5						5
Guarnición								
Tostado	g			50				50
Aceite	cc			10				10
Sal	g			2				2
Cebolla paiteña	g			10	Pluma			10
PREPARACIÓN								
1. Sellar las presas de pollo en aceite 2. Incorporar cebolla y ajo. 3. Agregar el agua dejar hervir a 91°C por 45 minutos. 4. Disolver el cauca en agua fría (T. de 15°C) de esa manera evitar que se formen grumos. 5. Agregar al caldo hervir a una T. 91°C por 10 minutos hasta que ligue y tome una densidad espesa y rectificar.								
Guarnición								
1. Calentar el aceite en una cacerola a una temperatura de 180 °C 2. Agregar el maíz, mecer constantemente para evitar que se queme, cocinar hasta que el maíz este dorado incorporamos la cebolla dejar por 3 minutos retirar del fuego agregar sal.								
METODOS Y TÉCNICAS					TEMPERATURAS			
Hervir, Sofreír, Ligar			Cortes, Tamizar, Mecar			-T. de cocción del pollo: 74°C -T. de servicio: 60 °C		
PUNTOS CRÍTICOS								
-Para recepción de pollo verificar que el proveedor garantice que no se ha roto la cadena frio en la cual el producto no debe existir decoloración, su textura debe estar firme y recuperar su forma cuando la toquen, sin olor, desviscerado, el mismo debe estar rodeado de hielo triturado con auto-drenaje. Almacenar a una temperatura 5 °C. -El maíz debe estar fresco con un color amarillo vivo y brillante es uno de los alimentos que se conserva mucho tiempo sin que pierda propiedades observar que no exista presencia de desechos de plagas. Almacenarlo en frasco de vidrio tapado a una T. 15 °C.								

FICHA N°	NOMBRE				CATEGORIA	PORCIONES	
5	Caldo de gallina				Entrada	4	
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO							
							
ARGUMENTACION TÉCNICA							
Caldo perfumado con vegetales acompañado de papa y carne blanca							
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C	TOTAL
Caldo							
Gallina	U	4	Presas				4
Arveja	g	100					100
Zanahoria	g	50	Macedonia				50
Arroz	g	50					50
Ajo diente	U	1	Repicado fino				1
Papanabo	g	40	Macedonia				40
Apio Tallo	g	30	Brunoise				30
Agua	cc	1150					1150
Sal	g	4					4
Aceite	cc	6					6
Guarnición							
Papa chola	U			4	Enteras sin piel		4
Sal	g			4			4
Picadillo							
Cebolla blanca	cc			5	Repicado fino		5
Perejil	g			5	Repicado fino		5
PREPARACIÓN							
1. En una cacerola sellar las presas de la gallina en aceite seguido poner la cebolla, ajo y apio añadir agua.							
2. Poner la arveja y zanahoria.							
3. Cuando la preparación llegue a punto de ebullición T.91 °C agregar el arroz.							
4.Retira el caldo del fuego, rectificar y servir caliente							
5. Para servir ponemos en el plato las papas, el caldo, la presa de pollo y picadillo.							
Guarnición							
Papas:							
1. Cocer las papas en agua con sal a una temperatura de 91°C por 30 minutos.							
Picadillo :							
1. Cortar cebolla blanca y perejil.							
METODOS Y TÉCNICAS					TEMPERATURAS		
Hervir, Sofreír			Cortes de verduras		-T. de cocción del pollo: 74°C -T. de servicio: 60 °C		
PUNTOS CRÍTICOS							
-Para recepción de pollo verificar que el proveedor garantice que no se ha roto la cadena frio en la cual el producto no debe existir decoloración, su textura debe estar firme y recuperar su forma cuando la toquen, sin olor, desviscerado, el mismo debe estar rodeado de hielo triturado con auto-drenaje. Almacenar a una temperatura 0 °C por máximo de 10 días.							
-Desinfectar las verduras debido a que pueden llevar diversidad de plagas insectos, larvas etc. Es así que se debe ser previamente lavados para eliminarlos. Sumergir los vegetales durante 5 minutos en una solución de agua y cloro (5 gotas de cloro/ 1 lt de agua) seguido lavar con abundante agua. Almacenar a una T.5°C.							

FICHA N°	NOMBRE					CATEGORIA	PORCIONES	
6	Caldo de patas					Entrada	4	
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO								
								
ARGUMENTACION TÉCNICA								
Fondo oscuro de pata de res ligado con leche, maní acompañado de mote								
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C		TOTAL
Caldo								
Pata de res	U	4	Rodajas					4
Cebolla blanca	U	2	Entera trozos grandes (4 cm)					2
Cebolla blanca	g	40	Brunoise					40
Perejil	g	70						70
Ajo diente	U	2	Machacado					2
Aceite	cc	30						30
Maní	g	70	Pasta					70
Leche	cc	200						200
Mote	g	300	Cocido					300
Agua	cc	1150						1150
Orégano	g	1	seco					1
Sal	g	5						5
PREPARACIÓN								
1. Colocar la pata de res en una olla de presión con las ramas enteras de cebolla, ajo y perejil a temperatura de 120°C por 1 hora. 2. Retirar la pata, sacar la carne del hueso picar en cuadros (medium dice). Colar el caldo y reservar 3. Sofreír la cebolla ,agregar el caldo y el mote dejar que llegue a punto de ebullición T. 91 °C 4. Licuar (leche y maní) por 5 minutos. 5. Poner la mezcla al caldo dejar cocinar por 10 minutos T. 91 °C. 6. Incorporar la carne de la pata dejar que llegue a punto de ebullición T. 91 °C por 5 minutos. 7. Añadir orégano retirar del fuego y rectificar. 8. Servir caliente.								
METODOS Y TÉCNICAS					TEMPERATURAS			
Hervir, Sofreír, Ligar			Licuar ,Mezclar, Colar			- T. cocción de la pata: 120 °C - T. de servicio: 60-65 °C		
PUNTOS CRÍTICOS								
-La pata debe estar limpia y lavada en agua fría para eliminar impureza antes de su cocción. Almacenar en refrigeración a una T. 5°C aproximadamente 5 días y en congelación a una T. 0°C durante 9 meses en una bolsa sellada al vacío. -Almacenar el órgano en lugares frescos, secos y con poca luz a una T.15 °C. Durará largo período de tiempo.								

FICHA Nº	NOMBRE				CATEGORIA	PORCIONES	
7	Encebollado de la Maná				Entrada	4	
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO							
							
ARGUMENTACION TÉCNICA							
Fumet acompañado de chifles y canguil							
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C	TOTAL
Caldo							
Albacora	U	400	Carne sin piel				400
Yuca	g	500	Troceada				500
Ajo diente	g	1	Repicado fino				1
Cebolla paiteña	g	15	Pluma				15
Cebolla blanca	g	2					2
Sal	g	5					5
Pimienta	g	1					1
Comino	g	1					1
Agua	cc	1150					1150
Tomate	g	1	Concassé	Brunoise			1
Culantro	U	1	Repicado fino				1
Ají peruano en polvo	g	5					5
Guarnición							
Plátano verde	U			1	Chips		1
Canguil	g			50			50
Aceite	cc			15			15
Sal	g			2			2
PREPARACIÓN							
1.- Preparar Fumet con la cabeza del pescado , carne de la albacora sin piel, ajo, cebolla a una temperatura de 91 °C durante 20 minutos.							
2. Retira la albacora desmenuzar.							
3. Colar el fumet y agregar la yuca cocer por 30 minutos sacar del fumet desmenuzar y reservar.							
4. Sofreír la cebolla paiteña, ajo, y tomate e Incorporar fumet, ají peruano dejar en punto de ebullición por 10 minutos.							
5. Rectificar con sal, pimienta y comino.							
6. Servir en plato sopero colocar la yuca, pescado desmenuzado, cebolla, culantro y poner el fumet acompañado de chifles y canguil.							
Guarnición							
1. Cortar los plátanos y someterlos a una fritura profunda en aceite vegetal temperatura 180°C por 3 minutos.							
2. En una cacerola agregar aceite a una temperatura de 180°C agregar el canguil y tapar, dejar reventar mecer constantemente para evita que se queme cuando el estallido del canguil disminuya retirar del fuego.							
METODOS Y TÉCNICAS					TEMPERATURAS		
Hervir, Fritura profunda			Cortes, Colar		-T. interna mínima de cocción del pescado: 63°C		
					-T. servicio: 60 °C		
PUNTOS CRÍTICOS							
-Para su recepción el pescado debe estar en óptimas condiciones agallas rojas brillantes, piel brillante, carne firme que recupera su forma cuando la tocan, olor suave a mar, ojos brillantes, transparentes y no hundidos el mismo debe estar rodeado con hielo triturado con auto- drenaje. Refrigerar a una T.5°C solo 1 o 2 días. En el caso de que el pescado este congelado sumergir en agua fría (T. 15°C) debe estar envuelta en forma hermética así se evita que el tejido absorba agua y reduzca su calidad.							
-El Fumet se debe cocer a una T. 91°C de 20 – 25 minutos ya que las frágiles proteínas del pescado empezaran a formar otros componentes que darán un color oscuro.							

FICHA N°	NOMBRE				CATEGORIA	PORCIONES		
8	Chugchucara				Plato fuerte	4		
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO								
								
ARGUMENTACION TÉCNICA								
Carne de cerdo marinada sometida a fritura profunda acompañada de tostado, papa, mote, miniempanadas, Cuero reventado, canguil y plátano.								
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C		TOTAL
Fritada								
Carne de cerdo	g	1000	Trozos					1000
Ajo diente	g	2	Machacado					2
Cebolla blanca	U	1	Entera trozos grandes (4 cm)					1
Agua	cc	500						500
Guarnición								
Empanadas								
Harina de trigo	g			80				80
Mantequilla	g			10				10
Sal	g			5				5
Agua	cc			41				41
Queso fresco	g			10	Rallar			10
Huevo	g			25				25
Tostado								50
Maíz	g					50		30
Cebolla paiteña	g					30	pluma	
Sal	g					1		
Canguil	g					50		50
Manteca de cerdo	g					15		
Sal	g					1		
Cuero reventado	g					400		400
Ajo diente	U					3	Machacado	3
Cebolla blanca	U					1	Entera trozos grandes (4 cm)	1
Agua	g					500		500
Plátano maduro	U					1		1
Papa Chola	U					1		1
Ají	U					1	Desvenado sin pepa	1
Chochos	g					30	Limpio sin pepas	30
Tomate de árbol	U					1	Cocido	1
Cebolla	g					30	Pluma	30
Culantro	g					20	Repicado fino	20

Sal	g				2		2
PREPARACIÓN							
Fritada							
1.Marinar la carne con sal, pimienta, comino dejar reposar por 30 minutos en refrigeración a una temperatura de 5°C							
2. Colocar en una paila la carne marinada, cebolla blanca, ajo y agua.							
3.Dejar que llegue a punto de ebullición T. 91°C							
4.Cocer la carne y dejar dorar en su propia grasa							
5 Escurrir la manteca y reservar.							
Guarnición							
A. Empanadas:							
1. En un bowl mezclar los ingredientes secos (harina y sal).							
2.Poner sobre una superficie plana y formar un cráter con los ingredientes secos.							
3. Agregar los ingredientes líquidos y sólidos en el cráter (mantequilla, huevo, agua).							
4.Mezclar la mantequilla, huevo y agua e ir incorporando los ingredientes secos gradualmente.							
5. Poner la masa en un bowl cubierto con papel film dejar reposar por 15 minutos a 15°C.							
6. Porcionar la masa, extender dando forma ovalada agregamos el queso cerramos la empanada y repulgar (pequeños dobleces que se realiza con el dedo pulgar e índice tomando un borde de la masa y llevándole hacia el lado opuesto se lo realiza para cerrar la empanada). Llevar a fritura profunda en la misma grasa del cerdo de la fritada T.de 180 °C de 2-3 minutos.							
B. Tostado:							
1. Con la misma manteca de cerdo realizar el tostado							
2.En una cacerola agregar la manteca y calentar a una temperatura de 180 °C por 3 minutos							
3. Agregar el maíz, mecer constantemente para evitar que se queme, cocinar hasta que el maíz este dorado incorporamos la cebolla y dejar cocer por 3 minutos retirar del fuego agregar sal.							
C. Canguil:							
1. En una cacerola agregar la manteca de cerdo dejar que llegue a una temperatura de 180°C agregar el canguil y tapar, dejar reventar y bajar la temperatura para evitar que se queme, mecer constantemente cuando el estallido del canguil disminuya retirar del fuego.							
D. Cuero reventado:							
1. Limpiar el cuero.							
2. En una cacerola agregar agua, sal, ajo y las cebollas dejar que llegue a punto de ebullición T.91 °C poner el cuero por 30 minutos retirar y extender en un cordel a T. ambiente 15°C dejar hasta que este seco demorara de 3 a 4 días.							
3. Calentar la manteca de cerdo a una T. 180 °C. Cortar en trozos pequeños el cuero introducir al aceite con un espátula de madera sostener un lado y con otra se procede a estirar lo más que se pueda cuando los poros del cuero se hayan extendido retirar del fuego.							
4. Escurrir el exceso de grasa.							
E. Papas:							
1. Cocer las papas en agua con sal a una temperatura de 91°C por 30 minutos.							
2. Llevar a fritura profunda T. de 180°C.							
3.Freír en la misma grasa del cerdo							
F. Ají:							
1. Para encurtir la cebolla poner en un bowl con sal, jugo de limón y agua fría a una T. 91 °C por 10 minutos.							
2. Cocer los tomates de árbol en agua a una temperatura de 91°C por 15 minutos. Retirar del agua y licuar con el ají por 10 minutos.							
3. Colar y reservar. Agregar los chochos (grano seco previamente cocido para que este suave), cebolla encurtida, limón, culantro mezclar.							
METODOS Y TÉCNICAS						TEMPERATURAS	
Hervir, Fritura profunda				Marinar, Amasar, Mezclar, Licuar		-T. interna de la carne de cerdo:63 °C -T. fritura profunda: 180°C	
PUNTOS CRÍTICOS							
-Para la recepción de carne debe tener un aroma dulce, color rosado, debe estar firme y elástica, húmeda al tacto Almacenada en refrigeración a una T.5°C durara de 2 a 4 días. En la receta es importante la cocción interna de la carne de esa manera se evitan enfermedades.							
-La grasa de cerdo al contacto con el aire y humedad sufren cambios en sus caracteres organolépticos este cambio se lo denomina: rancidez o enranciamiento. Mantener en refrigeración en un contenedor hermético a una T. 5°C dura aproximadamente 6 meses.							
-Para la recepción de harina revisar que el paquete este intacto y en buenas condiciones el producto debe tener color y olor normal seguido tamizar la harina y guardar en un contenedor hermético almacenarla en lugar seco y oscuro a una T. 10 °C durará aproximadamente de 6 a 8 meses.							
-El maíz debe estar fresco con un color amarillo vivo y brillante es uno de los alimentos que se conserva mucho tiempo sin que pierda propiedades observar que no exista presencia de desechos de plagas. Almacenarlo en frasco de vidrio tapado a una T. 15 °C.							

FICHA N°	NOMBRE				CATEGORIA	PORCIONES		
9	Fritada				Plato fuerte	4		
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO								
								
ARGUMENTACION TÉCNICA								
Carne de cerdo marinada sancochada , sometida a fritura profunda acompañada de mote, plátano y encurtido								
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C	TOTAL	
Fritada								
Carne de cerdo	g	1000	Trozos (large dice)				1000	
Adobo								
Ajo diente	g	2	Machacado				2	
Cebolla blanca	U	1	Entera trozos grandes (4 cm)				1	
Apio	U	1					1	
Comino	g	4					4	
Sal	g	4					4	
Agua	cc	600					600	
Guarnición								
Plátano maduro	U			1	Limpio	Corte diagonal	1	
Papa chola	U			4	Entera sin piel		4	
Mote	g			40	Cocido		40	
Encurtido								
Cebolla paiteña	g					1	Brunoise	1
Tomate riñón	U					1	Concassé corte Brunoise	1
Limón	cc					1	Jugo	1
Culantro	g					20	Repicado fino	20
PREPARACIÓN								
Fritada 1. Marinar la carne con sal, pimienta, comino dejar reposar por 30 minutos en refrigeración a una temperatura de 5°C 2. Colocar en una paila la carne marinada, cebolla blanca y ajo. Dejar que llegue a punto de ebullición T. 91°C 3. Cocer la carne y dejar dorar en su propia grasa. Escurrir la manteca y reservar.								
Guarnición								
Papas: 1. Cocer las papas en agua con sal a una temperatura de 91°C por 30 minutos. Llevar a fritura profunda T. de 180°C . Freír en la misma grasa del cerdo.								
Plátano frito 1. Cortar los extremos del plátano, realizar cortes diagonales y someterlos a cocción en fritura profunda T.180°C. (grasa del cerdo)								
Encurtido: 1. Para encurtir la cebolla poner en un bowl con sal, jugo de limón y agua fría a una T. 91 °C por 10 minutos. Enjuagar y lavar bien las cebolla 2. Añadir el jugo de limón y aceite a la cebolla, dejar reposar por 30 minutos a T. 15 °C. 3. Incorporar tomate, culantro mezclar y rectificar.								
METODOS Y TÉCNICAS						TEMPERATURAS		
Hervir, Fritura Profunda			Marinar, Mezclar			-T. interna de la carne de cerdo 63 °C -T. fritura profunda 180 °C		
PUNTOS CRÍTICOS								
-Para la recepción de carne debe tener un aroma dulce, color rosado, debe estar firme y elástica, húmeda al tacto Almacenada en refrigeración a una T.5 °C durara de 2 a 4 días. En la receta es importante la cocción interna de la carne de esa manera se evitara enfermedades.								

FICHA N°	NOMBRE				CATEGORIA	PORCIONES	
10	Bandeja Andina				Plato fuerte	4	
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO							
							
ARGUMENTACION TÉCNICA							
Tubérculos y leguminosas cocidas en agua acompañado de queso.							
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C	TOTAL
Papa chaucha	g	1000	Enteras con piel				1000
Habas	g	800	Con cascara				800
Mellico	g	400	Cortados en la mitad				400
Ocas	g	400					400
Sal	g	5					5
Agua	cc	1000					1000
Queso fresco	g	20	Laminado				20
PREPARACIÓN							
1.Cocer las papas en agua con sal a una temperatura de 91°C por 25 minutos							
2. Cocer en agua las habas a una temperatura de 91°C por 30 minutos.							
3. Cocer los mellicos. (Para eliminar el exceso de sábila en el mellico se debe cocer por 15 minutos a temperatura 91 °C realizar choque térmico y este proceso repetir 2 veces)							
5. Cocer las ocas a una temperatura de 91°C por 30 minutos.							
6. Colar y reservar.							
Para emplatado:							
7. Colocar las papas, habas, mellico y sobre ellas el queso laminado.							
METODOS Y TÉCNICAS					TEMPERATURAS		
Hervir			Corte		-T. de cocción: 91°C		
PUNTOS CRÍTICOS							
-Desinfectar las verduras debido a que pueden llevar diversidad de plagas insectos, larvas etc. Es así que debe ser previamente lavados para eliminarlos. Sumergir los vegetales durante 5 minutos en una solución de agua y cloro (5 gotas de cloro/ 1 lt de agua) seguido lavar con abundante agua. Almacenar a una T.8°C.							
-Es conveniente almacenar el haba en sitios frescos a fin de evitar proliferación de hongo que podrían dañar la calidad del grano.							
-Para realizar el queso la leche debe estar previamente pasteurizada de esa manera eliminar microbios patógenos. Para conservación del queso revisar sabor, textura, y que su color este uniforme. Mantener en refrigeración una T. 5°C dura aproximadamente de 3 a 4 días.							

FICHA N°	NOMBRE				CATEGORIA	PORCIONES		
11	Hornado				Plato fuerte	4		
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO								
								
ARGUMENTACION TÉCNICA								
Carne de Cerdo marinado cocido mediante la aplicación de calor en el horno acompañado de mote, llapingacho, plátano y agrío								
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C	TOTAL	
Pierna de cerdo	g	1000	Limpia entera con cuero				1000	
Adobo								
Ajo diente	U	3	Machacado				3	
Sal	g	7					7	
Pimienta	g	3					3	
Comino	g	3					3	
Cerveza	cc	250					250	
Guarnición								
Papa chola	U			4	Pelar	Limpiar	4	
Aceite de Achiote	cc			6			6	
Mote	g			100	Cocido		100	
Maduro	U			1			1	
Agrío								
Cebolla paiteña	g					1	Pluma	1
Tomate riñón	U					1	Concassé corte Brunoise	1
Culantro	g					15	Repicado fino	15
Naranja	U					1	Jugo	1
Limón	U					1	Jugo	1
Azúcar morena	g					4		4
Sal	g					3		3
PREPARACIÓN								
1. Realizar incisiones profundas (2-4 cm) en la pierna del cerdo abrírlas lo más grandes posible sin dañar su forma. 2.Mezclar sal, pimienta, ajo y comino, adobar la pierna dejar marinada por 24 horas en refrigeración a una temperatura de 5°C 3. Agregar cerveza y refrigerar por 2 días más. 4. Precalentar el horno a 200 °C por 10 minutos. 5. Introducir el cerdo al horno y dejar por 30 minutos con sus jugos para que se concentré el aliño. 6. Bajar la temperatura del horno a 180 °C (para evitar que se seque la carne). Sacar y bañar con aceite de achiote toda la pierna. 7. Regresar al horno y virar varias veces para que se cocine uniformemente la cocción se demora de 2 a 4 horas. 8. Retira y reservar.								

Guarnición

Tortilla de papa:

1. Cocer las papas en agua con sal a una temperatura de 91°C por 30 minutos.

2. Colar y pasar por prensapuré. Sazonar con sal incorporar aceite de achiote, rellenar con queso y dar forma redonda a la tortilla.

3. Freír en un sartén por los dos lados T. 180°C por 7 minutos.

Plátano frito:

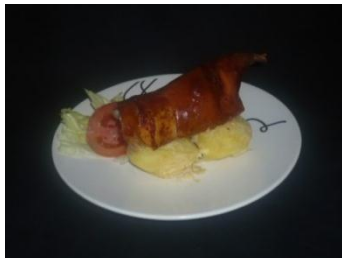
1. Cortar los extremos del plátano, realizar cortes diagonales y someter a cocción en fritura profunda T.180°C.

Agrio:

1. Mezclar la cebolla, tomate, culantro, pimiento, jugo de naranja y limón.

2. Agregar el azúcar disolver.

METODOS Y TÉCNICAS		TEMPERATURAS
Hornear Freír Fritura profunda	Cortes Mezclar Colar	-T. del horno: 180 °C -T. de la carne de cerdo : 63 °C - 145 °F
PUNTOS CRÍTICOS		
- Para la recepción de carne debe tener un aroma dulce, color rosado, debe estar firme y elástica, húmeda al tacto Almacenada en refrigeración a una T.5 °C durará de 2 a 4 días. En la receta es importante la cocción interna de la carne de esa manera se evitara enfermedades. -Desinfectar las verduras debido a que pueden llevar diversidad de plagas insectos, larvas etc. Es así que se debe ser previamente lavados para eliminarlos. Sumergir los vegetales durante 5 minutos en una solución de agua y cloro (5 gotas de cloro/ 1 lt de agua) seguido lavar con abundante agua. Almacenar a una T.5°C.		

FICHA Nº	NOMBRE					CATEGORIA	PORCIONES	
12	Cuy con papas					Plato fuerte	4	
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO								
								
ARGUMENTACION TÉCNICA								
Carne blanca asada acompañada de salsa								
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C		TOTAL
Cuy	U	1	Desviscerado	Peso: 550				1
Adobo								
Comino	g	1						1
Pimienta	g	3						3
Ajo diente	g	3	Machacado					3
Cebolla blanca	g	50	Brunoise					50
Sal	g	2						2
Guarnición								
Papa Chola	U			4	Entera sin piel			4
Leche	cc			140				140
Maní	g			30				30
Lechuga	U			4	Hojas lavar			4
Tomate	U			1	Rodajas			1
Aceite de Achiote	g			3				3
PREPARACIÓN								
Cuy 1. Marinar el cuy con sal, pimienta, comino y ajo. 2. Poner en cuy en un bowl y tapar con papel film dejar reposar por 1 día en refrigeración a una temperatura de 5°C para que se concentre el aliño. 3. Asar el cuy a una temperatura de 190°C en brasas al carbón. 5. Untar achiote o manteca al lomo del cuy para que el cuero reviente, dar vueltas por 30 minutos. 6. La cocción durará aproximadamente de 45 minutos a 1 hora dependiendo el tamaño del cuy. 7. Retirar y reservar.								
Guarnición Papas: 1. Cocer las papas en agua con 10 g sal a una temperatura de 91°C por 30 minutos. 2. Colar y reservar. Salsa: 1. Sofreír la cebolla blanca con aceite de achiote. 2. Licuar la leche con el maní durante 2 minutos e incorporar a la cebolla, dejar hervir durante 10 minutos hasta que espese o hasta que tenga una textura densa.								
METODOS Y TÉCNICAS					TEMPERATURAS			
Asar, Hervir, Sofreír			Cortar, Licuar, Marinar			- T. de cocción del cuy: 62 °C		
PUNTOS CRÍTICOS								
-El cuy debe estar limpio exento de cualquier olor anormal, tanto el tejido muscular como la grasa debe estar firme al tacto. se lo almacena a una T. 5 °C por dos días máximo. -Desinfectar las verduras debido a que pueden llevar diversidad de plagas insectos, larvas etc. Es así que se debe ser previamente lavados para eliminarlos. Sumergir los vegetales durante 5 minutos en una solución de agua y cloro (5 gotas de cloro/ 1 lt de agua) seguido lavar con abundante agua. Almacenar a una T.5°C.								

FICHA N°	NOMBRE				CATEGORIA	PORCIONES	
13	Arroz con menestra y carne asada				Plato fuerte	4	
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO							
							
ARGUMENTACION TÉCNICA							
Escalopa de carne de res al grill guarnecido de guiso de granos y arroz hervido							
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C	TOTAL
Carne	g	800	Limpia	Filetear			800
Adobo							
Ajo diente	U	15	Machacado				15
Sal	g	3					3
Pimienta	g	6					6
Comino	g	1					1
Guarnición							
Lenteja	g			300			300
Tomate riñón	U			1	Concassé		1
Aceite de Achiote	cc			10			10
Plátano verde	U			1	Rallado		1
Agua	cc			750			750
Arroz	g			500	Cocido		500
Plátano maduro	U			1	Limpio	Corte diagonal	1
Aceite	cc			4			4
PREPARACIÓN							
Carne							
1. Filetear la carne y macerar con ajo, comino, pimienta y sal ,Dejar reposar por 15 minutos en refrigeración tapado con film a una temperatura de 5°C							
2. Asar la carne a una T.140 °C de 10-15 minutos							
Guarnición							
Menestra:							
1. Remojar la lenteja la noche anterior,							
2. Enjuagar poner en una cacerola con agua fría. Cocer la lenteja con abundante agua una T. de 91°C por 1 hora.							
3. Colar la lenteja. Reservar un poco de caldo de la cocción.							
3. Sofreír en aceite de achiote cebolla, ajo, pimienta, tomate y agregar la lenteja cocida con un poco de caldo de la cocción.							
5. Agregar verde rallado para que ligue dejar cocer 25 minutos.							
6. Adicionar el culantro, perejil y rectificar.							
Plátano frito:							
1. Cortar los extremos del plátano, realizar cortes diagonales y someter a cocción en fritura profunda T.180°C.							
Para emplatado:							
7. Servir con arroz, la carne y plátano frito.							
METODOS Y TÉCNICAS					TEMPERATURAS		
Hervir, Asar, Freír, Sofreír			Cocer, Cortes, Filetear		-T. de cocción: 91 °C		
PUNTOS CRÍTICOS							
- Para la recepción de carne debe tener un aroma dulce, color rojo cereza, debe estar firme y elástica, húmeda al tacto. La carne cruda almacenar en refrigeración a una T. 5 °C. La sal tiene un efecto en la carne ayuda que se ablande y este más tierna. También es un ingrediente para curar la carne el proceso de añadir sabor y crear un antimicrobiano para evitar la pudrición y la contaminación.							
-Para conservar lentejas secas, guárdelas en un recipiente hermético por hasta 1 año. Las lentejas cocidas pueden guardarse en un recipiente hermético en el refrigerador a una T. 5 °C por hasta 4 días.							

FICHA N°	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES		
14	Helado de Salcedo	Postre	4		
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO					
					
ARGUMENTACION TÉCNICA					
Pulpa de frutas congelado					
INGREDIENTES	UNIDAD	A	B	C	TOTAL
Pulpa de naranjilla	g	250			250
Agua	cc	150			150
Crema de leche	cc	500			500
Azúcar	g	150			150
Paleta de helado	U	4			4
PREPARACIÓN					
1. Cocer la pulpa con azúcar a una temperatura de 91 °C. 2. Mezclar constantemente hasta obtener una textura cremosa 3. Agregar la crema de leche y mecer hasta que la mezcla este homogenia. 3. Poner en un molde junto con la paleta de madera y llevar al congelador. 4. De la misma forma preparar los otros sabores e ir congelándolos por separado para que no se unan de esa manera se obtiene las diferentes capas de helado 5. tradicionalmente las capas de sabores son de leche, mora, naranjilla y taxo.					
METODOS Y TÉCNICAS				TEMPERATURAS	
Hervir		Mezclar Licuar		T. de congelación :0°C	
PUNTOS CRÍTICOS					
-Para evitar que se formen cristales cuando se introduce el helado en el congelador, poner papel film y presionar encima de la superficie del helado, de esa manera el helado esta en óptimas condiciones de la misma forma gana sabor cuando se lo deja en el congelador.					

FICHA N°	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES		
15	Pinol	Postre	4		
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO					
					
ARGUMENTACION TÉCNICA					
Mezcla de diferentes especias de dulce					
INGREDIENTES	UNIDAD	A	B	C	TOTAL
Panela	g	40			40
Canela	g	35			35
Anís	g	35			35
Clavo de olor	g	35			35
Machica	g	35			35
PREPARACIÓN					
1. Moler todos los ingredientes y mezclar					
METODOS Y TÉCNICAS				TEMPERATURAS	
Moler Mezclar					
PUNTOS CRÍTICOS					
-Colocar las especias dentro de envases herméticos y almacenarlas en un gabinete o alacena oscura, lejos de la luz o fuentes de calor debido a que temperaturas muy altas pueden dañar el sabor.					

FICHA N°	NOMBRE				CATEGORIA	PORCIONES		
16	Morocho				Bebida	4		
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO								
								
ARGUMENTACION TÉCNICA								
Morocho cocido y ligado con leche perfumada								
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C		TOTAL
Morocho quebrado	g	250	Remojado					250
Leche	cc	1000						1000
Azúcar	g	250						250
Clavo de olor	U	5						5
Pimienta dulce	U	5						5
Canela	U	2						2
Agua	cc	1500						1500
Pasas	g	166						166
PREPARACIÓN								
1. Escoger el morocho y lavarlo. 2. Remojar el morocho en agua fría durante toda la noche a una temperatura ambiente de 15°C 3. Cocer en la misma agua durante 2 horas a una T. de 91°C hasta que el grano este cocido. 4. Perfumar la leche con canela, pimienta de dulce y clavo de olor. 5. Incorporar al morocho cocido dejar que espese por 30 minutos. 6. Agregar las pasas y dejar cocer por 10 minutos								
METODOS Y TÉCNICAS					TEMPERATURAS			
Hervir Ligar			Mezclar			- Temperatura de cocción: 91 °C		
PUNTOS CRÍTICOS								
-El morocho se debe escoger y lavar previo a la cocción. Almacenar el morocho en envases herméticos en lugares oscuros, secos y con flujo de ventilación a una T. 15 °C. -La leche debe estar previamente pasteurizada de esa manera eliminar microbios patógenos. Para su recepción su envase debe estar íntegro y limpio. Mantener en refrigeración una T. 5°C. -Colocar las especies dentro de envases herméticos y almacenarlas en un gabinete o alacena oscura, lejos de la luz o fuentes de calor debido a que temperaturas muy altas pueden dañar el sabor.								

FICHA N°	NOMBRE				CATEGORIA	PORCIONES	
17	Jucho				Bebida	4	
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO							
							
ARGUMENTACION TÉCNICA							
Dulce de capulí y durazno ligado con fécula de maíz							
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C	TOTAL
Capulí	g	300					300
Durazno	U	4	Enteras				4
Clavo de olor	g	3					3
Canela	U	5					5
Maicena	g	15					15
Azúcar	g	60					60
Agua	g	1000					1000
PREPARACIÓN							
1. Poner al fuego el agua con los clavos de olor y canela. 2. Incorporar los durazno y dejar por 10 minutos a un temperatura de 91°C o hasta que estén suaves. 3. Mezclar la maicena en agua fría T. 15°C 4. Incorporar a la mezcla, dejar cocinar por 10 minutos hasta que ligue. 5. Agregar el capulí y dejar hervir por 5 minutos a una temperatura de 91°C retirar del fuego. 6. Servir caliente.							
METODOS Y TÉCNICAS					TEMPERATURAS		
Hervir Ligar			Mezclar		-T. del agua : 91 °C -T. de servicio: 60 °C		
PUNTOS CRÍTICOS							
-Colocar las especias dentro de envases herméticos y almacenarlas en un gabinete o alacena oscura, lejos de la luz o fuentes de calor debido a que temperaturas muy altas pueden dañar el sabor. - Para recepción de frutas no debe existir presencias de plagas, debe tener características de frescura, tamaño estandarizado y almacenar en cajones plásticos limpios. El durazno y el capulí se conservan bien en espacios abiertos, fresco y con poca humedad siempre y cuando sea por pocos días a una T. 15C. Es mejor comprar solo la cantidad suficiente sola para la preparación de esa manera evitar que se arruinen antes de haberlas consumido.							

FICHA N°	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES		
18	Chaguarmishqui	Bebida	4		
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO					
					
ARGUMENTACION TÉCNICA					
Cebada cocida con dulce de cabuya					
INGREDIENTES	UNIDAD	A	B	C	TOTAL
Dulce de Cabuya	cc	250			250
Cebada	g	300	Pelado		300
Agua	cc	1000			1000
PREPARACIÓN					
1. Se deja la cebada a remojar por 24 horas a temperatura ambiente 15°C 2. Al siguiente día poner en una cacerola el dulce de cabuya y hervir a 91 °C 3. Agregar la cebada y dejamos hervir por 1 hora a 91 °C o hasta que reviente la cebada 4. Espumar constantemente. 5. Retira del fuego y dejar enfriar por 30 minutos a T. 15°C					
METODOS Y TÉCNICAS				TEMPERATURAS	
Hervir		Espumar		- T. de cocción: 91 °C - T. de enfriamiento: 15°C	
PUNTOS CRÍTICOS					
- Para obtener el dulce del penco necesita tener aproximadamente 12 años, y su producción dura tan solo 40 días, luego de lo cual el penco muere. Su cosecha se realiza dos veces al día, y en promedio se pueden sacar entre 4 y 10 litros diarios. - La cebada se debe almacenar en lugares frescos sin humedad en envases herméticos sin presencia de desechos de plagas a una T. 15°C					

FICHA N°	NOMBRE					CATEGORIA	PORCIONES	
19	Champús					Bebida	4	
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO								
								
ARGUMENTACION TÉCNICA								
Jugo de frutas aromatizada ligada con harina de maíz y acompañado de mote								
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C		TOTAL
Agua	cc	1000						1000
Harina de Maíz	g	250	Tamizar					250
Panela	g	150	Troceado					150
Mote	g	500	Cocido					500
Hojas de naranja	U	2	Entera					2
Hoja de hierbaluisa	U	2	Entera					2
Hoja de arrayan	U	2	Entera					2
Naranja	g	75	Jugo					75
Babaco pequeño	U	1	Jugo					1
Clavo de olor	U	2						2
Pimienta dulce	U	3						3
Canela	U	2						2
°°PREPARACIÓN								
1. Extraer el zumo del babaco y la naranja. 2. Mezclar la harina con agua y dejar reposar por 48 horas. 3. Incorporar la panela y aromatizar con hojas de naranja, hierbaluisa y arrayán. 4. Cocer por 20 minutos a punto de ebullición temperatura de 91°C 5. Dejar cocinar hasta que comience a espesar e ir incorporando el zumo de las frutas. 6. Retirar del fuego y dejar enfriar en refrigeración a T.5 °C por 10 minutos. 7. Incorporar el mote al momento de servir.								
METODOS Y TÉCNICAS						TEMPERATURAS		
Hervir			Aromatizar			-T. de cocción: 91 °C -T. de enfriamiento: 5 °C		
PUNTOS CRÍTICOS								
-Para la recepción de harina revisar que el paquete este intacto y en buenas condiciones el producto debe tener color y olor normal seguido tamizar la harina y guardar en un contenedor hermético almacenarla en lugar seco y oscuro a una T. 10 °C durará aproximadamente de 6 a 8 meses. -Las hierbas debe conservarse en lugares secos, oscuros y con flujo de ventilación a una T. 15 °C. Las hierbas no deben conservarse más de un año ya que con el tiempo pierden propiedades y se enmohecen. - La panela debe conservarse en lugres fresco donde no exista presencia de humedad y plagas. -Colocar las especias dentro de envases herméticos y almacenarlas en un gabinete o alacena oscura, lejos de la luz o fuentes de calor debido a que temperaturas muy altas pueden dañar el sabor.								

FICHA N°	NOMBRE				CATEGORIA	PORCIONES	
20	Chicha de jora				Bebida	4	
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO							
							
ARGUMENTACION TÉCNICA							
Jugo aromatizado ligado con harina de jora.							
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C	TOTAL
Agua	cc	2000					2000
Harina de jora	g	457	Tamizar				457
Panela	g	228	Trozos				228
Pimienta dulce	g	6					6
Canela	U	5					5
Clavo de olor	U	4					4
Naranjilla	g	160	Jugo				160
Hojas de hierba luisa	U	2	Entera				2
Hoja de naranja	U	4	Entera				4
Hoja de arrayán	U	4	Entera				4
PREPARACIÓN							
1. Se coloca la harina de jora en 1000 ml de agua y dejar remojar una noche, al día siguiente unir la mezcla con el resto de agua y hervir a una temperatura de 91°C.							
2. Aromatizar con hierba luisa, hoja de naranja, hoja de arrayán.							
3. Poner las especias dulces clavo de olor, canela, pimienta dulce.							
4. Agregar jugo de naranjilla hervir por 90 minutos.							
5. Colar la bebida, poner en una vasija de barro y agregar la panela, protegerla con un lienzo por donde filtre el aire							
7. Dejar reposar por 8 días en un lugar fresco a una temperatura de 15 °C							
METODOS Y TÉCNICAS					TEMPERATURAS		
Hervir			Aromatizar		- T. de preparación: 91 °C - T. de maduración: 15 °C		
PUNTOS CRÍTICOS							
-Para la recepción de harina revisar que el paquete este intacto y en buenas condiciones el producto debe tener color y olor normal seguido tamizar la harina y guardar en un contenedor hermético almacenarla en lugar seco y oscuro a una T. 10 °C durará aproximadamente de 6 a 8 meses.							
-Las hierbas debe conservarse en lugares secos, oscuros y con flujo de ventilación a una T. 15 °C. Las hierbas no deben conservarse más de un año ya que con el tiempo pierden propiedades y se enmohecen.							
-Colocar las especias dentro de envases herméticos y almacenarlas en un gabinete o alacena oscura, lejos de la luz o fuentes de calor debido a que temperaturas muy altas pueden dañar el sabor observar que no exista la presencia de plagas.							
-La chicha no se debe sellar herméticamente ya que se puede inflar por los gases y dañar la preparación.							

CAPITULO 5

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCLUSIONES

- Existe interés por parte del ministerio de turismo y el gobierno local, para difundir al Ecuador y al mundo las creaciones culinarias de nuestras jurisdicciones andinas ya que cuenta con las características para potenciar visitas nacionales e internacionales, los mismos que podrán disfrutar de paisajes, gastronomía típica y diversidad de atractivos.
- Existe todavía una buena producción agrícola y pecuaria la cual sigue alimentando a la población ecuatoriana es por eso que el gobierno de la localidad está creando herramientas para dar más fuerza a las iniciativas y sobre todo ayudar a construir instrumentos novedosos que se apliquen a todos los productores que están adaptados a la realidad concreta del territorio para lograr un mayor crecimiento económico de los habitantes de esta provincia.
- Debido a que la provincia de Cotopaxi se encuentra en las regiones de la sierra y costa, ha existido una migración de platos de otras provincias por ejemplo el encebollado, que hace que la gastronomía sea diversa es por eso que este trabajo contiene un recetario técnico el cual permite conocer la manera de elaboración de este plato, que no siendo propio de esta zona posee un alto grado de demanda.
- Las personas de la provincia de Cotopaxi dedicadas a la elaboración de comidas tradicionales demuestran cierto sigilo para dar información acerca de sus recetas, dado que cada uno de ellos tienen diferentes formas de preparar la comida que expenden a los turistas nacionales y extranjeros

5.2. RECOMENDACIONES

- El gobierno local realice campañas publicitarias y programas de tal manera que la población conozca y aprenda acerca de las maravillas culturales y culinarias que posee esta provincia.
- Es esencial dar a conocer el turismo gastronómico ya que es la identidad de cada una de las provincias de nuestro país. Dar a conocer desde su origen de como extraer los insumos mediante la experiencia de un turismo vivencial pues es enseñarle al turista el diario vivir de una familia propia de un determinado sector.
- Se debe informar de la gastronomía de la provincia, del mismo modo la importancia que tiene las fiestas mediante documentales, y de esa forma no se vayan perdiendo las costumbres en nuestro país.
- Se recomienda tomar en cuenta el turismo gastronómico propio, debido a que costumbres de otros países están dejando de lado nuestra alimentación tradicional.
- Se debe mejorar en la elaboración y preparación de los alimentos típico debido a que la tradición se mantiene, pero no cuentan con normas de aseo ya que es un factor ignorado por las personas que expenden estos productos.

5.3. ANEXO 1



5.4. ANEXO 2

FORMATO DE ENTREVISTA

La presente encuesta tiene por objeto conocer los establecimientos más representativos y tradicionales de la gastronomía Cotopaxense.

Preguntas:

- 1) Nombre del entrevistado:
- 2) Ubicación de la entrevista
 - ☐ Latacunga
 - ☐ Salcedo
 - ☐ Saquisilí
 - ☐ La Maná
 - ☐ Pangua
 - ☐ Pujilí
 - ☐ Sigchos
- 3) Lugar de la entrevista
 - ☐ Mercado
 - ☐ Establecimiento
- 4) ¿Tiempo de funcionamiento de su negocio?
 - ☐ 1 año
 - ☐ 5 años
 - ☐ 10 años
 - ☐ 25 años
- 5) ¿Cuál es el método que usted utiliza para la cocción de los alimentos su plato?
 - ☐ Leña
 - ☐ Cocina a gas
 - ☐ Horno
 - ☐ Todos

6) ¿De quién aprendió a elaborar este plato?

☐ Madre

☐ Abuela

☐ Tía

☐ Por sus propios medios

7) ¿Es posible hacer una recopilación de recetas tradicionales?

SI ☐

NO ☐

5.5. BIBLIOGRAFIA

La hora nacional. (domingo de Octubre de 2009). Recuperado el lunes de noviembre de 2014, de El tradicional pinol:
http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/874560/-1/El_Tradicional_pinol.html#.VHPsb_mG_gw

(2010). Recuperado el 27 de febrero de 2014, de Terremotos en el Ecuador.

AGRYTEC.COM. (11 de Agosto de 2010). Recuperado el 15 de Enero de 2013, de Agrícola:
http://agrytec.com/agricola/index.php?option=com_content&view=article&id=3083:precio-de-la-papa-tambien-baja-en-otras-2-provincias&catid=42:noticias&Itemid=45

Consulado del Ecuador. (2010). Recuperado el 17 de febrero de 2014, de Provincia de Cotopaxi: www.consuladoecuador.tie.cl/provincias/cotopaxi.htm

Cotopaxi noticias. (26 de diciembre de 2010). Recuperado el 17 de febrero de 2014, de Provincia de Cotopaxi:
<http://www.cotopaxinoticias.com/seccion.aspx?sid=4&nid=1987>

Gastronomía. (24 de Septiembre de 2010). Recuperado el 10 de Enero de 2014, de Definiciones.

DET RIKE LIV I ECUADOR. (11 de Noviembre de 2011). Recuperado el 30 de Enero de 2014, de Latacunga y la mama negra:
<http://www.vivaecuador.no/es/2011/11/latacunga-y-la-mama-negra/>

La hora Nacional. (29 de Noviembre de 2011). Recuperado el 7 de Enero de 2014, de Tortilla de Maíz, deliciosa tradición:

http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101243514/-1/Tortillas_de_maíz,_deliciosa_tradición.html#.UxD-ZNI4K7h

(2011). *Sinagap*. Latacunga.

Cotopaxinoticias.com. (26 de 08 de 2012). Obtenido de <http://www.cotopaxinoticias.com/seccion.aspx?sid=10&nid=8957>

Unesco. (2012). Recuperado el 12 de marzo de 2014, de www.unesco.org

El Comercio.com. (2013). Recuperado el 28 de Enero de 2014, de Fotogalería: http://www.elcomercio.com/pais/Fiesta-Mama-Negra_5_806969297.html

Eruditos. (10 de Mayo de 2013). Recuperado el 9 de Agosto de 2013, de Calendario de Fiestas: http://www.eruditos.net/mediawiki/index.php?title=CALENDARIO_DE_FIESTAS_LOCALES:_ABRIL

GAD Cotopaxi. (jueves de 5 de 2013). Recuperado el martes de 10 de 2014, de http://funcionjudicial.cotopaxi.gob.ec/index.php?option=com_k2&view=item&id=2:latacunga&Itemid=208

plantas.lapipadelindio.com. (23 de Marzo de 2013). Recuperado el 25 de Enero de 2014, de Plantar según las fases de la Luna: <http://plantas.lapipadelindio.com/curiosidades/plantar-fases-luna>

Plantas.lapipadelindio.com. (23 de marzo de 2013). Recuperado el 5 de julio de 2014, de Plantar según las fases de la luna: (<http://plantas.lapipadelindio.com/curiosidades/plantar-fases-luna>)

El comercio . (11 de Junio de 2014). Recuperado el 1 de Diciembre de 2014, de El hornado sabor y tradicion ecuatoriana :

<http://www.elcomercio.com.ec/actualidad/hornado-tradicion-ecuatoriana-gastronomia.html>

Belenchis. (16 de Abril de 2011). *Ruta de la fritada*. Recuperado el 7 de Enero de 2014, de Historia de la fritada: <http://rutadelafritada.blogspot.com>

Canclini, G. (1982). *Culturas híbridas*.

Canclini, N. G. (1982). *Las culturas populares*. Casa de las americas.

Carvalho, P. d. (2001). *Diccionario del Folklore Ecuatoriano*. casa de la cultura ecuatoriana.

Carvalho-Neto, P. (1972). *Geografía del Folklore Ecuatoriano*. Quito: Casa de la Cultura Ecuatoriana.

Daniel, C. (2005). *Guía de como crear establecimientos que comercialicen internacionalmente la gastronomía ecuatoriana*. Recuperado el 12 de marzo de 2014, de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/9339/1/27077_1.pdf

Deposito de documentos de la FAO. (s.f.). Recuperado el 14 de Diciembre de 2013, de Educación Ambiental: <http://www.fao.org/docrep/009/ah648s/ah648s07.htm>

Dreamstime. (s.f.). Recuperado el 15 de Enero de 2014, de <http://es.dreamstime.com/fotografía-de-archivo-caña-de-azúcar-image20834122>

Ecualé. (2012). *Ecuador*. Recuperado el 27 de febrero de 2014, de Provincia de Cotopaxi: <http://www.ecuale.com/cotopaxi/>

Eduardorch. (Octubre de 2010). *Buenas Tareas*. Recuperado el 24 de Febrero de 2015, de Tipos de métodos de investigación:

<http://www.buenastareas.com/ensayos/Tipos-De-Metodos-De-Investigacion/852579.html>

Elías, J. (25 de Agosto de 2012). *Proyecto Promalia*. Recuperado el 16 de Enero de 2014, de Fomentar el cultivo de maíz blanco: <http://proyectopragnalia.blogspot.com/2012/09/346-fomentar-el-cultivo-del-maiz-blanco.html>

Enrique, V. (1992). *Turismo y Patrimonio Gastronomico* . CIET.

Eruditos. (11 de Junio de 2012). *Geografia de Cotopaxi*. Recuperado el 2 de Enero de 2014, de Limites de la Provincia: http://www.eruditos.net/mediawiki/index.php?title=Geografía_de_Cotopaxi

Gaitan, J. (2010). *Gastronomia y Sabor*. Recuperado el 25 de Marzo de 2014, de Áreas de cocina: <http://andresgs364735.blogspot.com>

Galarza, S. (2011). Diseño de un plan de implementación de buenas prácticas de manufactura para una planta faenadora de aves. *Tesis*. Quito, Pichincha, Ecuador.

ganadero, c. (6 de Octubre de 2013). *CONtextoganadero*. Recuperado el 29 de Enero de 2014, de Aumento del impuesto al degüello enciende alarmas en Tolima: <http://www.contextoganadero.com/regiones/aumento-del-impuesto-al-deguello-enciende-alarmas-en-tolima>

Gimeno, G. V. (2011). *Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de las personas dependientes* . Vértice.

Gutiérrez, T. (2012). *Leña Verde*. Latacunga: Benjamin Carrión.

Hurtado, V. (26 de Abril de 2013). Recuperado el 24 de Febrero de 2014, de Devoción por el niño de Isinche: <http://infografiadelsantuariodeisinche.blogspot.com/2013/04/devocion-por-el-nino-de-isinche-3.html>

Ibañez, J. J., & Manriquez Cosio, F. J. (6 de Octubre de 2011). *Vertisoles*. Recuperado el 12 de Diciembre de 2013, de <http://www.madrimasd.org/blogs/universo/2011/10/06/140062>

INEC. (2010). *Resultados del Censo 2010*. Recuperado el 12 de enero de 2014, de Fascículo Provincial de Cotopaxi: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>

Lanas, P. G. (2011). *Las chugchucaras* . Latacunga.

Lanas, P. G. (2011). *Las chugchucaras de Latacunga*. Latacunga: Ministerio de Turismo.

León, S. (1998). *Tradición, Historia y Simbolismo de Cotopaxi*. Quito.

LLumiluusa, S. (5 de Noviembre de 2012). *Comida Típica del Ecuador*. Recuperado el 7 de Enero de 2014, de Cuy Asado : <http://comidatipicaecuador.blogspot.com/2012/11/cuy-asado.html>

Lopez, A. (2002). *Iniclopedia Siglo XXI*. Iberica grafic.

López, E., & Ortega , A. L. (31 de Marzo de 2013). *Slideshare*. Recuperado el 25 de Marzo de 2014, de Normas de higiene y seguridad en el área de servicio: <http://www.slideshare.net/elois2010/normas-de-higiene-y-seguridad-en-el-rea>

MAGAP. (4 de Septiembre de 2013). *Ecuador Ama la vida*. Recuperado el 10 de Enero de 2014, de Magap : <http://www.agricultura.gob.ec/magap-fijo-precio-del-maiz-amarillo-duro-para-septiembre-de-2013/>

MAGAP, & SINAGAP. (2011). *Diagnostico Cotopaxi*. Latacunga.

Mesa, L., & Quiceno, D. (5 de abril de 2010). *slideshare*. Recuperado el 4 de septiembre de 2014, de Sacrificio y faenado de bovinos y porcinos: <http://www.slideshare.net/sebas344/sacrificio-y-faenado-de-bovinos-y-porcinos>

Mesa, L., & Quiceno, D. (5 de Abril de 2010). *Slideshare*. Recuperado el 20 de Enero de 2014, de Sacrificio, Faenamiento de Bovinos y Porcinos: <http://www.slideshare.net/sebas344/sacrificio-y-faenado-de-bovinos-y-porcinos>

Navarrete, L., & Suarez, D. (7 de Junio de 2013). *Escuela Politecnica del Ejercito* . Recuperado el 15 de Febrero de 2013, de Comercializacion , Faenamiento y Consumo de cuy: <http://www.slideshare.net/dansuarez88/comercializacin-faenamiento-y-consumo-del-cuy>

Numpaque, V. M. (24 de Mayo de 2010). *slideshare*. Recuperado el 5 de Febrero de 2014, de Metodos generales de investigación: <http://www.slideshare.net/rathez/metodos-de-investigacion-4261987>

Paez, D. (14 de diciembre de 2012). *slideshare*. Recuperado el 4 de septiembre de 2014, de Faenamiento Bovino: http://www.slideshare.net/DaisyPaez/proceso-de-faenado-en-bovinos?qid=6ab3786d-e649-4c9c-bddc-c87146824d81&v=default&b=&from_search=1

PROVEFRUGROUP. (s.f.). Recuperado el 15 de Enero de 2014, de http://provefru.com/product_info.php?products_id=107

- Ramírez, P. (22 de Junio de 2012). *Escuela Macrobiotica*. Recuperado el 18 de Enero de 2014, de Propiedades y uso de la cebada: <http://agnesmacrobiotica.blogspot.com/2012/03/propiedades-y-usos-de-la-cebada.html>
- Ricardo. (5 de 10 de 2013). *Club ensayos*. Recuperado el 5 de febrero de 2014, de Tipos de métodos : <http://clubensayos.com/Temas-Variados/Tipos-De-Metodos/1105984.html>
- Ron, E. (1988). *Los movimientos sociales, transformaciones políticas y cambio cultural*. trotto.
- Rosales, P. (2010). *Monografias.com*. Recuperado el 25 de Marzo de 2014, de Enfermedades transmitidas por los alimentos e higiene alimentaria.
- Rosas, A. (26 de Enero de 2014). *El Mercurio*. Recuperado el 7 de Enero de 2014, de La Chicha de Jora: http://www.elmercurio.com.ec/351923-la-chicha-de-jora-identidad-cultural-y-gastronomica/#.UxD_btI4K7g
- Sandoval, A. (1921). *Monografia de la Provincia de León*. Latacunga: Imprenta y Encuadernacion Nacionales.
- Savarin, B. (2010). *Filosofia del gusto*. Madrid: Maxtor.
- Sebastian, Y. (2013). *Guía Gastronomica de la Costa Ecuatoriana*. Recuperado el 7 de Enero de 2014, de Sabor, Colory Olores de la costa ecuatoriana: <http://ecuadorcostaaventura.com/gastronomia.html>
- Soto, L. (2012). *Fundamentos de la investigación*. Recuperado el 5 de febrero de 2014, de Metodo .

- Tipan, A. (julio de 2012). Gastronomía. *Investigación de la cocina tradicional ecuatoriana en los cantones de Latacunga, Sigchos, La Maná de la provincia de Cotopaxi*. Quito.
- Torres, L., Cuesta, X., & Monteros, C. (Diciembre de 2011). *Región LAC Ecuador*. Recuperado el 15 de Enero de 2014, de Variedades: <http://cipotato.org/region-quito/informacion/inventario-de-tecnologias/variedades>
- Umaginga, C., Guamangate, B., & Cañar, G. (2011). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Buen Vivir Intercultural de Cotopaxi. Latacunga, Cotopaxi, Ecuador.
- Valencia, J. (2003). *Terminos turisticos*. Recuperado el 24 de febrero de 2015, de turismo gastronomico: www.boletin-turistico.com
- Vasquez, L. (7 de Marzo de 2013). *IMUJER otra medicina*. Recuperado el 18 de Enero de 2014, de La cáscara de mandarina cura el cáncer: <http://otramedicina.imujer.com/2007/10/10/la-cascara-de-mandarina-en-contra-del-cancer>
- Villacis, E. (1992). *Elogio del Ecuador*. Quito.