



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**

**LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO EN LAS FIESTAS DE
LA MAMA NEGRA LATACUNGA, COTOPAXI, ECUADOR**

ANDREA JULIANA REMACHE GARCÍA

TUTOR: MSc. SONIA LORENA ARELLANO GUERRÓN

IBARRA – ECUADOR

SEPTIEMBRE, 2024

Ibarra, 18 de junio de 2024

CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de titulación titulado: **Levantamiento del Patrimonio Gastronomico en las Fiestas de la Mama Negra, Latacunga, Cotopaxi Ecuador**, presentado por la estudiante Andrea Juliana Remache Garcia con cédula de ciudadanía N° 040196322-8, para obtener el Título de Licenciada en Gastronomía.

Certifico que el trabajo cumple con todos los parámetros establecidos, mediante el cual el estudiante demuestra el desarrollo de competencias en el campo de conocimiento de su profesión con un nivel de argumentación coherente, para ser sometido a la evaluación por parte de los lectores.

Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de originalidad de TURNITIN.



(f): _____
Mgs. Sonia Lorena Arellano Guerrón
TUTOR DEL TRABAJO
C.C.: 1001579802

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal examinador, aprueba el presente trabajo en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra:

(f):

Mgs. Sonia Lorena Arellano Guerrón

C.C.: 1001579802

(f):.....

Msc. Dayané Mabel Arroyo Mera

C.C.: 1002949137

(f):.....

Ms. Juan Carlos Andrade Villacreces

C.C.: 1002165213

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *Andrea Juliana Remche García*, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilizations de sus obras o prestaciones a título gratuito y oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 03 de septiembre 2024

(f): _____

Andrea Juliana Remache García

C.C.: 040196322-8

AUTORÍA

Yo, *Andrea Juliana Remache García*, portadora de la cedula de ciudadanía N° 040196322-8, declaro que la presente trabajo de investigación es de total responsabilidad de la autora, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

(f):.....

Andrea Juliana Remache Garcia

C.C.: 040196322-8

DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS

A mi familia, especialmente a mi madre, Mariela García, por su amor, paciencia y apoyo incondicional durante todo este proceso de formación profesional. A pesar de las adversidades, nunca dejó de creer en mí. En las noches en las que me rendía, ella siempre se preocupó por mí y me animó a seguir adelante y a perseguir mis sueños. A la Andrea Juliana de mi niñez, quien fue, es y seguirá siendo mi fuente de inspiración. Por nunca rendirnos y por ignorar los comentarios de quienes intentaron impedir que cumpliéramos nuestros sueños.

A Julián Lopez, mi hermano, que a su corta edad me a brindando su amor cada vez que me ha observado haciendo alguna actividad referente a mi profesión. A Remigio López, pareja de mi madre, quien ha sido un apoyo constante. Sus palabras de aliento me han ayudado a ser una mejor persona, más responsable y consciente en la vida.

A mi familia materna: mi abuela Cecilia Urresta, mi tío Ramiro García, sus hijas y su esposa, quienes fueron mis más fieles compañeros durante mi vida estudiantil, brindándome su amor y comprensión y siempre haciéndome sentir lo orgullosos que están de mí.

Asimismo, dedico este trabajo a una docente que quiero y admiro profundamente, no solo por su amistad sino por ser una parte fundamental de mi formación profesional universitaria. A la Msc. Lorena Arellano, una fuente de inspiración y una de las pocas docentes con verdadera vocación para enseñar y formar buenos profesionales. En todo este proceso de formación profesional han sido partícipes varias personas a las que quiero agradecer lo cual queda en constancia:

A Dios por haber sido mi soporte y mi más fiel compañero quien ha ayudado a tomar buenas decisiones y es el más claro ejemplo de amor verdadero.

A la Pontificia Universidad Católica del Ecuador “Ibarra”, a la Escuela de Empresas Turísticas y Hoteleras y a cada uno de los docentes que la conforman. A la magister Dennis Ortiz por impartir sus conocimientos en cada clase, su paciencia y sus enseñanzas han sido parte fundamental de realizar este trabajo con mucha dedicación y amor. A la magister. Lorena Arellano Docente de la PUCE-I y asesora de mi trabajo de titulación quien con sus palabras en cada asesoría y sus consejos dentro y fuera de clase me ha ayudado a culminar este trabajo. A mis lectores: la magister. Dayané Arroyo y magister. Juan Carlos Andrade por su tiempo y paciencia al revisar y sugerir cambios en este trabajo.

A Gianela Sánchez quien ha sido una amiga y compañera de colegio quien conoce y sabe todos los anhelos de mi corazón y ha sido parte de mi proceso de crecimiento.

Y mis docentes de colegio quienes hasta la actualidad han seguido al pendiente de mi crecimiento estudiantil y han sabido alentarme a no abandonar mis sueños y que gracias a ellos estoy donde estoy.

Andrea Juliana Remache García

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN TUTOR	ii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iv
AUTORÍA.....	v
DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS	vi
ÍNDICE DE TABLAS	ix
ÍNDICE DE FIGURAS	ix
1. RESUMEN	x
2. ABSTRACT.....	xi
3. INTRODUCCIÓN. -	1
4.MARCO TEÓRICO. -.....	4
4.1 Estado del Arte	4
4.1.1. Investigaciones Internacionales	4
4. 1. 2. Investigaciones Nacionales.....	7
4. 1. 3. Investigaciones Locales	10
4.2. Marco conceptual	13
4.2.1 Patrimonio Cultural.....	13
4.2.2 Patrimonio Inmaterial.....	14
4.2.3 Patrimonio Gastronómico.....	14
4.2.4 Patrimonio Alimentario	15
4.2.5 Rutas Gastronómicas	15
4.2.6 Identidad Gastronómica	16
4.2.7 Fiestas Populares	17
4.2.8 Turismo Gastronómico	17
4.2.9 Turismo Gastronómico Sostenible	18
4.2.10 Champuseros	18
4.2.11 Tortillas de Maíz.....	19
4.2.12 Bebidas Tradicionales	20
4.2.13 Ashanga.....	20
4. 3. 14 Revista Digital.....	21
4.3. Marco legal	21
5. MATERIALES Y MÉTODOS.-	23
5.1 Alcance y enfoque de la investigación	23

5.2. Métodos	23
5.2.1 Método Analítico	23
5.2.2 Método sintético.....	23
5.2.3 Método deductivo	24
5.3 Técnicas.....	24
5.3.1 Encuesta	24
5.3.2 Entrevista	24
5.3.3 Observación	24
5.3.4 Instrumentos	25
5.4 Cálculo de la muestra.....	25
5.4.1 Cálculo de la muestra	26
5.4.2 Procedimiento	26
5.5 Matriz metodologica. -	29
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	30
6.1 Resultados	30
6.1.1 Tabulación de encuestas.....	30
6.1.2 Análisis resultados de las encuestas	35
6.1.3 Resultados de las entrevistas.....	39
Tabla 2	40
6.1.4 Personas Entrevistadas	40
6.1.5 Guion de entrevista.	42
6.1.6 Transcripción de entrevistas	42
6.1.7 Análisis General de las Entrevistas	47
6.2 Discusión	49
6.3 Propuesta	50
6.3.1 Creación de la Revista.....	50
7. CONCLUSIONES. -	72
8. RECOMENDACIONES	73
9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	74
10. ANEXOS. –.....	78

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Matriz Metodológica	29
------------------------------------	----

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Calculo de la muestra.....	25
Figura 2 Edad.....	30
Figura 3 Genero.....	30
Figura 4 Lugar de residencia.....	31
Figura 5 Frecuencia de participación en la fiesta de la Mama Negra.....	31
Figura 6 Platos tradicionales consumidos en la Mama Negra.....	32
Figura 7 Bebidas tradicionales de la fiesta de la Mama Negra.....	32
Figura 8 Impacto y transformaciones de los platos tradicionales.....	33
Figura 9 Cambios significativos en los platos.....	33
Figura 10 Escala de relevancia de los platos tradicionales de la Mama Negra.....	33
Figura 11 Acceso a una revista digital con la trayectoria gastronómica de Latacunga.....	34
Figura 12 Tipo de contenido para la revista digital.....	34
Figura 13 Escala de relevancia para promover la difusión de la revista digital.....	35

1. RESUMEN

Las Fiestas de la Mama Negra son una celebración tradicional que combina elementos religiosos, culturales y folclóricos, rindiendo homenaje a la Virgen de la Merced y a la Mama Negra, una figura que representa la fusión de las culturas indígena, africana y española, quien desde el año 2005 ha sido declarado Patrimonio Cultural del Ecuador. Esta festividad, celebrada en septiembre y noviembre, incluye un variado patrimonio gastronómico con platos como: hornado, cuy asado, tamales, empanadas chugchucaras y demás. Sin embargo, la festividad enfrenta diversos desafíos que amenazan su autenticidad y valoración. Uno de los principales problemas es la pérdida de identidad, sabor y autenticidad de la gastronomía local debido a las modificaciones de recetas tradicionales y su sustitución por versiones modernas, lo que afecta negativamente la experiencia gastronómica durante las celebraciones. Además, la sostenibilidad de los ingredientes clave está en riesgo por la pérdida de biodiversidad, el deterioro ambiental y la falta de atención en el área agrícola, lo que compromete la disponibilidad futura de ingredientes esenciales. Otro factor problemático es el desplazamiento de vendedores locales de comida tradicional por cadenas de comida rápida, lo cual desvaloriza la gastronomía local, afecta la economía y disminuye la autenticidad de los platos servidos durante las festividades. Esta investigación es parte de una investigación básica con enfoque mixto. Así mismo, los métodos que se usaron fueron: inductivo- deductivo que ayudaron a recopilar información centrada en el patrimonio gastronómico; además, se utilizó el método analítico- sintético. y para concluir también se usó el método histórico en donde se vio reflejado que cambios ha venido trayendo la gastronomía desde sus inicios y que influencia ha tenido. La investigación se llevó a cabo en la ciudad de Latacunga donde se identificó los establecimientos gastronómicos que ofertan la gastronomía representativa de esta fiesta y que es consumida durante todo el transcurso del año.

PALABRAS CLAVE. -

Chugchucaras, Patrimonio Inmaterial, Ashanga, Trayectoria Gastronómica, Mama Negra,

2. ABSTRACT

The Mama Negra Festivities are a traditional celebration that combines religious, cultural, and folkloric elements, paying homage to the Virgin of Mercy and the Mama Negra, a figure representing the fusion of indigenous, African, and Spanish cultures, declared Cultural Heritage of Ecuador since 2005. This festivity, held in September and November, includes a diverse gastronomic heritage with dishes such as hornado, roasted guinea pig, tamales, chugchucaras empanadas, and more. However, the festival faces various challenges threatening its authenticity and valuation. One of the main problems is the loss of identity, flavor, and authenticity of local cuisine due to modifications of traditional recipes and their substitution by modern versions, negatively affecting the gastronomic experience during celebrations. Furthermore, the sustainability of key ingredients is at risk due to biodiversity loss, environmental deterioration, and lack of attention in the agricultural area, compromising the future availability of essential ingredients. Another problematic factor is the displacement of local traditional food vendors by fast food chains, devaluing local gastronomy, affecting the economy, and reducing the authenticity of dishes served during festivities. This research is based on a basic investigation with a mixed approach. The methods used were inductive-deductive, helping to collect information focused on gastronomic heritage; furthermore, the analytical-synthetic method was used. In conclusion, the historical method was also used to reflect on the changes that gastronomy has brought since its inception and the influence it has had. The research was carried out in the city of Latacunga, where gastronomic establishments offering representative cuisine of this festival were identified and consumed throughout the year.

KEYWORDS:

Chugchucaras, Intangible Heritage, Ashanga, Gastronomic Trajectory, Mama Negra.

3. INTRODUCCIÓN. -

Las Fiestas de la Mama Negra son una celebración tradicional que combina elementos religiosos, culturales y folclóricos, rindiendo homenaje a la Virgen de la Merced y a la Mama Negra, una figura que representa la fusión de las culturas indígena, africana y española. Esta festividad, celebrada en septiembre y noviembre, incluye un variado patrimonio gastronómico con platos como: hornado, cuy asado, tamales, empanadas chugchucaras y demás. Sin embargo, la festividad enfrenta diversos desafíos que amenazan su autenticidad y valoración.

Uno de los principales problemas en la pérdida de identidad, sabor y autenticidad de la gastronomía local debido a las modificaciones de recetas tradicionales y su sustitución por versiones modernas, lo que afecta negativamente la experiencia gastronómica durante las celebraciones. Además, la sostenibilidad de los ingredientes clave está en riesgo por la pérdida de biodiversidad, el deterioro ambiental y la falta de atención en el área agrícola, lo que compromete la disponibilidad futura de ingrediente esenciales. Otro factor problemático es el desplazamiento de vendedores locales de comida tradicional por cadenas de comida rápida, lo cual desvaloriza la gastronomía local, afecta la economía y disminuye la autenticidad de los platos servidos durante las festividades.

El patrimonio gastronómico en las fiestas de la Mama Negra es un elemento central de la cultura local en Latacunga, Ecuador. Cada plato tradicional cuenta historias de generaciones pasadas. Esta gastronomía no solo satisface el paladar, sino que también conecta a la comunidad con sus raíces, siendo esencial para la preservación de la identidad cultural. La autenticidad gastronómica atrae a visitantes que desean experimentar la cultura local y sumergirse en la historia de Latacunga. El patrimonio gastronómico actúa como un vínculo entre el presente de la comunidad, compartiendo su riqueza cultural y gastronómica a nivel nacional e internacional. La participación comunitaria es importante ya que la preparación de platos tradicionales involucra a cocineros y productores locales, fortaleciendo la comunidad y transmitiendo conocimientos culinarios a las futuras generaciones. Esto convierte la comida en un medio para preservar la cultura local.

En este estudio se planteó como objetivo general Revalorizar el patrimonio gastronómico de las Fiestas de la Mama Negra de la ciudad de Latacunga a través de la creación de una revista, que promueva el conocimiento sobre la trayectoria gastronómica local. La formulación del objetivo general implica el planteamiento de tres objetivos específicos los cuales son parte del desarrollo de la investigación y son los siguientes: 1- Identificar la situación actual de la gastronomía y la relación que tiene esta con las festividades de la Mama Negra a través de una revisión bibliográfica. 2- Recopilar información sobre los platos más representativos de Latacunga y evidenciar su importancia en la fiesta de la Mama Negra. 3- Diseñar una revista digital en la que se muestre la trayectoria gastronómica latacungueña.

El estudio utilizó un enfoque metodológico mixto para investigar cómo la gastronomía de Latacunga y las festividades de la Mama Negra se relacionan. Se recopilieron datos significativos a través de encuestas cuantitativas y entrevistas cualitativas con propietarios de establecimientos gastronómicos. Utilizando fuentes bibliográficas y datos de entrevistas con restaurantes y turistas, se investigaron los cambios en la gastronomía y su relación con las festividades. Además, el método sintético permitió la síntesis estructurada de los temas investigados, mientras que el método deductivo llevó el análisis a posibles conclusiones. Las técnicas incluyeron documentación fotográfica de la oferta gastronómica, encuestas, entrevistas y observaciones in situ durante eventos como el desfile de la Mama Negra.

En base a los resultados existe la aprobación para crear una revista digital que registre la gastronomía de Latacunga y su relación con las festividades de la Mama Negra. La participación de hombres y mujeres fue equitativa, con una ligera mayoría masculina. Los adultos jóvenes de 26 a 40 años y los jóvenes de 18 a 25 años fueron los grupos de edad más activos en las festividades. La popularidad y representatividad de los platos más consumidos durante las festividades incluye las Chugchucaras y el allullas con queso de hoja. Además, las bebidas tradicionales como la chicha y el champús fueron mencionadas como acompañantes ideales para estos platos. La mayoría de los encuestados consideran que los cambios en los platos tradicionales son relevantes y valoran la importancia cultural de estos elementos en la identidad de Latacunga, como lo refleja el alto porcentaje que los considera patrimonio inmaterial.

Asimismo, la gran mayoría mostró interés en acceder a una revista digital que profundice en estos temas, destacando la relevancia de incluir recetas tradicionales y la historia de la Mama Negra. Aunque existe un pequeño porcentaje que prefiere una versión impresa, la mayoría ve en la versión digital una oportunidad para la difusión cultural y la preservación del patrimonio gastronómico local.

El presente trabajo está organizado en cuatro apartados. El primero es el marco teórico que a su vez contiene un estado del arte, un marco conceptual y un marco legal, todo lo cual sustenta la parte teórica de la investigación. El segundo apartado es la metodología cuyo diseño se elaboró para alcanzar los objetivos propuestos. El tercero son los resultados donde se presentan los hallazgos de las encuestas y los testimonios de las entrevistas; también se incluya la discusión y la propuesta reflejada en una revista. Finalmente, este estudio presenta las conclusiones a las que llegó la autora.

4.MARCO TEÓRICO. -

4.1 Estado del Arte

Esta sección incluye una revisión de estudios previos pertinentes que ayuda a comprender la situación actual del conocimiento sobre el patrimonio gastronómico de las fiestas de la Mama Negra en Latacunga, Cotopaxi, Ecuador. El alcance actual de los estudios ha dependido de esta investigación. El patrimonio gastronómico, alimentario e inmaterial, así como la gastronomía típica de Latacunga y las Fiestas de la Mama Negra, son algunos de los temas destacados. Durante el período 2019-2024, se utilizaron recursos como Google Scholar, Redalyc, repositorios universitarios y páginas web oficiales para recopilar datos.

4.1.1. Investigaciones Internacionales

El patrimonio cultural no se limita a monumentos y artefactos antiguos. Es un producto de la sociedad, una creación colectiva que refleja las relaciones objetivas y subjetivas entre las personas. Fracasso (2020) menciona que:

El patrimonio cultural es una invención y una construcción social, así como también es la expresión de las relaciones objetivas y subjetivas entre los hombres, es la misma práctica social que define el bien cultural y con éstas, las prácticas artísticas expresan a menudo maneras diferentes de entender y vivir la ciudad y el territorio. (p. 50)

Por lo tanto, el patrimonio cultural no solo guarda nuestro pasado, sino también el presente y futuro. Las actividades artísticas, en particular, brindan una variedad de perspectivas sobre la ciudad y el territorio, enriqueciendo nuestra comprensión de la diversidad cultural y la forma de vida en nuestro entorno.

Las influencias africanas, españolas y mexicanas se fusionan en la gastronomía y las celebraciones festivas, creando sabores, técnicas de cocción y experiencias verdaderamente únicas. Gonzalez (2023) explica que:

La gastronomía característica de Cuaji contiene elementos híbridos entre lo africano, lo español y lo mexicano, entre sus métodos de cocción e ingredientes. Existen en la zona algunas cocineras tradicionales que aún conservan las recetas de platillos que, según especifican, son esenciales para comprender la manera de vivir, convivir y ser de la comunidad afro mexicana. (p. 24)

Estos platillos son culturalmente significativos porque no solo brindan comida, sino que también transmiten conocimientos profundos sobre la forma de vida, la convivencia y la identidad de la comunidad afroamericana que vive en la región. Es importante que las cocineras locales mantengan las recetas tradicionales.

La comida conecta el pasado y el presente al combinar ingredientes. Cada platillo cuenta una historia única sobre la historia y las tradiciones de la comunidad colombiana cuando se prepara con cuidado y siguiendo estas recetas que se han transmitido de generación en generación. Mejia (2021) explica que:

La comida colombiana se caracteriza por ser mestiza. Así como el país presenta diferentes factores étnicos, no existe una sola gastronomía, sino diversas gastronomías regionales. Cada una de las regiones posee sus especialidades, en las cuales se mezclan ingredientes indígenas, españoles, con formas de preparación africanas, árabes y españolas; han sido un legado que se conserva hasta hoy. (p. 26)

Los platos nos recuerdan un legado culinario distintivo que ha evolucionado a lo largo de la historia y las fusiones culturales, reflejando la diversidad cultural que define a cada país. Cada plato tradicional brinda la oportunidad de explorar las diversas culturas que se fusionan en sabores y técnicas culinarias únicas.

El turismo gastronómico ayuda a conectarse con las raíces históricas y culturales que se expresan en su comida. El turismo juega un papel importante en promover la comprensión y el intercambio cultural en un mundo cada vez más interconectado, lo que contribuye al enriquecimiento y la diversificación de nuestras experiencias. Morales (2021) explica que:

El turismo gastronómico, es una actividad turística para que el viajero tenga vivencias y disfrute de productos relacionados con la gastronomía de un lugar; por medio de los restaurantes, las visitas a productores locales, la participación en festivales gastronómicos o en clases de cocina. El turismo gastronómico permite descubrir la cultura gastronómica relacionada con un territorio y sus costumbres, por lo que hablar de gastronomía es hablar de la identidad culinaria de un destino. (p. 49)

Hablar de turismo y gastronomía significa hablar directamente de la identidad culinaria de un destino, donde cada plato cuenta una historia única y deliciosa. La comida se convierte en un medio que nos acerca a las historias, las tradiciones y la vida cotidiana de las comunidades locales

Las tradiciones orales mantienen la riqueza cultural y la identidad de las comunidades a lo largo del tiempo mediante rimas, palabras, relatos, mitos y leyendas transmitidos de boca en boca. Contienen un legado valioso que enriquece nuestra comprensión del pasado y fortalece la diversidad cultural global. Jeanela Cedeño (2023) detalla que:

La tradición oral es el conjunto de todos los tipos de testimonios sobre el pasado que son transmitidos verbalmente por un pueblo, tales como adivinanzas, cuentos, canciones infantiles, leyendas, mitos, cantares, poemas, o representaciones dramáticas, que se transfieren de generación en generación, el impacto que presenta la tradición oral en la actualidad está determinada por una nueva generación que no siempre transmite o replica los saberes que devienen de esta riqueza cultural, por lo cual se pone en riesgo la memoria colectiva, los saberes y tradiciones de todo un pueblo o cultura. (p. 3)

Las tradiciones orales transmitidas verbalmente de generación en generación, se enfrenta hoy al desafío de ser preservada por nuevas generaciones. Este legado cultural incluye no solo la memoria colectiva de un pueblo, sino también sus conocimientos y tradiciones, cuya preservación es fundamental para la identidad cultural y el patrimonio de la humanidad.

4. 1. 2. Investigaciones Nacionales

La cocina se destaca por su amplia variedad de platos, que está profundamente arraigada en la geografía y la cultura del país. La cocina se ha caracterizado por platos únicos y productos únicos, como tubérculos, hortalizas, granos secos, salsas picantes y una variedad de carnes rojas producidas en la región. Y generalmente se acompañan de platos tradicionales. Vargas (2020) menciona que:

La cocina es considerada un arte con una extensa historia, que día a día se va renovando, motivado por los entendidos en la materia, por el descubriendo de nuevas técnicas de transformación y presentación de los alimentos, así mismo también se ve la cocina no solo en la función de alimentar a las personas, sino que además cumple la función noble de brindar satisfacción. Es por ello, que se hace necesario el rescate y conservación de la cocina tradicional, ya que su historia se escribe en las cocinas del mundo, las amas de casa son grandes protagonistas, también los cocineros crean con su ingenio extraordinarias recetas de platos, permitiendo de hecho marcar pauta en las tendencias culinarias, a su vez los historiadores resguardan, con gran recelo, análisis constantes de la alimentación como base de la estructura social. (p. 2)

La cocina es más que simplemente satisfacer las necesidades básicas; es un legado cultural que preserva la historia, las tradiciones y la identidad de las comunidades y regiones. Nos invita a explorar un viaje sensorial que nos conecta profundamente con nuestras raíces a través de sus platos icónicos, ingredientes locales y técnicas transmitidas de generación en generación.

Dentro de las tradiciones, la gastronomía tradicional trasciende su función nutricional para convertirse en un testimonio vivo dentro de la identidad cultural. Cada plato encierra el relato

de una historia ancestral, transmitida con cuidado y precisión a lo largo del tiempo. Los sabores se convierten en conexión entre generaciones, hilando recuerdos de festividades y encuentros familiares. En cada degustación, se despliega la maestría culinaria de quienes nos la transmitieron, estableciendo una conexión entre el pasado y el presente. Troncoso (2019) afirma que:

La gastronomía tradicional es una expresión de filiación que permite exteriorizar el significado histórico y cultural de los pueblos, facultado la unión del conocimiento, sensaciones y emociones reunido a lo largo del tiempo. Las comunidades locales presentan la capacidad de identificar los alimentos tradicionales en su rol biológico de entrega de nutrientes, pero, también en su función sociocultural por lo que les asignan significados o valoración propia como ser fuente de una alimentación saludable para, de esta manera alcanzar la seguridad alimentaria local. También los hacen parte de su cultura, lo que les da identidad y por lo mismo, parte de su patrimonio gastronómico. El conocimiento de la comida tradicional permite reconocer la singularidad de la vida social de las comunidades. Además, sus particularidades productivas que aportan su propia identificación. (p. 107)

La gastronomía tradicional ecuatoriana actúa como un lazo tangible entre las comunidades, preservando y transmitiendo el legado de generación en generación. Además de su papel como patrimonio culinario, la comida tradicional se convierte en un vínculo social, reuniendo a las personas alrededor de la mesa para celebrar la riqueza cultural y la conexión compartida con el pasado. En definitiva, la comida tradicional en Ecuador es más que una delicia para el paladar; es un testimonio vivo de la historia y la cohesión social que fortalece la identidad del país.

Las manifestaciones muestran la variedad y riqueza de su herencia cultural. Cada expresión cultural es un testimonio vivo de su identidad, desde las danzas tradicionales que celebran rituales ancestrales hasta las festividades que conmemoran eventos históricos. a través de manifestaciones artísticas, música, artesanía y gastronomía. Solorzano (2023) refiere lo siguiente:

Las diversas prácticas culturales y populares que tiene el Ecuador hacen que la historia de sus pueblos sea motivo de investigación, dentro de las ciencias sociales, así como en el espacio de las artes y humanidades. Estudios anteriores han clasificado estas tradiciones y costumbres, según su tipo y características, las cuales aún no han sido conceptualizadas, ni documentadas lo suficiente. (párr. 1)

Las manifestaciones culturales en Ecuador son una herencia valiosa que fortalece la conexión social y la identidad del país. Cada evento, desde las festividades hasta las manifestaciones artísticas y culinarias, refleja la diversidad y la historia del país. Es importante mantener y fomentar estas costumbres para preservar la herencia cultural y promover la comprensión y el respeto entre las diversas comunidades de Ecuador.

La gastronomía típica de Ecuador se destaca como una de las atracciones principales para los visitantes que exploran los rincones del país. La gastronomía típica de Ecuador es una de las principales atracciones para los visitantes que exploran los rincones del país. Desde mercados locales hasta restaurantes reconocidos, los visitantes buscan introducirse en la autenticidad de los sabores y tradiciones culinarias que definen Ecuador.

De igual manera, Llerene (2023) redacta que:

La gastronomía típica es muy valorada por el turista que visita los establecimientos de alimentos y bebidas conocidos por sus únicas características. Por esta razón es preciso que los restaurantes que ofertan comida típica tengan buena presentación y brinden un servicio adecuado, sin perder sus rasgos naturales. Los establecimientos de alimentación tendrán la oportunidad de formar un atractivo turístico que el visitante siempre deseará volver a experimentar. (p. 318)

Finalmente, la calidad de la oferta gastronómica típica no solo refleja la identidad culinaria de Ecuador, sino que también se convierte en una atracción turística única. Los establecimientos

gastronómicos que logran mantener la autenticidad de sus platos mientras brindan un servicio de alta calidad tienen la oportunidad de convertirse en lugares de visita obligada para aquellos que desean explorar y disfrutar de la gastronomía ecuatoriana.

La gastronomía ecuatoriana se presenta como un componente importante en el panorama turístico del país, destacando por su amplia gama de sabores y su capacidad para atraer visitantes que buscan experiencias culinarias genuinas. Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR, 2023) explica que: “Una de las características más representativas del turismo del Ecuador es la gastronomía, y su variada oferta de sabores, que hoy se convierte también en una oportunidad de inversión y generación de empleo” (párr.1).

4. 1. 3. Investigaciones Locales

Las fiestas de la Mama Negra, es una celebración donde se mezclan elementos indígenas y católicos. A través de desfiles, danzas y rituales, las fiestas de la Mama Negra honran a la Virgen de las Mercedes y simbolizan la devoción, la unidad y la expresión artística, convirtiéndose en un capítulo inolvidable del patrimonio cultural ecuatoriano. Herrera (2020) menciona que:

La fiesta va más allá de la congregación, y de la espontaneidad de las reuniones de individuos para la denominada parranda, más bien es un momento en el que expresan con unicidad e individualidad los diferentes modos de práctica colectiva antes, durante y después de la celebración. Además, en todo el proceso de ejecución de la fiesta, se puede comprender la lógica de poder, en la que la transgresión y la disputa es permitida -hasta cierto punto requerida- dando como resultado la cohesión y la reafirmación identitaria. Además, que, si de manifestaciones se refiere, todo es observable, material, evidente y fácilmente perceptible, por lo tanto, el ritual de la fiesta es uno de los elementos tangibles de la cultura. (p. 111)

En conclusión, estas celebraciones encarnan la diversidad y la unidad de la nación, trascendiendo el tiempo y transmitiendo el legado de una rica herencia ancestral a través de rituales y expresiones artísticas arraigadas en la devoción y la comunidad.

La gastronomía tradicional de Latacunga se destaca por sus platos tradicionales que se remontan a su historia y secretos culinarios que han sido transmitidos de generación en generación. Más allá de satisfacer el paladar, esta expresión culinaria establece un vínculo entre la tradición y el presente, enriqueciendo el espíritu festivo de la celebración y fortaleciendo las conexiones entre quienes comparten esta experiencia única. Toapanta (2022) hace referencia a lo siguiente:

La gastronomía típica de Latacunga se representa por las chugchucaras, queso de hoja y las hallullas, que conforme con la investigación cada uno de estos se ha ido conservando de generación en generación, con algunas técnicas tradicionales aún utilizadas por las nuevas generaciones. Los resultados de la investigación reflejan la variedad de platillos que la ciudad de Latacunga oferta en restaurantes de comida típica y tradicional, también en mercados, pero se distinguen 3 platillos en cuanto a la identidad del lugar. (p. 17)

La gastronomía representativa de Latacunga se personifica a través de sus platos icónicos y los resultados subrayan la diversidad culinaria que la ciudad ofrece en sus restaurantes y mercados, destacando la presencia de tres platos que en conjunto encapsulan la identidad gastronómica única de la región.

Seguramente, aquellos que han tenido la oportunidad de visitar la provincia de Cotopaxi, habrán notado la presencia constante de vendedoras entusiastas que ofrecen las populares "allullas". Ya sea en las paradas de autobús, en los mercados o simplemente caminando por las calles, estas deliciosas galletas están disponibles en todas partes, especialmente en la ciudad de Latacunga. Al respectivo, Turismo (2021) menciona que:

De acuerdo a algunos estudiosos, la palabra “allulla” proviene del hebreo “hallu” vocablo que designa a los bollos de fiesta que los judíos consumían durante la celebración de la pascua. Se presume que bocadillos similares se preparaban en España, tradición que llegó al nuevo mundo durante la colonia y que en tiempos modernos ha continuado con variaciones en su receta, en países como Chile, Bolivia y Ecuador. (párr. 4)

Las allullas representan mucho más que simplemente una galleta en la gastronomía de Latacunga y la provincia de Cotopaxi en Ecuador. Son un símbolo arraigado en la identidad cultural y la tradición culinaria de la región andina del país. La elaboración de las allullas como parte integral del patrimonio gastronómico de Latacunga no solo garantiza la conservación de estas costumbres, sino que también fomenta la sensación de pertenencia y unión entre las generaciones actuales y futuras.

Latacunga se manifiesta en una variedad de productos que definen no solo la gastronomía regional, sino también la identidad culinaria del país. Con su diversidad única en formas y sabores, son el fundamento de muchos platos emblemáticos, aportando una profundidad distintiva a la cocina de la región. De la misma manera, Oñate (2020) explica que:

Dentro de la oferta gastronómica, están las chugchucaras típicas de Latacunga, que se compone de una exquisita mezcla de carne de cerdo frita (fritada), cuero reventado, *ñuto* fritada, mote, papas, maduro, tostado, canguil y mini empanadas de trigo rellenas de queso. (p. 3)

Cada plato de Latacunga es una entrada hacia su historia, revelando la autenticidad que se encuentra en la combinación única de ingredientes locales y tradiciones culinarias ancestrales. Cada plato es una entrada hacia la historia, revelando la autenticidad que ha sido transmitido de generación en generación.

Los caramelos hechos a mano muestran la riqueza cultural que está arraigada en la tradición local. Estas delicias no solo satisfacen el paladar, sino que también contienen conocimientos y habilidades artesanales que han sido transmitidos de generación en generación durante siglos. La producción de caramelos artesanales en Latacunga es una muestra de habilidades técnicas y la identidad cultural y el ingenio creativo que caracterizan a la comunidad. En esa misma línea, MINTUR (2019) explica que:

Entre los principales productos que producen están los tradicionales chocolatinas, caramelo rayado, chupetes, gomas, productos que también son obsequiados en la peregrinación de la fiesta tradicional de la Mama Negra, uno de los productos elaborados en la temporada septembrina o novembrina es el “pavo de melcocha” el cual es ubicado en la parte más alta de las Ashangas cargadas por los negros ashangueros participantes de la mencionada fiesta. Comenta que el prestigio ganado de sus productos se debe a los ingredientes de carácter natural utilizados como panela, agua, azúcar, cítricos, sabores y colorantes naturales, así como al proceso de elaboración artesanal heredado de generación en generación. (párr.4)

El prestigio alcanzado por los caramelos artesanales de Latacunga se debe principalmente al proceso de producción artesanal lo que garantiza la calidad y autenticidad de estos productos y los consolida como verdaderos símbolos de la identidad cultural de Latacunga y como una fuente de orgullo para la comunidad local.

4.2. Marco conceptual

4.2.1 Patrimonio Cultural

Para mantener viva la identidad de una comunidad o una nación y para comprender mejor nuestro pasado y las raíces de nuestra cultura, es fundamental preservar y proteger el Patrimonio cultural. En ese mismo contexto, García (2012) menciona que: “El Patrimonio Cultural vendría a designar monumentos, grupos de edificios y sitios que tienen valor histórico, estético, arqueológico, científico, etnológico o antropológico” (p. 42). El patrimonio cultural fomenta la

inclusión social y el respeto por la diversidad cultural y Juega un papel importante en la promoción del Turismo cultural y el desarrollo económico.

4.2.2 Patrimonio Inmaterial

El patrimonio inmaterial reside en las tradiciones orales, la música, las danzas y las practicas espirituales transmitida de boca en boca, de generación en generación, convirtiéndose en el corazón latente de una comunidad. Cada canto, cada relato, cada danza es un archivo viviente de saberes y creencias que resuenan en el alma de una cultura, tejido en la cotidianidad de la vida, otorgando identidad y arraigo a las comunidades y permitiendo la continuidad de un legado que se nutre del pasado y se proyecta en el futuro. De la misma manera, Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO] (2021) menciona que:

El patrimonio inmaterial proporciona a las comunidades un sentimiento de identidad y de continuidad: favorece la creatividad y el bienestar social, contribuye a la gestión del entorno natural y social y genera ingresos económicos. Numerosos saberes tradicionales o autóctonos están integrados, o se pueden integrar, en las políticas sanitarias, la educación o la gestión de los recursos naturales. (párr. 1)

El patrimonio inmaterial desempeña un papel fundamental en nuestra vida cotidiana, permitiéndonos comprender la diversidad de las culturas humanas a lo largo del tiempo. No solo constituye un recurso invaluable para la preservación de la identidad cultural, sino que también representa una fuente de conocimiento y creatividad. Reconocer su importancia como un elemento vital en la construcción de las sociedades del futuro es esencial.

4.2.3 Patrimonio Gastronómico

El patrimonio gastronómico, se compone de las recetas ancestrales, los ingredientes autóctonos y las técnicas culinarias transmitidas de generación en generación, una herencia que se entrelaza con la historia y la identidad de un pueblo. Cada plato, una crónica de sabores en constante

evolución, que transporta a un viaje sensorial que trasciende el tiempo, narrando la historia de las comunidades y los productos típicos culturales. Es por ello que el patrimonio gastronómico va más allá de ser recetas. De igual manera Gastronomía (2023) explica que “Valor cultural otorgado por el ser humano a los platos y productos típicos de la cultura gastronómica de un lugar, a través del cual se genera emociones o sentimientos mediante su consumo o evocación” (parr. 1).

4.2.4 Patrimonio Alimentario

Más que una simple variedad de platos, el patrimonio alimentario abarca técnicas culinarias, métodos de producción, historias entrelazadas con cada receta y rituales que escoltan la comida. Este legado transmitido de generación en generación actúa como protector de las raíces culturales, forjando una conexión entre las personas y su entorno. En ese sentido, Unigarro (2010) dice que: “El patrimonio alimentario es un concepto que comporta relaciones entre alimentos y cultura; la búsqueda de una mayor autonomía en términos de abastecimiento alimentario; mejorar calidad de alimentación; una nueva relación entre lo rural y las ciudades”. (p. 212) Es por ello, que se considera un sistema que anhela perdurar en el tiempo, tejiendo así una trama vital entre tradiciones culinarias y el sustento de comunidades, buscando autonomía en el abastecimiento, mejorando la calidad de la alimentación y fortaleciendo la relación entre las generaciones pasadas y futuras.

4.2.5 Rutas Gastronómicas

Las rutas gastronómicas desempeñan un papel significativo en la promoción del turismo, la preservación del patrimonio cultural y el desarrollo económico en todo el mundo. Prieto (2019) refiere que:

Las rutas turísticas gastronómicas son un tipo de experimento que muestra al consumidor un proceso productivo agropecuario, industrial, y le permite al turista degustar la comida típica de la región. Estas rutas ofrecen a los turistas vivencias en torno a los productos y las tradiciones propias de la región, es decir, lugares, comida, actividades folclóricas,

inmersión en la naturaleza y toda la popularidad del departamento, ciudad, pueblo o región donde se desarrollan las rutas gastronómicas. Todo esto tiene el fin de potencializar y promover la autenticidad y cultura por medio de productos típicos y tradicionales, así como consolidar la calidad y reputación de estos, utilizando instrumentos de distinción como la denominación de origen y la indicación geográfica. (p. 171)

Las rutas gastronómicas en Ecuador contribuyen al desarrollo económico de las comunidades locales al apoyar a productores, agricultores, pescadores y chefs locales. Al promover el consumo de productos locales y resaltar las prácticas agrícolas y culinarias tradicionales, estas rutas fomentan el desarrollo sostenible y la conservación del medio ambiente.

4.2.6 Identidad Gastronómica

Es un reflejo profundo de la historia, la geografía, las tradiciones y las relaciones sociales de una comunidad o una región además su importancia en la construcción de la identidad cultural de una sociedad. Por lo tanto, Reyes (2022) señala que:

La identidad gastronómica, viene a ser el reflejo de significados y sentimientos de pertenencia del patrimonio alimentario de una región, llamado también gastronomía. Éste último son los productos culinarios típicos y tradicionales de una región que son preparados y consumidos de acuerdo con sus recetas, procedimientos, hábitos y costumbres, heredados ancestralmente o transmitidos por conocimientos y saberes. (p. 108)

En conclusión, la identidad gastronómica en Ecuador es una mezcla exquisita de sabores, técnicas culinarias ancestrales y una rica diversidad de ingredientes que reflejan la historia, la geografía y la cultura del país.

4.2.7 Fiestas Populares

Son celebraciones que tienen lugar en comunidades locales, generalmente en regiones específicas o en todo un país, y que reflejan la identidad, las tradiciones y la cultura de las personas que las organizan. De acuerdo con Torres (2017)

Todas las fiestas se realizaban alrededor de la agricultura principalmente en el ciclo del maíz, los danzantes participaban con su baile en la siembra, en el nacimiento, en el deshierbe, en la protección del maíz de las aves, en la cosecha; cómo podemos ver siempre se estaban encomendando a sus dioses, con ofrendas muchas veces vidas humanas, doncellas, y su danza ritual estaba destinada para que los dioses les concedan un buen producto. (párr. 24)

Las fiestas populares son momentos de gran importancia social y emocional para las comunidades, ya que permiten a las personas conectarse con sus raíces, honrar sus tradiciones y fortalecer los lazos comunitarios. Además, estas festividades también pueden atraer a visitantes de otras regiones o incluso de otros países, contribuyendo así al intercambio cultural y al turismo local.

4.2.8 Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico trasciende la degustación de platos también implica adentrarse en la cultura, la historia y las tradiciones que envuelven a la gastronomía. Esta modalidad turística proporciona una experiencia sensorial integral. De este modo MINTUR (2023) menciona que

El turismo gastronómico es un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina. (párr. 4)

El turismo gastronómico ofrece mucho más que una simple experiencia culinaria también es una ventana a la diversidad del mundo, una celebración de la cultura y una oportunidad para crear experiencias a través de los sentidos. En un mundo cada vez más globalizado, el turismo gastronómico nos recuerda la importancia de explorar, apreciar y preservar las tradiciones culinarias que nos conectan a todos como seres humanos.

4.2.9 Turismo Gastronómico Sostenible

En la intersección entre el turismo y la gastronomía surge una tendencia de crecimiento y significativa: el turismo gastronómico sostenible. En ese contexto, Morales (2021) explica que: “El turismo gastronómico sostenible se desarrolla a partir de experiencias fundamentadas en el patrimonio alimentario para descubrir no solo los productos, sino también los productores y el contexto físico y humano en el que se localizan” (párr.1). El turismo gastronómico sostenible representa una oportunidad única para integrar la preservación del patrimonio gastronómico con el desarrollo sostenible a nivel global. Al alinear las prácticas turísticas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, se abre la puerta a una forma de viajar que no solo enriquece la experiencia del viajero, sino que también contribuye de manera positiva al bienestar de las comunidades locales, la conservación del medio ambiente y la promoción de la diversidad cultural.

4.2.10 Champuseros

El desfile de la Mama Negra, que combina tradiciones ancestrales con celebraciones contemporáneas, es uno de los eventos culturales más vibrantes y festivos de Latacunga. En ese contexto, La organizacion Mama Negra (2020) explica que estos personajes que también forman parte del grupo que acompaña a los personajes principales, llevan trajes llamativos hechos de tela reflectante que refleja como un espejo. Llevan una pequeña capa en la espalda, su rostro está pintado de negro o ahumado, y usan un gorro militar. Su vestimenta recuerda a la de los negros loeros, pero se distinguen de ellos porque en lugar de llevar una botella de licor, cargan un balde de donde distribuyen a los espectadores el tradicional "champúz", una bebida hecha

con harina de mote y panela. Mientras desfilan, bailan y gritan "¡el champúz, el champúz!", agitando en la otra mano un cucharón lleno de esta peculiar bebida. Esto obliga a los presentes a mantenerse a unos metros de distancia para dar espacio suficiente al paso de las comparsas.

Dentro de los desfiles y fiestas populares, la figura de los champuseros y la tradición del champúz se destacan como elementos distintivos. Los champuseros transmiten alegría y tradición a través de una bebida ancestral, simbolizando la conexión entre la comunidad y sus raíces culturales.

4.2.11 Tortillas de Maíz

Las tortillas de maíz son un elemento fundamental en la gastronomía ecuatoriana, siendo un acompañamiento tradicional en muchas comidas típicas del país. El maíz, una planta sagrada en la cultura indígena de Ecuador, es la base de estas tortillas que han sido parte de la dieta ecuatoriana durante siglos. En relación con Garrido (2018) menciona que:

El proceso de elaboración de tortillas de maíz se divide en dos: uno tradicional, donde se cocina y muele el grano para formar la masa, y otro industrial, que utiliza harina de maíz y maquinaria en grandes volúmenes. En ambos procesos, se obtiene aproximadamente 1.4-1.6 kilogramos de tortillas por cada kilogramo de maíz o harina. (párr. 13)

Las tortillas de maíz representan mucho más que un simple alimento; son un símbolo arraigado en la identidad cultural y gastronómica del país. A lo largo de generaciones, las tortillas de maíz han sido un elemento básico en la dieta ecuatoriana, sirviendo como base para una variedad de platos tradicionales y regionales.

4.2.12 Bebidas Tradicionales

Las bebidas típicas reflejan la diversidad de ingredientes y sabores que caracterizan a esta región de los Andes ecuatorianos. Desde las tradicionales bebidas a base de frutas frescas hasta las infusiones reconfortantes con hierbas autóctonas, cada sorbo es un viaje sensorial que conecta al bebedor con la tierra y la cultura local. En ese mismo contexto, Patrimonio Cultural Latacunga (2018) menciona que:

El chaguarmishqui es una de las bebidas más exclusivas de la región quien posee alto valor nutritivo y consumido como un suplemento alimenticio. Este líquido se cocina junto al arroz de cebada, además la hora propicia para recoger este dulce es principalmente en la madrugada y generalmente lo realiza las mujeres. La penca debe cumplir 2 años para poder extraer este delicioso manjar denominado chaguarmishqui. (párr. 3)

Las bebidas típicas de Latacunga no solo son una deliciosa muestra de la diversidad gastronómica de la región, sino también una expresión de identidad y tradición que conecta a sus habitantes con sus raíces culturales.

4.2.13 Ashanga

En Ecuador, las poblaciones ofrecen tributos a la madre naturaleza y también a personajes religiosos con una reverencia arraigada en su cotidianidad. Cada acto se convierte en un gesto respetuoso, un tributo silencioso a la tierra que sustenta sus vidas. Desde ceremonias ancestrales hasta prácticas agrícolas sostenibles, la relación con la naturaleza se manifiesta como una danza armónica entre la tradición y la contemporaneidad. Es así como Marquez (2016) menciona que: “La ashanga, ofrenda a la Virgen de La Merced, destaca por su peso. Diversos grupos sociales dedican hasta cuatro días para elaborarla con cerdos adobados. Ashangueros, vestidos vibrantes, desfilan con estas ofrendas, fusionando rituales indígenas con celebraciones católicas” (párr.3).

Esta integración de elementos culturales y religiosos refleja la riqueza y la diversidad del patrimonio ecuatoriano, sirviendo como un recordatorio de la importancia de honrar y preservar las tradiciones ancestrales en el contexto de la celebración religiosa.

4. 3. 14 Revista Digital

Una revista es una publicación periódica que contiene artículos, reportajes, entrevistas y otros contenidos de interés, generalmente enfocada en temas específicos como moda, tecnología, ciencia o entretenimiento, y puede distribuirse en formato impreso o digital. En otras palabras Sandoval (2020) afirma que:

Con el avance de la tecnología surge un nuevo soporte para la revista: su formato digital que puede visualizarse en la red y diferencia de la versión física o impresa aprovecha al máximo las nuevas herramientas que ofrece el periodismo digital. Pues se permite agregar animaciones, multimedia e hipervínculos que mejora su diseño y la hace más interactiva (p. 8).

4.3. Marco legal

Para el desarrollo de esta investigación se analizaron documentos normativos los cuales permitirán la ejecución de las ideas planteadas. Se analizó la Ley orgánica de Cultura del Ecuador la cual está vigente desde el año 2016.

Las tradiciones culturales de Latacunga son un atractivo de influencias indígenas, españolas y mestizas que se entrelazan para crear celebraciones únicas y arraigadas en el tejido social de la ciudad. Desde festividades religiosas hasta eventos folclóricos, las tradiciones de Latacunga se destacan por su colorido, su fervor y su importancia como vehículos para preservar y transmitir

el patrimonio ancestral de esta región andina. Por su parte, Ley Organica de Cultura (2016) consta de:

- A) Tradiciones y expresiones orales: la cosmovision, lenguas, creencias, conocimientos, sabidurias, tradiciones, formas de vida, formas de expresion y tradicion oral, usos, costumbres, ritos, fiestas, representaciones y expresiones espirituales.
- B) Usos sociales, rituales y actos festivos: formas de celebracion y festividades, ceremonias.
- C) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza: concepciones y manejo cultural de los ecosistemas, técnicas y tecnologías tradicionales para el manejo de recursos, producción artesanal, artística y gastronómica, todo elemento de la cultura que las comunidades, pueblos, nacionalidades y la sociedad en general reconocen como propias. (Asamblea Nacional del Ecuador, 2016, Art. 80, p. 19-20)

En cuanto a la Ley Orgánica de Cultura se identifican elementos en el ámbito gastronómico y sus tradiciones, destacando la necesidad de promover el conocimiento culinario a nivel nacional e internacional. Se señala la importancia de establecer una red de apoyo en Latacunga, orientada a estimular el interés en la gastronomía, preservar los productos autóctonos y comprender su influencia durante las celebraciones de la Mama Negra.

5. MATERIALES Y MÉTODOS.-

5.1 Alcance y enfoque de la investigación

Este estudio parte de una investigación básica con enfoque mixto puesto que analizó datos cualitativos a través de entrevistas realizadas a propietarios de establecimientos gastronómicos. Así mismo, los datos cuantitativos se recogieron a través de encuestas. El alcance es explicativo puesto que al final se presentará una revista de las Festividades de la Mama Negra y su relación con la trayectoria gastronómica.

5.2. Métodos

5.2.1 Método Analítico

Este método permitió determinar la situación actual sobre la evolución de la gastronomía de Latacunga y el vínculo que mantiene con las festividades de la Mama Negra, para ello se recopiló información de fuentes bibliográficas y hechos importantes, y todos aquellos datos necesarios que fueron importantes en la investigación, además, sirvió para analizar los resultados de las entrevistas correspondientes a los propietarios de los restaurantes y varios turistas. Según Gomez (2012) dice que es un método de investigación, que consiste en descomponer el todo en sus partes, con el único fin de observar la naturaleza y los efectos del fenómeno. Sin duda, este método puede explicar y comprender mejor el fenómeno de estudio, además de establecer nuevas teorías.

5.2.2 Método sintético

A través de este método se buscó resumir de manera sistemática todos los temas que serán analizados durante la investigación. Esto permitió cumplir de manera estructurada con los objetivos establecidos, facilitando la identificación de los datos más relevantes y consecuentemente, la obtención de posibles conclusiones de la investigación. Pacheco (2019) argumenta que es un proceso de análisis de razonamiento que busca la forma de reconstruir un acontecimiento de manera resumida, valiéndose de los diferentes elementos fundamentales que estuvieron presentes en el desarrollo del acontecimiento.

5.2.3 Método deductivo

Este enfoque permitió obtener las posibles conclusiones y resultados derivados de las ideas presentadas durante la investigación. Por lo tanto, se hace necesario realizar un análisis previo para comprender el desenlace. Ismael Zamora (2023) explica que este método se usa para realizar verificación del fenómeno, es decir permite demostrar, comprender o explicar el fenómeno que se estudia. (p. 25)

5.3 Técnicas

En cuanto a las técnicas estuvieron presentes las que se mencionan a continuación: encuesta, entrevista y observación.

5.3.1 Encuesta

Esta técnica permitió extraer aquellas posibles conclusiones y resultado de las ideas planteadas a lo largo de la investigación, es por ello que anterior a eso se diseñó unas preguntas claras las cuales nos llevara a tener resultados precisos. En palabras de Diana Frederick (2024), con la diversidad de la información que puede ser recopilada a través de las encuestas, éstas se han convertido en una herramienta para realizar análisis de múltiples temáticas, toma de decisiones y diversas acciones relacionadas con el objeto de estudio. (párr. 2)

5.3.2 Entrevista

Para identificar la importancia que tiene el patrimonio gastronómico de la ciudad de Latacunga, se elaboraron preguntas que deben conformar en la entrevista de acuerdo a las áreas en las que se va a hacer el estudio, en este caso al sector restaurantero, chefs locales que estén al tanto de la gastronomía de Latacunga. Tal es el caso de Diaz (2013) describe que es un instrumento técnico que adopta la forma de un diálogo coloquial. Canales la define como "la comunicación interpersonal establecida entre el investigador y el sujeto de estudio, a fin de obtener respuestas verbales a las interrogantes planteadas sobre el problema propuesto" (párr. 3).

5.3.3 Observación

Esta técnica sirvió para documentar ciertos hechos *in situ*, como fue el desfile de la Mama Negra, las tomas fotográficas de las isangas y ashangueros, así como tomar un registro fotográfico de la oferta gastronómica en dichas fiestas. Según Campos (2015) es necesario definir la ruta a

seguir al empleare la observación, puesto que de aquí depende el cómo nos acerquemos a la realidad y se irá configurando el objeto de estudio atribuyéndole elementos sólidos que permitan la interpretación y la comprensión del objeto en cuestión. (p. 57)

5.3.4 Instrumentos

- Cuestionarios
- Guion de entrevista
- Fichas de observación
- Teléfono celular

5.4 Cálculo de la muestra

Para calcular esto, se considera la población de Latacunga, que cuenta con 170,489 habitantes. Utilizando una calculadora de muestras con un margen de error del 10%, determinamos que es necesario encuestar a 165 personas.

Figura 1

Cálculo de la muestra



Calculadora de Muestras

Margen de error:

 Nivel de confianza:

 Tamaño de Poblacion:

Margen: 10%
Nivel de confianza: 99%
Poblacion: 170489

Tamaño de muestra: 165

Nota. Captura de pantalla de AEM (2024). Asesoría Económica & Marketing Copyright 2009. Cálculo de la muestra. https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php

5.4.1 Cálculo de la muestra

Para obtener este porcentaje se aplicó la siguiente ecuación estadística para proporciones poblacionales:

Desarrollo y resultado de la formula

- **Tamaño de la población (N):** 170,489
- **Margen de error (e):** 10%
- **Nivel de confianza (Z):** 99%
- **Proporción poblacional (p):** 0.5

Aplicación de la Fórmula

$$n = \frac{z^2 (p * q)}{e^2 + \frac{(z^2 (p * q))}{N}}$$

$$n = \frac{2.582 \times (0.5 \times 0.5)}{(10\%)^2 + \frac{2.582^2 (0.5 \times 0.5)}{170\,489}}$$

$$n = 165$$

5.4.2 Procedimiento

Para investigar la gastronomía de Latacunga y las festividades de la Mama Negra, se utilizó un enfoque metodológico mixto que combinó técnicas cualitativas y cuantitativas. Se entrevistaron propietarios de restaurantes y vendedores en los mercados locales para explorar la oferta gastronómica, sus habilidades culinarias y las recetas tradicionales que han perdurado a lo largo del tiempo, contribuyendo así a la preservación de las tradiciones locales. Además, se utilizaron encuestas estructuradas para recopilar datos cuantitativos sobre la

participación en las festividades, así como las preferencias y el consumo de platos tradicionales durante los eventos. Finalmente, se evaluó la necesidad de crear una publicación digital que registrara el desarrollo de la gastronomía local como un aporte a la investigación.

Fase 1: Diseño de instrumentos

Se diseñó un cuestionario de 9 preguntas cerradas, el cual se ejecutó a través de la plataforma Google Forms para asegurar la recopilación sistemática de datos. Una vez validado se procedió a difundir el enlace del cuestionario mediante la red social WhatsApp. Adicionalmente, se llevaron a cabo encuestas presenciales con el fin de complementar y enriquecer la información recolectada de manera virtual.

Además, se creó un guion de entrevistas estructuradas que incluyó 9 preguntas abiertas para una muestra de cinco participantes, que incluían propietarios de restaurantes y vendedores de mercados locales en Latacunga. Para permitir una interacción directa y detallada con los entrevistados, estas entrevistas se llevaron a cabo de manera presencial. Se tomaron fotografías con un dispositivo móvil de cada sesión de entrevista, lo que proporcionó un registro visual que complementaba la información cualitativa obtenida. Este proceso se llevó a cabo en varios puntos de la ciudad, brindando una imagen completa de las perspectivas y experiencias relacionadas con la gastronomía local y las celebraciones de la Mama Negra.

Fase 2: Aplicación de instrumentos

Se inició con la ejecución del cuestionario a través de la plataforma Google Forms. Este instrumento permitió la recolección sistemática de datos cuantitativos, enfocándose en aspectos como la frecuencia de participación en las festividades de la Mama Negra y las preferencias por los platos tradicionales durante dichos eventos. Se llevaron a cabo encuestas presenciales en diferentes ubicaciones de Latacunga, proporcionando un complemento importante a la información recogida virtualmente.

Se aplicó un guion de entrevistas a una muestra selecta de cinco participantes, que abarcaban propietarios de restaurantes y vendedores de mercados locales. Estas entrevistas fueron realizadas en persona para facilitar una exploración directa de aspectos cualitativos relacionados con la gastronomía local y las festividades.

5.5 Matriz metodologica. -

Tabla 1

Matriz Metodológica

Objetivos	Unidad de Análisis	Metodología	Técnica	Instrumentos
Identificar la situación actual de la gastronomía y la relación que tiene esta con las festividades de la Mama Negra a través de una revisión bibliográfica.	Analizar situación actual de la zona y su gastronomía.	Fase 1: Identificación actual de la zona	Entrevista a propietarios de restaurantes de gastronomía Latacungueña	Cuestionario
Recopilar información sobre los platos más representativos de Latacunga y evidenciar su importancia en la fiesta de la Mama Negra.	Identificar los platos más representativos de la zona.	Fase 2: Levantamiento de información gastronómica y su relación con la fiesta.	Encuesta a turistas o visitantes	Cuestionario
Diseñar una revista digital en la que se muestre la trayectoria gastronómica latacungueña.	Evidenciar la información recopilada.	Fase 3: Diseño de estrategias	Creación de una revista digital.	Medios digitales

Elaborado por: Autora

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En este apartado se muestra los resultados obtenidos de la investigación. En el análisis cuantitativo se observa una muestra de 165 encuestas realizadas a habitantes y turistas en la ciudad de Latacunga. Para entender de mejor manera los resultados se diseñaron gráficos e hizo un análisis general de los resultados obtenidos. En cuanto a los datos cualitativos se desarrolló una narración de los testimonios de las personas entrevistadas. Los resultados fueron analizados seguidas de las entrevistas.

6.1 Resultados

6.1.1 Tabulación de encuestas

Datos generales

Figura 1

Edad

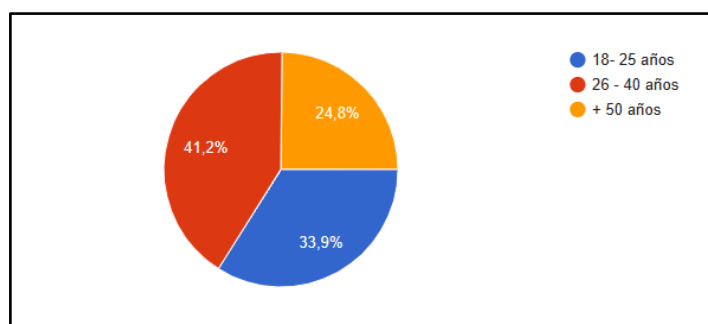


Figura 2

Género

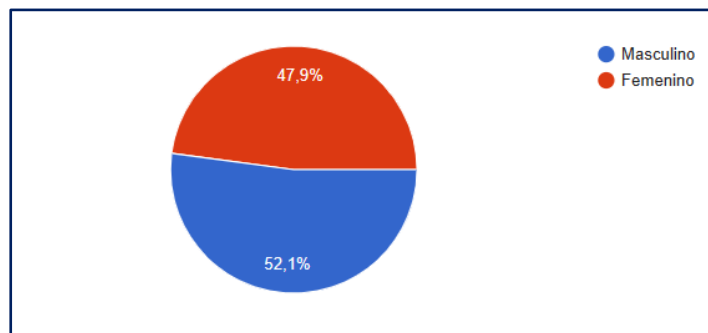


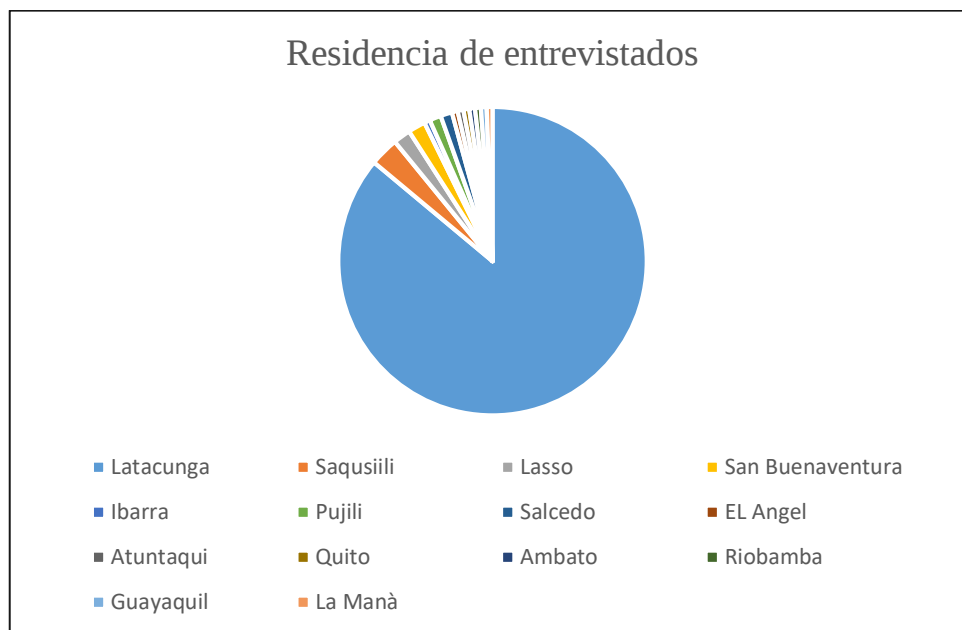
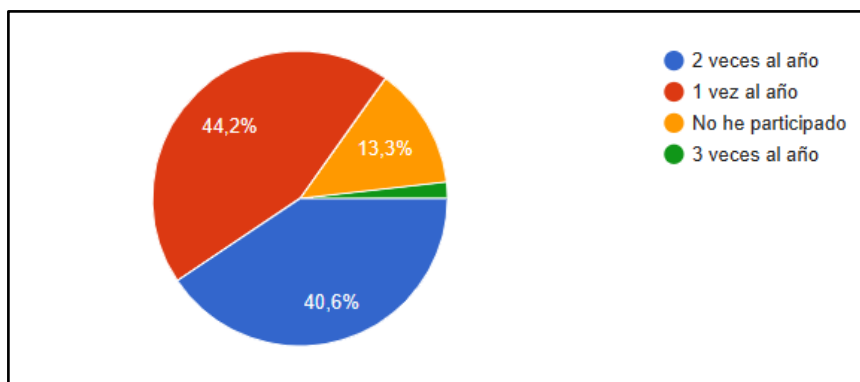
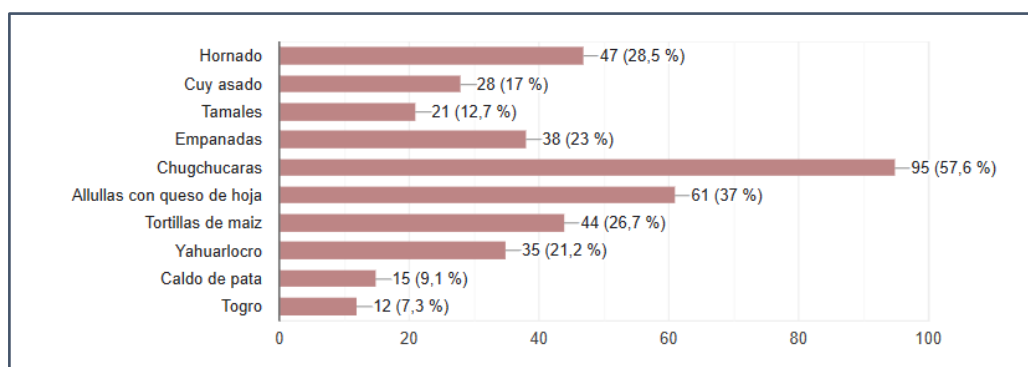
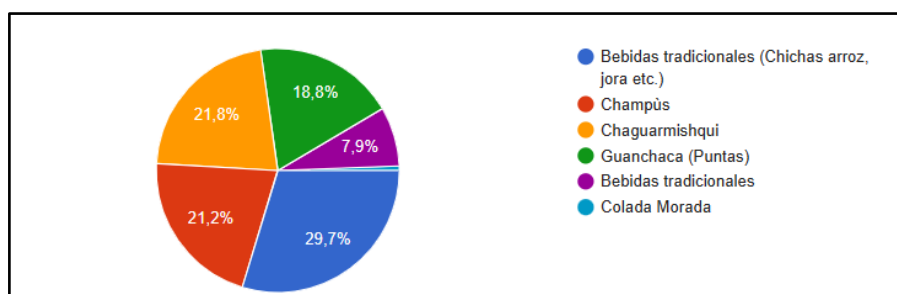
Figura 3*Lugar de residencia***Cuestionario****Figura 4****Pregunta 1***¿Con qué frecuencia participas en las Fiestas de la Mama Negra en Latacunga?*

Figura 5**Pregunta 2**

¿Cuál de los siguientes platos tradicionales de la Mama Negra has probado durante las festividades? (Selecciona todos los que correspondan)

**Figura 6****Pregunta 3**

¿Cuál de las siguientes bebidas tradicionales de la Mama Negra has probado?

**Figura 7****Pregunta 4**

¿Cuál ha sido el impacto de las transformaciones en los platos tradicionales de la Mama Negra en los últimos años? Por favor, califique su relevancia en una escala del 1 al 5 donde 1 indica poca relevancia y 5 indica alta relevancia

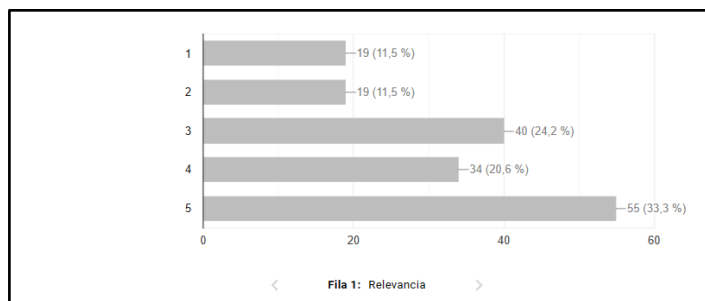


Figura 8

Pregunta 5

¿Cuál de estos cambios significativos consideras que han tenido los platos tradicionales de la Mama Negra en los últimos años?

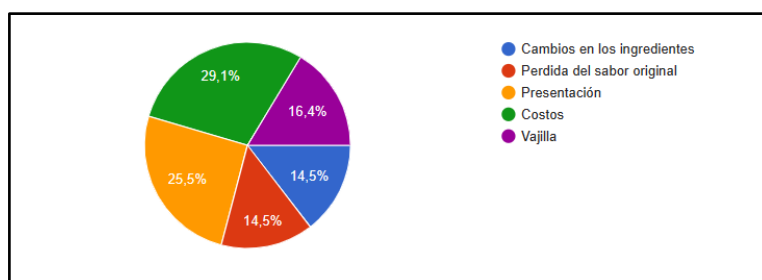


Figura 9

Pregunta 6

¿Consideras que los platos representativos de Latacunga son un elemento importante en la identidad cultural de la ciudad?

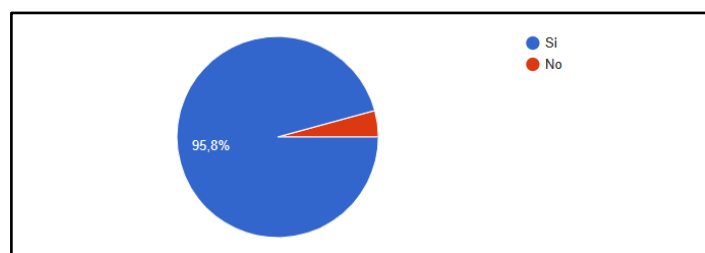
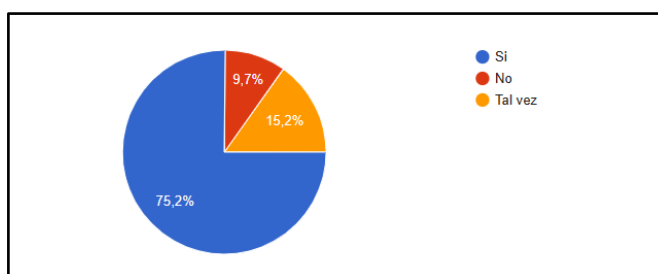
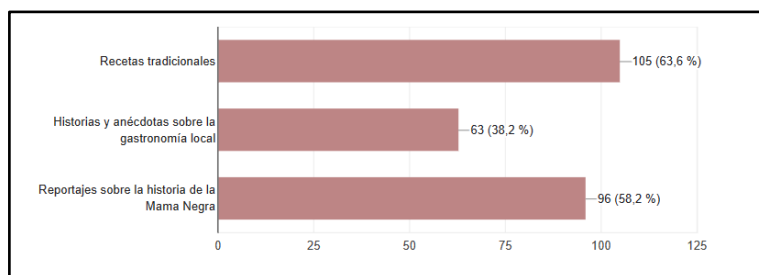


Figura 10**Pregunta 7**

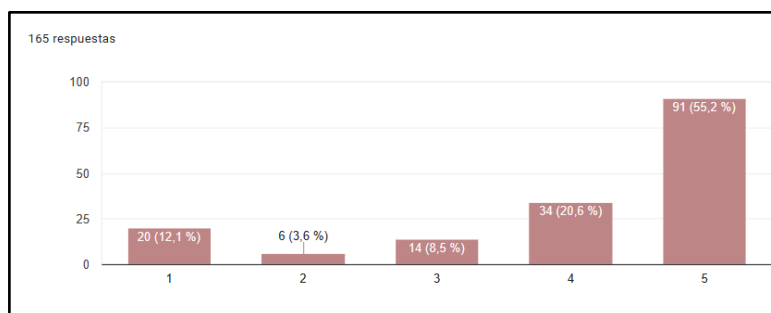
¿Te interesaría acceder a una revista digital que muestre la trayectoria gastronómica de Latacunga y su relación con las festividades de la Mama Negra?

**Figura 11****Pregunta 8**

¿Qué tipo de contenido te gustaría encontrar en esta revista digital? (Selecciona todas las opciones que apliquen)

**Figura 12****Pregunta 9**

En una escala del 1 al 5 ¿Qué tan relevante crees que sería una revista digital para promover -el conocimiento sobre la gastronomía y las festividades de la Mama Negra?



6.1.2 Análisis resultados de las encuestas

El análisis de los datos de edad y género de los encuestados es fundamental para entender los porcentajes de la población que participaron en la encuesta y su nivel de acuerdo con la propuesta de crear una revista digital que recopile la trayectoria gastronómica de Latacunga y su relación con las festividades de la Mama Negra. En relación al género, se observa que el 52,1% de los encuestados fueron hombres, mientras que el 47,9% fueron mujeres. Esta distribución refleja una ligera diferencia en la participación, siendo los hombres ligeramente más activos en estas festividades en comparación con las mujeres.

En relación con los datos generales obtenidos de la encuesta, se identificaron tres grupos de edad predominantes entre los participantes. El grupo más representado fue el de 26-40 años, que constituye el 41.2% del total, destacándose por su activa participación en las festividades de la Mama Negra. Este segmento demográfico muestra un profundo conocimiento de la gastronomía local, lo cual puede atribuirse tanto a su arraigo en la ciudad como a un interés general por la cultura. Por otro lado, los jóvenes adultos de 18-25 años representan el 33.9%, mostrando un nivel significativo de involucramiento en las tradiciones locales y en las festividades mencionadas. En contraste, el grupo de mayores de 50 años, con un 24.8% de participación, exhibe un interés más moderado en estas celebraciones, posiblemente debido a cambios en sus preferencias y prioridades con el transcurso del tiempo.

El análisis de la primera pregunta revela que la mayoría de los encuestados muestran un alto nivel de participación en las festividades de la Mama Negra. Específicamente, el 44,2% informa

que participa al menos una vez al año, mientras que un significativo 40,6% participa dos veces anualmente. Por otro lado, el 13,3% manifiesta no haber participado en estas celebraciones. La frecuencia de participación de los encuestados, que incluye habitantes locales, turistas y otros, está influenciada considerablemente por las fechas de celebración y las obligaciones laborales, dado que las festividades ocurren dos veces al año. La primera se celebra en septiembre, en honor a la Virgen de la Merced, patrona de los comerciantes del centro comercial “El Salto”, mientras que la segunda tiene lugar en noviembre, conmemorando la independencia de Latacunga, y atrae la participación mayoritaria de entidades públicas y privadas. Aquellos latacungueños que optan por no participar sugieren que para algunos la festividad ha perdido su atractivo y novedad con el tiempo.

En relación con la segunda pregunta sobre los platos tradicionales consumidos durante las festividades de la Mama Negra, se encontraron varias preferencias entre los encuestados. El 57,6% destacó las “Chugchucaras” como el plato más consumido, elogiando su generosa porción. Además, el 37% mencionó las “allulas y queso de hoja”, valorándolas por su preparación única en la zona y su accesibilidad para turistas. El hornado fue mencionado por el 28,5%, resaltando su fácil acceso tanto en el mercado de Latacunga como en los restaurantes locales. Las tortillas de maíz rellenas de queso fueron mencionadas por el 26,7% como otro plato representativo y fácil de encontrar. Otros platos incluyen las empanadas con un 23% de preferencia, el yahuarlocro con un 21,2%, y el cuy asado con un 17% de consumo. Los tamales fueron mencionados por el 12,7%, mientras que el caldo de pata alcanzó un 9,1%. Finalmente, el togro fue mencionado por el 7,3%, destacando su relevancia cultural, aunque su preparación compleja dificulta su disponibilidad.

Continuando con la tercera pregunta sobre el consumo de bebidas tradicionales durante las festividades de la Mama Negra, se observaron varias preferencias entre los encuestados. El 29,7% mencionó un alto consumo de chichas en diversas preparaciones, destacando su capacidad para complementar los platos tradicionales. Por otro lado, el 21,8% destacó el chaguarmishqui, subrayando su representatividad en Latacunga debido a sus ingredientes y método de preparación único en la región. El champús fue mencionado por el 21,2%, señalando su popularidad durante el desfile de la Mama Negra, donde es distribuido por los "champuseros".

La colada morada fue mencionada por el 18,8%, siendo valorada como una bebida disponible durante todo el año. Finalmente, el 7,9% mencionó la "Guanchaca" o puntas alcohólicas con sabores artificiales, indicando un consumo menor debido a que los encuestados no priorizan el consumo de alcohol en estas festividades.

Acerca de la cuarta pregunta, que analiza el impacto de las transformaciones que han sufrido los platos tradicionales de la Mama Negra en los últimos años, se observa que los resultados de la escala de relevancia muestran una distribución variada: un 33,3%, un 24,2% y un 20,6% de los encuestados consideran que estas transformaciones son significativas. Estos porcentajes reflejan una preocupación generalizada sobre cómo los cambios afectan la autenticidad y la experiencia culinaria durante las festividades. Sin embargo, un 11,5% en dos segmentos distintos indica una menor preocupación por estas transformaciones, sugiriendo que, para algunos participantes, la evolución de los platos tradicionales podría no ser tan relevante en el contexto de la Mama Negra.

En relación con la quinta pregunta sobre los cambios significativos en los platos tradicionales de la Mama Negra en los últimos años, los resultados muestran diversas preocupaciones entre los encuestados. Un 29,1% menciona los costos como un factor crucial que podría impactar tanto a residentes como a visitantes, potencialmente reduciendo el consumo de estos platos. El 25,5% señala la evolución en la presentación de los platos, destacando la pérdida de las presentaciones originales en favor de opciones más modernas. Un 16,4% expresa preocupación por el cambio en la vajilla, mencionando que esto ha llevado a la pérdida de parte de la decoración tradicional, afectando su atractivo. Finalmente, un 14,5% de los encuestados discute cambios en los ingredientes y la pérdida del sabor original, atribuyendo estos cambios a las variaciones en las temporadas de cultivo y a la evolución en la transmisión de los conocimientos culinarios tradicionales.

En la sexta pregunta sobre la importancia de los platos representativos de Latacunga en la identidad cultural de la ciudad, se destaca que el 95,8% de los encuestados consideran que estos platos juegan un papel crucial. Muchos enfatizan que la gastronomía local es fundamental para la identidad de Latacunga, subrayando que estos platos, junto con las festividades de la Mama

Negra, han sido reconocidos como patrimonio inmaterial del Ecuador. En contraste, el 4,2% restante no comparte esta visión, sugiriendo que estos platos les parecen demasiado comunes por ser residentes de la ciudad.

En la séptima pregunta sobre el interés en una revista digital que explore la trayectoria gastronómica de Latacunga y su relación con las festividades de la Mama Negra, se observa que el 75,2% de los encuestados están a favor de esta iniciativa. Consideran que sería un medio crucial para difundir y preservar sus tradiciones y cultura local. Por otro lado, el 15,2% manifestó tener interés condicional ("Tal vez"), dependiendo del contenido específico que la revista ofrezca. Sin embargo, el 9,7% restante expresó desacuerdo, argumentando que una publicación exclusivamente digital no sería inclusiva. Sugirieron la necesidad de una versión impresa para alcanzar a todo el público, destacando las limitaciones de acceso a internet y dispositivos tecnológicos para algunos habitantes de la comunidad.

En cuanto a la octava pregunta, que trata sobre el tipo de contenido que debe incluir la revista digital, los resultados fueron los siguientes: El 63,6% de los encuestados indicaron que la revista debe contener recetas tradicionales de Latacunga, considerándolo importante para seguir transmitiendo conocimientos culinarios. El 58,2% señaló la importancia de incluir un apartado sobre la historia de la Mama Negra, ya que es una forma de difundir la cultura. Los encuestados destacaron que este contenido es crucial porque muchos habitantes y turistas desconocen la diversidad gastronómica y cultural existente. Finalmente, el 38,2% de los encuestados mencionaron que la revista debería incluir historias y anécdotas sobre la gastronomía local. Sin embargo, no lo consideran tan atractivo, ya que la mayoría de la gente está más interesada en las recetas tradicionales de los platos y en la historia de las festividades de la Mama Negra.

En la novena pregunta, que exploró la relevancia de crear una revista digital para promover el conocimiento sobre la gastronomía y las festividades de la Mama Negra, se reveló que el 55,2%, el 20,6% y el 12,1% de los encuestados consideran altamente importante esta iniciativa. Para ellos, la revista representa un recurso crucial tanto para la comunidad local como para los visitantes, destacando su papel en la preservación cultural y como una alternativa sostenible al

evitar el uso de material físico. Además, perciben que impulsaría el consumo de platos tradicionales y ampliaría el entendimiento sobre recetas y festividades. En contraste, el 8,5% y el 3,6% restantes expresaron menos entusiasmo, citando preocupaciones sobre la accesibilidad para adultos que no utilizan tecnología o carecen de conexión a internet, lo que podría limitar el alcance efectivo de la revista digital.

6.1.3 Resultados de las entrevistas

El presente estudio se basó en entrevistas con propietarios de restaurantes en Latacunga para conocer sus opiniones sobre la gastronomía local y su relación con las festividades de Mama Negra. Estas entrevistas se llevaron a cabo con el objetivo de recopilar información detallada sobre los platos tradicionales más consumidos durante las festividades, las transformaciones que han sufrido con el tiempo y las percepciones de los propietarios sobre los efectos culturales y económicos de estos cambios.

Tabla 2
6.1.4 Personas Entrevistadas

Fecha de la Entrevista	Código de la entrevista	Nombre del Entrevistado	Ocupación	Fotografía
03 de Mayo del 2024.	E1	Ing. Juan Pablo Velasco	Propietario del restaurante “La Mama Negra” Chugchucaras hechas en leña	
03 de mayo del 2024	E2	Sra. María Lutuala	Propietario del puesto “La esquina de Martita”	

03 de mayo del 2024	E3	Sra. Rosario Atahualpa	Propietaria del restaurante Chugchucaras “Charito”.	
03 de mayo del 2024	E4	Sra. Marta Buenaventura	Propietaria del puesto Chugchucaras “El Salto”	
03 de mayo del 2024	E5	Sra. Luisa Casnanzuela	Propietaria del restaurante Chugchucaras “San Martin”	

6.1.5 Guion de entrevista.

- ¿Qué elementos consideras que influyen en la relación entre la gastronomía y las festividades de la Mama Negra?
- ¿Existen cambios significativos en la gastronomía durante las festividades de la Mama Negra en comparación con otras épocas del año?
- ¿Podrías mencionar algunos platos que consideres representativos de la gastronomía de Latacunga y que se sirvan durante las festividades de la Mama Negra?
- ¿Qué platos tradicionales de las Fiestas de la Mama Negra ofreces preparas u ofreces en tu negocio?
- ¿Qué importancia crees que tienen estos platos en la identidad cultural de la ciudad?
- ¿Has observado algún cambio en la preferencia o popularidad de ciertos platos durante las festividades de la Mama Negra a lo largo del tiempo?
- ¿Has recibido influencia o conocimiento de recetas tradicionales de generaciones pasadas o de la comunidad local?
- ¿Qué tipo de contenido crees que sería más interesante incluir en una revista digital de la trayectoria gastronómica de Latacunga y su relación con las festividades de la Mama Negra?
- ¿Qué aspectos considerarías esenciales para que esta revista digital sea atractiva y útil para el público interesado en la gastronomía y las festividades de la Mama Negra?

6.1.6 Transcripción de entrevistas

¿Qué elementos consideras que influyen en la relación entre la gastronomía y las festividades de la Mama Negra?

E1: Considero que los elementos principales que influyen es la cultura y la gastronomía de nuestra tierra, puesto que son los protagonistas cuando se viven las festividades de la Mama Negra.

E2: La difusión de medios de comunicación y el turismo nos ayuda a que los turistas sepan de nuestras costumbres.

E3: El turismo, porque cuando existen las festividades sea de la Mama Negra o de índole religioso existe visita de turistas que aumenta el comercio y ventas.

E4: La alimentación es el complemento de las fiestas y la gastronomía, turista que visita de ley tiene que probar nuestros platos tradicionales.

E5: Las tradiciones, la comida y la religión son elementos que van de la mano para puedan estar conectados y difundirlo con turistas y visitantes.

¿Existen cambios significativos en la gastronomía durante las festividades de la Mama Negra en comparación con otras épocas del año?

E1: Sí, aquí en Latacunga se celebra la Mama Negra 2 veces al año y en estas fechas es en donde más comercial se vuelve y a veces por preferencias de los visitantes o de los mismos habitantes consumen platos ajenos a la gastronomía identitaria como comida callejera y demás

E2: Si, cuando son las celebraciones en septiembre las hacen en honor a la virgen de la Merced de los comerciantes del Salto, ellos venden comida pero que no tiene casi nada que ver con los platos identitarios de esta la ciudad.

E3: Sí, porque ahora existe la comida de calle (salchipapas, helados, arroz y demás) que no tienen nada que ver y por ser más barato lo compran.

E4: Claro que si los meses que más se tiene ganancias es en septiembre y noviembre es porque ahí son estas fiestas, el resto del año es un poco bajo.

E5: Si, la temporada de ventas en algunos meses las ventas son más altas, la competencia que hay entre negocios también influye.

¿Podrías mencionar algunos platos que consideres representativos de la gastronomía de Latacunga y que se sirvan durante las festividades de la Mama Negra?

E1: El más representativo es las chugchucaras seguido de ese está: el yahuarlocro, caldo de gallina, las allullas y los yapingachos que los vamos encontrando en diversos restaurantes de la ciudad.

E2: Las chugchucaras, el champús, las allullas, queso de hoja, las tortillas de maíz.

E3: Las chugchucaras, las allullas, queso de hoja, las tortillas de maíz rellenas de queso y el champús.

E4: Las chugchucaras, queso de hoja, allullas y las tortillas de maíz rellenas de queso.

E5: El champús, las chugchucaras, queso de hoja, allullas y tortillas de maíz.

¿Qué platos tradicionales de las Fiestas de la Mama Negra ofreces preparas u ofreces en tu negocio?

E1: Ofrecemos chugchucaras en varias presentaciones y combos, caldo de gallina, mote con chicharrón, choclo con queso, yahuarlocro, fritada.

E2: Chugchucaras, allullas, queso de hoja, café y fritada.

E3: Vendemos chugchucaras, tortillas de papa con fritada, yahuarlocro, cuy asado (bajo pedidos), hornado, empanadas con café.

E4: Solo chugchucaras.

E5: Chugchucaras, hornado, fritada y mote con chicharrón.

¿Qué importancia crees que tienen estos platos en la identidad cultural de la ciudad?

E1: Sí, porque es lo que caracteriza a Latacunga y para nosotros son parte de nuestro día a día por eso en nuestro restaurante tratamos de mantener viva nuestras recetas.

E2: Muy importante porque cuando los visitantes escuchan: 'ciudad de Latacunga' o 'fiestas de la Mama Negra' la gente automáticamente piensa en nuestros platos.

E3: Para nosotros como habitantes es la identidad de esta ciudad y es la tradición de un buen mascha (nativo de Latacunga).

E4: Es importante porque los platos, las celebraciones incluso la forma de hablar y de vestir nos da nuestro origen como latacungueños.

E5: Son importantes porque nos permite que otras ciudades o incluso otros países nos conozcan ya que la mayoría de las personas que los consumen son turistas.

¿Has observado algún cambio en la preferencia o popularidad de ciertos platos durante las festividades de la Mama Negra a lo largo del tiempo?

E1: Si claro, cuando se viven las festividades la mayoría de los participantes suelen ser turistas a nivel nacional e internacional entonces ellos vienen y preguntan con la gente de aquí que es lo más tradicional y buscan los platos que representan las fiestas y cabe mencionar que lo que la gente prefiere consumir las chugchucaras, las allullas y caldo de gallina.

E2: Sí, una de las desventajas es tener a personas extranjeras que venden comida de la calle desvaloriza nuestros negocios por los costos.

E3: Si, ahora la gente prefiere comprar comida que venden en la calle porque mencionan que es más barata y es más abundante a la hora de comprar.

E4: Si, ahora la gente consume comida rápida o extranjera que no tiene nada que ver con nuestra identidad.

E5: Cuando son fiestas, los habitantes optan por la comida rápida porque mencionan que es más barata, en cuanto a turistas ellos prefieren lo nuestro, nuestra gastronomía.

¿Has recibido influencia o conocimiento de recetas tradicionales de generaciones pasadas o de la comunidad local?

E1: Si, antes de iniciar nuestro negocio el personal que actualmente trabaja con nosotros recibió conocimientos de personas que preparaban estos platos, pero por cuestiones de edad lo dejaron de hacer, es importante saber el proceso de cada ingrediente que la conforma, la gente suele ser

muy observadora y cada proceso de cada alimento que conforman los platos es lo que lo hace autentico y consumido por todos.

E2: Si, mis abuelas fueron las que empezaron con estas tradiciones, ahora nos encargamos de difundir la forma de preparación sin perder sabor ni autenticidad.

E3: No, porque pienso que cuando uno tiene todo el ánimo de tener un negocio busca la forma de aprender, sea viendo en internet o de ver en algún otro negocio, pero a la final el toque original lo tenemos cada uno en nuestros restaurantes.

E4: Claro que sí, este negocio es familiar ha venido de generación en generación desde el año de 1983, yo creo mi bisabuela ella impuso la receta y la forma de preparación y eso se fue aprendiendo de forma familiar. Todas las mujeres de mi familia saben cómo hacer este plato porque saben que tarde o temprano seguirán con el negocio familiar.

E5: Sí, de una tía abuela, quien antes vendía las chugchucaras en canasta y de puerta a puerta, ella me enseñó desde reventar el cuero del cerdo para la chugchucara hasta escoger la parte exacta en donde se hace la fritada.

¿Qué tipo de contenido crees que sería más interesante incluir en una revista digital de la trayectoria gastronómica de Latacunga y su relación con las festividades de la Mama Negra?

E1: Pienso que la revista debe tener información sobre los platos más representativos de nuestra ciudad y seguido de ello se debería explicar sobre la fiesta de la Mama Negra y mencionar cada personaje que la conforma porque también son parte importante de la gastronomía.

E2: Que se vea la importancia de la gastronomía, los platos tradicionales, las fechas de las festividades de la Mama Negra.

E3: A mí me gustaría que hubiera un espacio donde se explique en qué parte se encuentre Latacunga, también que este los platos representativos de la ciudad y parte de la fiesta de la Mama Negra.

E4: A mí me gustaría que estén todos los platos de Latacunga y una reseña histórica de las fiestas de la Mama Negra

E5: Que hubiera las recetas de los platos tradicionales de Latacunga y también las bebidas que se consumen.

¿Qué aspectos considerarías esenciales para que esta revista digital sea atractiva y útil para el público interesado en la gastronomía y las festividades de la Mama Negra?

E1: Considero que la historia sería parte importante de la revista ya que existen varias fechas en donde se vive estas fiestas y la gastronomía es la que más resalta. Si se difunde estos dos aspectos sería llamativo para propios y visitantes

E2: Que sea de fácil acceso también llamativa y que no sea extensa de leer

E3: Que sea bonita, llamativa y que no tenga mucho texto más solo lo necesario.

E4: Que sea dinámica, llamativa y no tan extensa de leer.

E5: Que sea dinámica, atractiva y no extensa para leer.

6.1.7 Análisis General de las Entrevistas

Todos los entrevistados coinciden en que la cultura y el turismo son factores cruciales en la relación entre la gastronomía y las festividades de la Mama Negra. Desde E1 hasta E5, se destaca la relevancia cultural y económica de estos eventos. E2 enfatiza el turismo y la difusión mediática como catalizadores para que los visitantes conozcan las tradiciones culinarias locales, mientras que E1 resalta la cultura y la gastronomía como protagonistas de las celebraciones. E3 y E4 subrayan el papel del turismo en el aumento de las ventas durante las festividades, destacando la importancia de la comida local como atractivo principal para los visitantes. E5 analiza cómo las tradiciones, la comida y la religión están interrelacionadas, destacando la importancia de compartir estas costumbres con visitantes y turistas.

Los entrevistados ofrecen diversas perspectivas sobre los cambios en la gastronomía durante las celebraciones. E1 señala que las festividades atraen una demanda diferente, a veces con platos no tradicionales debido a las preferencias de los visitantes. E2 y E3 observan una tendencia hacia alimentos callejeros y no tradicionales durante ciertas celebraciones, lo que contrasta con la gastronomía típica de la ciudad. E4 y E5 destacan la variabilidad en las ventas y la preferencia por alimentos más rápidos y accesibles durante las festividades.

En relación a la gastronomía y las festividades de la Mama Negra, se identifican varios aspectos importantes. Estos incluyen los elementos que influyen en esta relación, los cambios en la gastronomía durante las festividades en comparación con otras épocas del año, los platos representativos de la gastronomía de Latacunga que se sirven durante las festividades, los platos tradicionales ofrecidos en negocios durante las festividades, la importancia de estos platos en la identidad cultural de la ciudad, los cambios en la preferencia o popularidad de ciertos platos a lo largo del tiempo, la influencia o conocimiento de recetas tradicionales de generaciones pasadas o de la comunidad local, el contenido interesante para una revista digital sobre la trayectoria gastronómica de Latacunga y su relación con las festividades de la Mama Negra, y los aspectos esenciales para que la revista digital sea atractiva y útil para el público.

Cada aspecto proporciona un detalle más específico de los elementos discutidos. Por ejemplo, en lo que influye en la relación entre la gastronomía y las festividades de la Mama Negra, se incluyen la cultura y gastronomía local, la difusión por medios de comunicación, el turismo, la alimentación como complemento de las fiestas, y las tradiciones y religión. De manera similar, los cambios en la gastronomía durante las festividades en comparación con otras épocas del año abordan el aumento en la comercialización de alimentos, la preferencia por comida callejera, y la variación en ventas durante las festividades, proporcionando una visión más detallada de cómo cambia la gastronomía en estas ocasiones. Esta estructura permite un análisis exhaustivo y organizado de los temas tratados, facilitando la comprensión y el estudio de la relación entre la gastronomía y las festividades de la Mama Negra en Latacunga.

6.2 Discusión

La presente investigación se enfoca en la revalorización del patrimonio gastronómico de las Fiestas de la Mama Negra en Latacunga a través de la creación de una revista digital. Este estudio ha integrado un análisis exhaustivo del estado del arte, un marco conceptual detallado, resultados de encuestas y entrevistas, así como objetivos específicos y preguntas de investigación orientadas a comprender la situación actual y los desafíos relacionados con la gastronomía local en el contexto festivo.

El estado del arte reveló una carencia de estudios comprensivos que documenten la relación entre la gastronomía y las festividades culturales como las de la Mama Negra en Latacunga. La revisión bibliográfica destacó la importancia histórica y cultural de la gastronomía local como un componente vital de la identidad de la comunidad. Además, se identificó la necesidad de consolidar información existente para comprender mejor cómo la gastronomía local ha evolucionado y se ha adaptado a lo largo de las festividades.

El marco conceptual, por su parte, proporcionó un marco teórico sólido para abordar la intersección entre cultura, turismo y gastronomía. Se enfatizó la función social de los alimentos durante las celebraciones culturales, no solo como elementos culinarios, sino como medios de expresión cultural y cohesión social.

Los resultados de las encuestas indicaron un alto nivel de participación y aprecio por las festividades de la Mama Negra entre los residentes de Latacunga y los visitantes. La mayoría de los encuestados mostraron un interés significativo en preservar y promover la gastronomía local a través de iniciativas como una revista digital. Este hallazgo resalta el valor que la comunidad local atribuye a sus tradiciones culinarias como parte integral de su patrimonio cultural.

Por otro lado, las entrevistas profundizaron en los diferentes puntos de vista sobre la evolución y los desafíos de la gastronomía durante las festividades. Se destacó la importancia del turismo como catalizador para la difusión de las tradiciones culinarias locales, así como los retos asociados con la preservación de la autenticidad de los platos frente a las demandas cambiantes de los visitantes y la disponibilidad de ingredientes tradicionales.

Los objetivos específicos de esta investigación se centraron en identificar la situación actual de la gastronomía en las festividades de la Mama Negra, recopilar información sobre los platos más representativos de Latacunga, y diseñar una revista digital que documente y promueva la trayectoria gastronómica local.

Las preguntas de investigación abordaron temas cruciales como los métodos de preparación de alimentos típicos, las medidas de sostenibilidad implementadas, y los desafíos enfrentados en la preservación y promoción del patrimonio gastronómico durante las festividades de la Mama Negra. Estas cuestiones fueron abordadas mediante un análisis detallado de las prácticas culinarias locales, la percepción comunitaria y las políticas culturales pertinentes.

6.3 Propuesta

Esta investigación plantea la creación de una revista digital en donde se evidencia la trayectoria gastronómica de Latacunga y su relación con las festividades de la Mama Negra celebrada en los meses de septiembre y noviembre de cada año. El planteamiento inicial consistió en diseñar una revista que sea llamativa y muestre las reseñas históricas, recetas y datos curiosos sobre la gastronomía de Latacunga. Por otro lado, evidenciar sobre lo que es la fiesta de la Mama Negra y mostrar el orden de participación de los personajes que conforman este desfile, finalmente presentar un glosario de términos coloquiales que trata sobre lo más mencionado en estas fiestas y que son parte del día a día de Cotopaxi.

6.3.1 Creación de la Revista

Para crear esta revista, nos basamos en los resultados de entrevistas que describieron las preferencias de una publicación ajustada a la realidad y accesible para nuestros lectores.

"Gastronomía Festiva: Un Viaje Sensorial a través de las Fiestas de la Mama Negra en Latacunga, Ecuador" es una revista digital que lleva a sus lectores a una experiencia cultural única en la región andina de Ecuador. Esta información detallada y enriquecedora honra la antigua tradición de la Fiesta de la Mama Negra, una celebración que está arraigada en la cultura religiosa y social de Latacunga.

La importancia religiosa y cultural de esta celebración se resalta en la introducción. La festividad en honor a la Virgen de las Mercedes se celebra en dos etapas anuales: una en septiembre y otra en noviembre. Cada etapa tiene sus propias características que reflejan la devoción religiosa y el orgullo cívico de la ciudad. La presencia y participación de personajes emblemáticos que representan la variedad histórica y cultural de la zona define la celebración.

La gastronomía es un papel importante en la fiesta de la Mama Negra, destacando sus platos tradicionales que agregan valor a la experiencia gastronómica y cultural. Finalmente, el glosario proporciona una guía de términos locales que ayudan a comprender mejor la forma de comunicación en esta festividad y que los participantes puedan adquirir nuevos conocimientos.



ÍNDICE

Prólogo

¿Qué es la fiesta de la Mama Negra?

¿Cuáles son los personajes de la Mama Negra?

1- Ángel de la estrella

2- Rey Moro

3- Abanderado

4- Capitán

5- Mama Negra

¿Qué platos son representativos de esta fiesta?

1- Chugchucaras

2- Alullas

3- Tortillas de maíz

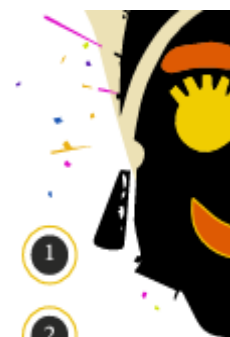
4- Togro

5- Champús

6- Chaguarmishqui

Glosario:

Bibliografía:



1

2

3

3

4

4

5

6

8

10

12

14

16

18

19

Latacunga

Latacunga, la capital de la provincia de Cotopaxi en Ecuador, es una ciudad situada en el centro-norte del país, a una altitud de aproximadamente 2,760 metros sobre el nivel del mar. Ubicada en la región de la Sierra. Esta ciudad es conocida por su rica herencia cultural, histórica y su entorno natural, que incluye el majestuoso volcán Cotopaxi, uno de los volcanes activo más altos del mundo.

Esta ciudad se distingue por su variada y deliciosa gastronomía, que refleja la herencia cultural de la región. Entre sus platos emblemáticos se encuentra las famosas "chugchucaras", otro plato destacado es las "allulas". La oferta gastronómica de Latacunga es amplia, sus ingredientes locales y sus recetas ancestrales, proporciona una experiencia culinaria única que deleita tanto a locales como visitantes.

Uno de los eventos más destacados de Latacunga es la Fiesta de la Mama Negra, una celebración que mezcla tradiciones indígenas, africanas y españolas, y que ha sido declarada Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. Esta festividad, llena de colorido y simbolismo, atrae a numerosos visitantes cada año y refleja la rica diver-



Mama Negra



¿Qué es la fiesta de la Mama Negra?

La Fiesta de la Mama Negra es una celebración emblemática de Latacunga, en honor a la Virgen de las Mercedes, su protectora y patrona. Este evento, también conocido como la Fiesta de la Capitanía, la Santísima Tragedia y la Fiesta de la Virgen de la Merced, se realiza en dos períodos anuales claramente definidos, reflejando tanto el fervor religioso como el orgullo cívico de la comunidad.

En septiembre, la fiesta se divide en dos eventos principales organizados por los comerciantes locales. Los días 24 y 25, las vivanderas y comerciantes de los mercados Pichincha y La Merced llevan a cabo las celebraciones. Posteriormente, los días 27 y 28, la asociación de comerciantes del mercado de El Salto se encarga de los festejos, manteniendo la tradición y fomentando la participación comunitaria.

La segunda celebración ocurre en noviembre para conmemorar la Independencia de Latacunga del 11 de noviembre de 1820, bajo la organización del Municipio. Esta festividad

posee una connotación política y económica significativa, involucrando a sectores productivos y diversas organizaciones civiles, lo que resalta la importancia de la independencia y el desarrollo local.

La fiesta de septiembre, con un profundo carácter religioso, está arraigada en la fe cristiana católica de los comerciantes y la ciudadanía de Latacunga. En contraste, la celebración de noviembre refleja una dimensión cívica y patriótica, organizada por el municipio. La combinación de fe religiosa y patriotismo fortalece las tradiciones y simbologías de identidad en Latacunga, asegurando la continuidad y preservación de esta festividad cultural.



Personajes de la Mama Negra



Angel de la Estrella

El Ángel de la Estrella es el personaje que encabeza el desfile; representa al Arcángel San Gabriel y es el encargado de pedir las bendiciones a la virgen para que les proteja a los demás personajes que vienen atrás. Este personaje va vestido todo de blanco sobre él, unas grandes alas y en su mano derecha un cetro con una estrella en la punta que simboliza su



Rey Moro

Este personaje recuerda la influencia de los moros en la región, como rey lleva sobre su cabeza un turbante con piedras preciosas y simboliza la relación que existió entre los indios y los negros que fueron traídos para explotar las minas en la provincia de Cotopaxi. Su vestimenta es color negro y dorado y de igual manera lleva un cetro que simboliza poder.



Abanderado

El abanderado lleva una especie de traje militar y una bandera que representa a la "wipala" es de múltiples colores, los tradicionales de los indígenas. Durante su recorrido realiza varias batidas de la bandera y va acompañado de un grupo de personas que portan escopetas.



Capitán

Es el prioste mayor de la comparsa, según las historias dicen que es el amante de la Mama Negra y el único que tiene derecho a bailar con ella. Su origen es español. Al capitán le rinde homenaje todo el pueblo por ser la máxima autoridad. Su traje es de tipo militar y le acompaña un grupo de personas a los que se les denomina engastadores.



Gastronomía Festiva



Mama negra



5- Mama Negra

Este es el personaje de la celebración y con el cual se cierra el desfile. Lleva su rostro pintado de negro como símbolo de fertilidad de la tierra, sobre sus brazos tiene a su pequeña hija Manuela Baltazara y en su otra mano un chisquete con leche y colonia que riega a los espectadores. Sobre el origen de este personaje se conocen varias versiones, sin embargo, la más acertada es que constituye una representación de la mujer india, y su color negro proviene por que en los rituales indígenas era tradicional pintarse la cara de negro y es una mujer porque aquel tiempo era esta quien denominaba.



Chugchucaras:

Es un plato tradicional de Latacunga, se ha convertido en uno de los símbolos de la gastronomía local. Su origen viene desde la época precolombina, donde los habitantes de la región utilizaban ingredientes locales para preparar este plato.

En la actualidad, el chugchucaras se sirve tanto en restaurantes como en puestos callejeros de Latacunga, y su popularidad lo ha convertido en uno de los platos más demandados tanto por los residentes locales como por los visitantes extranjeros.

Esta atracción gastronómica refleja la rica historia y cultura del Ecuador al fusionar ingredientes locales con influencias culinarias españolas y africanas.

Considerado como un plato representativo de la diversidad gastronómica de nuestro país, las chugchucaras.

Su combinación de sabores y texturas lo consolida como un componente esencial de la experiencia culinaria para quienes visitan esta ciudad.



¿Sabías qué?

Las chugchucaras, es un plato tradicional con más de 70 años de historia, proviene de las palabras kichwas chukchuna (tembloroso) y kara (cuero). Este plato criollo de cerdo se fríe en una paila de bronce y su sabor es único.

Ingredientes:

1 kg de carne de cerdo
500 g de cuero de cerdo
20 g de sal
5 g de comino
5 g de pimienta
20 g de ajo (2 unidades)
500 ml de aceite para freír

Acompañantes:

300 g de plátano maduro en rondelles
300 g de papas fritas
4 empanadas de viento
500 g de mote cocido
50 g de maíz tostado
50 g de canguil

Preparación:

Carne de cerdo: adobar la carne y el cuero con sal, pimienta, comino y ajo. Dejar marinar la noche anterior.

Fritura: freír en aceite caliente hasta dorar por aproximadamente 15-20 minutos y retirar.

Maduros: pelar, cortar en rondelles, freír hasta dorar y retirar.

Papas: lavar, picar, freír hasta que este dorado y retirar.

Empanadas de viento: hacer la masa con harina, agua, manteca y sal. Revolver, dar forma y colocar el relleno.

Relleno: de queso colocar, cerrar los bordes, freír hasta dorar y retirar.

Mote: remojar el día anterior, cocinar al día siguiente con sal por aproximadamente 8 horas.

Como último emplatar y servir. ¡Buen Pro-vecho!

Allullas:

Las allullas son lo más parecido a piezas de pan, con su forma característica y su aroma tentador. Se dice que las allullas fueron creadas por los indígenas de la región mucho antes de la llegada de los colonizadores españoles, quienes quedaron impresionados por la habilidad de los habitantes locales para transformar el maíz en un alimento tan versátil y delicioso.

El maíz es uno de los cultivos más importantes en la dieta de las civilizaciones precolombinas, fue el ingrediente principal utilizado en la elaboración de las allullas.

Los indígenas molían el maíz en piedras especiales y luego lo amasaban con agua y sal para crear una masa que luego era cocida en hornos de barro.

Con el tiempo, las técnicas de elaboración de las allullas se fueron perfeccionando, y el pan se convirtió en un elemento esencial en la mesa de las familias laticungueñas. Durante las festividades y celebraciones, las allullas eran compartidas con amigos y familiares, fortaleciendo los lazos comunitarios y preservando la tradición.



¿Sabías qué?

Las allullas se asemejan a unas delicadas galletas saladas, se disfrutaban tradicionalmente con queso de hoja, envuelto en hojas de atzera, y una taza de café. Este dúo constituye una de las maravillas gastronómicas más emblemáticas de Latacunga y parte fundamental de la identidad del "mashca".

Ingredientes:

500 g de harina de trigo
200 g de manteca de cerdo
150 g de azúcar
140 g de huevos (2 unidades)
9 g de polvo de hornear
5 g de sal
250 ml de leche

Preparación:



Masa: tamizar la harina con el polvo de hornear y la sal. Agregar la manteca de cerdo y mezclar con las manos hasta obtener una textura arenosa. Incorporar el azúcar, los huevos y mezclar bien. Agregar la leche poco a poco mientras sigue amasando, hasta obtener una masa suave.

Amasado y reposo: amasar la mezcla en una superficie ligeramente enharinada hasta que esté elástica y suave. Dejar reposar durante 30 minutos.

Dar forma: precalentar el horno a 180°. Estirar la masa con un rodillo hasta que tenga un grosor, cortar la masa en forma ovalada. Colocar las allullas en una bandeja para hornear previamente engrasada.

Horneado: barnizar las allullas con yema de huevo para que obtengan un color dorado al hornearse, hornear por 15-20 minutos. Retirar del horno y enfriar. ¡Servir!

Tortillas de Maíz:

Las tortillas de maíz son un elemento fundamental en la gastronomía ecuatoriana, especialmente en la ciudad de Latacunga, donde se han convertido en una tradición a lo largo del tiempo. La historia de las tortillas de maíz en Latacunga es un testimonio de la influencia indígena en la cocina local y de la adaptación de los ingredientes disponibles en la región.

El maíz, es uno de los cultivos más antiguos de América, fue domesticado por las civilizaciones precolombinas hace miles de años. En Ecuador,

los pueblos indígenas, incluidos los ancestrales habitantes de la región de Latacunga, cultivaban y consumían maíz en diversas formas, incluida la elaboración de tortillas. Con la llegada de los colonizadores españoles en el siglo XVI, se produjo un intercambio cultural que influyó en la cocina ecuatoriana. Aunque la tortilla de maíz era un alimento indígena, los españoles introdujeron nuevas técnicas culinarias e ingredientes, enriqueciendo así la receta original.



¿Sabías qué?

Las tortillas de maíz rellenas de queso, cocidas a leña, son uno de los mayores atractivos de San Buenaventura en Latacunga. Estas deliciosas tortillas se pueden disfrutar acompañadas de un ají de piedra y café de chuspa.

Ingredientes:

250 g de harina de maíz

500 ml de agua

250 g de queso

50 g de mantequilla sin sal

Preparación:



Tamizar la harina y colocar en un recipiente.

Derretir la mantequilla y agregar la harina conjuntamente con el agua.

Mezclar los ingredientes, amasar hasta obtener una masa homogénea.

Formar las tortillas y agregar el queso.

Para finalizar freír en un sartén de teflón con manteca de cerdo caliente, hasta que tomen su color de ambos lados. ¡Servir!

Champús:

La historia del champús se remonta a tiempos precolombinos, cuando las civilizaciones indígenas de la región utilizaban el maíz como uno de sus principales cultivos y lo empleaban en una variedad de platos y bebidas. Con la llegada de los españoles y la introducción de nuevos ingredientes y técnicas culinarias, el champús evolucionó para incorporar

elementos como la piña y el babaco, que se sumaron al sabor y la complejidad de la bebida.

No solo es una bebida, sino también un símbolo de la identidad de Latacunga. Su preparación artesanal y sus ingredientes autóctonos son un recordatorio de las tradiciones ancestrales que han perdurado a lo largo del tiempo en la región andina.



¿Sabías qué?

El champús es una bebida ancestral en el Ecuador, pero específicamente en Latacunga es la bebida tradicional en el desfile de la Mama Negra, los denominados "champuseros" son quienes se encargan de compartir esta bebida con propios y visitantes. Además, las personas que elaboran esta bebida son consideradas como personas "puras de almas".

Ingredientes:

3000 ml de agua	3 astillas de canela
500 g de maíz quebrado	5 hojas de naranja
125 g de panela	3 unidades de ishpingo
300 g de naranjilla	
500 g de piña	
200 g de babaco	
6 clavos de olor	

Preparación:



Colocar el maíz en una olla con 2000 ml de agua y cocinar a fuego medio durante 1 hora.

Una vez que el maíz este ablandado retirar los granos y proceder a molerlos. Dejar algunos sin moler.

Verter el maíz triturado en la olla y disolver bien en el agua. Seguir cocinando a fuego mínimo por 40 minutos.

Aparte, preparar un melado con la panela, 1 litro de agua, especias y las hojas de naranja. Cocinar por 20 minutos y retirar del fuego. Colar y reservar.

Añadir a la mezcla de maíz, la pulpa de las naranjillas, la piña y el babaco. Mezclar bien todos los ingredientes y dejar enfriar. ¡Servir!

Chaguarmishqui :

Esta es una de las bebidas más antiguas de América y en pocos lugares del Ecuador se la sigue realizando y es el caso de Latacunga. El protagonista es el penco azul del cual se obtiene un dulce lo cual da identidad a la bebida. Esta bebida es denominada como la bebida de los "indios" porque en las

épocas pasadas los indígenas de los Andes la hacían. Un dato curioso es que esta bebida es hecha en su mayoría por mujeres.



¿Sabías qué?

Esta es una de las bebidas más antiguas de América y en pocos lugares del Ecuador se la sigue realizando y es el caso de Latacunga. El protagonista es el penco azul del cual se obtiene un dulce lo cual da identidad a la bebida.

Ingredientes:

500 ml de dulce de agave azul cabuyo

200 g de ojuela de avena o arroz de cebada (de acuerdo al gusto)

10 g de clavo de olor

10 g de pimienta dulce

Atado de hierbaluisa

Preparación:



Extraer el dulce de agave azul o cabuyo. Llevar a infusión la hierbaluisa. En esa infusión poner a cocinar la ojuela de avena o arroz de cebada con el clavo de olor y pimienta dulce.

Al momento que se encuentre en ebullición endulzar con el dulce de cabuyo. ¡Servir! ¿Sabías qué?

El chaguarmishqui, de origen indígena, es una de las bebidas más antiguas de América, hecha con savia del penco azul. Aunque históricamente denigrada, hoy se valora como parte de la herencia andina. Su destilado, conocido como miske, es la única bebida ecuatoriana con Denominación de Origen Ecuador. Actualmente Latacunga es una de las pocas ciudades que aun la realizan.

Glosario

Mashca: persona responsable, trabajadora y comprometida con su comunidad, destaca por sus habilidades en el trabajo agrícola y comunitario. Además, es alguien que respeta y preserva las tradiciones de su pueblo.

Wipala: es una bandera cuadrada de siete colores que representa la cosmovisión andina y la diversidad étnica de los pueblos indígenas de la región.

Los Champuseros: hombre pintado la cara de negro que abre paso para que la comparsa prosiga y lleva un balde de champús que brinda a los espectadores en señal de bienvenida.

Los Huacos: son los curanderos de la fiesta, la tradición dice que con una limpia de estos la suerte cambia.

El Ashanguero: es el marido de la Mama Negra y lleva sobre su espalda un canasto con comida y licor.

Ashanga: es una ofrenda para dar gracias que pesa aproximadamente 300 libras. Esta constituida de un cerdo despostado, adobado y decorado con ajíes, frutas, botellas de licor y otros alimentos.

Esta ofrenda se la observa en todo el transcurso del desfile y quienes la cargan son los ashangueros.

La Camisona: es el personaje mas cómico del desfile, atrae a los hombres para bailar y a los niños les entrega caramelos artesanales. Según la tradición, son las esposas de los soldados y tuvieron alguna frustración.

Los Loeros: su cara está pintada de negro y llevan consigo una botella de licor que van repartiendo a los participantes de la fiesta a medida que ellos pidan las denominada "Loas"

Loas: son composiciones poéticas y musicales que se recitan o cantan durante la procesión y las celebraciones de esta festividad.

Los Palafreneros: su cara está pintada de color negro y son las personas que guían los caballos en donde van los personajes principales, la tradición dice que conversan con los caballos para que no se porten mal.

Los urcuyayas: son hombres del cerro caracterizados por el ocio y su vestimenta es la mitad de paja y la mitad de musgo.

Los capariches: son los que van barriendo las calles y abriendo el espacio para los participantes de las comparsas.

Mishquero: persona con el conocimiento necesario para la extracción, producción, venta y distribución del chagarmishqui.



Bibliografía

- 📄 Plataforma Turística Internacional. (2022). Go Raymi. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/-cotopaxi/recetas/receta-chugchucaras-ae8d19280>
- 📄 Diario "La Hora". (3 de Noviembre de 2006). Obtenido de <https://www.lahora.com.ec/noticias/mama-negra-personajes-y-significado/>
- 📄 El País. (4 de Noviembre de 2023). Gastro . Obtenido de <https://elpais.com/gastronomia/beber/2023-11-05/miske-la-bebida-indigena-ancestral-que-esta-reviviendo-en-la-mitad-del-mundo.htm>
- 📄 Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (05 de Noviembre de 2005). Patrimonio Inmaterial. Obtenido de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/fiesta-de-la-mama-negra-o-fiesta-de-la-capitania/>
- 📄 Internacional, Plataforma Turística. (2022). Go Raymi. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/-cotopaxi/latacunga/recetas/togro-plaza-cocha-a466d6jnn>
- 📄 Plataforma Turística Internacional . (2022). Go Raymi. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/-cotopaxi/recetas/receta-allullas-ae87889dd>
- 📄 Plataforma Turística Internacional . (2022). Go Raymi . Obtenido de https://www.goraymi.com/es-ec/-cotopaxi/recetas/receta-tortillas-maiz-a8b2c3507#google_vignette
- 📄 Recetas del Ecuador . (2024). Cocina Ecuatoriana. Obtenido de <https://www.cocina-ecuatoriana.com/recetas/bebidas/champus>
- 📄 Niños y niñas de Latacunga en riesgo por erupción del Cotopaxi recibieron kits de protección (unicef.org)
- 📄 Latacunga Volcán Cotopaxi
- 📄 Mama Negra, simbiosis de las culturas y expresiones populares - Ministerio de Turismo
- 📄 Festejos en Latacunga por la Mama Negra, con nueva fecha | Intercultural | Noticias | El Universo
- 📄 inicio - la comparsa de la mama negra | Latacunga - Ecuador
- 📄 Colorido y algarabía en el desfile de la Mama Negra 2022 en su retorno a las calles de Latacunga - Turisec
- 📄 Colorido y algarabía en el desfile de la Mama Negra 2022 en su retorno a las calles de Latacunga - Turisec
- 📄 (20+) Facebook
- 📄 Colorido cambio de mando de la Mama Negra; ahora los personajes de la fiesta están listos para el desfile masivo - Turisec
- 📄 Municipio Latacunga en X: "#MamaNegra | El capitán es el prioste mayor de la comparsa y es el único que puede bailar con la Mama Negra. Un grupo de engastadores acompaña al capitán, por ser la máxima autoridad. #VivaLatacunga <https://t.co/t4oAf4Ymx3>" / X
- 📄 Municipio Latacunga en X: "#MamaNegra | El capitán es el prioste mayor de la comparsa y es el único que puede bailar con la Mama Negra. Un grupo de engastadores acompaña al capitán, por ser la máxima autoridad. #VivaLatacunga <https://t.co/t4oAf4Ymx3>" / X
- 📄 La Mama Negra congregó a 500 000 turistas nacionales y extranjeros - El Comercio
- 📄 La fiesta de la Mama Negra de septiembre está lista; se la vivirá en las calles de Latacunga el 23 y 24 de septiembre - Turisec
- 📄 Chugchucaras: una delicia andina con más de 70 años de historia - Ministerio de Turismo
- 📄 CHUGCHUCARA - Patrimonio Histórico Cultural de Latacunga (wordpress.com)
- 📄 El sabor de las allullas | El Diario Ecuador
- 📄 Allullas, el sabor tradicional de Latacunga - Ministerio de Turismo
- 📄 El Togro - Plaza de La Cocha (goraymi.com)
- 📄 Champús, el néctar de los dioses incas (cocina-ecuatoriana.com)
- 📄 Gastronomía Latacungueña (@OrbeLara) / X



Código QR Revista



7. CONCLUSIONES. -

- Para preservar y difundir la riqueza gastronómica de las Fiestas de la Mama Negra en Latacunga, se ha tomado la iniciativa de crear una revista dedicada a este patrimonio culinario. Hemos contribuido a la comunidad latacungueña y su legado histórico al abordar las tradiciones alimentarias locales, lo que ha fortalecido el reconocimiento y la valoración de estas prácticas ancestrales.
- La creación de una revista dedicada al patrimonio culinario de las Fiestas de Mama Negra en Latacunga ha sido fundamental para preservar y difundir la riqueza gastronómica de esta celebración. Este estudio no solo ha explorado las tradiciones alimentarias locales, sino que también ha promovido el reconocimiento y la valoración de estas prácticas ancestrales, fortaleciendo así la identidad cultural y el legado histórico de la comunidad latacungueña.
- El patrimonio culinario de las Fiestas de la Mama Negra en Latacunga demuestra cómo la gastronomía no solo alimenta, sino que también enriquece la cultura. Este estudio no solo evidencia cómo han cambiado las costumbres culinarias festivas, sino que también destaca la importancia de preservar y promover estas partes como parte esencial del patrimonio cultural inmaterial para asegurar su valor y continuidad para las próximas generaciones.
- La conexión histórica y cultural entre la comida y la celebración se revela al analizar los platos emblemáticos de la fiesta de la Mama Negra. El papel fundamental de estos platos como símbolos de identidad y tradición comunitaria, así como la diversidad culinaria de la región, son destacados en este análisis. Es esencial mantener y fomentar estas características gastronómicas, ya que son parte importante del patrimonio cultural de Latacunga.

8. RECOMENDACIONES

- Continuar la publicación regular de la revista dedicada al patrimonio culinario. Esto seguirá fortaleciendo el reconocimiento y la valoración de las tradiciones alimentarias locales, contribuyendo así al legado histórico y cultural de la comunidad latacungueña.
- Expandir el alcance de la revista dedicada al patrimonio culinario, utilizando plataformas digitales y eventos comunitarios para promover aún más las tradiciones alimentarias locales. Esto ayudará a fortalecer la identidad cultural y el legado histórico de la comunidad latacungueña.
- Desarrollar programas educativos y talleres interactivos que enseñen y celebren las prácticas culinarias festivas. Esto garantizará que las generaciones futuras valoren y continúen estas tradiciones como parte vital del patrimonio cultural inmaterial.
- Establecer un centro de documentación gastronómica que archive recetas, historias y técnicas culinarias locales. Esto asegurará la preservación y difusión continua de estas características gastronómicas como parte esencial del patrimonio cultural de Latacunga.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Academia Iberoamericana de Gastronomía . (09 de Noviembre de 2023). *Diccionario de la Gastronomía*. Obtenido de Diccionario de la Gastronomía:
<https://diccionariodegastronomia.com>
- Blog Turismo. (27 de Mayo de 2020). *Ostelea Tourism Management School*. Obtenido de Gastronomía en Turismo, el mundo en bandeja de plata:
<https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/gastronomia-en-turismo-el-mundo-en-bandeja-de-plata#:~:text=La%20OMT%20define%20el%20turismo,con%20la%20gastronom%C3%ADa%20del%20lugar.>
- Campos Guillermo. (Junio de 2015). *Xihmai*. Obtenido de <file:///C:/Users/User/Downloads/Dialnet-LaObservacionUnMetodoParaElEstudioDeLaRealidad-3979972.pdf>
- Cedeño Jeanela. (09 de Marzo de 2023). *La tradición oral para el desarrollo de la conciencia lingüística*. Obtenido de <file:///C:/Users/User/Downloads/Dialnet-LaTradicionOralParaElDesarrolloDeLaConcienciaLingu-9252107.pdf>
- Díaz Laura. (13 de Mayo de 2013). *Investigacion en educacion medica*. Obtenido de https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000300009
- Fracasso Liliana. (2020). *Lo "patrimoniable": el patrimonio cultural de lo cotidiano*. Obtenido de Paisaje Patrimonial: resiliencia, resistencia y metropoli en America Latina:
<http://zaloamati.azc.uam.mx/handle/11191/7593>
- Frederick Diana. (2024). *Enciclopedia Iberoamericana*. Obtenido de <https://enciclopediaiberoamericana.com/encuesta/>
- García Pilar. (2012). *El patrimonio cultural, conceptos basicos*. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=N_wywcNjiPQC&oi=fnd&pg=PA41&dq=concepto+patrimonio+cultural&ots=WwonCBHBsV&sig=0quGv1uLKWuu5RD-070oMmFp9lA#v=onepage&q=concepto%20patrimonio%20cultural&f=false
- Garrido Sergio . (15 de Agosto de 2018). *Scielo*. Obtenido de Estudios Sociales, Revista de Alimentacion Contemporanea y desarrollo regional:
https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2395-91692019000100110&script=sci_arttext
- Gómez Sergio. (2012). *Metodologia de la Investigacion*. Obtenido de https://dspace.itsjapon.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/735/1/Metodologia_de_la_investigacion.pdf
- González Guillermo. (07 de Noviembre de 2023). *La identidad simbolica afromexicana desde gastronomia: un acercamiento a su patrimonio cultural*. Obtenido de Patrimonio e Identidad:
<http://portal.amelica.org/ameli/journal/612/6124679011/html/>

- Herrera Sylvia. (2020). *La Fiesta de la Mama Negra: uno de los patrimonios culturales intangibles de la ciudad*. Obtenido de <https://scripta.up.edu.mx/server/api/core/bitstreams/8f0d4466-c36a-4d71-9454-cc77bdc92f7c/content>
- Herrera Sylvia del Pilar, Caceres Santacruz Nataly Andrea . (s.f.). La fiesta de la Mama Negra: uno de los patrimonios culturales intangibles de la ciudad de Latacunga. *La fiesta de la Mama Negra: uno de los patrimonios culturales intangibles de la ciudad de Latacunga*. Quito, Pichincha, Ecuador.
- La Mama Negra. (2020). *Los ashangueros y champuseros*. Obtenido de <https://www.mamanegra.com.ec/la-comparsa/los-ashangeros-y-los-champuseros>
- Latacunga Cultura Arte y Tradicion. (01 de Junio de 2018). *Patrimonio Cultural de Latacunga*. Obtenido de Comida Tipica de la ciudad de Latacunga: <https://latacungaculturaarteytradicion.wordpress.com/2018/06/01/comida-tipica-de-la-ciudad-de-latacunga/>
- Latacunga Turismo. (11 de Junio de 2019). *Caramelos Artesanales una tradicion en la ciudad*. Obtenido de <https://www.latacunga.com/noticias/caramelos-artesanales/>
- Ley Organica de Cultura. (30 de Diciembre de 2016). *Ley Organica de Cultura del Ecuador*. Obtenido de https://www.presidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2017/08/a2_LEY_ORGANICA_DE_CULTURA_julio_2017.pdf
- Llerene Karina, Sanchez Daniel, Lizano Vanessa, Ruiz Dayana. (03 de Agosto de 2023). *Conciencia Digital*. Obtenido de Gastronomía típica como identidad cultural: <file:///C:/Users/User/Downloads/2000-Texto%20del%20art%C3%ADculo-9073-2-10-20230308.pdf>
- Márquez Cristina. (07 de Noviembre de 2016). *Diario "El Comercio"*. Obtenido de "Las Ashangas" Un tributo para dar gracias: En Ecuador, las poblaciones ofrecen tributos a la madre naturaleza y también a personajes religiosos con una reverencia arraigada en su cotidianidad. Cada acto se convierte en un gesto respetuoso, un tributo silencioso a la tierra que sustenta sus vidas.
- Mejía Maria . (05 de Abril de 2021). *Sosquua*. Obtenido de El rescate de los ingredientes patrimoniales colombianos por medio del turismo gastronómico: <https://cipres.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/sosquua/article/view/145/121>
- Ministerio de Turismo. (02 de Junio de 2023). *La apuesta por la gastronomía ecuatoriana crece*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/61442-2/>
- Ministerio de Turismo. (02 de Junio de 2023). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de La apuesta por la gastronomía ecuatoriana crece: <https://www.turismo.gob.ec/61442-2/>
- Ministerio de Turismo. (Septiembre de 2021). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de Allullas, el sabor tradicional de Latacunga: <https://www.turismo.gob.ec/56605-2/#>

- Moncayo Salomè. (2022 de Marzo de 2024). *Prensa EC*. Obtenido de Cocina de autor, una propuesta única que eleva tus sentidos: <https://prensa.ec/cocina-de-autor-una-propuesta-unica-que-eleva-tus-sentidos/>
- Morales Marisa. (05 de Noviembre de 2021). *Turismo Gastronomico sostenible para la preservacion del patrimonio culinario: las rutas del vino en Girona (Catalunya, España) y Queretaro (Mexico)*. Obtenido de <https://ojs.revistaturismoypatrimonio.com/index.php/typ/article/view/265/202>
- Morales Marisa, Fustè Francesc . (15 de 12 de 2021). *Turismo y Patrimonio*. Obtenido de Turismo Gastronomico sostenible para las preservación del patrimonio culinario: las rutas del vino en Girona (Catalunya, España) y Queretaro (Mexico): <http://ojs.revistaturismoypatrimonio.com/index.php/typ/article/view/265>
- Oñate Lisseth . (04 de Junio de 2020). *Instituto Tecnologico Superior "Vicente Leon"*. Obtenido de Riquezas Gastronomicas en la provincia de Cotopaxi: <https://istvicenteleon.edu.ec/investigacion/2020/06/04/g03/>
- Organización Mama Negra. (2020). *Los Ashangueros y Champuseros*. Obtenido de Los Ashangueros y Champuseros: <https://www.mamanegra.com.ec/la-comparsa/los-ashangeros-y-los-champuseros>
- Oviedo Fausto, Solorzano Xavier, Lopez Alexandra. (03 de Julio de 2023). *Dominio de las Ciencias*. Obtenido de Manifestaciones Culturales Populares en Ecuador: <https://dominiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/article/view/3423>
- Pacheco Josefina. (11 de Agosto de 2019). *Metodo Sintetico*. Obtenido de <https://www.webyempresas.com/metodo-sintetico/>
- Portal web Latacunga. (11 de Junio de 2019). *Caramelos Artesanales una tradicion en la ciudad*. Obtenido de <https://www.latacunga.com/noticias/caramelos-artesanales/>
- Prieto Delgadillo Mario Fernando, Triana Valverde Maria Fernanda . (03 de Mayo de 2018). *Las Rutas Gastronomicas en el departamento del Meta: Una propuesta de sustentabilidad turistica*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5762/576261570009/>
- Reyes Mario Jose . (2022). *Aportaciones Intersubjetivas. vision epistemica de los investigadores*. San Felipe - Venezuela: Ediciones UNEY.
- Rodríguez Isabel. (Junio de 2021). *El valor educativo de las tradiciones: musica y fiestas de Arjonilla*. Obtenido de https://crea.ujaen.es/bitstream/10953.1/17158/1/Mara_Isabel_Rodrguez_Carmona_TFG.pdf
- Sandoval Cinthia. (2020). *IMPORTANCIA DE LA REVISTA DIGITAL EN EL PERÚ* . Obtenido de https://tesis.usat.edu.pe/bitstream/20.500.12423/3712/1/TIB_SandovalVargasCinthiaTeresa.pdf

- Solórzano Angel. (03 de Julio de 2023). *Manifestaciones Culturales Populares en Ecuador*. Obtenido de Dominio de las Ciencias: <https://doi.org/10.23857/dc.v9i2.3423>
- Toapanta Estefania. (Julio de 2022). *La Gastronomía típica como factor motivacional de viaje*. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/35721/1/Toapanta%20Parra%20Rosa%20E%20stef>
- Torres Gabriela, Ullauri Narcisa, Lalangui Jessica. (09 de Diciembre de 2017). *Revista Universal y Sociedad*. Obtenido de Las Celebraciones andinas y fiestas populares como identidad ancestral del Ecuador: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202018000200294
- Troncoso Claudia . (2019). Comida tradicional: un espacio para la alimentación saludable. *"Reflexión"*, 107.
- UNESCO (2006). *Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial*. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura: <https://ich.unesco.org/es/tradiciones-y-expresiones-orales-00053>
- UNESCO ORG. (09 de Septiembre de 2021). *Organización de las Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y la Cultura*. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y la Cultura: <https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>
- Unigarro Catalina. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Quito: Fondo Editorial Ministerio de Cultura.
- Vargas Jose Ramon . (2020). Las nuevas tendencias en la cocina tradicional. *Revista "Vinculando"*, 2.
- Zamora Ismael. (18 de Diciembre de 2023). *Metodología de la Investigación*. Obtenido de <https://www.collegesidekick.com/study-docs/718007>

10. ANEXOS. –

Encuesta

Esta encuesta ha sido diseñada por una estudiante de gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra, con la finalidad de recopilar datos acerca de diseñar una revista digital en la que se muestre la trayectoria gastronómica laticungueña.

Finalmente, los datos obtenidos tendrán un tratamiento estrictamente académico y anónimo.

Datos Generales

a) Edad: 18 – 20 30- 40 40 – ~~50~~ + 50

b) Género:

Masculino:

Femenino:

Otro:

c) Lugar de residencia: ~~(cantones)~~

a-

b)-

c)-

Cuestionario sobre el Patrimonio Gastronómico en las Fiestas de la Mama Negra

- 1- ¿Con qué frecuencia participas en las Fiestas de la Mama Negra en Latacunga?
 - 3 veces al año
 - 2 veces al año
 - 1 vez al año
 - No he participado
- 2- ¿Cuál de los siguientes platos tradicionales de la Mama Negra has probado durante las festividades? (Selecciona todos los que correspondan)
 - Hornado
 - Cuy asado
 - Tamales
 - Empanadas
 - Chugchucaras
 - Allulas con queso de hoja
 - Tortillas de maíz
 - Yahuar loco
 - Caldo de pata
 - Togro
 - Otro (especifica)
- 3- ¿Cuál de las siguientes bebidas tradicionales de la mama negra has probado?
 - Bebidas tradicionales
 - Champús
 - Chaguarmishqui
 - Guanchaca
- 4- ¿Qué cambios significativos consideras que han tenido los platos tradicionales de la Mama Negra en los últimos años? Valora del 1 al 5 donde 1 es mínimo y 5 máximo
 - 2 Cambio en los ingredientes
 - 1 Pérdida del sabor original
 - Presentación
 - Costos
 - Vajilla

3. En una escala del 1 al 5, ¿cómo calificarías la relevancia de la gastronomía en las festividades de la Mama Negra?

- 1 (Muy baja relevancia)

- 2

- 3

- 4

- 5 (Muy alta relevancia)

5. ¿Consideras que los platos representativos de Latacunga son un elemento importante en la identidad cultural de la ciudad?

- Sí

- No

6. ¿Te interesaría acceder a una revista digital que muestre la trayectoria gastronómica de Latacunga y su relación con las festividades de la Mama Negra?

- Sí

- No

- Tal vez

7. ¿Qué tipo de contenido te gustaría encontrar en esta revista digital? (Selecciona todas las opciones que apliquen)

- Recetas tradicionales

- Historias y anécdotas sobre la gastronomía local

- Entrevistas con cocineros locales

- Reportajes sobre la historia de la Mama Negra

8. En una escala del 1 al 5, ¿qué tan relevante crees que sería una revista digital para promover el conocimiento sobre la gastronomía y las festividades de la Mama Negra?

- 1 (Nada relevante)

- 2

- 3

- 4

- 5 (Muy relevante)

ENTREVISTA

1. ¿Qué elementos consideras que influyen en la relación entre la gastronomía y las festividades de la Mama Negra?
2. ¿Existen cambios significativos en la gastronomía durante las festividades de la Mama Negra en comparación con otras épocas del año?
3. ¿Podrías mencionar algunos platos que consideres representativos de la gastronomía de Latacunga y que se sirvan durante las festividades de la Mama Negra?
4. ¿Qué platos tradicionales de las Fiestas de la Mama Negra ofreces preparas u ofreces en tu negocio?
5. ¿Qué importancia crees que tienen estos platos en la identidad cultural de la ciudad?
6. ¿Has observado algún cambio en la preferencia o popularidad de ciertos platos durante las festividades de la Mama Negra a lo largo del tiempo?
7. ¿Has recibido influencia o conocimiento de recetas tradicionales de generaciones pasadas o de la comunidad local?
8. ¿Qué tipo de contenido crees que sería más interesante incluir en una revista digital de la trayectoria gastronómica de Latacunga y su relación con las festividades de la Mama Negra?
9. ¿Qué aspectos considerarías esenciales para que esta revista digital sea atractiva y útil para el público interesado en la gastronomía y las festividades de la Mama Negra?

Fotografías tomadas junto a dos de los personajes principales de la Mama Negra (Rey Moro y Angel del Estrella)



Fotografías tomadas en el desfile de la Mama Negra en las que se evidencia dos tipos de “Ashangas”



Fotografía tomada en el desfile de la Mama Negra en las que se evidencia a los niños “Loeros”



Fotografías tomadas en la visita a la ciudad de la Latacunga. En la fotografía 1 en la que se presenta la tradicional “Chugchucara” y la fotografía 1 enb la que se evidencia venta de “Chugchucaras” en el mercado de “El salto”

