



RESUMEN

La navidad es una fiesta religiosa de origen católico, que en Cuenca se celebra con gran alegoría, con diferentes demostraciones de fe, siendo el Pase del Niño Viajero el más representativo, conformado en su gran mayoría de niños disfrazados de diferentes personajes, bandas de pueblo, danzas, carros alegóricos, etc.

Para este acto se realiza diferentes platos y elaboraciones que forman parte importante antes, durante y después del Pase.

Para la invitación realizan el Pan del Niño que se entrega en instituciones públicas y privadas, autoridades de la ciudad e invitan a la ciudadanía en general a participar en este acto.

Para la velación se realiza el tradicional draque y tamal colorado.

Para el Pase realiza la chicha de jora, las grandes costras de pan, el tradicional cuy asado y horando guarnecidos de papas doradas y mote.

PALABRAS CLAVES

La navidad en Cuenca

El Pase del Niño Viajero

Las costras de pan

El Pan del Niño

Tamal colorado o de maíz

El draque

Chicha de jora

El cuy

El hornado

El mote



ABSTRACT

Christmas is a religious festival of Catholic origin, that, in Cuenca, is celebrated with great enthusiasm, with different demonstrations of faith, the Pase del Niño Viajero being most representative, consisting in great part the children in costumes of different characters, music from pueblos, dances, parade floats, etc.

For this event, different meals and dishes are prepared that form an important role before, during and after the Pase.

For the initiation ceremony, the Pan del Niño is made and given to public and private institutions, city authorities and the general public is invited to participate in the event.

For the Pase, the chicha de jora is made, the costras de pan, the traditional cuy asado and horando with papas doradas y mote.

PAPABRAS CLAVES

La navidad en Cuenca

El Pase del Niño Viajero

Las costras de pan

El Pan del Niño

Tamal colorado o de maíz

El draque

Chicha de jora

El cuy

El hornado

El mote



INDICE

CAPITULO I

LA NAVIDAD EN LA CIUDAD DE CUENCA

1.1 Antecedentes.....	9
1.2 En la Actualidad.....	10
1.3 Tradiciones y expresiones de culto y festejo.....	13
1.3.1 Expresiones tradicionales.....	13
1.3.1.1 Elaboración de Pesebres	13
1.3.1.2 Villancicos.....	14
1.3.1.3 El Pase.....	16
1.3.1.4 La Velación, la misa de gallo y la noche buena.....	18
1.3.2 Elementos ajenos.....	19
CAPITULO II	
EL PASE DEL NIÑO VIAJERO	
2.1 Reseña histórica del Pase del Niño Viajero.....	22
2.2 Organización en la actualidad.....	24
2.3 la invitación.....	24
2.4 La velación.....	25
2.5 El Pase.....	25
2.6 Personajes y vestimenta del Pase.....	26
2.7 Estructura formal del Pase del Niño.....	31
2.8 Impactos de carácter cultural- religioso del Pase del Niño Viajero.....	32
2.9 El Pase del Niño Viajero como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado.....	34
CAPITULO III	
PLATOS Y ELABORACIONES QUE SE REALIZAN PARA EL PASE DEL NIÑO VIAJERO	
3.1. Elaboraciones para la invitación.....	39
3.1.1 El pan del Niño.....	39
3.1.1.1 Hornos de leña.....	41
3.2 Elaboraciones para la Velación	
3.2.1 El draque.....	42
3.2.2 Tamal colorado o de maíz.....	43
3.3 Elaboraciones para el Pase	



3.3.1 Las Costras.....	44
3.3.2 La chicha de jora.....	45
3.3.2.1 Breve historia.....	46
3.3.2.2 En la actualidad.....	47
3.3.3 El cuy	
3.3.3.1 Breve historia.....	48
3.3.3.2 En la actualidad.....	49
3.3.4 El hornado.....	51
3.3.5 El gallo horneado.....	52
3.3.6 Las guarniciones	
3.3.6.1 El mote.....	52
3.3.6.2 Las papas.....	53
3.3.6.3 El tostado.....	54
3.3.6.4 El haba.....	55
3.4 Forma de elaborar y servir.....	55
Draque.....	55
Tamal Colorado	56
Costras.....	58
Miel de panela.....	60
Elaboración de la jora.....	60
Elaboración de la chicha de jora.....	61
Cuy asado.....	62
Papas doradas.....	63
El hornado.....	64
Mote.....	65
Aji de tomate de árbol.....	66
CAPITULO IV	
FICHAS TECNICAS DE LAS DIFERENTES ELABORACIONES	
Draque.....	67
Fondo para el tamal.....	69
Masa para el tamal.....	71
Tamal colorado de maíz.....	73
Miel de panela.....	75
Costras.....	77
Chicha de jora.....	79
Cuy asado.....	81
Papas doradas.....	83
Hornado.....	85
Mote.....	87
Ají de tomate de árbol.....	89



**UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA**

**UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA**

**PLATOS Y ELABORACIONES EN LA CELEBRACION DEL PASE DEL NIÑO
VIAJERO**

**Tesis previa a la obtención del título de “Licenciado en Gastronomía y
Servicio de Alimentos y Bebidas.**

DIRECTOR DE MONOGRAFIA:

LCDA. CRISTINA RODRIGUEZ

AUTOR:

MELIDA ALEXANDRA GARCIA SALDAÑA

CUENCA- ECUADOR

2011-2012



DEDICATORIA

Quiero dedicar este trabajo con todo cariño a mis padres, que confiaron y me apoyaron durante todo el tiempo de mi vida estudiantil.



AGRADECIMIENTO

Agradezco infinitamente a mis padres, hermanos por apoyarme incondicionalmente cada momento, agradezco de todo corazón a los profesores, compañeros y amigos que ayudaron directa e indirectamente a la culminación de esta monografía, especialmente a la Lcda. Cristina Rodríguez por ser la persona que me guio durante la realización de todo este trabajo de graduación.



INTRODUCCION

La navidad es una celebración que tiene su origen en la religión católica y fue impuesta a raíz de la conquista española.

Esta festividad en Cuenca muestra características propias y diferentes al resto del país, conservando costumbres y tradiciones como: la realización de pesebres, el canto de villancicos, la misa del gallo, velación y las pasadas, formando parte primordial los diferentes platos y elaboraciones en estas manifestaciones. Siendo el pase del Niño Viajero el más representativo, caracterizado por la amplia participación de fieles en la procesión, el empeño y detalle en la vestimenta, la participación de bandas de pueblo y presentación de platos tradicionales a lo largo de todo el desfile.

La gastronomía de un pueblo forma parte primordial de su cultura, es imposible imaginar esta celebración sin comida y bebida.

Las demostraciones que ocurren antes, durante y después de la pasada, se transforman para los devotos en acciones de fe, de sacrificio, los cuales permite mantener esta tradición, Todo tiene una meta única, conseguir que las manifestaciones alcancen el mayor éxito.



1. La Navidad en la Ciudad de Cuenca

La Navidad es una celebración que tiene origen en la religión católica y está muy arraigada en nuestra ciudad; presentado diferentes características a las de otros lugares del país ya que cuenta con innumerables procesiones y manifestaciones de fe.

Esta festividad se celebra con diferentes actos religiosos, conservando las tradiciones como: la elaboración del nacimiento en las iglesias de la ciudad, casas y parques, además se canta villancicos, se reza y se efectúan Pases en las familias, pueblos y escuelas; identificando y valorando mucho la imagen misma de Jesús Niño, sobresaliendo entre estos tenemos el Pase del Niño Viajero que fue declarado como *Patrimonio Inmaterial de la Nación*.

1.1 Antecedentes

Las actuales fiestas religiosas cristianas impuestas a raíz de la conquista española están relacionadas con las celebraciones indígenas de *origen prehispánico*, es decir, las fechas en las que los indígenas celebraban sus fiestas, los españoles introdujeron festividades de origen cristiano, que fusionaban ambos mundos, por ejemplo en el primer mes del calendario Inca, que correspondía al mes de diciembre, se realizaba una de las tres fiestas más importantes, el *Guarachico*¹ que era la fiesta del inca y del sol y en este mismo mes también se festejaba la ceremonia del *Cápac Raymi*, (en quechua *Qhapac Raymi*) que significa fiesta rica o principal festejada en honor al sol, donde se realizaban sacrificios de animales, se bebía chicha de jora, mascaban coca y bailaban.

El calendario Inca se dividía en doce meses lunares, de una luna nueva a otra, los meses se contaban según las crecientes y menguantes de la

¹ En esta celebración los jóvenes de la nobleza inca eran iniciados como varones; el ritual era muy complicado e incluía ayunos, esfuerzos y combates simbólicos. Los jóvenes se identificaban con los animales representativos del valor: el Guamán (Halcón) y el puma. Toda la festividad duraba tres semanas; al final de las cuales eran declarados Guamanes del Imperio.
<http://pueblosoriginarios.com/sur/andina/inca/calendario.html>, Acceso: 17 nov. 2011



Luna y las semanas por los cuartos menguantes. Cada mes tenía un nombre y una fiesta pública con sus ritos y sacrificios relacionados con las actividades agrarias. Todas esas fiestas fueron creadas por Pachacútec, quien ordenó que se diera inicio al año en Diciembre cuando el Sol comienza a volver del último punto de capricornio (Olivas, 47).

Cuando la religión cristiana surgió en Roma por acción evangelizadora de los apóstoles, resultó natural que los recién convertidos relacionaran a Jesús con el Sol y que se escogiera el 25 de Diciembre para festejar su nacimiento.

La primera orden religiosa en llegar a América en el período de la conquista fue la Franciscana, que contribuyó a implantar la nueva religión en nuestros pueblos. Al llegar los españoles en América hubo una mezcla de ritos, costumbres y tradiciones de éstos, con los indígenas que con el transcurso del tiempo fueron modificándose (Gonzales, 32-34)

En la Colonia, la Navidad era una fiesta religiosa que se realizaba en las ciudades y atraía obligatoriamente a campesinos y a los de la misma urbe y en caso de inasistencia eran sometidos a fuertes multas.

1.2 En la actualidad

Esta tradición de origen cristiano ha adoptado con el tiempo nuevos rasgos y matices, que han hecho de dicha celebración, un conglomerado sincrético de elementos culturales que ya no se muestran como opuestos, sino conforman un todo coherente.

Las fiestas de origen religioso tienen gran importancia en la ciudad; estas fiestas van acompañadas de una gran celebración con cohetes, castillos, baile y comida, donde las personas de todos los lugares acuden a estos majestuosos eventos convirtiendo así a la Navidad en la más esperada durante todo el año.



Las fiestas populares salvo pocas excepciones están vinculadas a conmemoraciones cuyos hechos o personajes han calado con profundidad en la historia de nuestra cultura, se puede observar que hay dos tipos de fiestas, las religiosas y cívicas.

Las fiestas cívicas² son de carácter oficial y pueden ser de ámbito nacional o local, siendo esencial el feriado correspondiente a acontecimientos relacionados con la independencia o fundación con contenidos patrióticos y académicos, a los que asiste un grupo minoritario, los desfiles cívicos y militares se caracterizan por un estricto orden y disciplina de los participantes, frente a la libertad de los observadores que tienden a acudir en numerosas cantidades y no están sujetos a normas disciplinarias. En los últimos tiempos debido a una revalorización de la cultura popular y todavía creciente afán por destacar la identidad, hay una tendencia a incorporar a estas celebraciones: desfiles, actos musicales, danza y vestimenta (Encalada, 9).

Las fiestas religiosas³ son aquellas que se celebran más frecuentemente y se caracteriza, puesto que traen consigo una mayor vinculación de los participantes y espíritu comunitario.

Miguel de Unamuno escribió que “*España conquistó América a Cristóbal Colón*”, por la manera que se llevó a cabo la conversión de los indios, al catolicismo y las políticas de la iglesia en el periodo colonial.

La celebración que se lleva cabo es la más vivencial de las manifestaciones religiosas y el involucramiento de los integrantes de la comunidad a niveles muy profundos.

² Las fiestas cívicas que se celebran en Cuenca son: Fundación de Cuenca (12 de Abril) y la Independencia de Cuenca (3 de Noviembre). La independencia es celebrada con mas alegría en la cual se realizan eventos a nivel de toda la ciudad.

³ Existe numerosas fiestas religiosas en la ciudad, dedicadas a los santos de cada parroquia. La principal fiesta religiosa celebrada entre la ciudadanía es la Navidad (diciembre) y el Corpus Cristi celebrada en el mes de junio.



En las fiestas populares tienden a concurrir un variado y numeroso conjunto de manifestaciones de la cultura popular, la gastronomía es un elemento básico pues es muy difícil pensar en este tipo de recogido colectivo sin comida y bebida, que son elaboradas con el correspondiente esmero de los que están a cargo de las fiestas (Encalada, 10-12).

En los últimos tiempos ha existido un auge de nuevas tendencias religiosas conforme ha transcurrido el tiempo han optado por enfocarse en otras actividades pero las costumbres y tradiciones algo que debe valorarse ya que forma parte de nuestros antepasados.

Al ser una celebración de origen religioso católico, no todos acuden con devoción, sino porque es un motivo de fiesta, música, comida, baile un espacio para compartir con la familia, amigos y tomarse un descanso.

En el caso concreto del Pase del Niño Viajero muchos preparan su vestimenta, carros alegóricos, comparsas; con meses de anticipación y el día antes de la procesión, preparan platos tradicionales de nuestra ciudad para exponerlos en el desfile y degustarlos.

La extensa lista de platos típicos⁴ de la ciudad, incluye una gran variedad de preparaciones con maíz, como: envueltos, bebidas, galletas dulces, también elaboraciones con el cerdo, cuy, etc.

En el pase del Niño Viajero se observa que sobresalen elaboraciones como *chicha de jora*, la misma que juega un papel muy importante desde los inicios del pase ya que esta se brinda a todas las personas que participan en el desfile, así como las *costras de pan* que son parte importante de la invitación a participar en el desfile y los panes en forma de águilas o diferentes figuras que forman parte de la decoración de los carros alegóricos, el *hornado* es uno de los

⁴ Los platos típicos son preparaciones tradicionales de un pueblo que han sido heredadas de generaciones anteriores y generalmente han sido transmitidos por vía oral y forman parte de la *sabiduría popular*; formando pilares fundamentales de una cultura gastronómica.



favoritos, el *cuy asado* guarnecidos con *mote* y *papas doradas*, en donde hace presencia por única vez un “*gallo o gallina horneado* con el cuello erguido y en el pico un ají o un billete generalmente de dólar o sucres” (Crespo, 54).

Estas preparaciones a excepción del gallo están presentes en la gran mayoría de las festividades de la ciudad, y en esta festividad hacen real gala, formando parte importante de la procesión con un sinnúmero de decoraciones alrededor de éstos.

1.3 Tradiciones y expresiones de culto y festejo

Se destacan dos grupos: tradicionales y ajenos.

Siendo las expresiones tradicionales: El pase, la realización de pesebres, el canto de villancicos, la misa de gallo, la velación del Niño y la cena de Noche Buena. Mientras que las expresiones de fuera son: el árbol de navidad, Santa Claus

1.3.1. Expresiones tradicionales

Las tradiciones de un pueblo están conformadas de creencias, ritos, costumbres, música, gastronomía, etc. las mismas que nos dan sentido de *pertenencia e identidad* en una sociedad.

En un contexto globalizado, tendiente a la homogenización, poca cabida quedaría para la identidad, sin embargo aquellos elementos que configuran las redes simbólicas de los pueblos, sus mundos imaginarios, sus identidades, al parecer cobran vitalidad en el mundo contemporáneo (Eljuri, 57).



Es así que el Pase del Niño Viajero por más influencia de otras culturas⁵ que tenga toma fuerza cada año y las personas siguen demostrando su fe y apego a las tradiciones.

1.3.1.1 Elaboración de pesebres

La tradición de elaborar los nacimientos se inició, con Francisco de Asís en el siglo XIII, se extendió por Francia y España, más tarde a las colonias americanas a través de los misioneros franciscanos. En los templos, monasterios y casas particulares se arreglaban los pesebres cuyo espacio central ocupaba la esculturas del Niño Dios, la Virgen y San José, acompañados de una variedad de figuras: ángeles, reyes magos, pastores y animales. En la actualidad la costumbre de los nacimientos, se sigue manteniendo en todas las iglesias y en muchas casas, aunque en los últimos años debido a la gran influencia de los medios de comunicación y globalización existente, han perdido importancia estas manifestaciones (Trujillo, 23).

De allí que muchas familias han reemplazado, el pesebre por el árbol de navidad elemento totalmente extraño a nuestra cultura, tomando en cuenta que el primer árbol de navidad que llegó a la ciudad fue en el año 1918, esto nos cuenta la Sra. Bertha Vintimilla en una entrevista realizada. Poco a poco se va perdiendo la calidez de la Navidad, fiesta religiosa y familiar, sencilla y humana sofocada por la sociedad del consumo, los gastos inútiles y los compromisos sociales.

Hay que tomar en cuenta que la *Navidad* es una celebración de la religión Católica, por diferentes que sean las formas de celebrar, todos aprovechamos estas fechas para compartir una cena, un dulce o un abrazo con un familiar o amigo.

1.3.1.2 Villancicos

⁵ En el caso específico del Azuay ha tenido influencia por las fuertes corrientes migratorias específicamente hacia Estados Unidos.



En un estudio realizado por Saula nos cuenta que las melodías que se escuchan en el Pase del Niño Viajero son identificadas como villancicos cuencanos, los cuales reflejan el espíritu religioso popular.

La música constituye un elemento primordial en celebraciones navideñas, en especial aquellos villancicos tradicionales que evolucionaron a través del tiempo, en el sentido rítmico han establecido una musicalidad melódica propia, por lo que se puede hablar del *villancico popular cuencano*, esta melodía del villancico cuencano, es el resultado de la hibridación de motivos musicales autóctonos de formas musicales, en donde lo tradicional nutre a lo académico y viceversa.

El villancico *Hola Huiracocha* es considerado como la composición modelo de este género, es el villancico más reconocido por el público cuencano y el más antiguo entre todos, además Género musical y baile de los indígenas y mestizos del Ecuador. Interpretado en el pase del Niño Viajero por las bandas de pueblo⁶ y conjuntos musicales, llegando a convertirse en una melodía que con solo escucharla, se la identifica con el pase.

En un principio se interpretaba sin el respaldo de la notación musical, esto es, únicamente por transmisión oral, razón por la cual, se la consideraba una melodía tradicional. En la actualidad es una obra de carácter *académico-formal*.

Con respecto a la historia musical relacionada al tono del niño y, en particular, a la melodía *Hola Huiracocha*, podemos señalar que se ha venido interpretando desde hace 80 años aproximadamente. Posteriormente fue transmitida, a más de la educación regular, por las bandas de músicos que fueron los grandes exponentes de la interpretación y difusión musical del momento. Luego la interpretarían la Orquesta Sinfónica de Cuenca y la Orquesta Sinfónica Juvenil del Conservatorio José María Rodríguez; razón por la cual esta melodía se ha

⁶ Las Bandas de Pueblo constituyen expresiones vigorosas de la cultura popular andina conformadas en su mayoría por instrumentos de viento y está íntimamente ligada con la fiesta popular religiosa. En el Azuay la más popular es la banda de Baños.
<http://edlettersandpoems.wordpress.com/2008/09/14/breve-historia-de-las-bandas-de-pueblo/>
Acceso: 17 nov. 2011



consolidado hasta la actualidad como la favorita de la ciudadanía, la melodía mencionada nos proporciona una fórmula rítmica y melódica que ha funcionado con los villancicos cuencanos compuestos posteriormente e interpretados hasta la actualidad.

Hoy, debido tanto, a la influencia cultural ejercida por los diferentes medios de comunicación, como a la masiva presencia de los *Disc-jockeys*, se han dado lugar a cambios que responden al afán de ubicarse dentro de las corrientes actuales y contemporáneas. Tanto el fenómeno electrónico como la potencia sonora de estos equipos desmotivan a los grupos musicales participantes, lo que contribuye a que la música en vivo pierda su trascendencia. Es indudable que se muestra cambios en la música, en la danza y en los personajes secundarios que participan.

En la pasada del 2010 hubo sugerencias de eliminar a los *Disc-jockeys* del pase por su volumen que opacan a las bandas populares, y por no considerarse tradicionales, pero esto sería imposible, ya que muchos de estos, son como muestra de fe y colaboración de personas que han migrado y es su manera de aportar a la tradicional procesión⁷.

1.3.1.3 El Pase

“El Pase del Niño tiene fuerte arraigo en la tradición española a la que se sumaron elementos autóctonos” (Moscoso, 67).

En dichos elementos autóctonos se aprecia los bailes, música, comida, disfraces, etc.

La principal celebración navideña en la provincia del Azuay es el Pase del Niño que es una procesión que se hace en honor a la imagen del *Niño Dios*. Se lo traslada desde un hogar, hasta una iglesia, donde se le pasa una misa. De este hecho recibe el nombre de Pase, aunque

⁷ Esto nos comenta el Sr. Fernando Torres representante juvenil del Monasterio del Carmen en una entrevista realizada el 7 de julio del 2011.



también se lo suele conocer como la pasada. Cuando la imagen pertenece a la iglesia la procesión sale y regresa al mismo lugar (Encalada, 19).

El pase es el acto más representativo de la navidad y muestra de la conservación de tradiciones en la ciudad.

En el Ecuador como el resto de países latinoamericanos especialmente en el área Andina, hay varias demostraciones de religiosidad popular; así son muchas las personas que rinden culto a determinadas imágenes y realizan peregrinaciones o romerías, de este modo el campesino cumple con una promesa de honor, visitar a la virgen o al Santo, pagar una penitencia (González, 31).

Existen imágenes y lugares que muchos creyentes consideran santos, a los mismos que le hacen una promesa a cambio de un milagro o por agradecimiento de favores acreditados a éstos.

Susana González define al pase como un desfile procesional que tiene como centro la imagen del Niño Dios, en el cual participan niños con disfraces de carácter religioso que acompañados de bandas, conjuntos musicales, y carros alegóricos, recorren varias calles de la ciudad, hasta llegar a una o varias iglesias, en donde se oficia una misa.

Los Pases se realizan desde el primer domingo de adviento hasta el martes de carnaval, aunque por prohibición de las autoridades eclesiásticas, en algunos casos, se ha recortado este tiempo.

El Pase propiamente dicho es quizá lo más esperado de toda esta celebración, los participantes tienen preparado sus disfraces que han alquilado o han mandado a confeccionar.

Las demostraciones que ocurren antes, durante y después de la pasada, se transforman para los devotos en acciones de fe, de sacrificio, los cuales



permite mantener esta tradición, Todo tiene una meta única, conseguir que las manifestaciones alcancen el mayor éxito.

González, clasifica a los pases en dos grupos en: mayores y menores, se refiere exclusivamente al *pase mayor* a la Pasada del Niño Viajero, por ser éste, el que cuenta con mayor número de asistentes, devotos, carros alegóricos y mayores, y su gran complejidad en la invitación y compromiso de los participantes y se refiere a los *pases menores* a los realizados en parroquias, pueblos, instituciones etc. por tener menos número de asistentes y menor complejidad en su organización, no teniendo menor importancia que la primera división.

1.3.1.4 La Velación, Misa de Gallo y Noche Buena

La velación se realiza en casa de devotos o en las iglesias en donde se reúnen los creyentes a cantar, rezar agradecer y rendir culto a la imagen.

El ritual de la velación consiste en el acompañamiento en vela por parte de los devotos, y allegados a la escultura de la imagen de Jesús niño, la víspera del día en que se realiza la misa (González, 17).

La velación del Niño Viajero se realiza el día anterior a la misa de gallo cada 23 de diciembre; en la actualidad la velación inicia a las 17:00pm y finaliza a las 21:00pm teniendo como lugar del acto *La Catedral de la Inmaculada Concepción*⁸ (Catedral Nueva) a la cual acuden fieles de distintas partes del país.

⁸ Considerada como símbolo de la arquitectura religiosa de la ciudad. Es una de las mayores obras a nivel de Latinoamérica, el inicio de su construcción data de 1882 la misma que no fue concluida por un error de cálculo arquitectónico (faltan dos cúpulas); su construcción duró más de 100 años y tiene la capacidad para acoger 8000 personas.



En el pasado este era un acto más bien festivo y alegre en donde se bebía draques y mistelas, se bailaba como acto de iniciación de las festividades al igual que se cantaba villancicos y se rezaba.

La misa de gallo: Se celebra el 24 de Diciembre a las 12:00 pm en las iglesias de las parroquias a la que acuden devotos llevando consigo esculturas e imágenes del *Niño* para ser bendecidas por los sacerdotes y colocarlos en el pesebre de sus hogares.

La Noche Buena: Inicia después de la misa de gallo, tiempo en el que las familias cuencanas se reúnen para compartir una cena con sus seres queridos. Para la cena algunas familias suelen compartir platos tradicionales tales como el hornado, cuy asado, tamal colorado o de maíz, buñuelos reposados en miel de caña, pero estos no se pueden considerar como elaboraciones propias para la Noche Buena o Navidad ya que éstos son platos típicos, cabe recalcar que la comida tradicional siempre está presente y juega un papel muy importante en las celebraciones. Mientras otras familias optan por opciones diferentes a las tradicionales aunque el pavo prevalecen esta fecha.

El pavo era un plato muy apetecido en Noche Buena, en tiempos pasados se consumía pavos criollos los que tenían un proceso largo de preparación el cual consistía en *emborrachar* al ave, para luego sacrificarlo y servirlo horneado o al jugo (frío o caliente). En la actualidad este producto es comercializado a gran escala, y no se elabora el pavo criollo⁹.

1.3.2 Elementos ajenos

La *cultura es dinámica* y si bien la tradición es muy importante, es inevitable que con el trascurso del tiempo se den cambios. Los cambios tecnológicos impactan con fuerza en las modificaciones de las formas de vida. Difícil sería tener una visión sólida de la realidad a la televisión y a la informática para los que, desde sus inicios contaron con estos

⁹ Entrevista realizada a la Sra. Berta Vintimilla Vinueza el 3 de mayo del 2011.



sistemas. La incorporación de la energía eléctrica es un ejemplo de modificación de conducta en las áreas a las que llega. La música electrónica se expande cada vez más, convirtiendo a las tradicionales bandas de pueblos, en rarezas que provocan añoranzas. A estos cambios hay que añadir las visiones de la realidad que se dan en las personas, contribuyendo a ello la educación y los contactos directos con otras culturas, que en el caso del Azuay, se han intensificado enormemente por la fuerte corriente migratoria. En la cultura popular no cabe dar las espaldas a estas innovaciones, sería irreal, pero su introducción no necesariamente amenaza la identidad, pues los contenidos internos se mantienen, aunque los caminos para expresarse sean distintos. No cabe ni una cerrazón total a todo cambio, ni una apertura que deje en segundo plano el alma de las culturas (González, 7).

En los últimos tiempos han aparecido dos nuevos símbolos de la navidad, estos son: el árbol de navidad y Santa Claus, imágenes totalmente ajenas a nuestra cultura, los mismos que han reemplazado al pesebre en muchos de los hogares e instituciones.

Hay algunas versiones del origen del árbol de navidad, se dice que Martín Lutero fue quien introdujo la costumbre de adornar con manzanas un árbol, para tratar de explicar los dones que los hombres recibieron con el nacimiento de Jesucristo (Crespo, 79).

Una versión escandinava, explica que se han encontrado huellas de su origen en Roma antigua. Las tribus paganas del norte europeo, rendían culto a los árboles en los que veían la encarnación de extrañas deidades. Los habitantes de estas regiones solían adornar un pino o cualquier otro árbol con objetos brillantes y velas que representaban el sol y las estrellas y, entonando cantos, danzaban alrededor de un árbol. Cuando estos pueblos se convirtieron al



cristianismo, conservaron en el árbol de Navidad, rasgos de sus antiguas supersticiones.

Otra versión dice que un misionero inglés que viajaba por el norte de Alemania difundiendo las enseñanzas, en un pueblo llamado Geismar, en donde se estaba yendo a sacrificar un niño sujeto a un tronco de un árbol, el misionero inglés interrumpió la ceremonia, y con su hacha derribo el roble que iba a ser el lugar del sacrificio, y del mismo sitio brotó de inmediato un árbol de pino. El misionero explicó que el nuevo árbol iba a ser símbolo de la nueva vida traída por Jesús y el pino comenzó a ser venerado por las diversas tribus germánicas (Dávila, 12).

El árbol de Navidad en la actualidad es un símbolo importante ya que está presente en la gran mayoría de los hogares cuencanos. Este elemento está muy ligado a obsequios y compromisos materiales; concepto muy distinto al de la Navidad y al verdadero sentido de ésta celebración. En Cuenca la Navidad todavía representa tiempo de reflexión y tiempo de compartir.

El nombre de Santa Claus es una deformación del de *San Nicolás*, originada entre los niños ingleses al pronunciar incorrectamente el nombre del mártir del siglo II. Los restos de este Santo fueron trasladados desde Asia menor hasta Bari (Italia) desde entonces grandes peregrinaciones de devotos se dirigen a venerar sus restos (Dávila, 13).

Papá Noel, Santa Claus o San Nicolás son algunos nombres con los cuales se conoce universalmente al personaje legendario que según la cultura occidental trae regalos a los niños por Navidad. Era una de las personas más veneradas por los cristianos de la Edad Media, del que aún hoy se conservan sus reliquias en la Basílica de San Nicolás, Bari, Italia



Este santo se convirtió en imagen de la navidad en diferentes países europeos y en Norte América por medio del mundo globalizado en el que vivimos y los medios de comunicación este personaje poco conocido antiguamente tiene gran popularidad entre los niños de la ciudad, pero éste no reemplaza el significado espiritual que tiene en éstos, es más un símbolo de regalos que no se lo toma seriamente.

Inclusive en los pases se puede observar a niños que forman parte de la procesión disfrazados de papá noel, spiderman, superman; personajes que son populares entre los niños; esto debido a la influencia de la televisión.

2. EL PASE DEL NIÑO VIAJERO

El Pase del Niño Viajero se hace realidad cada año gracias a una estructura muy organizada constituida por: mantenedores, priostes, artesanos, barrios populares, bandas de pueblo, asociaciones sin fines de lucro, congregaciones, niños, entre otros. Tal es la organización que el día que se termina la fiesta, comienzan los preparativos para el siguiente año.



2.1 Reseña Histórica del Pase del Niño Viajero

La imagen del Niño, fue mandada a trabajar en madera por la Sra. Josefa Heredia en el año de 1823; ella inicia el culto a la escultura y, después de cuatro generaciones, llega a manos de Monseñor Miguel Cordero Crespo. En el año de 1961, dicho Monseñor, realizó un viaje para visitar los santuarios más importantes de España, Portugal, Italia, Grecia, Palestina, Egipto entre otros, llevando consigo la imagen; tuvo la oportunidad de colocarla en el mismo lugar en el que hace dos mil años naciera Jesús en Belén y ese mismo día fue bendecida por el Santo Papa Juan XXIII.

De regreso al Ecuador, el religioso quien tenía una buena amistad con la Sra. Rosa Palomeque Pulla, le dijo *Aquí tienes al Niño*, a lo que ella emocionada corrió la voz por la ciudad de que ya había llegado *El Viajero*, al referirse a la imagen

La Sra. Rosa Palomeque Pulla junto al entonces Vicario de la Arquidiócesis de Cuenca, Miguel Cordero Crespo fueron los *fundadores* de la pasada. El *primer Pase del Niño Viajero* se realizó un 24 de Diciembre de 1961. Al acto, que recorrió desde San Sebastián hasta la Catedral, asistieron las amistades, las comadres, los vecinos y más personas invitadas por ellos.

Después que fallece la Sra. Rosa Palomeque, la organización del pase y como mantenedora del mismo queda su hija la Sra. Rosa Esther Pulla Palomeque.

“A los líderes de los pases mayores se los conocen como mantenedores, ellos y los priostes invierten mucho tiempo y dinero en los preparativos. Sin su actividad, la realización de los grandes pases no sería factible” (Crespo, 66).

La Sra. Rosa Esther Pulla Palomeque nació en Cuenca el 29 de noviembre de 1920 y falleció el 17 de Abril del 2007, ella fue y es un personaje muy reconocido y a la vez muy querido en la ciudad por su labor. Durante años ella fue la mantenedora o principal prioste del Pase del Niño Viajero, cuya celebración se realiza cada 24 de diciembre por las calles céntricas de la



ciudad de Cuenca. El actor principal del Pase, una pequeña escultura que representa al Niño Jesús, y a la que todos conocen como *El Viajero*, es venerado con especial devoción por la Sra. Rosa Pulla, e incluso dice haber recibido varias milagros de él.

Durante la procesión el Vicario Cordero llevaba al Niño en brazos y delante de él, iba una orquesta; realizaban pequeños descansos en cada esquina con el fin de que los niños le canten al *Viajero*; mientras que los hijos de las principales autoridades de la época emulaban a la Virgen y a San José. Para que éste se celebre con toda alegoría y de manera ordenada, seguían un cronograma que empezaba con la invitación luego la velación, la pasada y se termina con la misa. La invitación se realizaba con meses de anticipación y se encargaban en invitar amistades, parroquias, instituciones públicas y privadas, ciudadanía en general y autoridades; a participar en el desfile para lo cual la Sra. Junto a su familia preparaban pan de dulce en forma de figuras, que lo llamaban el *Pan del Niño* lo cual lo brindaban con chicha de jora a todos los participantes de la procesión. El 23 de diciembre se realizaba la velación en la casa de la familia Palomeque Pulla, que consistía en acompañar al Niño el día anterior a la pasada, en donde los sacerdotes y mantenedores ofrendaban castillos y globos mientras los devotos cantaban, rezaban y servían draques toda la noche. Después de concluir la pasada tomaban un draque que lo llamaban *Lágrima del Niño* y bailaban uno o dos villancicos¹⁰.

“En años pasados el pase iniciaba en el Barrio Corazón de Jesús y la misa se realizaba en la Catedral de la Inmaculada Concepción” (González, 23).

En la actualidad la misa se celebra en la Iglesia del Carmen de la Asunción¹¹.

2.2 Organización en la actualidad

¹⁰ Entrevista realizada a la Sra. Carmen Llivipuma Pulla el 5 de junio de 2011.

¹¹ La Iglesia del Carmen de la Asunción está ubicada en la calle Sucre y Padre Aguirre (centro histórico de la ciudad, junto a la plaza de las flores).



El Pase ha cambiado en su organización a partir de la muerte del sacerdote Cordero Crespo ya que él era el propietario de la imagen. Al fallecer el religioso deja la custodia de la escultura a manos de las religiosas del Monasterio del Carmen de la Asunción¹².

Las personas que organizan el Pase del Niño Viajero son: las Religiosas del Convento del Monasterio del Carmen de la Asunción, el Grupo Juvenil Hermano Miguel y la Universidad Católica, con la ayuda de mantenedores y sacerdotes.

La celebración se la sigue realizando igual que de costumbre primero la invitación, la velación, el pase y finalmente la misa aunque la organización ha tenido grandes cambios.

2.3 La Invitación

Los representantes de la Universidad Católica de Cuenca y del Grupo Juvenil del Monasterio del Carmen de la Asunción, con una réplica del Niño Viajero, realizan la invitación visitando, primero a las parroquias, mercados e instituciones. “También se invitan a las personas y autoridades para conseguir las bandas de música de la policía y del pueblo” (Encalada, 20).

La invitación se efectúa como en tiempos pasados, la Sra. Rosa Pulla lo hacía entregando una funda con pan dulce (Pan del Niño), que son bendecidos por autoridades religiosas, así comprometiendo a las personas a participar en la procesión.

Por su parte la Sra. Carmen Llivipuma junto a familiares y amistades invitan al pase como antiguamente lo hacía su familia.

2.4 La Velación

¹² Este monasterio se funda en el año 1682 con cuatro religiosas venidas desde la ciudad de Quito; conservando un gran tesoro cultural como esculturas, documentos, pinturas murales. Estas últimas constituyen la mejor muestra, no solamente en Cuenca sino en todo el Ecuador.



La velación inicia alrededor de las 5:pm, en la cual la imagen del Niño Viajero es trasladada, del Monasterio a la Catedral de la Inmaculada Concepción; en donde es velada por los fieles, cantan villancicos y rezan, ésta termina a las 9:00 pm. Y la imagen es trasladada nuevamente al monasterio de las madres del Carmen. En el parque Calderón se realiza una celebración con castillos, bandas de pueblo y los asistentes degustan el tradicional talmal de maíz¹³.

En casa de la familia Llivipuma Pulla se realiza una velación con una réplica de la escultura que fue obsequiada por el religioso Cordero. Celebran la velación de la de la misma manera que celebraban en tiempos pasados, enviando globos cohetes, y queman castillos junto a devotos¹⁴.

2.5 El Pase

El Pase del Niño Viajero es alimentado por los *pases menores*, que se realizan antes y después del 24 de diciembre, todos ellos imbuidos de una connotación religiosa. Para que El Pase del Niño Viajero sea un éxito se requiere, por una parte, de una fuerte motivación que haga sentir comprometidos a los participantes para realizar todos los actos encomendados por cada sacerdote; y por otra, de la coordinación de las actividades a cargo de los sacerdotes que se realicen durante el año. Los sacerdotes se dividen responsabilidades y cada quien debe cumplir diferentes actividades: invitar a la sociedad a participar del evento, coordinar el lugar del inicio, delegar el personal para organizar a los participantes, invitar a participar en las comparsas, la pintura para la decoración de los carros alegóricos, la música, los juegos pirotécnicos, los caballos, la indumentaria, los personajes, la comida y los arreglos florales, entre otros.

El Pase del Niño Viajero inicia a las 8:00 am en el sector de Corazón de Jesús, continúa por la Gran Colombia hasta la unión de la calle Simón Bolívar, por San

¹³ Esto nos comenta el Sr. Fernando Torres Representante Juvenil del Monasterio del Carmen en una entrevista realizada el 7 de julio del 2011.

¹⁴ Entrevista realizada a la Sra. Carmen Llivipuma Pulla el 5 de junio de 2011.



Sebastián, el Cenáculo hasta llegar a la Catedral o Catedral Vieja¹⁵ como hoy es conocida y finaliza en la Iglesia del Carmen de la Asunción en donde se ofrece una misa al Niño a las 5pm.

Entre la música de los villancicos entonado por las bandas populares, del ejército, y la policía, el tronar de los cohetes, el olor del incienso y del palo santo se despliega el Pase cargado de personajes como: ángeles, reyes magos, san Juan Bautista, pastores, mayorales en caballos engalanados con frutas, flores, botijas de chicha, y vino, aves enjauladas, chanchos, pavos y gallos horneados, con ají rojo, billetes de sucre o dólar en el hocico o los picos, sevillanas de grandes peinetas, gitanas, toreros charros mejicanos, negro danzas, jibaros, personajes de las series infantiles de televisión (Crespo, 54).

El Pase está engalanado de finos trajes elaborados por hábiles artesanos cuencanos y de otras regiones del país, vestimenta que caracteriza al Pase del Niño.

2.6 PERSONAJES Y VESTIMENTAS DEL PASE

En el pase participan adultos y niños, generalmente son los niños los que se disfrazan y se lucen en esta fiesta. Los personajes principales son:

- **El Ángel de Estrella**

Es el personaje que encabeza la procesión, representa a la estrella que guió a los reyes magos hacia Belén, a diferencia de los otros ángeles éste suele

¹⁵ Es la iglesia más antigua de la ciudad, su construcción inició en 1569 y se concluyó en 1573. En la colonia se la llamó la Iglesia Mayor, sus muros están cimentados sobre piedras incásicas reutilizadas de la antigua ciudad de Tomebamba. En 1981 se cierra definitivamente sus puertas lo que contribuyó a un acelerado deterioro tanto de su arquitectura como de los bienes muebles. El 30 de enero 1988 se firma un convenio para la rehabilitación de la Catedral con la finalidad de convertirla en un Centro Cultural y un Museo Religioso, y hoy en día sus puertas están abiertas al público.



aparecer montado en un caballo y lleva en su mano derecha un madero con una estrella(V.A, 3).

- **La Virgen, San José y el Niño**

Pueden ir a pie, en burro, o en los carros alegóricos, representan la escena más importante de la navidad. La virgen representada por una niña que lleva una túnica rosada con un manto celeste, San José lleva una túnica marrón y un manto verde. El niño que es el centro de toda la fiesta navideña, esta representado por niños de corta edad.

- **Reyes Magos**

Son tres: Gaspar, Melchor y Baltazar, según el evangelio de San Lucas vinieron a adorar al mesías, nuestra gente los ha clasificado racialmente en blanco, negro e indio (Crespo, 70).

Están representados por niños que llevan como consigo oro, incienso y mirra.

- **San Juan Bautista**

Es representado por un niño cuyo torso aparece desnudo y el cuerpo pintado con rayas de colores y cintas rojas, lleva una piel cruzada en sus hombros y otra a manera de falda. Sostiene una cruz con su mano derecha y con la izquierda lleva un borrego adornado con cintas rojas.(V.A, 9).

- **Ángeles**

A diferencia del Ángel de Estrella son de muy corta edad, incluso bebés, por lo general los padres acostumbran a sacar a sus hijos por primera vez como angelitos y luego irán cambiando a pastores y otras representaciones. Suelen ir cargados por sus madres o en los carros alegóricos (V.A, 11).

- **Los Mayorales**



De todos los personajes que forman el Pase del Niño Viajero los de mayor vistosidad son los mayores. Representan a los antiguos mayordomos de las haciendas del Azuay y Cañar, por su prestigio, guían al resto de personajes. Los mayores reparten entre los asistentes pan y fundas de caramelos, mientras, desde los balcones se los agasaja con pétalos de flores. Los caballos de los mayores son muy adornados con guirnaldas de frutas y golosinas. De sus lomos cuelga el satillo, que es el armazón de carrizo, sobre el cual se decora las guirnaldas, junto con figuras de pan, bebidas, cántaros de chicha, instrumentos musicales y platos tradicionales como cuy con papas, hornado o gallos adornados sus picos con billetes y ajíes.(V.A, 13).

- **Huasicamas**

Los huasicamas (huasi: casa y cama: cuidador) eran los que hacían el trabajo doméstico de las haciendas, tenían por tarea el cuidado de las aves y los porcinos. Visten atuendo cañarejo, compuesto por poncho y pantalón negro de lana, blusa bordado en cuello y puños, alpargatas u ozhotas (zapatos de cuero de res) van montados caballo ya cada lado del lomo del animal, se sostiene una java de aves (V.A, 15).

- **Cuentayos**

En las antiguas haciendas del Cañar, eran los peones indígenas que tenían autoridad sobre los demás indios, su rango estaba por debajo de los mayordomos, recibiendo sus órdenes, pero asumían ese rol cuando el mayordomo se ausentaba. Eran los encargados del ganado del páramo. En el Pase del Niño Viajero suelen aparecer en número de cuatro y después de los huasicamas. Llevan ropa de peones y portan en andas chanchos horneados u otros alimentos para el Niño. (V.A, 17).

- **Pastores**

Aparecen cholos, cholos, indios de San Juan, saragureños, cañarejos y otros personajes de las diferentes etnias de la región. Los indios de San Juan llevan



pantalón negro de lana, poncho rojo con franjas cafés o azules, tejido en telar, alpargatas de cabuya, y sombrero de lana abatanada (V.A, 19).

- **Cholas**

Las cholas llevan el atuendo tradicional de la Chola Cuencana, compuesto de blusa bordada, doble pollera, el centro es bordado, en la parte inferior el bolsicón que va encima muy recogido en la cintura para mostrar el bordado del centro, paño de Gualaceo (macana) elaborado con *técnica ikat*¹⁶, sombrero de paja toquilla y candongas (V.A, 21).

- **Jíbaros**

Representan a la etnia shuar de la Amazonía, llevan una especie de taparrabo, confeccionado con una tela con pequeñas franjas de colores, en el hombro cuelgan un bolso elaborado con fibras vegetales, adornan su cabeza con una corona de plumas y en su mano una lanza elaborada con madera de chonta (V.A, 22).

- **Negros danza**

Es una figura pintoresca, registrada entre las primeras precensias del disfraz infantil en la fiesta navideña. Está inspirado, en los individuos de los grupos afroecuatorianos (Crespo, 71).

Son niños tiznados el cuerpo con hollín, pintados los labios de color rojo.

¹⁶ Ikat proviene del término malayo Mengikat que etimológicamente significa amarrar, las herramientas usadas son muy sencillas, generalmente fabricados por los mismos artesanos. La confección de un paño le toma alrededor de dos semanas, utilizando algodón, lana y seda, éstos son amarrados en un pencho de cabuya. Los diferentes diseños de flores, animales se forman del contraste entre las zonas del hilo que conservan su color original por estar amarradas con cabuya, y las que no están toman el color del tinte empleado. www.viajandox.com/azuay/azua_gualaceo_ikat.htm, Acceso: 17, nov. 2011.



Además de estos personajes, dentro del pase existen elementos fundamentales como:

- **Los carros alegóricos**

Se trata de camionetas o pequeños camiones, decorados en su totalidad, a tal punto que casi no se ve parte alguna del vehículo. Son cubiertos con guirnaldas de frutas, pan golosinas y bebidas. Llevan escenas bíblicas relacionadas con el nacimiento de Jesús.

“Son generalmente camiones de transporte de materiales, que alquilados previamente” (González, 70).

- **Carros pequeños**

A las camionetas y pequeños camiones se suman carros de madera, triciclos, modernos carros de juguetes, cohetes y vehículos confeccionados a la medida de los niños y decorados para la ocasión.

- **Baile del Tucumán**

Con el ritmo de las bandas de pueblo que entonan tonos del niño y villancicos, niños y niñas danzan el baile del *Tucumán*, entretejiendo cintas de colores alrededor de un palo de chahuarquero, que lleva a su parte superior una bandera del Ecuador, “en número de doce o mas y al son de música andina, trenzan y destrenzan cintas en torno a un eje” (Crespo, 71).

Los danzantes del Tucumán llevan atuendo indígena de diversos grupos de la sierra del Ecuador.

- **Banda de pueblo**

Las bandas de pueblo son tradicionales en las fiestas populares, tocan instrumentos de percusión y para el caso del Pase del Niño Viajero entonan villancicos y tonos del Niño.



2.7 Estructura formal del Pase del Niño

Un grupo de danza interpretando el negro danza abre la pasada seguido por los carros alegóricos representado al Monasterio del Carmen de la Asunción con el ángel de estrella, y la madrina del Pase que es la Virgen del Carmen. Continúa los carros alegóricos de la Universidad Católica que son alrededor de 50 carros que representan escenas bíblicas de la infancia de Jesús, después desfila la población con disfraces de reyes magos, guasicamas, negros danzas, Cañarejos, mayoresales, bandas de pueblo, disk-jockeys; la población en general y finaliza la procesión un carro alegórico muy decorado con la escultura del Niño Viajero.

Estos carros son preparados con dos días de anticipación, con flores, telas, adornos etc.

El año 2010 participaron en la procesión aproximadamente 15.000 personas y 500 carros alegóricos sin tomar en cuenta carros alegóricos pequeños o camionetas.

En el desfile también participan personas de Loja, Machala, Guayaquil, Azogues y personas residentes en EEUU.

Los carros alegóricos y mayoresales son algunos de los elementos más vistosos del Pase del Niño ya que estos llevan comida típica, adornada de una madera muy llamativa y particular con, los platos típicos que se exponen son: hornado, cuy asado y gallos horneados que representan a la pampa mesa¹⁷ acompañados de mote, papas y ají.

El Tucumán es uno de los bailes más característicos del pase, también se ven grupos de baile representando la chola cuencana y bailes tradicionales como: Por eso te quiero Cuenca

¹⁷ La pampa mesa es decir la mesa de todos, la mesa común no es comer sentados en la tierra, se refiere a compartir, es poner la comida que cada uno tiene y hacer la mesa común.



Durante el pase los familiares de la que fue la principal mantenedora del pase, la Sra. Carmela Llivipuma y Sr. Cesario Pulla brindan pan de dulce y chicha de jora a las personas que participan en el desfile.

Una vez que el Pase del Niño Viajero se ha terminado cierra la procesión el carro alegórico que lleva al imagen del niño viajero. Las comparsas participantes regresan a sus barrios y pueblos en donde generalmente, en una pampa mesa, comparten los alimentos y bebidas, festejando el nacimiento de Jesús.

2.8 Impactos de carácter cultural-religioso del Pase del Niño Viajero:

a) Sociales: Participan la población autóctona de la provincia, del país; personajes, niños, jóvenes, ancianos, sacerdotes, policías, bailarines, señoras, autoridades, etc.

b) Artísticos: la danza, la música y la pintura se fusionan por un motivo festivo – religioso, resaltando las coreografías, los mimos, los arreglos de los carros alegóricos, los caballos decorados de manera artística.

c) Estéticos: El colorido se presenta en la indumentaria, en la música, en los personajes, en los adornos, en los maquillajes; los niños manejan su estética de acuerdo al papel que desempeñan.

d) Religiosos: La pasada es una expresión de devoción y fe popular anual, que nace de la espontaneidad del pueblo, involucrando elementos religiosos como: la Virgen, San José, los Ángeles, las imágenes de madera, los Reyes Magos, etc.

e) Culturales: Implica la participación de múltiples actores de la sociedad, sin limitación de género ni edad y sin distinción urbano rural, implica también demostraciones de danzas, comida típica. Todo lo cual hace de esta festividad un motivo de fusión e Identidad de nuestra sociedad (Saula, 50).



Estos eventos religiosos han motivado su inspiración a que algunos compositores dediquen sus obras con el tema del villancico cuencano. Se debe acotar que el Pase del Niño Viajero tiene varios elementos que motivan al pueblo a participar con fe y activamente, familias enteras se disfrazan de diferente forma y acompañan al Niño. Por ello será importante recomendar a las instituciones y personas en general, contribuir con el rescate de esta manifestación. De esta manera es importante rescatar los hechos y registrar bases para futuras representaciones de un acontecimiento que a todos los devotos, de alguna manera, ha maravillado.

Las Pasadas del Niño Viajero fueron, en años anteriores, más solemnes y llenas de religiosidad, no se recurría, por ejemplo, a la utilización de *equipos electrónicos* y se daba preponderancia a la participación de grupos musicales, los cuales interpretaban la música en vivo. Es indudable que se muestra cambios en la música, en la danza y en los personajes secundarios que participan en la pasada. Sin embargo hay demostraciones como la gastronómica que no ha cambiando, todo lo contrario se mantiene la misma manera de preparar y exponer las diferentes preparaciones para la procesión, buscando siempre lo auténtico y lo tradicional.

Existen investigaciones realizadas sobre el Pase del Niño Viajero, entre ellas, las realizadas por Susana González en: *Tradición y Cambio en las Fiestas Religiosas del Azuay*, donde se describen las diversas fiestas religiosas de la provincia, entre las que el Pase del Niño Viajero, se destaca entre los Pases Mayores. González define a esta fiesta como “el desfile procesional que tiene como centro la imagen del Niño Dios y en el cual participan niños de la ciudad y el campo con disfraces de carácter religioso y seglar. Vale resaltar que los documentos de Susana González son un aporte al rescate de esta manifestación de carácter social religioso puesto que detallan los diferentes momentos del mismo y otorgan un punto de referencia para las siguientes generaciones en relación al Pase del Niño Viajero.



El escritor cuencano Jorge Dávila destaca la trascendencia del pase con respecto a otros acontecimientos religiosos del país, para lo cual señala: El Pase del Niño Viajero realizado el 24 de diciembre es el más notable de todos los pases cuencanos, debido a la importancia que ha ido adquiriendo a través de los años y a la solemnidad con que se desarrolla, frutos de una muy compleja organización.

En relación a lo señalado por Jorge Dávila, con respecto a *la solemnidad* atribuida a la celebración, más bien, es evidente que cada año El Pase del Niño Viajero va perdiendo en solemnidad y parte de esto depende de la organización, la cual se ha entregando a una sola institución como es a la Universidad Católica de Cuenca; así, algunas comparsas que venían de zonas urbanas y rurales se han quedado sin espacios de participación; sin embargo, y así se crea, este majestuoso pase, aunque con algunos cambios se mantendrá indefinidamente.

La escultura del Niño reposa en el altar del Monasterio de las madres del Carmen del Asunción todo el año, la única vez que las madres permiten sacarlo es para la velación y la pasada del 24, existen dos réplicas, la primera pertenece a la familia Palomeque Pulla y la segunda al Monasterio del Carmen de la Asunción la misma que es llevada para las invitación al Pase y en días comunes se expone a la ciudadanía en un muestrario en la calle Padre Aguirre.

2.9 El Pase del Niño Viajero como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado.

Por todo lo antes mencionado, el Ministerio Coordinador de Patrimonio Natural y Cultural y el Ministerio de Cultura suscribieron el Acuerdo Ministerial No. 143, con fecha 24 de diciembre de 2008, mediante el cual se declaró como *Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado*¹⁸ al Pase del Niño Viajero. El evento

¹⁸ Patrimonio Cultural Intangible, tiene como objetivo salvaguardar el Patrimonio Cultural no Tangible; significa las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades así como los instrumentos los objetos y artefactos, los espacios culturales asociados con los mismos que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconocen como parte de su legado cultural.



de entrega de la Declaratoria a la ciudadanía, se realizó el día viernes 9 de Enero de 2009 a las 10:00 en el Museo de las Conceptos de Cuenca.

Son múltiples los actores involucrados que deberán colaborar en el mantenimientos y revitalización del Pase del Niño Viajero, entre ellos los participantes de las parroquias urbanas y rurales los mantenedores y sacerdotes; los descendientes de la Sra. Pulla, sin lugar a dudas esta manifestación le debe mucho el Monasterio del Carmen de la Asunción quienes tienen en su custodia la imagen central de este culto religioso.

Y con ello una gran responsabilidad en la conservación de esta manifestación de fe popular, las instituciones religiosas, municipalidades, culturales, y educativas, cuyo papel al margen de cualquier forma de protagonismo debe ser la difusión y promoción del Pase del Niño Viajero con sus elementos tradicionales, los investigadores, cuyos aportes son importantes para el registro y estudio de esta manifestación que es viva y dinámica, de manera especial, la ciudadanía que seguro asumirá esta declaratoria con orgullo, pero también debe hacérselo con compromiso, pues el Pase del Niño Viajero, con esta proclamación se convierte en un bien patrimonial que nos compete a todos.

Este Patrimonio Cultural Inmaterial transmitido de generación en generación, es contantemente recreado por comunidades y grupos en respuesta a su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, y les proporciona un sentido de identidad y continuidad promoviendo de este modo el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana (Eljuri, 53).

El patrimonio inmaterial es el mas complejo de los patrimonios porque involucra sentimientos, anhelos, acuerdos y desacuerdos, comunitarios e individuales (Pazmiño, 6).



PLATOS Y ELABORACIONES QUE SE REALIZAN PARA EL PASE DEL NIÑO VIAJERO

La comida de un pueblo es esencial y básica para éste, ya que es uno de los principales elementos que forman parte de una cultura, formando quiénes somos y creando un lazo de unidad entre las personas.

La gastronomía es un arte pero cuando tiene todo un valor simbólico y cultural como pasa en Cuenca, ésta frase cobra sentido. La comida típica cuencana, reconocida en todo el país, tiene para cada plato una historia y una razón de ser, que se mezclan como sus ingredientes.

En el Pase del Niño Viajero se realizan diferentes platos y preparados para la procesión, la comida forma parte primordial del desfile importante ya que la mayoría de carros alegóricos llevan diferentes platos muy elaborados y adornados; al culminar con el evento cada comunidad organiza una gran *pampa mesa*.

Hay diferentes elaboraciones para cada etapa que se da en la realización del pase del Niño Viajero, en las que encontramos:

Para la invitación: Se elabora el Pan del Niño

Para la velación: Se elaboran tamales de maíz y draques.

Para la procesión, el día propio del desfile: elaboran las costras de pan, la chicha de jora perfumada con especias conjuntamente con el Pan del Niño; es el principal agrado que reparten los sacerdotes entre los participantes del pase. Los platos típicos de la ciudad juegan un papel muy importante en el desfile, ya que la gran mayoría forman parte de celebraciones populares o festejos. Así en el Pase del Niño Viajero se puede apreciar: el hornado, cuyo asado, acompañado de mote, habas, papas, ají y tostado.



Existen productos que siempre están presentes en el momento de elaborar platos tradicionales, son los que dan el sabor característico a nuestras elaboraciones.

Achiote¹⁹: Son semillas de anato, onoto, mantur; que crece en nuestros valles subtropicales y en la selva amazónica, su nombre proviene de la palabra azteca *achiotl*.

La planta produce unas semillas rojizas que son, las que se usan para hacer la manteca de color²⁰ con la que preparan la mayor parte de nuestras comidas.

Ají: En los valles subtropicales azuayos de Yunguilla, Paute, Gualaceo y campos cercanos a Cuenca se cultiva algunas variedades de ajíes, tanto rojos como verdes, se preparan molidos o picados, crudos, hervido o entero junto con otros encurtidos, en vinagre o en suero de leche.

El ají rojo yunguillano, (regular tamaño) y el pauteño más pequeño y aromático, son las variedades más populares de la región.

Ajo: En latín *allium*, parece ser que deriva del céltico, *all* que significa ardiente, abrasador y esta es la sensación que produce en el paladar. El ajo es originario de Asia Central, y fue cultivado en China desde tiempos inmemoriales, de Egipto paso al mundo grecorromano donde se tuvo en gran consideración especialmente entre las clases más humildes, hoy es un elemento indispensable de la cocina, es principalmente un aromatizante, y ésta propiedad es debida al aceite esencial que posee.

Una cocina no podría renunciar a su fragancia y sabor esquivo, es por eso que tiene tanta historia.

¹⁹ El achiote también es utilizado por los indios colorados en el cabello.

²⁰ La manteca de color es el resultado de la mezcla del achiote con manteca de cerdo llevada a temperatura media, y cernida.



Además de su primera importancia en la cocina el ajo tiene propiedades medicinales, posee una actividad hipotensora, y cardiovascular además propiedades antisépticas, balsámica y expectorante, al obrar sobre el aparato respiratorio.

Cebolla: Al igual que el ajo es igual de antigua, y fue introducida por los españoles en la conquista, originaria de Asia Central, Persia y Afganistán, ésta sin duda es la protagonista de todas las cocinas; existe gran variedad de clases de cebolla alrededor del mundo, se utiliza en una infinidad de preparaciones como condimento, cruda principalmente cuando es joven y de calidad dulce, en ensalada o en conserva (Bianchini,82).

Harina de maíz: Nuestros pueblos andinos pertenecen a la cultura del maíz; una gran cantidad de recetas tradicionales como de panes, galletas tortillas y envueltos. Para preparar en casa la harina de maíz se utiliza la máquina de moler, luego se cierne y se obtiene una harina fina.

Especería de dulce: La influencia hispano árabe se ha mantenido en nuestra alimentación, podemos citar la canela de castilla en rama y en polvo, el clavo de olor, pimienta dulce, anís de castilla y estrellado (Vintimilla, 53).

3.1 ELABORACIONES PARA LA INVITACION

3.1.1 El Pan del Niño

El pan fue preparado desde la antigüedad en la cultura egipcia, griega y romana, se elaboraba de diferentes formas y como materia prima se utilizaba ciertos cereales entre los que se prefería el trigo.

“América enriqueció su mesa cuando los españoles lo trajeron. A Quito llegó durante la colonia en manos de Fry Jodoco Ricke, sacerdote franciscano, desde donde se divulgó por todo el territorio de la Real Audiencia” (Cordero, 129).



Hasta hace algunos años Cuenca gozaba de una artesanía del pan, elaborada a mano y cocida en hornos de leña, transmitida de generación en generación como herencia.

“Dos barrios se destacaron en esta artesanía, llenos de tradición: el Vado y Todos Santos, aunque tal vez sería mejor decir, que el pan los hizo tradicionales. En estos estaban los hornos, y las panaderías” (Vásquez, 7).

En la actualidad Todos Santos sigue siendo conocido por sus panes y hornos como un barrio tradicional, que al pasar por sus calles se puede sentir el olor de pan recién horneado, en donde podemos encontrar panes, galletas y dulces tradicionales²¹, no así en el barrio de El Vado, en este el arte de la panadería a quedado atrás.

La panadera ha trabajado en su barrio como organizadora de fiestas tradicionales, religiosas, populares, y es expresión de cristianismo, de trabajo, decisión, alegría y valentía. La panadería en muchas ocasiones, ha sido el centro de cualquier movimiento barrial, su intervención ha llegado en forma activa hasta la política (Vásquez, 23).

El Pan del Niño, es pan de dulce llamado así por que se realiza y entrega junto con la invitación, comprometiendo a las personas a participar en la pasada y éstos, también se brinda a los participantes y devotos que asisten a la procesión, tienen forma de peces, águilas y caballos. Esta tradición inició en el barrio de el Vado, en donde se realizaban deliciosos y tradicionales panes con características propias, tradición que nació con la familia Palomeque Pulla.

La razón por la que esta familia comenzó a entregar pan en la invitación y durante el pase a los participantes, fue por su gran devoción al Niño Viajero y porque eran propietarios de una panadería, y se encontraba en la Presidente

²¹ Panes: Mestizo blanco u hocicón, mestizo cuencano, palanqueta, pan blanco, pan de mollete, rodillas de cristo o tuglianas y roscas de manteca.

Galletas: Alfajores, moncaybas, delicados, galletas de nata y quesadillas.

Dulces de: Membrillo, babaco, leche, higo y variedad de mermeladas.



Córdova 14 – 14 junto con panaderas conocidas como la Sra. Lola Alvares, Machi Castro, Sras. Ruiz, los hornos de la Sra. Teresa Tamayo. En la actualidad este horno se utiliza únicamente para realizar el pan de la pasada del Niño Viajero. Y perteneció a quien fue la mantenedora principal del pase por largos años la Sra. Rosa Pulla.

Las religiosas del Carmen del Asunción por su parte también realizan el mismo pan para la invitación y el pase, pero su presentación es sencilla tienen forma redonda y al igual son pan de dulce elaborados con *miel de panela*; uno de los ingredientes principales, y nos cuentan que cada año elaboran más pan debido a que asisten más fieles a este acto de fe, en el año 2010 utilizaron para este evento, la cantidad de diez quintales de harina. Y cada año, las madres del Monasterio del Carmen obsequian pan a las personas representantes de la Universidad Católica y Grupo Juvenil.

En la panadería tradicional cuencana se puede apreciar que algunas presentaciones de pan han desaparecido o están desapareciendo lentamente al igual que diferentes dulces y galletas que son propias de nuestra ciudad, y se han introducido nuevas presentaciones que satisfacen los diferentes gustos y demanda. En lo relacionado a la materia prima para la elaboración de pan se han dado cambios y variaciones entre las que podemos nombrar, el uso del huevo comercial que es mucho más económico que el criollo²², manteca vegetal²³, y en pocas ocasiones se utiliza manteca de cerdo²⁴ por su costo.

²² El huevo criollo conocido también como huevo runa se caracteriza por su yema de color amarillo intenso; se producen en zonas rurales en poca cantidad y su valor económico es significativamente más elevado que el huevo comercial.

²³ Tiene un uso relativamente reciente en la cocina azuaya, siempre se ha acostumbrado a usar la manteca de cerdo, mantequilla o el aceite. Ésta manteca es grasa de origen vegetal, se la obtiene de plantas como: coco, moscada, palma y cacao con un proceso de hidrogenización para convertirla en materia sólida.

²⁴ Para obtener manteca cerdo de óptima calidad se utiliza lonja de grasa cruda que no tenga grasa adherida, se corta en pedazos, se fríe en una paila junto con tallos de cebolla verde, ajos y sal; dejándole hervir. Ésta es indispensable para muchos de los platos tradicionales.



“La industrialización del pan y la introducción de nuevos artefactos, han hecho que muchos de los panes que realizaban artesanalmente y de manera tradicional queden atrás” (Eljuri, 131).

Cabe recalcar que el Pan del Niño y las costras de pan se realizan de manera artesanal y de forma tradicional, no se utilizan artefactos y se hornean en hornos de leña, tal vez este sea uno de los últimas muestras del pan tradicional cuencano, esto debido a múltiples factores como la industrialización del pan, introducción de artefactos como batidoras amasadoras leudadoras, hornos, el alto costo de la elaboración de pan artesanal, debido a la mano de obra y al tiempo que toma elaborarlos. No son culpables los panificadores ni los ciudadanos sino es el resultado de los cambios que se dan en la sociedad por la introducción de nuevas tecnologías que agilitan los procesos. Este pan no se hace con el fin de comercializarlo sino como acto de fe y tradición.

3.1.1.1 HORNOS DE LEÑA

La construcción de hornos de leña era un verdadero rito. Había que recolectar con tiempo una serie de materiales. Dicen que los albañiles especializados en este tipo de hornos eran muy pocos.

Primero preparaban los adobes con lana de borrego, esta preparación bien batida, dejaban reposar por un tiempo hasta que se seque. Cuando el adobe estaba listo procedía la construcción del horno.

Después de construir los cimientos y armada una especie de cajón era rellenado con tierra amarilla, arena muy seca, huesos de res, cáscaras de huevos y sal en grano, todo esto en grandes cantidades. Sobre esta base acomodaban los ladrillos, uno alado del otro, sin ninguna amalgama, ni en la base ni en las uniones: esto servía para formar el piso o suelo del horno.

Para trabajar la parte superior, bomba o cielo del horno, hacían primero una armazón de madera completamente redonda llamada cercha, la



redondez se lograba con un compás formado por dos carrizos, sobre este armazón colocaban los adobes hacia adelante que daba la puerta o boca del horno con una puerta de hierro.

El horno debía ser enlucido con el pañete de estiércol de caballo y finalmente pintado con tierra blanca; con el transcurso de los años, en lugar de las cascaras de huevo y la sal, se utilizaron vidrios, toda clase de latas y hierros, todo esto para que el horno se caliente bien y reparta el calor por igual (Vásquez, 16; 17).

En la actualidad ya no se fabrican hornos de leña, puesto que se los han ido reemplazando por grandes máquinas ya que se abarata el costo de la elaboración del pan y diferentes productos; ocupan menos espacio y su manejo es más sencillo a pesar de que el resultado no es el mismo.

En la ciudad existen hornos que se utilizan diariamente para elaboración del hornado, pernils y pavos.

3.2 Elaboraciones para la Velación

3.2.1 El draque

“Dicen los azuayos: un draque cuando nace, un draque cuando muere... en todo acontecimiento, susto, gusto o cuando hace frio, nada mejor que un draque o un gloriadito, con aguardiente de Paute, Gualaceo o Santa Isabel” (Martínez; Einzmann,204).

En los hogares de Cuenca aún se acostumbra brindar un draque o un canelazo a sus visitas como un acto de bienvenida o también se suele servir en tardes frías ya que es una bebida caliente.



El draque se realiza con naranjilla²⁵ antiguamente llamada naranjilla de quito, de las naranjillas que probablemente son nativas de las estribaciones de la cordillera oriental

Se utiliza el trago que es el aguardiente de caña destilado del guarapo o jugo de caña, está muy difundido en la provincia. Se elabora fundamentalmente en la zonas de Paute, Gualaceo y Yunguilla y parte de la producción que no se embotella se vende como trago de perra o contrabando, destaca la variedad conocida como trago de puntas o primer producto de destilación en el alambique al que se atribuye mayor pureza y un grado alcohólico más elevado (Martínez, Eizmann, 204).

Algunos utilizan también ataco o sangorache o llamado también sangurachi. Son semillas de fácil preparación; se conocen 20 variedades de este tipo de planta, crecen en suelos ricos o pobres en zonas tropicales o templadas.

El ataco contiene una sustancia de tinte rojizo, que se extrae por cocción o por expresión, y sirve para algunos usos culinarios, de acuerdo a algunas versiones los españoles prohibieron el cultivo de sangurache según unos, porque producía efectos afrodisiacos y otros para desarraigar la idolatría, la segunda hipótesis tiene más visos de verdad (Estrella 101;102).

Se usa también como bebida para dolores estomacales, en el campo para dolor del corazón y en las ciudades como en los sectores rurales como implemento indispensable para la tradicional agua de frescos para el chuchaqui o resaca.

3.2.2 Tamal Colorado o de maíz

Una de las técnicas culinarias más apreciadas por los antiguos pobladores de América era envolver las masas de maíz y otros alimentos en pencas o challas

²⁵ Naranjilla en quichua es pushsuc_lulun es decir huevo ácido.



que eran las hojas de maíz o las de achira o bijao, el conjunto se cocía en agua, al vapor o a la brasa (Olivas, 89).

La necesidad relacionada con el procesamiento y preservación de los alimentos, obligaron al hombre a buscar elementos de la propia naturaleza que sirvieran a estos fines, numerosos comestibles deben ser conservados de la luz, humedad, contaminación, la acción de los insectos; otros necesitan estar envueltos durante el proceso de preparación y especialmente de cocción, las hojas, raíces, fibras etc. De varios vegetales cumplieron estas funciones se siguen elaborando alimentos envueltos en hoja y uno de los más populares es el tamal de maíz. Este se caracteriza por su presentación y exquisito sabor, mucho de esto tiene que ver la hoja de achira, que a más de ser su envoltura, aporta con sabor y ayuda a conservar los sabores y aromas de los ingredientes.

El tamal es un pastel de sal envuelto en hojas de achira cocido al vapor, la masa está elaborada con harina de maíz, manteca de cerdo y fondo²⁶, relleno de carne de cerdo o pollo, arveja, zanahoria, huevo y pasas.

“Las hojas de achira o achera han sido utilizadas ancestralmente para envolver los tamales o las humitas, también para envolver productos grasos como la manteca de cerdo” (Estrella, 305).

La harina de maíz es uno de los principales ingredientes, al momento de adquirirla hay que tener cuidado, ya que al comprar harina guardada el tamal va a tener sabor amargo y para evitar esto al momento de la compra se debe probarla si no tiene sabor amargo el tamal será un éxito.

La manteca de cerdo es la que da el sabor característico a la masa, pero también ayuda a que el tamal no sea duro.

²⁶ Es un caldo a base de huesos o carne de pollo o de cerdo.



Después de la velación que se realiza en la Catedral, a la salida se puede observar la venta de tamales, los mismos que la gran mayoría de fieles consumen acompañados de ají, de tomate de árbol y un tinto bien caliente.

3.3 Elaboraciones para El Pase

3.3.1 Las Costras de Pan



Foto No.1
Costras de pan (Sra. Carmela Llivipuma).

Como elaboraciones especiales que se hacen por motivo de la navidad, se realizan grandes panes hechos con arte a veces zoomorfos, en forma de águilas, pájaros, caballos, perros y figuras antropomorfas, este pan además esta ornamentado con dibujos en la masa, clara de huevo, azúcar y colorantes. Son de gran importancia en el Pase del Niño Viajero en Cuenca(Martinez, Einzmam, 207).

Están endulzados con miel de panela y aromatizados con especias, su principal función es adornar los carros alegóricos y mayoresales que participan en el pase, son bendecidas días antes. La Sra. Carmela realiza aproximadamente 200 costras que son repartidas entre estos, el 24 de diciembre en el pase del Niño Viajero, es la única ocasión en que observamos estos llamativos panes.

3.3.2 La chicha de jora



Foto No.2
Chicha de jora (Sra. Carmela Alvarez casa del Sr. Cesario Pulla)

Chicha es de origen incierto y jora de origen quichua. La jora es el maíz humedecido que se deja germinar, para luego secarlo y molerlo, apto para la fabricación de chicha.

3.3.2.1 Breve historia

La chicha se conocía con el nombre de aqha y aswa en quechua. Había diferentes variedades de chicha unas eran más fuertes que otras y tenían diferente colores: blanca, amarilla, colorada, ceniza, entre otros.

La chicha²⁷ en la época incaica se bebía siempre después de comer, durante la comida, entre las comidas y en las fiestas, la más común era la chicha de maíz. El mayor tormento para los incas era ser obligados a beber agua, para provocarse las ganas de beber chicha, los incas consumían una pequeña cantidad de sal y ají, no gustaban en sus casa otro líquido que no sea chicha. Las viviendas contaban con más instrumentos y utensilios para la preparación, almacenaje y servicio de la

²⁷ También preparaban chicha de quinua, yuca, oca y de molle; en Tucumán-Argentina se hacían de algarrobas, en Chile de fresas y en Panamá de piña.



chicha que para las comidas. La más fuerte era la *wiñapu aqhu*, que se elaboraba con la *sora* o *jora*, los granos de maíz humedecidos que se dejaban germinar. Ésta, junto con la chicha de yuca conocida actualmente como *masato*, estuvieron prohibidas por la ley, porque la gente se emborrachaba mucho, pero la ley sirvió de poco y se las siguió bebiendo, sobre todo en las fiestas, ocasión en que toda la felicidad de las personas estaba puesta en beber y bailar día y noche, al son de los tambores y cantos hasta emborracharse, había una variedad de chicha de maíz que era muy suave llamada *hutu*. En el incanato era la mujer quien se dedicaba a los asuntos culinarios, la elaboración de la chicha, cuidado de los niños y a tejer ropa que usaban tanto ellas como sus hijos y marido, así mismo ayudaban a los hombres en las labores del campo (Olivas, 164).

Antiguamente las mujeres elaboraban la chicha mascando una parte del maíz y uniendo con el resto, esto también servía de levadura²⁸. La elaboración de todas las chichas era similar, consistía en moler el maíz, disolver en agua y dejarlo hervir. Luego el preparado se pasaba a una vasija donde se dejaba fermentar²⁹.

Cuando se pedía chicha en el siglo pasado se daba dos opciones *bomba arriba* (el líquido transparente de encima) o *bomba abajo* (el sedimento espeso). Si pedía *bomba abajo* se recibía un vaso lleno de líquido más apropiado para masticar que para beber, los chicheros auténticos preferían *bomba abajo* (Olivas, 166).

3.3.2.2 En la actualidad

²⁸ Levadura se denomina a diversos hongos microscópicos unicelulares que son importantes por su capacidad para realizar la descomposición mediante fermentación de diversos cuerpos orgánicos principalmente los azúcares e hidratos de carbono.

²⁹ Es un proceso catabólico de oxidación incompleta, totalmente anaeróbico ya que se produce en ausencia de oxígeno. Es un proceso que involucra el crecimiento y actividad de mohos, bacterias o levaduras.



Indudablemente que entre las bebidas alcohólicas que se consumen en la provincia del Azuay, la chicha ocupa un lugar fundamental, al igual que en el resto del Ecuador y muchos lugares de América. La chicha es alimento y bebida que forma parte fundamental de las fiestas y celebraciones de cualquier tipo, la variedad de chicha son numerosa pero es la chicha de jora la más apreciada y difundida. (Martínez, 2003).

En otras lugares sigue siendo la bebida favorita de agricultores, jornaleros y artesanos; la beben en sus descansos de trabajo para calmar la sed y reponer fuerzas.

Las chichas más populares en la región andina son chicha de jora, (wiñapu) el masato el guarapo, la de quinua, piña y la de frutillas y tiqti que es una chicha que tradicionalmente elaboran algunos conventos de monjas a base de arroz, maní, almendreras, maíz tostado y se adereza con hinojo canela clavo de olor y hojas de naranja.

La chicha de jora es la bebida principal en la celebración del Pase del Niño Viajero, el Sr. Cesario Pulla durante más de 60 años lleva esta tradición, esto heredó de su madre la Sra. Rosa Palomeque quien inició la pasada. Pulla recuerda que desde su infancia, acompañado de su madre y hermanas preparaban la chicha en cántaros alrededor de 150 litros; utilizando soplador y leña, para ser entregados a los sacerdotes y niños disfrazados.

En la actualidad, él junto a su esposa y 8 personas que trabajan con ellos, realizaron en el año 2010 más de 3.500 litros de chicha para la procesión, que fueron repartidos entre los participantes. Dicen que es una forma de retribuir todo lo que ha hecho el Niño Viajero por su hogar. La chicha es distribuida en vasos a los fieles que caminan por largas horas en la pasada; se coloca un camión junto a la iglesia del Cenáculo, desde allí brindan la bebida tradicional. La preparación de la chicha obedece a todo un proceso, el Sr. Cesario Pulla indicó que primero se procede al cocimiento de las frutas y demás ingredientes,



luego se procede al enfriamiento, fermentación y el endulzante con panela dicho proceso toma algunos días.

3.3.3 El cuy

3.3.3.1 Breve Historia

Este pequeño roedor doméstico fue encontrado por los conquistadores españoles a lo largo de los Andes del Ecuador hasta el centro de Chile. El área inicial de domesticación probablemente corresponda a la región andina central, en tumbas precolombinas peruanas. En la actualidad es en Ecuador, Perú y Bolivia las zonas donde se encuentra en relativa abundancia, a la llegada de los españoles fue encontrado escasamente en las poblaciones de la costa y en gran abundancia en la Sierra, los españoles lo llamaron *cori*.

Los cuyes no solo proporcionaban proteína a la alimentación, sirvieron para los sacrificios religiosos, también jugaron un rol muy importante en el diagnóstico del tratamiento en enfermedades. El curandero frotaba el cuerpo del enfermo con un cuy vivo y examinaba los órganos internos después de haberlo sacrificado, encontrando las causas de la enfermedad por los cambios de tamaño o coloración de los órganos y del tejido.

El uso ceremonial de este animal en la adoración de los dioses, fue muy amplio entre los incas en nuestro país. Los indígenas de Loja sacrificaban a este animal en señal de adoración al sol y la luna; en otros pueblos serranos se hacía sacrificios para sosegar la ira de los dioses y preguntar sobre el origen de los maleficios, las respuestas observaban los iniciados mediante el examen visual de las vísceras del animal.

La principal utilización fue en la alimentación, sin embargo no parece que fuera un producto de consumo habitual sino más bien una comida especial para días de conmemoración familiar o comunitaria, tal como es usado actualmente en nuestras poblaciones campesinas de la Sierra. Suelen hacer un guisado, también cocidos en una sopa considerada de gran valor alimenticio para los



enfermos convalecientes, se come asado acompañado de papas y ají; plato especial manteniendo hasta hoy, la tradición.

En la época del imperio incaico fue importante tanto para la dieta alimenticia como en el mundo ceremonial y que nunca fue parte de la dieta diaria de los campesinos. Los diferentes cronistas mencionan especialmente el hecho de que el cuy solo se sacrificaba y consumía en fiestas o cuando se trataba de realizar ofrendas a dioses. Sin embargo, su consumo no se restringió a las zonas rurales ya que es posible encontrarlo como comida típica en muchas ciudades medianas y grandes (Estrella, 322).

3.3.3.2 En la actualidad

El cuy asado está tan arraigado al pueblo como una muestra de agradecimiento o como un reforzador de las obligaciones sociales.

La idea muy extendida en las comunidades mestizas, es que al brindar el cuy, la gente se siente obligada a trabajar en ayuda mutua. Sin embargo el hecho de que se ofrezca el cuy como comida es visto por los participantes como una señal de agradecimiento que se hacen a personas que ocupan lugares importantes dentro de la sociedad y que muchas de las veces han hecho algo por su comunidad. El no aceptar este platillo vendría a ser sinónimo de ofensa para la gente que lo ha preparado.

Luego de cada fiesta importante se ofrenda cuyes a las autoridades políticas locales y regionales. Al momento de ofrecer o brindar cuyes existe una jerarquización, se da un cuy entero a la persona *más importante*, que ha sido invitada, medio cuy al que *sigue en importancia*, esto demuestra la gratitud que se tiene por determinada persona.

Se considera como un plato común para las fiestas populares, el cuy asado a la brasa y servido con papas doradas. Es el alimento en las fiestas religiosas o familiares y suelen colocar sus presas en grandes



fuentes o medianas, en el centro de las mesas y acompañado de papas doradas y huevo duro en rodajas (Martínez, 204)

El cuy asado está en el centro de nuestra tradición culinaria, el mismo que aparece según la ocasión evento o pretexto, y está presente en el pase ya que es parte fundamental de esta celebración.

Nuevas técnicas se emplea para su crianza manteniéndolos en cuyeros limpios, cubiertos de malla, alimentándolos con maíz, alfalfa y balanceado para conseguir mayor tamaño. Para preparar el cuy, éste debe tener siete u ocho meses, y de preferencia tiene que ser *gara*³⁰ porque tiene más carne.

El cuy se mata a la víspera y se pela con agua caliente que aún no ha hervido, se lo parte a lo largo para extraer los intestinos, dejando dentro el hígado y el corazón, se lava en abundante agua fría y luego se lo refriega por dentro y por fuera con *adobo*³¹.

En el Pase del Niño Viajero el cuy asado se presenta en grandes bandejas decorados de distintas maneras ya sea con banderas del Ecuador u otros elementos muy llamativos además tienen la libertad de llevar de uno hasta cinco cuyes asados.

3.3.4 El hornado

³⁰ Gara hace referencia al cuy macho.

³¹ Adobo es el conjunto de condimentos (ajo, comino y sal) que sirven para dar sabor característico al cuy.



Foto No 3
El pase del niño viajero

El cerdo es un animal que fue traído por los españoles durante la Colonia. Se aclimató perfectamente en las nuevas tierras convirtiéndose en la carne preferida para todos los grupos humanos que habitaban, no solo en la región de Cuenca sino en muchas zonas del Ecuador y de América. En la ciudad, piaras de cerdos recorría la ciudad, en el pasado sus dueños eran los que proveían de carne al mercado y a las familias en el carnaval, en los onomásticos cuando en la huerta de su casa no lo habían criado (Cordero,124).

El cerdo horneado, conocido en nuestra tierra como hornado. Los cerdos se exhiben enteros y se los acomodan ajíes en los dientes de manera que sus sonrisas se hacen carcajadas; se lo acompaña de mote, llapingachos y encebollado. Cabe señalar que la edad del cerdo determina la calidad del hornado.

“El consumo de cerdo horneado es una práctica que vino de España”(www.terraecuador.net/allimicuna/19_allimicuna_puerco_hornado.htm, acceso: 17 nov. 2011).

En la pasada se puede observar que la gran mayoría exhiben grandes cerdos horneados adornados con cintas generalmente de color rojo y banderas del



Ecuador. Para que el cerdo tenga mejor resultado se marina durante dos días y su cocción se realiza durante toda la noche en un horno de leña.

3.3.5 El gallo horneado

Entre los alimentos que se llevan a este pase encontramos gallos con el cuello tieso y un ají o un billete en el pico acompañado con papas.

No es habitual encontrar esta elaboración en fiestas populares pero solo en esta procesión hace presencia. Poco sabemos del origen de esta tradición. Se encuentra horneado o cocido y de un color amarillo; su exhibición es sobre mayrales y acompañado de papas y mote.

3.3.6 Las guarniciones

Los platos tradicionales en Cuenca generalmente están acompañados de mote, papas y ají, existen otras guarniciones como el haba y el tostado que están presentes en el pase.

3.3.6.1 El mote

El mote es el maíz hervido pelado con cal o ceniza.

Durante la época prehispánica el *maíz* fue el alimento principal así como la chicha su principal bebida hecha también a base del maíz.

El maíz es un cereal nativo proveniente de América cuyo centro de domesticación aparece en Mesoamérica, desde donde se había difundido hacia todo el continente, se ha logrado determinar que este cereal procede de un antepasado de tipo silvestre que fue de un grano duro, tenido en una vaina (Estrella, 71).

“Se originó en México aunque en la actualidad se acepta que hubo más que un centro originario. El maíz se ha convertido en uno de los cuatro alimentos más consumidos en el mundo” (Cantero, 181;182).



Se cultivan generalmente en la Sierra donde existen decenas de variedades de este cereal; el maíz que se utiliza es la variedad del maíz suave, es de grano grande y harinoso, para reconocerlo basta con morder un grano seco, y si es de variedad suave se partirá con suavidad, comúnmente dura de 6 a 8 meses conservándose mejor en la mazorca.

El mote es sin lugar a dudas la manera favorita de preparar el maíz, se decía que era el pan ordinario de la gente plebeya. Se trata simplemente del maíz cocido en agua. Después de la llegada de los españoles también se comenzó a denominar mote u otros productos cocidos en agua, tales como el trigo, habas frescas o secas.

Dentro del Pase del Niño Viajero existen diferentes presentaciones del maíz, así tenemos, el mote con cáscara, el mote, el mote choclo o chogllomote, el mote pelado o simplemente mote es el que más se realiza y se consume en todas las celebraciones populares. Para hacer maíz pelado que cocido es el mote se utiliza las variedades del maíz blanco y zhima (Vintimilla, 58).

3.3.6.2 Las papas

La papa tiene su origen en la región andina probablemente en el altiplano cercano al Lago Titicaca, de donde una vez domesticada se difundió hacia el norte y sur de los Andes.

Entre los antiguos incas las ceremonias a la papa eran menos numerosos que los del maíz, modernamente de todos los cultivos de altura, el de la papa es el que merece mayor atención y cuidado, el ceremonial referido a este tubérculo es muy importante así por ejemplo, en la sierra norte la siembra de papas que se realiza generalmente en agosto, es un verdadero acontecimiento, la familia, los vecinos se reúnen. La siembra de la primera papa se hace con un rezo de oraciones católicas mientras todos observan después que se ha sembrado la sementera, viene la comida ritual que comprende de una colada de haba con presa de cuy, el *cariucho* que consta de papas, ají y cuy y finalmente el mote,



sin olvidar la chicha, la misma que se consume en gran cantidad. Para finalizar esta ceremonia se la hace con alegría y entonando melodías.

Las referencias etnohistóricas certifican que la papa se considero como *alimento de indios* al menos durante los primeros períodos coloniales, por lo tanto culturalmente fue inferior y despreciada por los españoles.

“Desde finales de siglo XVI la papa va adquiriendo prestigio y su posterior transplante a Europa, representa uno de los mayores aportes a la alimentación universal” (Estrella 120;128).

Dentro de nuestro medio existe una gran variedad entre las cuales podemos mencionar la chola, bolona, uvilla, jubaleña, suscaleña, curipamba y otras, también se cultiva la variedad *chaucha* originaria de nuestro país, éstas es resistente a heladas y es un a de las que tiene mayor demanda en el mercado.

La papa es la principal guarnición del cuy; se elabora preparando un refrito de ajo y achiote, por lo tanto es un producto básico de la alimentación de la población ecuatoriana.

3.3.6.3El tostado

Kamcha se le llamaba en quechua al maíz tostado, una taleguita de maíz tostado era en los tiempos prehispánicos y virreinales la provisión más común entre los indios que corrían los caminos. Los *chasquis*³² criaban a sus hijos solamente con maíz y tostado sin beber más de una vez al día con la finalidad de hacerlos ligeros y rápidos (Olivas136).

La clase de maíz determina la calidad del tostado; el maíz chullpi es una variedad muy suave y dulce; el maíz willkaparu es fragante; el maíz gris es el más suave, el blanco o amarillo se fríe en manteca con sal.

³² Era el mensajero personal del inca que utilizaba un sistema de postas; eran jóvenes entre los 18 y 20 años el mismo que llevaba siempre un pututo para anunciar su llegada; un khipu donde traía la información y un qepi a la espalda donde llevaba objetos y encomiendas y en la cabeza llevaba un penacho de plumas blancas.



El tostado dentro de la ciudad, cumple el papel como guarnición generalmente de ceviches, chicharrones; y en el Pase del Niño Viajero Se observa que forma parte de la guarnición del hornado aunque este no sea la principal.

3.3.6.4 El haba

Se dice que el haba es originario de las costas del Mediterráneo y otros aprueban la tesis de que son originarios de África en la región de Argelia.

El haba puede ser sembrada con el objeto de enriquecer la tierra como planta de rotación, una contradicción de esta legumbre, se da por el *favismo*.

.El consumo de haba en nuestra ciudad no es muy difundida; éste se consume cocinada para picar, acompañada de queso y no se lo utiliza como plato fuerte.

En el pase se puede observar en algunas presentaciones la mezcla de haba y mote para guarnecer el hornado.

3.4 FORMA DE ELABORAR Y SERVIR

- **Draque**

INGREDIENTES

1. agua
2. naranjillas grandes y maduras
3. rama de canela
4. azúcar
5. sangoracha o ataco (opcional)
6. Aguardiente a gusto

PREPARACION



Hervir el agua con las naranjillas, canela y azúcar, hasta que las naranjillas estén completamente suaves. Cernir y volver al fuego. Si se desea dar color poner sangoracha.

Poner en copas draqueras un poco de aguardiente, encima el agua de naranjilla muy caliente.

Cuando se trata de hacer el gloriado poner en un vasito, primero el agua de naranjilla, encima una pequeña cantidad de aguardiente.

También se puede hacer draque con agua de guayaba envés de naranjilla pero el tradicional es con naranjilla.

Y .., salud(Vasquez, 113).

- **Tamal colorado o de maiz**

Para el fondo

Ingredientes

Costilla de cerdo

Manteca de cerdo

Achiote o manteca de color

Cebolla colorada

Ajo

Sal

Para la masa

Fondo

Harina de maíz



Manteca de cerdo

Para el condumio

Achiote

Cebolla colorada

Ajo

La carne de la costilla picada

Pasas

Huevo

PREPARACION

Fondo

Colocar en el agua hirviendo la cebolla partida junto con los dientes de ajo la manteca de cerdo, achiote y la costilla, retirar y cernir, reservar las costillas.

Masa:

Se coloca la harina en la olla se hace un cuenco en el centro y se coloca el caldo para que se así se distribuya bien, y se va moviendo suavemente evitando que se queme. Agregar la mateca de cerdo y achiote. Cocinar durante media hora y fuego lento.

Relleno:

Se saltea con manteca de cerdo y achiote la cebolla, se adhiere el ajo machacado y luego la carne(de las costillas con todo y grasa) deshilada o picada se agrega la arveja previamente cocida.

Envuelto:



En las hojas de achira limpias y secas se va poniendo una cucharada grande de masa y al centro una cucharada de condumio o relleno un rodaja de huevo cocido y pasas previamente hidratadas, se dobla las hojas y se cocinan al vapor.

Aplastar las hojas de achira con un bolillo de madera para que no se quiebren al envolver el tamal. Y pasar por el fogón así se hacen fáciles de manejar.

- **Costras**

INGREDIENTES

1. anís
2. Harina de trigo
3. panela en miel
4. Yemas e huevo
5. manteca de chanco
6. levadura
7. Leche tibia en cantidad suficiente.

PREPARACION

Se coloca la harina en un pozuelo, se abre una cuenca, se agregan las yemas, la levadura, la panela, en forma de miel el anís y la manteca de chanco. Todo esto se amasa agregando poco a poco leche tibia hasta que se forme una masa o muy blanda. Se labran los panes en la forma deseada. Se puede abrillantar con huevo batido con una cucharada del eche y cuando leuda se lleva al horno moderado a 225 oC.

Con esta masa se elaboran las guagas de pan, y el pan en diferentes formas para la pasada del niño viajero. (Vásquez, 26)



RECOMENDACIONES

No leuda el pan cuando:

- No tienen levadura
- No tiene azúcar

La masa es muy dura y seca

- Propasa la sal

El pan de dulce necesita el doble de azúcar que el de sal.

El pan resulta duro y no crece lo correcto cuando:

- Pasa el leudo
- La masa es muy seca
- No tiene azúcar
- No tiene grasa
- El horno está frío
- El horno está muy caliente
- Cuando no leuda totalmente.

Si propasa la grasa desaparece la consistencia migajosa y cambia a consistencia de galleta.

La falta de azúcar o miel impide dorar y leudar

Cuando la temperatura del horno es muy elevada, los panes quedan crudos por dentro y chamuscados por fuera.

Cuando el pan lleva pasas hay que enterarlos en la masa caso contrario se queman.



Para abrillantar los panes, utilizar huevo con leche o leche y luego espolvorear azúcar en los panes de dulce.

Para limpiar los panes cuando salen del horno, esperar que estén fríos, luego pasar con masa saturada de manteca.

Para dejar reposar la masa hay que untar siempre con un poco de manteca o mantequilla, para que no forme una costra dura y seca en la superficie.

Los líquidos para deshacer la levadura, deben estar tibios, nunca fríos ni calientes.

Para saber si los panes leudan, dejar en un vaso con agua un pedacito de masa de pan el momento que termina la labranza, y es hora de llevar al horno cuando la bolita de masa sube a la superficie del agua.

Las latas para hornear el pan, no hace falta que estén engrasadas.

Para labrar o formar los panes utilizar, un poco de manteca en los dedos (Vásquez, 85).

- **Miel de panela**

INGREDIETENES

1. 454 gr.de panela
2. 130 ml. de agua
3. 10 gr. cucharada de anís
4. 1 hoja de higo

PREPARACION

Hervir el agua panela, anís y la hoja de higo hasta que adquiera consistencia un poco espesa. (Vásquez, 75).



- **Chicha de jora**

Elaboración de la Jora

La jora es la harina de maíz morocho (amarillo grueso) germinado (Vazquez, 85).

1. Remojar por tres días la cantidad de maíz deseada
2. Escurrir y extender sobre una cama de hojas de achira o de lazhipa. Cubrir con más hojas encima y poner algún peso con el objeto de que permanezca sin movimiento durante tres semanas.
3. Después de este tiempo retirar de las hojas, el maíz germinado y con mucho cuidado, secar al sol por algunos días.
4. Moler el maíz no hace falta cernir. La jora puede guardarse por algún tiempo, como cualquier harina.

- **Chicha de jora**

INGREDIENTES

1. 6 litros de agua
2. 1 libra de jora
3. Miel de panela suficiente para endulzar

ELABORACIÓN

Poner al fuego el agua, el momento que empieza a hervir, agregar la jora disuelta en agua fría suficiente, cocinar aproximadamente media hora y para a una tinaja de barro; el momento que se enfría, poner fermento, puede ser una taza de sedimento de chicha anterior o una onza de levadura disuelta en un poco de chicha tibia, dejar reposar por 3 días y esta lista para consumirla.



Par servir, cernir y endulzar con miel de panela

Importante: el sedimento de la chicha de jora sirve para volver a hervir con mas agua y hacer mas chicha. (Vásquez, 85).

- **Chicha de jora con olores**

Esta chicha es aromatizada, y a la receta anterior de chicha de jora se añade:

1. 3 izhpingos
2. 1 cucharada de clavo de olor
3. 1 cucharadita de pimienta dulce
4. 3 chamburos
5. Una ramita de canela
6. Una rama de hojas de naranjo
7. Corteza de una piña

PREPARACION

Hervir el agua con los olores, las cascaras de piña bien lavadas, las hojas de naranjo, chamburos cortados por la mitad, cocinar a fin de que salga el perfume de los ingredientes, luego deshacer al jora en agua fría, poner en el agua de olores y si hace falta más liquido agregar agua suficiente. Hervir media hora mas, retirar del fuego, cernir y poner en tinaja de barro. Esperar que enfrie para poner el fermento.

Esperar tres días para servir.

En el momento de servir cernir y endulzar con miel de panela.

- **Cuy asado**

INFREDIENTES



1. 1 cuy
2. dientes de ajo picados
3. comino
4. sal
5. Achiote

PREPARACION

Licuar todos los ingredientes para adobar, adobar los cuyes por dentro y por fuera, dejar reposar un día entero.

Quitar el exceso de adobo para que no se queme.

Preparar un brasero , cuya brasa este roja.

Ensarte luego el cuy en un palo redondo de 8 a 12 cm. De grueso sor 90 cm de largo, llamado cangador.

Mantener el cuy ensartado en una regular altura de la brasa, girando continuamente el palo hasta que el cuy comience a dorarse. En ese momento untar con manteca de color (esta debe estar desleída y puesta en un pozuelo de barro cerca de la parrilla, se usa un brocha hecha con un tallo de cebolla paiteña desflecada

- **Papas doradas**

INGREDIENTES

Papa chola

Achiote

Tallo de ajo

Cebolla colorada



Dientes de ajo

Comino

Manteca de cerdo

Achiote

Mantequilla

Agua

Sal

PREPARACION

Cocinar las papas con el ajo, cebolla y sal. Hasta que estén un poco duras, Saltear la cebolla con manteca de cerdo, después añadir el ajo machacado, el comino y manteca de color o achiote y mantequilla después agregar las papas y rectificar sabores.

EL HORNADO



El hornado es la elaboración que se encuentra en mayor número en la procesión la mayoría de carros alegóricos llevan un cerdo hornado.

INGREDIENTES

Un cerdo



Manteca de color

Ajo

Comino

Sal

Orégano

Agua

Cebolla colorada

PREPARACION

Licuar la cebolla junto con el ajo y añadir a esta pasta los condimentos y manteca, untar al cerdo con el adobo por dentro y por fuera, dejar reposar hasta el día siguiente en un lugar fresco y puesto en una batea grande.

Se hornea en un horno de leña, existen algunos legares en el centro de la ciudad que se dedican justamente a hornear perniles, cerdos, pavos, etc.

- **Mote**

INGREDIENTES

1. maíz seco
2. agua, ceniza o cal

PPREPARACION



Se deja en remojo el maíz seco, tras un tiempo se procede a pelarlo con cal o con ceniza se dice que el maíz pelado con ceniza y el maíz queda más suave, prepara en una olla con tres partes de agua y un de ceniza los antiguos guardaban las tusas y las cascaras del poroto, con sus ceniza pelaban el mote, decían que era más gustoso, cuando la olla esta con agua y ceniza se echa el maíz y se hierve, y luego se lava bien frotando en un cesto, hasta que esté bien pelado y sin olor a ceniza ni cal, se cierne, se coloca en un olla de barro con abundante agua y se deja cocinar hasta que está abierto y muy suave.

Es tradicional servirlo en la pampamesa de mingas y ocasiones especiales o como plato diario, se lo suele comer con sopas de pollo, carne, cuy, fritada, sancocho etc.).

- **Ají de tomate de árbol**

INGREDIENTES

Ajís

Tomates de árbol

Cebollín

Culantro

Agua

Aceite

Limón



Sal

PREPARACION

Pochar los tomates pelar y dejar enfriar.

FICHA TECNICA DE: Draque

FECHA:28 septiembre 2011

Lavar y desvenar los ajíes, licuar junto con los tomates de árbol, agua, aceite y sal, añadir unas gotas de limón y un brunoise de culantro y cebollín.

Esta es la salsa picante favorita de todo cuencano, acompaña a todo plato típico.

Puede añadir cebolla perla o cebolla colorada en media luna.

Previamente encurtida.



**FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD**



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND.EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
0.002	Canela	Kg.	0.002	100%	6.10	0.01
0.040	Naranjilla	Kg.	0.036	90%	2.60	0.10
400	Agua	ml.	400	100%	--	--
C/n	Ataco	c/n	c/n	95%	0.05	0.05
0.08	Azúcar	Kg.	0.07	100%	1.10	0.09
150	Aguardiente	ml.	150	100%	1	0.15

CANT. PRODUCIDA: 320 ml.

CANT. PORCIONES: 8

DE: 41ml.

Costo por porción: \$0.05

TECNICAS	FOTO
<p>Hervir todos los ingredientes a excepción del aguardiente. Cernir los ingredientes.</p>	

RECETA : draque		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
		El aguardiente se coloca




<p>Naranjillas lavadas. Ataco limpio y lavado</p>	<p>Bebida de color rosado</p>	<p>después que se haya cocinado las naranjillas. No se hierva el aguardiente caso contrario se evapora. Se sirve bien caliente.</p>
-------------------------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------





CARRERA DE GASTRONOMIA

FICHA TECNICA DE: fondo de cerdo(para el tamal de maiz) FECHA: 1 octubre 2011						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND.EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
0.681	Costilla de cerdo	Kg.	0.5	0.90%	4.15	2.82
0.03	Achiote	Kg.	0.03	100%	2.6	0.08
0.180	Cebolla colorada	Kg.	0.165	92%	0.54	0.1
0.02	Ajo	Kg.	0.02	98%	1.50	0.03
0.05	Sal	Kg.	0.05	100%	0.35	0.02
1	Agua	l.	1	100%	--	--
CANT. PRODUCIDA: 900 ml. CANT. PORCIONES: 1 DE: 900 ml. Costo por porción: \$3.05						
TECNICAS				FOTO		
Cocinar ingredientes Tamizar el caldo Reservar la carne Reservar el fondo						

RECETA : fondo de cerdo



MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla limpia Ajo limpio y pelado Manteca de color o achiote Costillas limpias y lavadas	Caldo o fondo cerdo	Se puede hacer el caldo o fondo de pollo si se va a realizar tamal de pollo. Se realiza el tamal de pollo de la misma manera reemplazado únicamente la carne por la de pollo.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE
LA HOSPITALIDAD



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMIA

FICHA TECNICA DE: masa para el tamal colorado				FECHA: 1 octubre 2011		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
0.8	Fondo de cerdo	Kg.	0.8	100%	3.05	3.05
0.454	Harina de maíz	Kg.	0.454	100%	0.65	0.65
0.127	Manteca de cerdo	Kg.	0.127	100%	2.4	0.30
CANT. PRODUCIDA: 0.9 kg. CANT. PORCIONES: 1 DE: 900 gr. Costo por porción: \$4						
TECNICAS Mezclar el fondo con la harina de maíz: Colocar la harina de maíz en la olla haciendo un hoyo en el centro para añadir poco a poco el fondo y formar la masa. Durante todo el proceso no dejar de mover.				FOTO 		



RECETA: masa para el tamal colorado		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Fondo listo Manteca de cerdo lista	Masa de color amarillo pálido	La manteca de cerdo es la clave para que el tamal no sea duro, pero hay que tener cuidado y no abusar de este producto, podría tener como resultado un tamal con exceso de grasa. No dejar de menear o mover la masa para evitar que se queme y se pegue a la olla.



CARRERA DE GASTRONOMIA

FICHA TECNICA DE: tamal colorado				FECHA: 1 octubre 2011		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND.EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
0.9	Masa para tamal	Kg.	0.9	100%	4	4
0.03	Manteca de color	Kg.	0.03	100%	2.6	0.08
0.200	Cebolla colorada	Kg.	0.190	95%	0.54	0.11
0.01	Ajo	Kg.	0.01	98%	1.5	0.02
0.300	Carne de costilla	Kg.	0.300	95%	--	--
12	Hojas de achira	unidades	12	95%	1	1
0.150	Arveja	Kg.	150	100%	2.00	0.3
0.07	Pasas	Kg.	0.07	100%	4	0.30
3	Huevo	unidades	3	95%	0.15	0.45
CANT. PRODUCIDA: 15 unidades CANT. PORCIONES: 12 unidades DE: 170 gr. Costo por porción:\$0.52						
TECNICAS Picar en brunoise la cebolla Saltear la cebolla con el ajo Picar la carne Pasar con el bolillo las hojas de achira Cocer la arveja Hidratar las pasas Cocer los huevos Envolver la masa en las hojas de achira Cocer al vapor				FOTO 		



RECETA: tamal colorado		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES



<p>Masa para tamal listo Hojas limpias y suaves Cebolla en brunoise Ajo machacado Carne de costilla picada</p>	<p>Tamal colorado</p>	<p>Para que las hojas sean fáciles de manipular y envolver, se pasan por el fogón prendido. El momento de cocer los tamales , se tapa la para superior con hojas de achira y un mantel para que el vapor no se escape.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA

FICHA TECNICA DE: miel de panela para las costras de pan FECHA: 2 octubre 2011						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
0.454	Panela clara	Kg.	0.454	100%	0.80	0.40
0.150	Agua	ml.	150	100%	--	--
0.010	Anis	gr.	0.010	100%	3.00	0.03
1	Hoja de higo	unidad	1	100%	--	--
<p>CANT. PRODUCIDA: 520 gr. CANT. PORCIONES: 1 DE:520 gr. Costo por porción: \$0.43</p>						
TECNICAS				FOTO		
<p>Cortar la panela en pedazos medianos. Añadir la panela al agua hirviendo. Espesar.</p>						



RECETA: miel de panela		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Panela en pedazos	Miel de panela	Se pude aromatizar a la miel con canela, y hojas de naranja.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA

FICHA TECNICA DE: costras de pan			FECHA: 2 octubre 2011			
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND.EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1.362	Harina de trigo	Kg.	1.362	100%	0.55	1,65
0.02	Anis	Kg.	0.02	100%	3.00	0.06
0.397	Miel de panela	kg	0.396	100%	0.83	0.33
3	Yemas de huevo	unidades	3	100%	0.15	0.45
0.091	Manteca de cerdo	Kg.	0.091	100%	2.4	0.48
0.064	Levadura	Kg.	0.064	100%	2.2	0.14
400	Leche	ml.	400	100%	0.85	0.40
c/n	Sal	c/n	--	100%	--	0.05
CANT. PRODUCIDA: 1.654 kg CANT. PORCIONES: 4 DE: 440 gr. Costo por porción: \$ 0.87						
TECNICAS Activar la levadura Mezclar la harina, miel de panela, manteca de cerdo, leche, yemas de huevo. Amasar Dejar leudar Dar forma a los panes Dejar reposar nuevamente hornear				FOTO		



pintar los panes



RECETA: costras de pan

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina tamizada Miel de panela cernida y tibia Leche hervida y tibia	Pan grande ovalados, que tiene diferentes formas y decoraciones en su superficie	Para pintar se utiliza una brocha para cocina. Si se va a decorar a los panes se utiliza colorantes naturales.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

FICHA TECNICA DE: chicha de jora		FECHA: 2 octubre 2011				
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
7	Agua	l.	7	100%	--	--
0.227	Harina de jora	Kg.	0.227	90%	4.40	1.00
0.08	Canela	Kg.	0.08	100%	6.00	0.15
0.030	Pimientos dulces	Kg.	0.03	100%	8.00	0.05
2	Ramas de arrayan	c/n	2	100%	0.02	0.02
4	Hojas de naranja	Hojas	4	100%	0.02	0.02
2	Hojas de hierba luisa	Hojas	2	100%	0.02	0.02
2	Ramas de cedron	c/n	2	100%	0.02	0.02
1	Rama de manzanilla	c/n	1	100%	0.02	0.02
0.210	Guayabas	Kg.	0.210	98%	2.80	0.59
1	Miel de panela	Kg.	1	100%	0.83	0.83
1	Piña	unidad	1	90%	1.5	1.5
10	Naranjillas	unidades	10	95%	0.15	1.5
CANT. PRODUCIDA: 8 litros.						
CANT. PORCIONES: 96 vasos		Costo por porción: \$ 0.06				



TECNICAS	FOTO
<p>Cocinar la harina de jora Aromatizar el agua con las hierbas y los condimentos. Tamizar. Añadir las cascara de piña, guayabas y naranjillas y tapar con un mantel. Añadir la miel de panela Dejar fermentar de 2 a 4 días</p>	

CARRERA DE GASTRONOMIA

RECETA: chicha de jora		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Miel de panela Hojas de hierbas limpias Piña pelada y cortada en pedazos grandes Corteza de piña lavada. Guayabas lavadas y partidas por la mitad Naranjillas limpias y partidas por la mitad.</p>	<p>Bebida de color café muy claro</p>	<p>Para seguir realizando chicha añadir hasta dos litros de agua hervida y enfriada a la chicha y permitir fermentar un día más. Se puede servir con hielo. La corteza de piña se utiliza en la realización de la chicha. No se pelan las naranjillas ni la guayaba se cocina con corteza.</p>



--	--	--



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA

FICHA TECNICA DE: cuy asado			FECHA:3 octubre 2011			
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND.EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1.2	Cuy	Kg.	1	0.83%	12	12
0.09	Sal	Kg.	0.07	100%	0.35	0.03
0.03	Comino en polvo	Kg.	0.03	100%	3.5	0.10
0.03	Ajo	dientes	5	98%	1.5	0.06
0.06	Manteca de color	Kg.	0.06	100%	2.6	0.16
CANT. PRODUCIDA: 0.845 kg.						
CANT. PORCIONES: 4		DE: 211 gr.		Costo por porción: \$3.12		



TECNICAS	FOTO
<p>Adobar el cuy Marinar por un día Introducir al cuy en el cangador Asar el cuy a temperatura media Untar con manteca de color cuando el cuy tenga color rojizo. Hacer agujeros con un palillo cuando el cuy este tostado para evitar burbujas en el cuero.</p>	

RECETA: cuy asado		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Cuy limpio Adobo listo Manteca de color desleída Carbón ardiente</p>	<p>Cuy asado</p>	<p>El adobo del cuy se elabora con la sal, comino y ajo, y es preferible adóballo con un día de anticipación. para que el cuy no se queme hay que girarlo todo el tiempo. La manteca de color se coloca cuando el cuy tiene un color rojizo así saldrá cas crocante. Pasar la manteca de color con una brocha hecha con tallo de cebolla desflecada.</p>



--	--	--




FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA

FICHA TECNICA DE: papas doradas		FECHA: 4 octubre 2011				
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND.EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1	Papa chola	Kg.	0.8	80%	0.90	0.90
1	Ajo	rama	1	98%	0.20	0.20
0.020	Cebolla vitalicia	Tallo	1	95%	1.5	0.15
0.150	Cebolla paiteña	Kg.	0.140	93%	0.48	0.7
0.060	Manteca de cerdo	Kg.	0.060	100%	2.00	0.12
0.020	Comino	Kg.	0.020	100%	3.50	0.07
0.03	Mantequilla	Kg.	0.03	100%	1.50	0.05
100	Leche	ml.	100	100%	0.90	0.09
40	Agua	ml.	40	100%	--	--
0.03	Sal	Kg.	0.03	100%	0.35	0.02
c/n	Pimienta	c/n	c/n	100%	0.02	0.02



RECETA: papas doradas

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
---------------	--------------------	---------------


40	Achiote	ml	40	100%	2.6	0.10
CANT. PRODUCIDA: 1.1 kg. CANT. PORCIONES: 8 DE: 137 gr. Costo por porción: \$0.22						
TECNICAS Cocinar las papas Saltear la cebolla Saltear el ajo Añadir las papas al refrito Mezclar y espesar				FOTO 		



<p>Papas peladas Cebolla en brunoise Ajo machacado</p>	<p>Papas doradas</p>	<p>Las papas doradas es la guarnición principal del cuy asado. Se sirve también con huevos duros partidos por la mitad.</p>
----------------------------------------------------------------	----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

FICHA TECNICA DE: hornado				FECHA: 7 octubre 2011		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND.EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
54.5	Cerdo entero	kg	35.42	65%	2.38	120
0.686	Manteca de color	kg	0.686	100%	5.72	3.92
0.500	Cebolla colorada	Kg.	0,450	90%	0.54	0.27
0,450	Comino	Kg.	0,450	100%	3.50	1.35
0,450	Ajo	Kg.	0,425	0,94%	1.50	0.68
1	Sal	Kg.	1	100%	0.35	0.35
0.3	orégano	Kg.	0.3	100%	4.50	1.35
2	Agua	l.	2	100%	--	--
CANT. PRODUCIDA: 35.42kg. CANT. PORCIONES: 185 DE: 191gr. Costo por porción: \$ 0,79						
TECNICAS Adobar el cerdo Marinar por un día mínimo Colocar en una bandeja grande con fondo para que los líquidos se guarden Hornear por toda la noche en horno de leña a temperatura media.				FOTO 		



--	--

CARRERA DE GASTRONOMIA

RECETA: Hornado		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cerdo limpio y lavado Ajo pelado y limpio Comino molido Cebolla pelada y limpia Manteca de color	Cerdo horneado	el cerdo se envía a hornear en los hornos de leña, en estos lugares se reserva o se avisa con días de anticipación, el momento de entregar el cerdo se debe señalar(cortar un trozo de la oreja) para no tener inconvenientes y confusiones con otros, y este servicio tiene un precio de \$20




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

FICHA TECNICA DE: mote				FECHA: 4 octubre 2011		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND.EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1	Maíz sin pelar	Kg.	1	100%	1.00	1.00
c/n	Ceniza	c/n	--	100%		
3	Agua	l.	3	100%	--	--
CANT. PRODUCIDA: 1 kg. CANT. PORCIONES: 6 DE: 176 gr. Costo por porción: \$0.17						
TECNICAS				FOTO		
Pelar el maíz con ceniza Cocinar el maíz						



--	--

CARRERA DE GASTRONOMIA

RECETA: mote		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Maíz limpio (sin piedras o basura) Ceniza o cal	mote	Se pude pelar con cal también, pero tiene mejor sabor si se pela con ceniza.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

FICHA TECNICA DE: ají de tomate de árbol FECHA:03 octubre 2011						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND.EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
0.276	Tomate de árbol	Kg.	0.201	72%	1.15	0.31
0.104	Ají	Kg.	0.094	90%	3.84	0.30
0.030	Cebollín	Kg.	0.02	87%	1.5	0.05
78	Agua	ml.	78	100%	--	--
0.036	Limón	Kg.	0.018	50%	1.92	0.05
0.02	Sal	Kg.	0.02	100%	0.35	0.007
101	Aceite	ml.	101	100%	2.00	0.20
0.03	Culantro	Kg.	0.015	50%	1.08	0.03
CANT. PRODUCIDA: 0.594 kg. CANT. PORCIONES: 5 DE: 119 gr. Costo por porción: \$ 0.19						
TECNICAS <ul style="list-style-type: none"> • Pochar los tomates • Pelar los tomates y dar un shock térmico. • Lavar los ajíes, y desvenar y retirar las semillas del 50% de los ajíes. • Licuar o triturar los tomates junto con los ajíes, agua y aceite. • Cernir la salsa. • Picar en media luna la cebolla y lavar. • Picar en brunoise muy pequeño el culantro. • Añadir a la salsa, la cebolla el culantro y gotas de limón. 				FOTO		



CARRERA DE GASTRONOMIA

RECETA: ají de tomate de árbol		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tomates pelados. Ajíes lavados, desvenados y sin semillas. Cebolla picada en media luna Culantro en brunoise muy pequeño.	Ají de tomate de árbol	Si se elabora el ají con todas las semillas será más picante y fuerte. Para que el ají tenga el picante justo se realiza con el 50% de las semillas de los ajíes empleados. Se utiliza únicamente las hojas del culantro no el tallo.



--	--	--

CONCLUSIONES

El pase del Niño Viajero es una gran muestra de la riqueza de nuestra cultura, en tan solo una procesión se puede observar la mayoría de elementos tradicionales que forman parte de nuestro legado.

Los nuevos personajes y grandes equipos sonoros han ganado campo dentro de la procesión, pero en nada se ha visto afectada la comida típica, se mantiene la tradicional forma de elaborar y presentar los diferentes platos.

Las elaboraciones que se realizan para el pase del Niño Viajero son los que forman parte de los platos típicos de la ciudad, estos muy difícilmente cambiarán su manera de elaborar, sin embargo los tradicionales panes del niño y las grandes costras son elaborados por una familia y sus amistades, impulsados por la fe hacia la imagen, estas elaboraciones podrían quedar atrás debido a que dependen de donaciones y de la tradición que tiene esta familia.

La Navidad en Cuenca y la manera de celebrar esta festividad se mantendrá debido a la fe y apego a las tradiciones que lleva la ciudadanía.



BIBLIOGRAFÍA

- BIANCHINI, CORBETTA. Frutos de la tierra, AEDOS, Barcelona, 1974.
- CANTERO, Pedro. El libro del maíz, SARA LLAKTA, Ministerio Coordinador de Patrimonio Natural y Cultural; Universidad de Cuenca, Quito, 2009.
- CORDERO ACOSTA, Mariana. Ensayo de interpretación del Pase del Niño en Cuenca, CIDAP, Cuenca, 1988.
- CRESPO, María Rosa. Estudios crónicas y relatos de nuestra tierra, Universidad de Cuenca, 1999.
- CRESPO, María Rosa. Compilación: Espíritu y Magia de Cuenca. Universidad de Cuenca, 2003.
- DAVILA, Jorge; GONZALEZ, Susana. La Navidad, Cuaderno de arte popular Numero 1, CIDAP, Cuenca, 1891.



- ELJURI JARAMILLO, Gabriela. Patrimonio inmaterial, herencia, identidad y memoria, ARTESANIAS DE AMERICA, CIDAP, Cuenca, 2008.
- EI TIEMPO, Cuenca cuece su propio pan, CIDAP, Cuenca, hemeroteca, noviembre 3, 1988.
- ENCALADA VASQUEZ, Oswaldo. La fiesta popular en el Ecuador. CIDAP, Cuenca, 2005.
- ESTRELLA, Eduardo. El pan de América, Abya Yala, Quito, 1988.
- GONZALES, Susana. Tradición y Cambio en las Fiestas Religiosas del Azuay. Universidad de Cuenca, Universidad del Azuay. 2009.
- GONZALES, Susana. El Pase del Niño. Departamento de Difusión Cultural de la Universidad de Cuenca, Cuenca, CIDAP, 1981.
- GONZALES DE VEGA, Susana. La Navidad en el Arte Popular Ecuatoriano, CIDAP, Cuenca, 1981.
- MARTINEZ, Juan; EINZMANN, Harald. La cultura popular en el Ecuador; Azuay, Cuenca, CIDAP, 1993.
- Ministerio de Cultura del Ecuador, el Pase del Niño Viajero, Cuenca, 2009.
- MOSCOSO DAVILA, Isabel, Peregrinos de la Luz. Amazonas SA, Cuenca, 1987.
- OLIVAS WESTON, Rosario. La cocina de los incas, universidad de San Martín de Porras, Lima, 2006.
- PAZMIÑO, Inés. 33 años trabajando por el Patrimonio Cultural, PATRIMONIO CULTURAL IMNATERIAL, Cuenca, 2002.
- S.A, El Pase del Niño Viajero Patrimonio Cultural de la Nación. S.E, Quito, 2008.



-S.A, El Pase del Niño Viajero La cartilla, ministerio de Cultura del Ecuador, Cuenca, 2009.

-SAULA, Jorge. Tesis de musicología, sinfonía para del Pase del Niño Viajero, Cuenca, 2010.

-TRUJILLO AVILES, Joanna Noemí. Actividades y comportamientos que se dan alrededor de la preparación y consumo del cerdo y del cuy en la ciudad de Cuenca, ensayo- hemeroteca, CIDAP, Cuenca, 2000.

-VASQUEZ, Nydia. Homenaje al paladar comidas y mistelas tradicionales del Azuay, Cuaderno de cultura popular No 20, Cuenca, CIDAP, 2004.

-VASQUEZ Nydia. Panes tradicionales de Cuenca, Cuadernos del a cultura popular No5, Cuenca, CIDAP, 1997.

INTERNET.

-www.elmercurio.com.ec/hemeroteca-virtual?noticia=73065 (prioste principal del pase del niño) acceso 5 agosto 2011

- www.wikipedia.org/wiki/pap%C3%A1_Noel, Acceso: 14 marzo 2011

-<http://pueblosoriginarios.com/sur/andina/inca/calendario.html>, Acceso: 17 nov. 2011

- <http://edlettersandpoems.wordpress.com/2008/09/14/breve-historia-de-las-bandas-de-pueblo>, Acceso: 17 nov. 2011

-www.viajandox.com/azuay/azua_qualaceo_ikat.htm, Acceso: 17, nov. 2011

-www.terraecuador.net/allimicuna/19_allimicuna_puerco_hornado.htm , Acceso: 17 nov. 2011



ANEXOS

Anexo 1

DECLARATORIA DE PATRIMONIO INMATERIAL DEL ESTADO

ACUERDO No. 143

Galo Mora Witt

MINISTERIO DE CULTURA

CONSIDERANDO:



Que: el art. Numeral 7 de la Constitución de la República del Ecuador dispone que sea un deber primordial del Estado, proteger el patrimonio natural y cultural del país.

Que: de conformidad con el Art. 380. Numeral 1 de la Constitución de la República del Ecuador, es responsabilidad del Estado: “Velar mediante políticas permanentes por la identificación, protección, defensa, conservación, restauración, difusión y acercamiento del patrimonio cultural tangible e intangibles de la riqueza histórica...”

Que: el Art. 379, numeral 1 de la Constitución de la Republica del Ecuador , establece:

“Que son parte del patrimonio tangible e intangible relevantes para la memoria e identidad de las personas y colectivos, así objeto de salvaguardar del Estado, entre otros: las lenguas formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales incluyendo las de carácter ritual, festivo, y productivo”.

Que: el Art. 227 de la Constitución de la República del Ecuador establece que: “La Administración Pública constituye un servicio a la colectividad que se rige por los principios de eficacia, eficiencia, calidad, jerarquía, desconcentración, descentralización, coordinación, participación, planificación, transparencia, y evaluación,

Que el art. 154, numeral 1 de la constitución de la Republica del Ecuador: dispone A las ministras y ministros de estado, además de las atribuciones establecidas en la ley, les corresponde: 1) ejercer la retórica de las políticas públicas del área a su cargo y expandir los acuerdos y las resoluciones administrativas que requiera su gestión”,

Que el Sr. Presidente de la República, cumpliendo las disposiciones constitucionales, expidió primero el derecho No. 5 del 15 de enero de 2007 publicando en el Registro Oficial No. 22, del 14 de febrero de 2007, por lo cual



declaro como política de Estado el desarrollo cultural del país, creó el Ministerio de Cultura, como organismo recto de este desarrollo y determinó las competencias del Ministerio, señalando en su Art. 2, que esta nueva cartera de estado debe encargarse de las funciones que se tenía la subsecretaría de Cultura, en su Art. 3 que: las delegaciones que corresponden al Ministerio de Educación y Cultura ante el Consejo Nacional de Cultura y Comité Ejecutivo de la cultura así como todas las facultades que se atribuyó la Ley de Cultura, corresponderán a partir de la presente fecha, al Ministerio de Cultura,

Que : el Sr. Presidente de la Republica posteriormente, expidió el derecho Ejecutivo No. 159, el 6 de marzo de 2007 publicado en el Registro Oficial No. 45 del 19 de marzo de 2007, por el cual, reformó el anterior en su Art. 1 , añadiendo el siguiente inciso:

“Las delegaciones del anterior Ministerio de Educación y Cultura, entes, juntas directivas y directorios, y en general los cuerpos colegiados de las instituciones que tengan que cumplir con lo dispuesto en la sección Cuarta del Cap. Primero, del título 11 de la Constitución de la Republica del Ecuador, en la Ley de Cultura en la Ley de Patrimonio Cultural y demás normativas y que en general estén relacionadas con la cultura, corresponderán al Ministerio de Cultura”,

Que: el Instituto de Patrimonio Cultural de acuerdo a lo que determina el Literal j) del Art. 9 de su Reglamento General, es la entidad encargada de elaborar el expediente técnico y formular el pedido de declaratoria como Patrimonio Cultural de los bienes inmuebles, que no se encuentren en las categorías determinadas dentro de los literales a) al i) del art. 7 de la Ley de Patrimonio Cultural,

Qué; el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, de conformidad a lo que dispone el Art. 33 de la Ley de Patrimonio Cultural, debe recabar la adopción de medidas que tiendan a resguardar y conservar las manifestaciones culturales como el folklore, música, coreografías entre otras.



Que: el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural acatando lo dispuesto en el Art. 34 de la ley de Patrimonio Cultural del país expresada en todas las manifestaciones de su pluralismo cultural,

Que: El Pase del Niño Viajero es la manifestación de Religiosidad Popular de mayor importancia en la provincia del Azuay, ya que su poder de convocatoria en una celebración multitudinaria, a la que asisten miles de personas de la urbe cuencana y otros conglomerados del Azuay.

Que: El Pase del Niño Viajero es una manifestación de devoción y fe popular, que nace de la espontaneidad del pueblo, involucrando elementos religiosos pero también una importante simbología cultural,

Que: implica la participación de múltiples actores de la sociedad, sin limitación de género ni identidad y sin discusión urbano – rural entre ellos: mantenedores, priostes, artesanos, barrios populares, bandas de pueblo, asociaciones sin fines de lucro, congregaciones, niños, etc.

Que: Por lo tanto la celebración ritual, es un momento de importe en la estructura de la sociedad, ya que posibilita el mantenimiento y la afirmación de la identidad colectiva al tiempo que permite la unión, la cohesión social y solidaridad comunitaria, por medio de su carácter redistributivo y reciproco, adquiriendo así un poder integrador.

Que: En la sacralización del tiempo y del espacio que produce el Pase del Niño Viajero en tanto fiestas religiosas, se suma una dimensión patrimonial adicional, al valor histórico y arquitectónico que, de por sí, ya tiene la Ciudad de Cuenca,

Que: Aunque el Pase del Niño Viajero se efectúe el 24 de Diciembre, su compleja organización abarca un lapso mucho mayor, que abarca alrededor de cuatro meses y que incluye la Invitación, la Velación el Pase o procesión y la posterior celebración en diferentes parroquias urbanas y rurales del Cantón Cuenca



Que : Que en el día de la Procesión su aspecto formal se plasma en una diversidad de personajes que surgidos de la espontaneidad y creatividad del pueblo, se han convertido en elementos identitarios de la manifestación y que siguen el siguiente orden, la Virgen, y San José, Los Reyes Magos, (Rey Blanco, Rey Negro, y Rey Indio), Herodes y su corte, San Juan Bautista, los angelitos, los patrones de las haciendas representados por niños disfrazados de españoles; los mayorales, los huasicamas, los cauntayos, cañarejos, indios, cholitos, jibaros, saragureños ,negro danza, todos estos personajes representados por niños, además la presencia de pequeños animales, vistosamente decorados.

Que: A los personajes señalados, se suman los carros alegóricos, compuestos por camionetas y pequeños camiones en los que se representan escenas bíblicas relacionadas con el Nacimientos de Jesús y carros de madera , triciclos, modernos, carros de juguete, coches de niño, vehículos confeccionados a la medida de los niños y rucamente ornamentados para la ocasión,

Que: Elementos importantes de esta manifestación también construyen la gastronomía plasmada en el exuberante ornamento y parafernalia que, en forma de ofrenda; se presenta en los carros alegóricos y sobre los caballos que montan mayorales; la danza, expresada a través del Baile del Tucumán, además , la música característica por la entonación de villancicos y tonos de niños,

Que: Entre los lineamientos del Patrimonio Cultural Inmaterial, establecidos por la UNESCO; el Pase del Niño Viajero incluye elementos correspondientes a sus cinco ámbitos, así en tanto la celebración religiosa, aparece como usos sociales, rituales, y actos festivos; dentro de ese mismo ámbito, la tradición se fundamenta en usos sociales arraigados en el mundo andino, tal es el caso del, priostazgo, la economía de prestigio, la reciprocidad y la redistribución en el ámbito denominado como Artes del Espectáculo, se plasma en la tradicional



música de Bandas de Pueblos, en los Bailes del Tucumán, al igual que en las representaciones escénicas de los carros alegóricos. Los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo se manifiestan en el sub-ámbito de la UNESCO correspondiente a la gastronomía, pues en el PASE del Niño aparecen importantes elementos de la cocina tradicional, tal es el caso de la chicha de jora, los panes y “costras”, el cuy con papas, el hornado, entre otros. El culto al Niño Viajero incluye, además historias transmitidas de manera oral y toda una terminología asociada a la manifestación y por ultimo en diferentes aspectos, en esta manifestación se materializan técnicas artesanales tradicionales del Azuay, tal es el caso del bordado y tejidos de las diferentes indumentarias,

Que : Es un elemento de carácter identitario para los habitantes de la ciudad de Cuenca y su área de influencia,

Que: La Directora Nacional del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Arq. Inés Pazmiño mediante oficio No. 167-DNPC-08 con fecha 22 de diciembre de 2008, conforme a lo que dispone el literal d) del Art. 5 del Reglamento General a la Ley de Patrimonio Cultural, solicita al Sr. Ministro de Cultura, la emisión del Acuerdo Ministerial de declaratoria, Bien perteneciente al Patrimonio Cultural del Estado al Pase del Niño Viajero que se realiza cada año en la ciudad de Cuenca, Provincia del Azuay.

Que: La Subsecretaria de Patrimonio Cultural del Ministerio de Cultura del Ecuador, mediante MEMORANDO No. 145MC-SPC-008, con fecha 23 de diciembre de 2008 presenta informe favorable de la Declaratoria como Patrimonio Cultural del Estado al “Pase del Niño Viajero”,

En uso de las atribuciones legales, de conformidad a lo que dispone el literal j) del Art. 7 de la Ley de Patrimonio Cultural, y el Art. 9 del Reglamento General de la Ley de Patrimonio Cultural.

ACUERDA:



Art. PRIMERO.- DECLARAR COMO BIEN PERTENECIENTE AL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ESTADO al Pase del Niño Viajero festividad que se celebra en la ciudad de Cuenca, Prov. del Azuay.

Art. SEGUNDO.- Incorporar al Régimen de la Ley de Patrimonio Cultural y su Reglamento, al Pase del Niño Viajero, declarando como bien perteneciente al Patrimonio Cultural del Estado, ya que siendo una manifestación en la que el protagonismo le compete al pueblo, debe evitarse cualquier forma de mediación y protagonismo personal o institucional, salvo aquellos que la misma tradición ha creado (sistema de priostes y mantenedora).

Art. TERCERO.- Es inadmisibles la manipulación de esta manifestación religiosa y cultural, para intereses particulares o institucionales, al igual que para el uso de propaganda de cualquier tipo.

Art. CUARTO.- El espacio histórico y antropológico para la realización del Pase del Niño Viajero es el Centro Histórico de Cuenca, con su recorrido tradicional, especificado en el expediente técnico

Art. QUINTO.- El presente acuerdo entrara en vigencia el momento mismo de su suscripción sin perjuicios de su publicación en el Registro Oficial.

Comuníquese y publíquese.- dado en Quito, Distrito Metropolitano, a los veinticuatro días del mes de diciembre de 2008.

ANEXO 2

Entrevistas



Entrevista realizada a: Sra. Bertha Vintimilla Vinueza

Tema: La comida típica de navidad en Cuenca

Fecha: mayo 2011

Preguntas realizadas

1. ¿Cómo celebraban la navidad en su familia?
2. ¿Que se servía tradicionalmente en noche buena?
3. ¿Cuáles son los platos típicos de la navidad?
4. ¿Cómo se realiza el pavo de navidad?
5. ¿Procedimientos e ingredientes?
6. ¿Es el perrito un plato tradicional de la navidad en Cuenca?
7. ¿Cómo se realiza el buñuelo?

Entrevista realizada a: Sra. Beatriz Alvares de Pulla y el Sr. Cesario Pulla

Tema: La chicha de Jora

Fecha: Julio 2011

Preguntas realizadas:

1. ¿Desde cuándo elaboran la chicha de jora?
2. ¿Qué cantidad de chicha elaboran?
3. ¿Quién les ayuda para la elaboración de la misma?
4. ¿Qué tiempo les toma elaborar la chicha?
5. ¿Qué ingredientes utilizan?
6. ¿Cuál es el procedimiento y elaboración de la chicha?
7. ¿Qué cantidad elaboran?
8. ¿En dónde realizan?
9. ¿Cómo y en dónde reparten?
10. ¿Por qué realiza y donan la chicha?



11. ¿Qué comida típica se ha visto siempre?

Entrevista realizada a: Sra. Carmela Llivipuma

Tema: Las costras de pan y el pan del Niño

Fecha: junio 2011

Preguntas realizadas

1. ¿Que representa para usted el pase del niño viajero?
2. ¿Cómo se realizaba antiguamente el pase del Niño Viajero?
3. ¿Cómo era se realizaba la invitación, velación, pase?
4. ¿Por qué razón elaboraban pan?
5. ¿Cuáles son los ingredientes y procedimiento para la realización del pan del niño y de las costras de pan?
6. ¿Cuánto tiempo lleva realizando el pan?
7. ¿Cómo se realiza este pan?
8. ¿Con que solventa los gastos?
9. ¿Por qué realiza el pan los mantenedores ahora?
10. ¿Qué cantidad de pan elaboran?
11. ¿En qué lugar reparten el pan?
12. ¿Quiénes son los priostes?
13. ¿Porque ya no se realiza la velación en su casa?



Entrevista realizada al: Representante del Grupo Juvenil del Monasterio del Carmen del Asunción.

Tema: Organización del pase del Niño Viajero.

Fecha: 6 de junio del 2011

Preguntas realizadas

1. ¿Cuándo inicio la tradición del pase del niño?
2. ¿A qué lugares fue llevada al escultura del niño?
3. ¿Quién organiza la pasada?
4. ¿Cómo y a quien se realiza la invitación?
5. ¿Cómo y dónde se realiza la velación?
6. ¿Qué cantidad de personas asiste al pase?
7. ¿Cuántos carros alegóricos desfilan?
8. ¿El pan que es el que realizan las madres del monasterio para la invitación y para el día del pase?
9. ¿Qué villancicos son los más representativos en el pase?
10. ¿Qué impacto tiene los disc-jockeys en el pase?
11. ¿Cuáles son los platos más representativos en el pase?
12. ¿Qué importancia tienen los alimentos en el desfile?
13. ¿En la velación que es lo más representativo?
14. ¿Qué papel juega la Familia Pulla en la actualidad en el pase del niño?



1. TITULO DE LA MONOGRAFIA

Platos y elaboraciones en la celebración del Pase del Niño Viajero en Cuenca

2. NOMBRE DEL ESTUDIANTE

Mélida Alexandra García Saldaña

3. RESUMEN DEL DISEÑO DE LA MONOGRAFIA

Cuenca es conocida por su hermosa arquitectura, su gente y cultura y en ella destaca su rica y variada gastronomía que va entre bebidas, dulces, mermeladas, sopas, panes, envueltos y tradicionales platos que con orgullo cuanta su herencia culinaria y su amor a lo propio, a la tierra bien cultivada y a sus sabores naturales.

La fiesta y la gastronomía se une tanto entre nosotros, que se podría decir: dime que festejas y te diré que comes.

Así los platos típicos y tradicionales que se sirven en las mesas de cuencanos, en las diferentes fiestas, toman verdadera importancia al dar identidad a un festejo o fecha conmemorativa.

Es por esta razón que en esta monografía propongo la investigación y recopilación de datos, de una de las tradiciones más representativas de la ciudad como es el Pase del Niño Viajero, un acto festivo religioso con gran importancia, y conocer más sobre la tradición en la ciudad y la gastronomía típica de esta celebración, sus antecedentes, historia, influencia, como se elaboran y sirven.

Entre los griegos y los romanos era común adorar al sol, en el siglo III se había declarado oficial la adoración al sol, en el culto romano en asociación al culto al emperador César, César era considerado el sol, habiéndose escogido el 25 de diciembre como día del natalicio del sol.



Cuando la religión cristiana surgió en Roma, resultó natural que los recién convertidos relacionaran a Jesús con el sol y que se escogiera el 25 de diciembre para celebrar su nacimiento.

Se cree que la celebración de la Natividad empieza hacia el año 336, desde ese entonces en diferentes partes del mundo se celebra el natalicio del Señor.

La manifestación artística más generalizada de la Navidad es el “nacimiento” el cual ha sufrido cambios en el transcurso de los tiempos (González, 23).

Esta tradición navideña, que parte de los primeros tiempos de la colonia, se difundió rápidamente en todo el país y fue Cuenca la ciudad ecuatoriana que mejor asimiló y conservó esta tradición, enriqueciéndola con elementos autóctonos. (González, 23).

La celebración de la navidad en la ciudad se manifiesta de diferentes formas, así podemos ver que se realiza, novenas velaciones, villancicos, celebración de la misa de gallo, celebración de la Noche Buena, siendo el Pase del Niño Viajero el evento con más realce en la ciudad.

Es así que en esta monografía, me centrare en conocer las diferentes preparaciones, platos, panes, bebidas y diferentes elaboraciones que se realizan para la celebración del Pase del niño Viajero.

El Pase del Niño Viajero, es un desfile procesional que tiene como centro la imagen del Niño Dios y en el cual participan niños de la ciudad y el campo con disfraces de carácter religioso que, acompañados de sus familiares, bandas, y carros alegóricos, recorren varias calles de la ciudad hasta llegar a las iglesias, en la que se celebra la misa del Niño.



El tradicional pase del Niño Viajero, que es el más grande que se realiza en la ciudad, se da gran importancia la elaboración de pan el mismo que es realizado por sus priostes o los organizadores por miles y son brindados junto con chicha de jora a los invitados y participantes del desfile.

Rosa Esther Pulla Palomeque, durante años ella fue la mantenedora o principal prioste del Pase del Niño viajero, celebración que se realiza cada 24 de Diciembre, por las calles céntricas de la ciudad y junta a miles de personas para el desfile.

Desde junio empezaba su peregrinación por las empresas, instituciones, plazas, mercados parroquias cantones y demás lugares para invitar a las personas, especialmente a los niños y comprometerlos con su participación.

A cada una de estas visitas llevaba una canasta de pan, elaborado en su casa y que representaban algunas figuras como caballos, peces, o aves, se empleaba alrededor de 50 quintales en ello, esto en el año 2007 (www.elmercurio.com.ec) acceso 13 septiembre 2010).

El pan que es también, grandes costras de pan endulzado con miel de panela y sabor de especias, bendecidas días antes de la Navidad para adornar los castillos de los mayorales y de los carros alegóricos (el tiempo, pág. 4).

La chicha de jora perfumada con especias conjuntamente con el pan, es el principal agrado que reparten los priostes entre los participantes del Pase.

En los desfiles destaca la ofrenda del chancho hornado con ajíes y billetes en el hocico y en otros casos será un gallo o pavo asado con el pescuezo bien erguido con billetes en los picos, rodeados de cuyes, papas cocidas y ajíes, estos se exponen son gran ostentabilidad para demostrar su capacidad económica y luego estos son repartidos o servidos con las personas que han participado en el desfile (González, 75).



El cuy asado aparece, en todas las fiestas religiosas, así como en las ceremonias que marcan hitos familiares importantes.

En la época del imperio hay evidencias clara que el cuy solo se servía en ocasiones especiales y que nunca fue parte de la dieta diaria de los campesinos, los diferentes cronistas mencionan especialmente el hecho de que el cuy solo se lo sacrificaba y consumía en fiestas o cuando se trataba de realizar ofrendas a los Dioses, sin embargo su consumo no se restringe a las zonas rurales ya que es posible encontrarlo como comida típica (Trujillo, 11).

La manera tradicional de preparar el cuy es adobándolo, la víspera con sal, ajo molido, y comino en polvo, dejándolo reposar en un tazón de barro hasta el día siguiente, que se tendrá que preparar en un fogón y teniendo cuidado de no quemarlo, untando manteca de color desleída y puesta en un pozuelo de barro ceca de la parrilla usando una brocha hecha con un tallo de cebolla paiteña desflechada y tratando de tostar el cuy a fuego suave, pinchando el cuero con un tenedor para que no revienten y haga bombas, todo el proceso dura una hora más o menos, y una vez tostado y crujiente el cuy, retirarlo del fuego y sacarlo del cangador que es el palo de 8 a 12 cm de grueso por 90 cm de largo que se ensarta el cuy para asarlo.(Vintimilla, 251).

La cocina antigua fue complicada en casa había que preparar todo: harinas mantecas, quesos, fermentados, duces, licores y todo cuanto era necesario para la elaboración de los potajes. Así mismo, la cocina requería de un gran espacio físico en el fondo de la casa, para dar cabida al fogón de leña, allí debería estar las pailas de cobre y bronce, las piedras de moler, los cedazos de crin, las ollas de barro de Chordeleg de san miguel de porotos las tinajas la mama cuchara (Vazquez, 9).

El objetivo de realizar este trabajo, es conocer los platos tradicionales, bebidas, panes, dulces etc. Que se elaboran para el pase del Niño Viajero en



Cuenca sus antecedentes influencia, forma de elaborar y servir. Realizando recopilación de datos e investigación de campo.

4.-PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE MONOGRAFIA

La gastronomía de un pueblo forma parte de la identidad del mismo y es una muestra de su cultura y tradición siendo esta parte de su patrimonio teniendo mucho valor para la ciudad y sus habitantes.

Al realizar una recopilación de datos sobre los platos tradicionales que se elaboran para el Pase del Niño, se enriquecerá el conocimiento sobre esta celebración, ya que con el pasar del tiempo las diferentes festividades tienen cambios por diferentes razones y es así que mucha de la comida típica sufre transformaciones, se dejan de practicar y se olvidan, mientras que nuevas elaboraciones aparecen.

5. OBJETIVOS, METAS TRANSFERENCIA DE RESULTADOS E IMPACTOS

OBJETIVO GENERAL:

- Estudiar los platos y elaboraciones que se sirven en el Pase del Niños Viajero y desarrollar las fichas técnicas correspondientes.

OBJETOS ESPECIFICOS

- Conocer de cerca la tradición del Pase del Niño Viajero
- Conocer los antecedentes e influencias de los diferentes platos y elaboraciones.
- Conocer la forma de elaborar y servir las diferentes elaboraciones para esta celebración
- Realizar fichas técnicas de cada una de los platos y elaboraciones.

METAS



Estudiar los platos y elaboraciones que se sirven en el Pase del Niños Viajero y desarrollar las fichas técnicas correspondientes.

Esta nomografía tendrá un impacto de carácter científico, ya que aportara con nuevos conocimientos.

TECNICAS DE TRABAJO

Para obtener la suficiente y correcta información del tema se raealizara:

- Recopilación documental: libros, publicaciones, revistas, información de hemerotecas, fotos, etc.
- Investigación de campo : aplicando entrevistas
- Procesar la información
- Sistematizar: realizando fichas técnicas de las diferentes recetas y forma de elaborar los diferentes platos y elaboraciones.



BIBLIOGRAFIA

- CORDERO, Mariana.: Ensayo en la interpretación del Pase del Niño Viajero, S.E. Cuenca.1988.
- EL TIEMPO. Cuenca cuece su propio pan. Noviembre 3 de. Página 4, Cuenca.1988.
- GONZALEZ DE VEGA, Susana. La Navidad en el Arte Popular Ecuatoriano, CIDAP, Cuenca, 1981.
- GONZALES DE VEGA, Susana. Tradición y cambio en las fiestas religiosas del Azuay, Universidad del Azuay, Cuenca 2009.
- TRUJILLO AVILÉS, Joanna Nohemí.: Actitud y comportamiento que se da alrededor de la preparación y consumo del cerdo y del cuy en la ciudad de Cuenca, S.E, Cuenca. 2000.
- VAZQUEZ, Nydia.: Homenaje al paladar, 2004, CIDAP, Cuenca.
- VINTIMILLA DE CRESPO, Eulalia.: Viejos secretos de la Cocina Cuencana, 1993, Atlantidam, Cuenca
- Internet: www.revistacuenca.com acceso: 25 de julio de 2010
- Internet: www.goecuador.com. Acceso: 13 septiembre 2010
- Internet: www.elmercurio.com.ec/hemeroteca-virtual Acceso: 4 de noviembre de 2010.



RECURSOS HUMANOS

Platos y elaboraciones en la celebración del pase del niño viajero en Cuenca

Recurso	Dedicación	Valor Total
Director	4 horas / semana /12 meses	480,00
Estudiante	20 horas semana / 12 meses	4.800,00
Total		5.280,00

RECURSOS MATERIALES

Platos y elaboraciones en la celebración del ase del niño viajero en cuenca

Descripción	Cantidad	Rubro	Valor
Útiles de oficina			
Resma de papel	5	3.00	15
Esferos grafico	5	0.25	1.25
Copias de material	1500	0.02	30
Carpetas	12	0.15	1.80
Vinchas	12	0.05	0.60
Anillados	10	2.00	20



Impresiones a color	100	0.40	40
Encuadernado	5	5.00	25
Perforadora	1	2.00	2.0
Engrapadora	1	1.00	1.0
Cuaderno	1	2.00	2
Equipos de oficina			
Computadora	1		700
impresora	1		300
Cámara de fotos	1		200
Grabadora de voz	1		50
Memory flash	1		20
Cartuchos de tinta para impresiones	4		40
Total			1.448,65

OTROS

Platos y elaboraciones en la Celebración del Pase del Niño Viajero en Cuenca

Internet	200	0.60	120
Gasolina	3 por semana		144
estacionamiento	5 por semana		240
alimentación	5 por semana		240
Total			744

Cronograma de Actividades

Platos y elaboraciones en la Celebración del Pase del Niño Viajero en Cuenca

Actividad	Mes											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. Presentación del diseño de investigación	X											
2. Recolección y organización de la información	x	x	x	x	x							



3. Discusión y análisis de la información					X	x	x	x				
4. Integración de la información de acuerdo a los objetivos.								x	x	x		
5. Redacción del trabajo										x		
6. Revisión Final											x	
7 Impresión y anillado del trabajo												x

PRESUPUESTO

Platos y elaboraciones en la Celebración del Pase del Niño Viajero en Cuenca

	Aporte del estudiante	Otros aportes	total
Recursos Humanos Investigador	X		4.800,00
Gastos de Movilización Transporte Viáticos y subsistencias	X		744,00
Gastos de Investigación Insumos Material de escritorio Bibliografía Internet	X		138,65
Equipos, laboratorio y maquinaria Laboratorios Computador y accesorios Máquinas	X	X	1.210,00
Otros			
Total			6.894,65

SUMARIO

Capítulo I

La Navidad en la Ciudad de Cuenca

Capítulo II

El Pase del Niño Viajero en Cuenca

2 Antecedentes e influencias

2.1 Organización y celebración



Capítulo III

Platos y elaboraciones que se realizan para el Pase del Niño Viajero

3. Antecedentes e influencia

3.1 Forma de elaborar y servir

Capitulo IV

Fichas técnicas de las recetas

Anexos

Fotos

Entrevistas