



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

**PROPUESTA PARA UNA GUIA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS
REPRESENTATIVOS DE LA PROVINCIA DEL AZUAY, UTILIZADOS EN
FIESTAS POPULARES Y RELIGIOSAS**

**Monografía previa a la obtención del título de: Licenciado en Gastronomía
y Servicios de Alimentos y Bebidas**

Directora: Lcda. Marlene del Cisne Jaramillo Granda.

Autores: Tamara Andrea Neira Reibán
Francisco Javier Quizhpi Ochoa

Cuenca - Ecuador

2015



RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo, desarrollar una guía gastronómica de platos típicos empleados en fiestas populares y religiosas en la provincia del Azuay; inventariando los mismos; con el fin de proporcionar y rescatar el conocimiento tradicional en la elaboración de los distintos menús tradicionales. Esta investigación monográfica está organizada por localidades, fechas, inventario de restaurantes y sitios de expendio informal de comida ancestral; así como: la caracterización de los principales platos típicos preparados en las fiestas populares y religiosas que tiene relevancia y pertinencia en los ámbitos: sociocultural y religioso, que permiten posicionar la identidad de los cantones: Girón, Santa Isabel, Paute, Guachapala, Gualaceo, Sigüig, Chordeleg y Cuenca. Los resultados de esta investigación servirán como un marco referencial, estructurado en una guía gastronómica organizada por localidades y fechas conmemorativas, de la cocina tradicional Azuaya; información que podrá ser utilizada por profesionales de la cocina, estudiantes de la rama y la ciudadanía en general.

Palabras clave: Fiestas populares y religiosas, platos típicos, inventario, guía.



ABSTRACT

This research had as a objective: to develop a gastronomic guide of typical dishes used on popular and religious festivals in the province of Azuay. Make an inventory of the typical and more representative dishes of Azuay in its popular and religious festivals, with the purpose of provide and save the traditional knowledge in the development of qualitative research; this monographic was organized by locations, dates, restaurants inventories, and informal places of traditional food sale, as well as the characterization of the main traditional dishes prepared in the popular and religious parties that have relevancy in the areas, such as: sociocultural and religious, which allows to position the identity of the cantons: Girón, Santa Isabel, Paute, Guachapala, Gualaceo, Sigsig, Chordeleg and Cuenca. The results of this research will be used as a frame of reference, structured in a gastronomical guide organized by localities and commemorative dates, of the traditional Azuaya cuisine; information that may be used by professional chefs, students of the same gastronomic branch and citizenship in general

Keywords: popular and religious parties, dishes types, inventory, guide.



ÍNDICE

Contenido

RESUMEN.....	2
ABSTRACT.....	3
ÍNDICE.....	4
CLAÚSULAS DE DERECHO DE AUTOR	11
DEDICATORIA	15
AGRADECIMIENTO	17
INTRODUCCIÓN.....	19
CAPÍTULO 1	21
1. Antecedentes	21
1.1. Localización geográfica y límites de la provincia del Azuay	21
1.1.1. Breve caracterización de la provincia	22
1.1.2. Climatología de la provincia del Azuay	23
1.1.3. Costumbres y Gastronomía	24
1.2. División política administrativa de la provincia del Azuay	24
1.3. Producción Agrícola del Azuay	25
1.4. Descripción de los cantones que conforman la provincia del Azuay.....	28
1.4.1. Cantón Cuenca.....	28
1.4.2. Cantón Girón	32
1.4.3. Cantón Gualaceo.....	35
1.4.4. Cantón Paute.....	39
1.4.5. Cantón Chordeleg.....	42
1.4.6. Cantón Sigsig	47



1.4.7. Cantón Santa Isabel	52
1.4.8. Cantón Guachapala	55
CAPÍTULO 2	59
2. Características de la gastronomía de la provincia del Azuay	59
2.1. De la gastronomía local y cultural	59
2.2. Elementos, rasgos y características de la gastronomía Azuaya	59
2.3. Costumbres gastronómicas	62
CAPÍTULO 3	67
3. Inventario de fechas y platos típicos del Azuay	67
3.1 Inventario de las fechas y platos típicos más representativos del Azuay: Sistematización	67
3.1.1. Fiesta de los Santos Inocentes	70
3.1.2. Fiesta de San Sebastián	72
3.1.3. Fiesta de Carnaval	76
3.1.4. Fiesta del Durazno	85
3.1.5. Festival del Cuy	86
3.1.6. Fundación de Cuenca	88
3.1.7. Cantonización del Sigsig y Festival de la Manzana	89
3.1.8. Semana Santa	92
3.1.9. Corpus Christi	95
3.1.10. Fiestas Patronales de Gualaceo	98
3.1.11. Festival de la Caña de Azúcar	99
3.1.12. Día de los Difuntos	100
3.1.13. Independencia de Cuenca	102



3.1.14.	Pase del Niño Viajero	104
3.1.15.	Fin de Año	108
CAPÍTULO 4		110
4.	Gastronomía del Azuay	110
4.1	Platos principales tradicionales de fiestas populares y religiosas	110
4.2	Recetas estándar y fichas técnicas de los platos típicos de la provincia del Azuay	110
4.2.1	Cantón Cuenca	111
4.2.1.1	Cuy asado con ají de cuy y mote	111
4.2.1.2	Motepata	113
4.2.1.3	Fanesca	115
4.2.1.4	Tamales	117
4.2.1.5	Empanadas de viento	119
4.2.1.6	Colada Morada	121
4.2.2	Cantón Girón	123
4.2.2.1	Fritada con mote pillo y morcilla	123
4.2.2.2	Sancocho con mote sucio y papas con pepa de sambo	125
4.2.2.3	Caldo de Gallina Runa	127
4.2.2.4	Roscas Enconfitadas	129
4.2.3	Cantón Gualaceo	131
4.2.3.1	Hornado con mote y llapingachos	131
4.2.3.2	Tortillas de Maíz	133
4.2.3.3	Rosero	135
4.2.4	Cantón Paute	137



4.2.4.1	Locro de papas.....	137
4.2.4.2	Yaguana	139
4.2.4.3	Arroz con Leche	141
4.2.5	Cantón Chordeleg.....	142
4.2.5.1	Dulce de higos.....	142
4.2.5.2	Morocho.....	144
4.2.5.3	Caldo de patas	146
4.2.6	Cantón Sigsig	148
4.2.6.1	Chicha de Manzana.....	148
4.2.6.2	Habas con queso.....	150
4.2.6.3	Emborrajado de manzana	152
4.2.7	Cantón Santa Isabel	154
4.2.7.1	Humitas	154
4.2.7.2	Chicha de Jora	156
4.2.7.3	Guarapo.....	158
4.2.8	Cantón Guachapala.....	160
4.2.8.1	Dulce de leche.....	160
4.2.8.2	Draque.....	162
4.2.8.3	Champus	164
5.	Conclusiones y Recomendaciones	166
5.1	Conclusiones.....	166
5.2	Recomendaciones	168
	Bibliografía.....	169



LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Principales Monocultivos que configuran el área agrícola del cantón Chordeleg	45
Tabla 2: Principales cultivos asociado que configuran el área agrícola del cantón Chordeleg	46
Tabla 3. Ecuador: Monocultivos producidos en el Cantón Sígsig y en la Provincia del Azuay en UPAs y ha	51
Tabla 4. Ecuador principales monocultivos que configuran el área agrícola del cantón Chordeleg.....	57
Tabla 5. Principales cultivos asociados en el cantón Guachapala	58
Tabla 6. Calendario de fiestas populares y religiosas de la provincia del Azuay	69



LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. localización geográfica y límites de la provincia del Azuay	21
Ilustración 2. División política administrativa de la provincia del Azuay	25
Ilustración 3. Panorámica de la ciudad de Cuenca	28
Ilustración 41: Casa de los Tratados.....	32
Ilustración 5: Chorro de Girón	33
Ilustración 6: Iglesia de Gualaceo	35
Ilustración 7: Parque Central de Paute	39
Ilustración 8: Iglesia de Chordeleg	42
Ilustración 9: Candonga	43
Ilustración 10: Parque Central.....	47
Ilustración 11: Parque Central de Santa Isabel	52
Ilustración 12: Iglesia de Guachapala	55
Ilustración 13: Mapa del Cantón Guachapala	55
Ilustración 14: Desfile de los Santos Inocentes.....	70
Ilustración 15: Pase del Niño en Paute	72
Ilustración 16: Imagen de San Sebastián.....	73
Ilustración 17: Jampus	74
Ilustración 18: Desfile por San Sebastián	75
Ilustración 19: Taita Carnaval	76
Ilustración 20: Carnavalazo del Austro.....	77
Ilustración 21: jueves de Compadres y Comadres.....	78
Ilustración 22: Mote Pata	79
Ilustración 23: Chanco Hornado.....	80
Ilustración 24: Carnaval en el rio Santa Bárbara.....	80
Ilustración 25: Desfile por Carnaval en Gualaceo	81
Ilustración 26: Comida en la orilla del rio Santa Bárbara	81
Ilustración 27: Plato de Chanco Hornado.....	82
Ilustración 28: Carnaval en Sigsig.....	83



Ilustración 29: Yaguana	84
Ilustración 30: Dulce de Durazno	85
Ilustración 31: Festival del cuy	86
Ilustración 32: Banquete del Cuy	87
Ilustración 33: Catedral de Cuenca	88
Ilustración 34: Manzana Sigseña	89
Ilustración 35: Elección de la Reina del Sigsig	90
Ilustración 36: Sombrero de Paja Toquilla	91
Ilustración 37: Desfile por Cantonización del Sigsig	91
Ilustración 38: Miércoles de Ceniza	92
Ilustración 39: Domingo de Ramos	93
Ilustración 40: Fanesca	94
Ilustración 41: Quema de Castillo	95
Ilustración 42: Procesión del Santísimo	96
Ilustración 43: Dulces de Corpus	97
Ilustración 44: Guarapo.....	99
Ilustración 45: Colada Morada y Guaguas de pan	100
Ilustración 46: Catedral de Cuenca	102
Ilustración 47: Desfile de la Morlaquia	103
Ilustración 48: Mote Pillo	104
Ilustración 49: Pase del Niño.....	105
Ilustración 50: Procesión del Niño Viajero	106
Ilustración 51: Mayorales	107
Ilustración 52: Quema del año viejo	108
Ilustración 53: Monigotes	109
Ilustración 54: Concurso de Monigotes	109



Universidad de Cuenca
Clausula de derechos de autor

Yo, Tamara Andrea Neira Reiban, autora de la monografía "PROPUESTA PARA UNA GUIA GASTRONOMICA DE PLATOS TIPICOS REPRESENTATIVOS DE LA PROVINCIA DEL AZUAY, UTILIZADOS EN FIESTAS POPULARES Y RELIGIOSAS", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciado en Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora.

Cuenca, 10 de junio de 2015

Tamara Andrea Neira Reiban
C.I 0105295604



Universidad de Cuenca
Clausula de derechos de autor

Yo, Francisco Javier Quizhpi Ochoa, autor de la monografía "PROPUESTA PARA UNA GUIA GASTRONOMICA DE PLATOS TIPICOS REPRESENTATIVOS DE LA PROVINCIA DEL AZUAY, UTILIZADOS EN FIESTAS POPULARES Y RELIGIOSAS", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciado en Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor

Cuenca, 10 de junio de 2015

Francisco Javier Quizhpi Ochoa
C.I 0104539143



Universidad de Cuenca
Clausula de propiedad intelectual

Yo, Tamara Andrea Neira Reiban autora de la monografía "PROPUESTA PARA UNA GUIA GASTRONOMICA DE PLATOS TIPICOS REPRESENTATIVOS DE LA PROVINCIA DEL AZUAY, UTILIZADOS EN FIESTAS POPULARES Y RELIGIOSAS", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 10 de junio de 2015

Firma manuscrita de Tamara Andrea Neira Reiban en tinta azul.

Tamara Andrea Neira Reiban
C.I. 0105295604



Universidad de Cuenca
Clausula de propiedad intelectual

Yo, Francisco Javier Quizhpi Ochoa autor de la monografía "PROPUESTA PARA UNA GUIA GASTRONOMICA DE PLATOS TIPICOS REPRESENTATIVOS DE LA PROVINCIA DEL AZUAY, UTILIZADOS EN FIESTAS POPULARES Y RELIGIOSAS", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 10 de junio de 2015

Una firma manuscrita en tinta azul que parece decir "Francisco".

Francisco Javier Quizhpi Ochoa
C.I. 0104539143



DEDICATORIA

A Dios, por permitirme culminar una meta más en mi vida, por los triunfos y los momentos de adversidad que me han enseñado a valorar cada día más.

A mis queridos padres Eisenhower Neira y Miriam Reiban por su apoyo incondicional; por ser las personas que me ha acompañado en alegrías y fracasos durante todo mi trayecto estudiantil.

A mí amada hija Danna Melina por ser el pilar fundamental de mi vida y mi razón de superación día a día.

A mi hermano Igor Neira que me han apoyado durante este arduo, pero gratificante logro en mi vida profesional.

A mi enamorado Javier Quizhpi, por estar conmigo en los buenos y malos momentos.

Tamara Neira.



DEDICATORIA

A mis padres quienes siempre me impulsaron a estudiar y seguir adelante.

A mis hermanos Ivan, Lisseth y Pablo por el apoyo y estar siempre presentes.

A mi novia Tamara Neira, por el apoyo y cariño incondicional para lograr este objetivo.

A mis amigos y profesores de la Universidad quienes estuvieron durante el proceso de mi formación profesional.



AGRADECIMIENTO

A la facultad de Ciencias de la Hospitalidad de la Universidad de Cuenca, de manera especial a la Lcda. Marlene Jaramillo Directora de Carrera de la Facultad y tutora de mi trabajo de investigación, por su apoyo absoluto para la culminación de esta etapa y ante todo por su responsabilidad y amistad.

A todos mis profesores en especial al M.Sc. Santiago Carpio por sus valiosas y oportunas enseñanzas, así como el estímulo y colaboración a lo largo de mi carrera estudiantil.

A Andrea Barrera que más que amiga es una hermana, por ser una extraordinaria persona y darme la oportunidad de disfrutar de su compañía y de darme a un hermoso sobrino José David.

A mi amiga Paola Calle, por ser un magnifico ser humano que me dio la oportunidad de compartir gratos momentos a su lado.

Tamara Neira



AGRADECIMIENTO

En primer lugar agradezco a Dios por protegerme a lo largo de mi camino, darme salud y brindarme la oportunidad de finalizar esta etapa de estudios.

A mi directora de tesis Lcda. Marlene Jaramillo por sus conocimientos, apoyo, comprensión y amabilidad al momento de guiar este trabajo.

A mis padres por ser los pilares fundamentales de mi vida.

A Tamara por ayudarme en mi vida personal y profesional.

A mi amigo Alvear por ser una persona incondicional y estar siempre presente en mi vida.

A Jordi y Gustavo dos grandes amigos por el apoyo ofrecido, sus consejos y por las noches de bellows.

Javier Quizhpi.



INTRODUCCIÓN

La característica que distingue a la provincia del Azuay, se centra en la diversidad cultural y en la amplia gastronomía que dinamiza su territorio, ligada a la tradición manifiesta en el desarrollo de fiestas populares y religiosas. En este contexto como parte de la cocina tradicional prevalece el cuy asado, como símbolo de la gastronomía Azuaya. También como parte de la cocina de esta región se destaca el chanco hornado, la fritada y bebidas típicas como el rosero, el mapanagua, peculiaridades de ciertas zonas, que invitan a la población local y visitante a consumir estas delicias.

De la revisión de fuentes documentales sobre la gastronomía típica en la provincia del Azuay, se infiere la existencia de varias investigaciones a profundidad realizadas por distintas personas expertas en esta temática; sin embargo, hay ausencia de un registro sistemático de los platos típicos elaborados y consumidos por la población Azuaya concretamente en las festividades propias de los cantones: Cuenca, Girón, Santa Isabel, Gualaceo, Paute, Chordeleg, Sígsig y Guachapala.

La guía gastronómica como producto final de este proceso investigativo organizado por localidades y fechas conmemorativas en fiestas populares y religiosas, se constituye en un aporte a la literatura existente y contribuirá como fuente de consulta de profesionales, estudiantes y la población en general, aportando al posicionamiento y promoción de la cocina tradicional en la provincia del Azuay.



La investigación está estructurada en cinco capítulos. El primero describe la localización geográfica, climatológica, costumbres y tradiciones de ocho cantones que son parte de la provincia del Azuay, así como el análisis de la producción agrícola de estos territorios, que se constituyen en la materia prima para la elaboración de los platos tradicionales utilizados en las fiestas populares y religiosas. El segundo capítulo describe las características de la gastronomía local y cultural de la provincia del Azuay, rescatando costumbres y tradiciones de la forma de la cocina tradicional. El tercer capítulo expone el inventario de las principales fechas de fiestas y platos típicos que elaboran en estas en los ocho cantones en estudio. El cuarto capítulo analiza la gastronomía de la provincia del Azuay, centrada en los principales platos tradicionales de fiestas populares y religiosas y de recetas estándar y fichas técnicas de los platos típicos. Finalmente el quinto capítulo que plantea las conclusiones y recomendaciones



CAPÍTULO 1

1. Antecedentes

1.1. Localización geográfica y límites de la provincia del Azuay

La provincia del Azuay está ubicada al sur del callejón interandino, sus límites son: al norte con la provincia de Cañar, al sur con las provincias de Loja, El Oro y Zamora Chinchipe, al este con las provincia de Morona Santiago y al Oeste con las provincias del El Oro y Guayas; Azuay es la segunda provincia más poblada de la sierra después de Pichincha. (Ver **Ilustración 1**)



Ilustración 1. localización geográfica y límites de la provincia del Azuay
Foto: (Ilustre Municipalidad de Cuenca)



1.1.1. Breve caracterización de la provincia

En lo toponímico el P. Julio Matovelle decía que palabra Azuay es de origen cañari que significa: licor o lluvia del cielo. (Lloret 12)

En la provincia del Azuay viven 712.127 habitantes, de quienes 337.144 son hombres, y 375.083 son mujeres representando el 47% y el 53% respectivamente del total de la población. La población está compuesta por el 90% mestiza, 5% blanca, 2% Indígena y Afro ecuatoriana respectivamente, y el 1% restante lo comparten las etnias negra, mulato, montubio y otro.

Se pone de relieve que el 47% de la población gestiona el territorio en el área rural y el 53% vive en el área urbana, indicador que sugiere que existe movilidad desde el campo a la ciudad.

La principal actividad económica a la que se dedica la mayor parte de la población Azuaya es la agricultura con una contribución del 23%, la segunda actividad lo constituye las ramas de: comercio y la manufactura con el 18% respectivamente y la tercera rama de actividad es la catalogada como servicios. (CEPAL/CELADE Redatam+SP)



1.1.2. Climatología de la provincia del Azuay

La provincia del Azuay posee un clima variado puesto que tiene tres zonas: los páramos andinos con una temperatura oscila entre los 5°C hasta los 8°C con cuantiosas precipitaciones llegando así hasta los 0°C en ciertos meses, por su ubicación geográfica limita el poblamiento humano; la única actividad económica en esta región es el pastoreo.

También posee la región de la llanura costera la misma que tiene una temperatura que va desde los 18°C hasta los 24°C, alcanzando los 1000msnm; es considerado una zona agrícola dedicada al cultivo de frutas tropicales y caña de azúcar, el único cantón que se encuentra en esta zona es el de Ponce Enríquez.

Los valles interandinos forman la tercera región de la provincia, en donde se encuentra la mayor cantidad de cantones, por las favorables condiciones del clima, el mismo que tiene una temperatura que oscila desde los 12°C hasta los 18°C aproximadamente, su clima se estaciona entre templado subtropical y el templado subandino según la altitud en la que se ubiquen, los principales cultivos de la zona son; maíz, frutas, frejol, papas, caña de azúcar entre otros. (Martinez 15;33).



1.1.3. Costumbres y Gastronomía

El Azuay es una provincia caracterizada por mantener vivas sus tradiciones culturales y religiosas, en el ámbito gastronómico, cuenta con una variedad extensa de platos típicos que van ligado a sus fiestas, entre algunas de las celebraciones tenemos: al famoso Corpus Cristi en donde se elaboran deliciosos dulces tradicionales, también el conocido Carnaval en donde el chancho es el atractivo principal en esta celebración.

Otro acontecimiento popular es la fiesta del toro en Girón en la que su bebida ancestral es la sangre del toro recién faenado; entre otras festividades que se detallaran a lo largo de la investigación.

1.2. División política administrativa de la provincia del Azuay

De acuerdo a la división política, según Gobierno Provincial del Azuay la provincia se encuentra dividida en 15 cantones: Camilo Ponce Enríquez, Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabon, Oña, Paute, Pucara, San Fernando, Santa Isabel, Sevilla de Oro y Sigsig. Tiene una superficie aproximada de 7.994,7 Km², corresponde al 22% de la zona de planificación 6 y el 3 % del total del territorio nacional. La provincia comparte dos cuencas hidrográficas: cuenca del río Paute y la cuenca del río Jubones. (Gobierno Provincial del Azuay 23;45) Ver **Ilustración 2**



Ilustración 2. División política administrativa de la provincia del Azuay
Foto: (Ilustre Municipalidad de Cuenca)

1.3. Producción Agrícola del Azuay

Azuay tiene 612 mil hectáreas de tierra utilizada, lo cual equivale al 35% del total de la región 6 y el 5 % del total del país. Existe un predominio de montes y bosques que representan el 32 % de la superficie provincial utilizada, seguida de pastos naturales (29%), y páramos (13%), lo que sugiere la existencia de zonas protegidas así como zonas aptas para la ganadería. Pero además se percibe que la colonización de páramos como consecuencia de la reforma agraria, generó desplazamientos desde las zonas medias y bajas hacia las zonas altas en búsqueda de nuevas tierra



En relación con la estructura de las Unidades Productivas Agropecuarias (UPA), el 90% de las fincas en la provincia pertenecen a pequeños productores (89.665 UPA), y ocupan 26% de la superficie con uso agropecuario (162.052 ha), debido a la gran atomización de productores en unidades productivas fuertemente fragmentadas menores a 20 hectáreas.

Las fincas medianas comprendidas entre 20 y 100 ha, son el 8 % de las UPA (8.302 UPA), y ocupan 158.190 ha, es decir el 26 % de la superficie agropecuaria de la provincia. En promedio estas fincas ocupan 19 ha /UPA. Las grandes explotaciones agrícolas mayores a 100 ha, son la minoría en el Azuay, ya que son apenas el 1,7% de las fincas, es decir 1667 haciendas, pero que concentran el 48% de la superficie (291.857ha). Estas fincas tienen un tamaño promedio de 175ha /UPA.

En Azuay se cultivan productos transitorios y permanentes. Los cultivos transitorios más destacados son las legumbres (fréjol, habas, arvejas y lenteja; tiernos o secos), tubérculos (papas, ocas, mellocos), hortalizas (cebolla, col, fréjol, haba, lechuga, tomate, zanahoria amarilla, coliflor, brócoli, alcachofa, nabo, acelga, ají, pepino, entre otros), los cereales (maíz suave, trigo, cebada, quinua) y hierbas aromáticas

De estos rubros, las legumbres aportan con el 25 % del área sembrada de la Región 6, sin embargo, su aporte a la producción es de apenas el 6%. En segundo lugar están los tubérculos a los que destina 3886 ha, o sea el 7 % de la Región con una producción de poco más de 9.700 T equivalentes al 4% regional. También se destaca la producción de cereales, principalmente de fréjol seco (26% de la Región 6) y hortalizas.



En cuanto a los cultivos permanentes, esta provincia básicamente se ha especializado en productos de clima templado como: frutales de hoja caduca, madera, cítricos y otras frutas, hortalizas, madera, frutos de hoja caduca, otras frutas. La producción de productos de frutas de hoja caduca (manzanas, peras, claudias, duraznos, nectarinas) aporta con el 39% de la superficie de la Región 6, destinando 3.505 ha a su producción lo que permite obtener un volumen de 4.345 TM anuales que representa el 23% de la Región completa. También se destaca la producción de cítricos, que se traducen en el 32% de la superficie y el 32% de la producción total de la Región, con un rendimiento promedio de 29 tm. por ha.

En cuanto a la producción pecuaria, predomina la ganadería bovina de doble propósito, con una alta proporción de ganado criollo (54%), pero genéticamente adaptado a las condiciones agro-ecológicas de la provincia. Dada la gran dispersión de los productores, se da una mayor concentración de la actividad ganadera en pequeños productores, tanto en número de productores como en número de cabezas de ganado.

La producción de leche en finca es un rubro significativo. La ganadería de leche aporta el 8% a la producción nacional, llegando a 133 millones de litros diarios de leche. Este sector crece a tasas del 3% anual. Los rendimientos de litros por vaca se ubican en segundo lugar en la Región 6, esto es 3.5 litros, siendo Cañar la provincia con mayores rendimientos que alcanzan casi los 5 litros. (Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad 1).



1.4. Descripción de los cantones que conforman la provincia del Azuay

1.4.1. Cantón Cuenca



Ilustración 3. Panorámica de la ciudad de Cuenca
Foto: (Secretaría de Gestión de riesgos)

Cuenca es la capital del Azuay, está ubicada al noroccidente de la provincia, se encuentra a 2550msnm, es la tercera ciudad más poblada del país después de Guayaquil y Quito, y tiene una población de 505.585 habitantes de quienes 175.657 habitantes viven en el área rural. (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo 12;16).

La ciudad de Cuenca más conocida como Santa Ana de los cuatro ríos; se fundó el 12 de abril de 1557 y su independencia fue el 3 de noviembre de 1820; la UNESCO declaró a la ciudad Patrimonio Cultural de la Humanidad el primero de diciembre de 1999; también en el año 2001 fue proclamada Capital Cultural de las Américas desde Barcelona España por lo tanto Cuenca es reconocida por su riqueza cultural



Cuenca, al estar rodeada de cuatro ríos que son el Machángara, Yanucay, Tarqui y Tomebamba siendo este el más importante históricamente porque atraviesa el corazón de la ciudad, dividiéndola en dos partes, la primera en donde se encuentre el majestuoso Barranco que marca a Cuenca antigua en donde encontramos el Parque Calderón y la Catedral de la Inmaculada Concepción, que es considerada icono de la arquitectura religiosa de la ciudad y también tenemos la Cuenca moderna conformada por grandes edificios, universidades y locales comerciales sin dejar de lado la arquitectura republicana que tiene la ciudad, conforman bellos paisajes.

La ciudad de Cuenca además es conocida como "Cuenca de los Andes" o "Atenas del Ecuador" por ser origen de poetas y hombres ilustres que han dejado en alto el nombre de esta ciudad, algunos de ellos son: el Santo Hermano Miguel, Honorato Vázquez, Remigio Crespo Toral, José Peralta, entre otros (Carofilis 15; 20)

Clima

Cuenca goza de un clima variable alcanzando temperaturas que oscilan entre 7°C a 15°C en invierno y en verano de 12°C a 20°C, ya que se encuentra dentro de un valle, por lo que posee un clima primaveral durante todo el año, adquiriendo un componente beneficioso para la agricultura, asimismo conserva un suelo fértil por la disponibilidad de agua para el cultivo de frutales, maíz entre otros; sin embargo por su ubicación puede experimentar variación climática y de temperatura durante el transcurso del día. Por esta razón Cuenca en los últimos años se ha convertido en uno de los principales destinos para extranjeros jubilados por la tranquilidad y el bajo costo de vida que ofrece esta bella ciudad. (Lloret 12)



Producción Agrícola

Entre los principales cultivos que conforman los agroecosistemas del cantón Cuenca están los siguientes:

Maíz, fréjol y habas

En la provincia del Azuay según INEC en el 2000 el rendimiento promedio de los cultivos transitorios asociados (maíz-fréjol-haba), es de 0,27 t/ha (270 kg/ha/ 5,96 qq/ha). Para el caso de la parroquia Quingeo según la información primaria obtenida es de 8 quintales/ha, observándose un rendimiento superior en 35%, con relación al promedio provincial. Estos productos son consumidos por las familias, y generalmente la mayor parte de la población compra maíz amarillo para la crianza de sus animales, ya sea en la tienda de la parroquia o en la feria libre. (Arellano, Reiban y Arciniegas 4)

Papa

Dentro de los cultivos *transitorios solos*, la papa es el cultivo con mayor volumen en toneladas, apenas el 20% se destina al autoconsumo, mientras que el 80% se destina al mercado en la provincia del Azuay.

El cultivo de papa en el Azuay, representa tan solo el 4,25% de la producción de la Sierra a pesar de su importancia en la canasta. El año 2006, tuvo un rendimiento de 6.045 kg/ha, que es menor al promedio de la Sierra 9.753 kg/ha en el mismo año. (INEC-MAGAP-SICA 1)



Hortalizas

Dentro de los cultivos transitorios solos, se encuentra el grupo de hortalizas como tomate riñón, cebolla colorada, col entre otras. Estos productos son destinados en su mayoría a la venta. Las hortalizas tienen un comportamiento importante dentro del aporte a la producción, tales como el tomate riñón, brócoli y lechuga en la provincia del Azuay. (INEC-MAGAP-SICA 1)

Para el año 2006 en Azuay, el principal cultivo es la cebolla colorada o paiteña, cuya producción en Santa Isabel es del 89%, le sigue Nabón con el 10%. La col, es la hortaliza con mayor volumen, proveniente de Guachapala 50% y de Cuenca el 3%. Tomate riñón, es el tercer rubro dentro de este grupo. El brócoli es también un rubro importante.

La producción de hortalizas en el Azuay, ha decrecido desde el 2002, año en que inicia su descenso drástico de una producción anual de 19.131 toneladas métricas, a 9.891 toneladas métricas en el año 2004, Para los siguientes años, se visibiliza una pequeña recuperación hasta llegar al 2006, con una producción de 11.502 t. Sin embargo, aún no llega a niveles antes alcanzados, probablemente por la competencia proveniente de la sierra centro, que cubre la mayoría de mercados de la provincia, con precios competitivos. (Zea, Pedro, 7)



1.4.2. Cantón Girón



Ilustración 41: Casa de los Tratados
Foto: (Achiras, el Portal de Girón)

Girón está ubicado al sur de la provincia del Azuay, a 44km. de la ciudad de Cuenca, se encuentra a 2162msnm y su cantonización es el 26 de Marzo de 1897, cuenta con 12.607 habitantes aproximadamente según datos del INEC, este cantón es reconocido a nivel nacional porque en este lugar se dio la Batalla de Tarqui en el año 1829, siendo la “Casa de los Tratados” el lugar donde Ecuador firmó el Tratado de Paz con Perú el 28 de Febrero de dicho año, obteniendo así un logro importante para el nacimiento de la República del Ecuador; por esta razón en este lugar se creó un museo en honor al Mariscal Antonio José de Sucre, inmortalizando este importante suceso, que hoy en día se puede visitar en Girón; Además fue nombrada “Ciudad Patrimonio Cultural del Estado” en el mes de Diciembre del 2006.



Ilustración 5: Chorro de Girón
Foto: (Achiras, el Portal de Girón)

El cantón posee grandes atractivos turísticos como es el “Chorro de Girón” ubicado a 5km al noroeste en la trayectoria de la vía a San Fernando, donde se puede disfrutar de la gran biodiversidad que adquiere este lugar al estar rodeado de hermosos paisajes, entre ellos dos cascadas siendo estas el mayor atractivo, al mismo tiempo posee tradición religiosa, pues según la leyenda en este sector se produjo la aparición de Cristo, de allí el nombre de “Señor de Girón o Señor de las Aguas” (Municipalidad de Girón 1).

Clima

El cantón Girón posee un clima variado con una temperatura promedio de 16°C, sin embargo por su ubicación está dividido en dos zonas, la primera gozando de una climatología tropical-húmedo alcanzando los 18°C en las partes bajas como Lentag y la Asunción y la zona de frío en los páramos como los cerros Sombrerera o Huagrín con un promedio de 8°C, tendiendo así dos estaciones específicas que son de Enero a Mayo invierno y de Junio a Diciembre con verano. (Municipalidad de Girón 1)



Producción Agrícola

Entre las principales actividades agropecuarias a las que se dedica la población principalmente destinadas al autoconsumo están: el maíz, frejol, papa, camote, achira y entre las frutas se destaca la jícama y la achira esta última utilizada para la elaboración de los dulces de almidón.

La principal actividad es la ganadera en este contexto, la producción de leche en el Cantón Girón, posee uno de los índices más bajos por Unidad Productiva Agropecuaria UPA: (5 hectáreas o menos, con una carga animal de 5 U.B.), estimado en 4.0 litros. (Guzman 4)

La producción significativa se encuentra principalmente en las zonas que por sus condiciones de altitud y temperatura, la denominamos zona alta (3000 – 4000 msnm), y zona intermedia (2600 – 3000 msnm); y en menor escala en la zona baja (2000 – 2600 msnm).

Con una población bovina eminentemente Criolla (87%), Mestiza sin registro (11%), Mestiza con registro (0.3%), Pura sangre leche (1%), Pura sangre doble propósito (0.2%) y Pura sangre carne (0.6%). Con sistemas de explotación semitecnificado (1.63%), tecnificado (2.45%); y, poco tecnificado (95.90%) alimentadas a base de Kikuyo, y residuos de cosechas sin realizar un correcto balance Energía/Proteína de acuerdo a la producción; difícilmente podremos satisfacer a un mercado cada vez más creciente y exigente en cuanto a calidad y precios. (Guzman 5)



Los bajos índices de producción (3.0 lts/vaca/día), elevados costos de producción por unidad, tendencias del mercado a consumir productos lácteos bajos en calorías, (<600 calorías/litro) dificultad de los ganaderos para la comercialización, restringido acceso a créditos, desconocimiento técnico y la falta de previsión de los fenómenos naturales extremos en la zona, son determinantes sustractivos de la economía familiar campesina del cantón. (Guzman 5)

1.4.3. Cantón Gualaceo

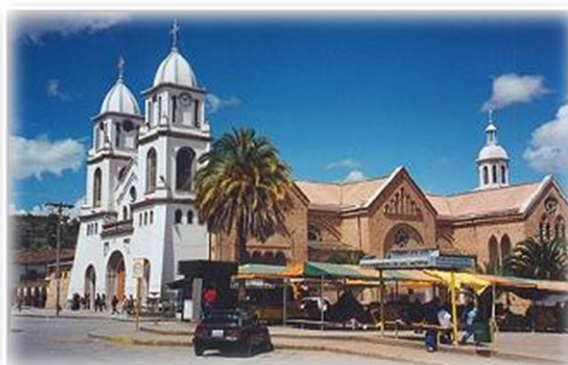


Ilustración 6: Iglesia de Gualaceo
Foto: (Visita Ecuador)

Gualaceo es conocido también como el *Jardín Azuayo* por su ambiente de paz, sus paisajes y sobre todo por su riqueza agrícola, se dice que su nombre proviene del vocablo cañari Gualasseo que significa Guacamaya.



Otros historiadores señalan que el significado de su nombre quiere decir “lugar en donde duerme el río”; se dice que en este lugar se dio el primer asentamiento de los Ayllus Cañaris por este motivo se conoce que Gualaceo fue colonizado antes que Cuenca y posteriormente paso a formar parte de esta ciudad, para luego ser cantón el 25 de Junio de 1824 y finalmente el 31 de Diciembre del año 2002 fue declarada: “Patrimonio Cultural de la Nación” por el Instituto de Patrimonio Cultural. (Municipalidad de Gualaceo 1)

Este cantón se ubica al nororiente de la provincia del Azuay, a una altura de 2230msnm y a 36km de Cuenca, según el INEC cuenta con una población de 42.709 habitantes aproximadamente. En Gualaceo resalta la producción artesanal, entre ellos encontramos a los teñidos de Ikat, y telar de cintura, bordados, tejidos de paja toquilla, calzado y madera entre otros.

El principal atractivo de este cantón son las orillas del Río Santa Bárbara, lugar en donde se pueden realizar diferentes actividades al aire libre como caminatas, paseo en bote, natación y deportes en general, estas actividades por lo general se realizan en familia o con un grupo de amigos los mismos que posteriormente se desplazan a diferentes lugares en el que venden comida en donde comparten y conocen la vasta gastronomía de este lugar. También se puede visitar las Lagunas de Maylas que se encuentran dentro del majestuoso bosque Protector de Collay, otro sitio de interés es el Bosque Protector de Aguarongo que nos permite conocer su flora y fauna en estado natural. (Prefectura del Azuay ,1)



Clima

Gualaceo goza de dos tipos de clima el primero es templado ya que se encuentra en un valle con una temperatura promedio de 17°C y con un clima frío en las zonas altas que comprenden los páramos andinos y los bosques nublados, con una temperatura que oscila los 6°C. Según la pluviosidad se divide en dos estaciones la de lluvia que se da en los meses de abril a julio y la época de sequía durante los meses de agosto a noviembre, por esta razón Gualaceo tiene un suelo fértil para gran variedad cultivos. (Municipalidad de Gualaceo ,1)

Producción Agrícola

El sistema de producción típico de la provincia del Azuay, y específicamente del cantón Gualaceo, está conformado por cultivos anuales (maíz + frejol), pequeños espacios destinados al cultivo de hortaliza, frutales y la crianza de animales menores (gallinas, cuyes y cerdos); y cuya producción está destinada al autoconsumo; los excedentes de los productos de la finca son vendidos en las comunidades, en el mercado de la parroquia, del cantón y en algunos casos venden en los mercados de Cuenca. A este sistema se le califica como un sistema tradicional. Esta producción agropecuaria genera ingresos económicos no significativos para las familias del Azuay.

En este contexto, en el Cantón Gualaceo, se desarrollan procesos de producción agroecológica, manejados por varias organizaciones de productores tales como: La Unión de Campesinos Agroecológicos de Gualaceo (UCAG); Mushuk Pakarina, La Asociación Pagarán Yamila, Comité Ambiental Vencedores del río Chuilla, la asociación de productores de Chicaguña, Productores Agroecológicos de San Luis de Beltrán, entre otros, Organizaciones de hecho y derecho que forman parte del Comité Técnico Local Agroecológico.



También se integran varias ONGS, tales como Sendas, Mazan, Savia Roja e instituciones del Estado y que a su vez son integrantes de la Red agroecológica del Austro. (MAGAP, Municipio de Gualaceo y las Juntas Parroquiales del Cantón). (Plan Estrategico Ambiental Regional (PEAR) 1;2)

Estas organizaciones desde el 2004 inician procesos de producción agroecológica impulsados por la Federación Red Cántaro, con la que se valida la norma de producción agroecológica, para posterior constituirse en la Red Agroecológica de Austro con énfasis en los mercados locales y regionales fortaleciendo la comercialización asociativa, impulsando el desarrollo de cadenas de comercialización corta, el acceso a la capacitación y a espacios de mercado en la ciudad de Cuenca e incidir políticamente para la obtención de la garantía social local para garantizar la calidad del producto agroecológico.

Sin embargo, los procesos organizativos en el cantón Gualaceo, requieren fortalecimiento de las relaciones en los encadenamientos productivos, desde la producción hacia la comercialización, integrados por una visión común de las y los agricultores productores, hacia el alcance de un beneficio económico suficiente para sostener y sustentar la producción agroecológica de la finca, la estabilidad del ambiente y el bienestar de la familia campesina.

En este sentido, la comercialización asociativa representa un medio para alcanzar, mediante la organización comunitaria, un nivel estable en los procesos de venta y abastecimiento de alimentos desde el ámbito local, fortaleciendo la soberanía y seguridad alimentaria y promoviendo formas alternativas de relacionamiento directo con el consumidor. (Plan Estrategico Ambiental Regional (PEAR) 3)



1.4.4. Cantón Paute

El cantón paute se ubica en la parte nororiental de la provincia del Azuay, a 46Km de Cuenca, se encuentra a 2100m.s.n.m. y según datos del INEC cuenta con una población de 25.494 habitantes aproximadamente, su fecha de cantonización es el 26 de Febrero del 1860. En la etimología su nombre era “PAUTI” que proviene de la palabra quichua *Pau* que significa hola y su terminación *Ti* que significa sí; con el pasar de los años se modificó a lo que hoy conocemos como Paute. (ILUSTRE MUNICIPALIDAD DEL CANTON PAUTE ,1)



Ilustración 7: Parque Central de Paute
Foto: (Prefectura del Azuay)

Este pintoresco lugar se asienta en las riveras del río Paute por lo que hacen a esta zona próspera y gran productora de flores y frutas de excelente calidad. Al viajar a este cantón puede disfrutar de hermosos paisajes así como de la gastronomía típica del sector; este valle se ha convertido en un destino turístico muy apreciado por viajeros nacionales como extranjeros por sus grandes atractivos como son: el parque lineal del río Paute, las hosterías y el balneario de la Huaca, la presa hidroeléctrica, los miradores, entre otros. (GAD. Municipal del Cantón Paute ,1)



Se recomienda visitar este cantón los fines de semana que son los más concurridos por turistas y se disfruta de la gastronomía y sobre todo de su plaza central llena de gente oriunda del lugar con puestos para la venta de hortalizas flores y frutas, así mismo es aconsejable visitar este lugar en el mes de Febrero por la celebración de fiestas cívicas, y el tradicional carnaval, además en el mes de Marzo se realizan la fiestas religiosas en honor a su patrón San José, siendo un icono de la cultura religiosa de este hermoso cantón. (Miller, P. 1)

Clima

Paute posee un clima subtropical templado con una temperatura variable que va desde los 15°C hasta los 26°C puesto que se encuentra dentro de un valle, además que es bañado por dos ríos como son el Paute y el Cutilcay razón por la que este bello cantón adquiere un suelo fértil para los cultivos de frutas, hortalizas y sobretodo de flores, las mismas que se comercializan en el ámbito nacional como en el extranjero, de la misma manera existen grandes viveros de plantas medicinales, ornamentales, y frutales; Paute se caracteriza por los cultivos la chirimoya, manzana, durazno entre otros.

Producción Agrícola

En el cantón Paute se da un incremento debido a que se crean nuevas fuentes de trabajo, en los años ochenta, como principal cultivo la caña de azúcar, hortalizas y legumbres, en la década de los noventa se cambia a cultivos de flores que pasan a ser la principal fuente económica del cantón. (Gomez y Sancho 101)



La más importante empresa florícola es Malima, también existen otras como: Naste, Flores del Valle, Nutri Flor, Austro Rosa, Flor Paute. Estas empresas tienen un sistema muy tecnificado, para obtener productos de calidad para exportación, sobre todo hacia Estados Unidos, Canadá y otros países Europeos. (Gomez y Sancho 102)

Se cultivan también productos como el maíz, tomate de árbol, fréjol, caña de azúcar, papa, arveja, trigo, zambo, entre otros productos que en su mayoría son dedicados para el autoconsumo, debido a que en este cantón está presente la agricultura de subsistencia, la cual se produce con sistemas tradicionales no tecnificados. (Gomez y Sancho 106).



1.4.5. Cantón Chordeleg



Ilustración 8: Iglesia de Chordeleg
Foto: (Ilustre Municipalidad de Chordeleg)

El cantón Chordeleg se ubica al sureste de la provincia del Azuay y a 42km de Cuenca aproximadamente, se encuentra a 2220 m.s.n.m. en la zona baja y llega a una altura máxima de 3940m.s.n.m. en los páramos; tiene una población de 12.577 hab. Según datos del INEC; fue declarado parroquia el 4 de Octubre de 1837 y se cantonizó el 15 de Abril de 1992.

El nombre Chordeleg proviene del vocablo cañari *Chor* o *Shor* que significa hoyo o sepultura y de la palabra *Deleg* que quiere decir llanura por lo tanto su traducción es “campo del sepulcro”. Se dio este nombre gracias al hallazgo de restos de danzantes que pertenecía a la cultura Tacalshapa y sobre todo a los Cañaris ya que estos fueron los que se asentaron en esta zona. (Ilustre Municipalidad de Chordeleg .1)



Ilustración 9: Candonga

Foto: (Asociación de Municipalidades Ecuatorianas)

La mayoría de la población se dedica a la elaboración de artesanías en oro, plata y bronce utilizando la ancestral técnica de la filigrana, igualmente se destacan en el Bordado utilizados a gran escala en los ornamentos religiosos al igual que en blusas y polleras de la “Chola Cuencana”, también se destacan en la metalistería, alfarería y cerámica.

Según Gonzales Suarez Chordeleg es considerado un lugar mágico puesto que en este cantón se dieron sucesos como la leyenda de los tesoros de la Guaca y los aborígenes; Se conoce también como un sitio mítico y sagrado sitio que era conocido como el campo de los sepulcros en donde enterraban a los caciques y reyes cañaris por esta razón se encontró varias artesanías elaboradas en oro y plata símbolo de que en esta comarca solo se sepultaba a gente adinerada.

El cantón Chordeleg además de ser un lugar mágico posee grandes atractivos turísticos poseedores de historia, belleza y tradición que hacen de este lugar un sitio de interés tanto para nacionales como para extranjeros, entre los principales atractivos tenemos: el cerro Fasayñan en donde podemos hacer avistamiento de aves y senderismos hasta llegar a la cima, el recorrido dura aproximadamente 6 horas y una vez en la cima se puede observar los cuatro puntos cardinales con hermosos paisajes nunca antes vistos.



También podemos visitar el Complejo Arqueológico de Llaver, en donde podemos conocer acerca de la cultura cañari pues se cree que este sitio fue el mayor adoratorio de la nación, asimismo los hallazgos arqueológicos encontraron un objeto de madera; el mismo que Gonzales Suarez dijo que podía ser el plano del antiguo Chordeleg. También podemos conocer el Chorro de Tasqui, que permite disfrutar de un paisaje sin igual mediante los recursos de agua, bosque y suelo en estado puro siendo la principal fuente de abastecimiento de agua para Chordeleg; otro lugar que no debemos dejar de conocer es el Museo Municipal en donde reposa la candonga más grande del mundo además que permite saber acerca de la historia de este mágico cantón (Asociación de Municipalidades Ecuatorianas .1)

Clima

El cantón Chordeleg goza de dos tipos de clima el primero que se da en las zonas altas o paramos que bordean los 3200m.s.n.m, con una temperatura promedio de 8°C, estos lugares tienen lluvias constantes por lo q su vegetación es limitada.

Su clima es templado en la cabecera cantonal con una temperatura promedio de 16°C, por esta razón tiene un suelo apto para cultivos de hortalizas y frutas en general.

Producción Agrícola

Según el análisis de datos contenidos en el III Censo Agropecuario propuesto por (INEC-MAGAP-SICA), el cantón Chordeleg está caracterizado por sistemas agrícolas considerados como de subsistencia.



En la **Tabla 1** presenta los cinco principales monocultivos manejados en 136 Unidades productivas agropecuarias del cantón Chordeleg.

Tabla 1. Principales Monocultivos que configuran el área agrícola del cantón Chordeleg

CANTÓN		CHORDELEG
ARVEJA SECA	UPAs	4
	Superficie sembrada	*
ARVEJA TIERNA	UPAs	17
	Superficie sembrada	*
MAÍZ SUAVE CHOCLO	UPAs	32
	Superficie sembrada	*
MAÍZ SUAVE SECO	UPAs	60
	Superficie sembrada	26
PAPA	UPAs	8
	Superficie sembrada	*
TOMATE DE ÁRBOL	UPAs	15
	Superficie plantada	*
TOTAL	UPAS	136

Fuente: (INEC-MAGAP-SICA)

Elaborado por: Neira, T y Quizhpi, J. 2015



La **Tabla 2** exhibe, los principales cultivos asociados de importancia para la seguridad alimentaria del Cantón Chordeleg y su contribución al mercado regional. Entre estos productos se destacan leguminosas tales como: la arveja, frejol y haba en estado tierno y seco y entre los frutales el tomate de árbol.

Tabla 2: Principales cultivos asociado que configuran el área agrícola del cantón Chordeleg

CANTÓN		CHORDELEG
ARVEJA SECA	UPAs	44
	Superficie sembrada	*
ARVEJA TIERNA	UPAs	352
	Superficie sembrada	110
FRÉJOL SECO	UPAs	2.546
	Superficie sembrada	1.038
FRÉJOL TIERNO	UPAs	422
	Superficie sembrada	145
HABA SECA	UPAs	1.400
	Superficie sembrada	562
HABA TIERNA	UPAs	545
	Superficie sembrada	142
MAÍZ SUAVE CHOCLO	UPAs	12
	Superficie sembrada	*
MAÍZ SUAVE SECO	UPAs	3.020
	Superficie sembrada	1.197
ZAMBO	UPAs	63
	Superficie sembrada	*
TOMATE DE ÁRBOL	UPAs	31
	Superficie plantada	*

Fuente: (INEC-MAGAP-SICA)

Elaborado por: Neira, T y Quizhpi, J. 2015



1.4.6. Cantón Sigsig



Ilustración 10: Parque Central
Foto: (Ilustre Municipalidad de Sigsig)

San Sebastián de Sigsig está ubicado al sureste de la provincia del Azuay, a 60km de Cuenca aproximadamente, su altura promedio es de 2500 msnm; cuenta con una población de 26.910 habitantes según datos del censo del INEC en el 2010. Sigsig se funda en el año de 1535 y el 16 de Abril de 1864 se conforma como cantón y pasa a formar parte de la provincia del Azuay, además por su riqueza histórica el Sigsig fue declarado Patrimonio Cultural de la Nación en el año 2002.

No existe un significado de la palabra Sigsig pero se cree que nació de una leyenda cañarí que significa “Inicio o Principio de la Vida” puesto que cuando los primeros españoles llegaron se dio el primer asentamiento minero a las orillas del río Santa Bárbara, no obstante según los habitantes de la zona se lo llama así por la abundancia de sigsales que hay en el cantón. (Ilustre Municipalidad de Sigsig .1)



En el centro cantonal Sigsig cuenta con tres plazas principales: la “3 de Noviembre”, la “24 de Mayo” y “la Plaza del Mercado”, en donde se puede observar la elaboración de artesanías, siendo de mayor trascendencia el tradicional tejido de paja toquilla, que simboliza la habilidad y el esfuerzo de mujeres y hombres Sigseños; motivo por el cual la Unesco el 5 de diciembre del 2012 inscribe al sombrero de paja toquilla en su *Lista Representativa de Patrimonio Inmaterial*.

Además posee recursos naturales y arqueológicos; como las Ruinas de Chobsi que son vestigios del antiguo Imperio Inca que habitaban en esta zona, también se puede visitar Shabalula y Cueva Negra lugares de paisajes encantadores en donde se realizan caminatas y actividades al aire libre conviviendo con la naturaleza.

Otro lugar atractivo del cantón son Las Playas del Zhingate que se ubican en las orillas del Río Santa Bárbara; en el lugar se plasman importantes eventos de carácter social y cultural como la fiesta de carnaval y el tradicional “Lunes Sigseño” en donde se congregan gran cantidad de gente para finalizar las fiestas de cantonización.

Clima

Sigsig goza de tres tipos de clima el primero el tropical interandino conformado por los valles, este clima oscila una temperatura promedio de 18°C, el segundo piso climático es el Templado Interandino con una temperatura promedio que va desde los 12°C a los 20°C.



La vegetación se representa por pastos y algunos bosques de eucalipto y pinos, y el último piso climático es Frio Andino en donde la temperatura promedio va desde los 6°C hasta los 12°C este clima se puede encontrar principalmente en la cordillera en donde la altura sobrepasa los 3000 m.s.n.m. (Ilustre Municipalidad de Sigüig .1).

Producción Agrícola

De los 18 monocultivos transitorios, que se siembran y se registran en toda la provincia del Azuay, en el Cantón Sigüig según los datos del (INEC-MAGAP-SICA) se distinguen siete cultivos entre ellos: tres leguminosas (frejol, haba y arveja en tierno y seco), dos gramíneas (maíz (tierno- seco y trigo), el cultivos de solanáceas (papa) y frutales semiperemnes (tomate de árbol) cultivados en 2.334 UPAS, representando el 20% aproximadamente del total de UPAs 11.624 que se dedican a monocultivos ocupando una superficie de 558 ha para los cultivos de tomate de árbol, maíz suave y papa, de los otros productos no existen datos de superficie.

De esta información se infiere que el 55% (1284) de las UPAS destinadas a la producción de cultivos (2.334 UPAs) en el cantón se dedican a la siembra de maíz seco, gramínea que contribuye a la seguridad alimentaria de las familias. Ver



Tabla 3



Tabla 3. Ecuador: Monocultivos producidos en el Cantón Sígsig y en la Provincia del Azuay en UPAs y ha

CULTIVOS	CATEGORÍA	TOTAL AZUAY	SÍGSIG
ARVEJA SECA	UPAs	2.287	44
	Superficie sembrada	399	*
ARVEJA TIERNA	UPAs	3.039	121
	Superficie sembrada	438	*
FRÉJOL SECO	UPAs	1.321	37
	Superficie sembrada	379	*
FRÉJOL TIERNO	UPAs	482	23
	Superficie sembrada	175	*
HABA SECA	UPAs	1.179	18
	Superficie sembrada	192	*
HABA TIERNA	UPAs	401	34
	Superficie sembrada	79	*
MAÍZ SUAVE CHOCLO	UPAs	2.332	247
	Superficie sembrada	453	23
MAÍZ SUAVE SECO	UPAs	11.598	1.284
	Superficie sembrada	5.971	385
PAPA	UPAs	6.251	375
	Superficie sembrada	2.667	150
TRIGO	UPAs	1.620	4
	Superficie sembrada	756	*
TOMATE DE ÁRBOL	UPAs	2.085	147
	Superficie plantada	533	23

Fuente: (INEC-MAGAP-SICA)

Elaborado por: (GAD MUNICIPAL DEL CANTÓN SIGSIG)



1.4.7. Cantón Santa Isabel



Ilustración 11: Parque Central de Santa Isabel
Foto: (Prefectura del Azuay)

Este cantón está ubicado al sur de la provincia del Azuay y localizada a 70 Km. de la ciudad de Cuenca, se encuentra a una altitud promedio de 1550 m.s.n.m. con una población de 18.393 habitantes (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos).

Antiguamente era llamado el pueblo de Cañaribamba por que fue asentamiento de las culturas Cañaris e Incas. En 1839 se funda como parroquia del cantón Girón con el nombre de Chaguarurco que significa “cerro de pencos” y posteriormente el 20 de Enero de 1945 logra su independencia política y se conforma como cantón del Azuay. En la época de la colonia su nombre es cambiado a Santa Isabel en honor a la Reina Isabel la Católica de España.



Santa Isabel forma parte de la cuenca del río Jubones, el mismo que cruza de norte a sur el valle de Yunguilla y desemboca en el Océano Pacífico, motivo por el que este cantón goza de abundante agua dando como resultado un suelo fértil para los cultivos especialmente de caña de azúcar. (Ilustre Municipalidad del Cantón Santa Isabel .1)

El cantón Santa Isabel tiene gran valor histórico, porque conserva edificaciones desde la época republicana; sin embargo en la actualidad su aspecto ha cambiado notablemente ya que se han construido varios inmuebles con modelos y formas moderna debido a la migración; pero a pesar de las permutas que ha sufrido este cantón no ha dejado de ser un atractivo muy importante para la provincia porque aún mantiene viva su cultura y tradición.

La fiesta popular más importante del cantón es el “Festival de la Caña de Azúcar” que se celebra a finales del mes de Agosto cuando comienza la cosecha de la caña. Santa Isabel posee maravillosos atractivos turísticos como son el Bosque Petrificado de San Pedro, el Desierto del Jubones y Yugula, las laguna de Charinhuasi, las cuevas de Carachula y el más importante el Parque Arqueológico de las esculturas gigantes de Huasipamba considerado la octava maravilla del mundo. Otro atractivo cultural es la molienda de la caña de azúcar que se realiza a través del trapiche triturando la caña y obteniendo así el delicioso guarapo que es el jugo de caña recién extraído, al mismo que se le agrega la punta (aguardiente destilado de la caña) y se forma el Mapanagua.



Clima

Este bello cantón cuenta con varios tipos de climas, el cálido-seco con una temperatura que oscila los 19°C aproximadamente, además tiene una climatología fría que se encuentra en las zonas altas o de paramo andino con una temperatura que fluctúa los 6°C en donde la mayor vegetación la ocupa la paja. Por su variación climática Santa Isabel posee un suelo fértil apto para los cultivos de frutas y legumbres entre otros. (Ilustre Municipalidad del Cantón Santa Isabel .1)

Producción Agrícola

Santa Isabel produce leche y sus derivados (Zona Alta). Los quesos y Yogurt, se venden en los Mercados de Cuenca, Pasaje, Machala (microempresas: Asociación Artesanos Productores Lácteos de Quesos Fernandito, son productoras, procesadoras y comercializadoras), caña de azúcar, es transformada en aguardiente, panela (pequeños productores), y vendida a intermediarios.

Cebolla colorada, tomate de mesa, hortalizas, productos nuevos: Sandía, Pimiento, Ají, brócoli, crianza de cuyes, turismo ecológico y comunitario. La comercialización de Tomate y Cebolla: en el Mercado mayorista copa el 43.49% y mayoritariamente asumido por los Usuarios del Sistema de Riego San Francisco. La UNOCSI, provee de cultivos tradicionales y la ASOPROCSI, se dedica al cultivo y transformación de café de altura. En el Páramo del cantón, se ubica en la parroquia Shaglli, donde un nuevo rubro se constituye en la crianza de truchas, lo cual lo lleva adelante 45 familias de la Asociación de Truchicultores de Shaglli. (Ilustre Municipalidad del Cantón Santa Isabel .1).

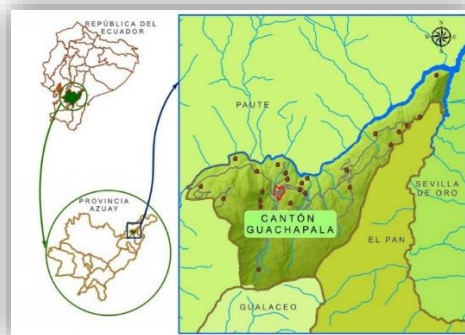


1.4.8. Cantón Guachapala



*Ilustración 12: Iglesia de Guachapala
Foto: (Prefectura del Azuay)*

El cantón Guachapala se ubica al Noreste de la Provincia del Azuay, a una distancia de 50km de Cuenca y se encuentra a 2390m.s.n.m. su población aproximada es de 3409 habitantes según el censo del 2010 realizado por el INEC. Guachapala fue parroquia del cantón Paute desde el 14 de Diciembre de 1786 para finalmente lograr su cantonización el 31 de Enero de 1995.



*Ilustración 13: Mapa del Cantón Guachapala
Foto: (Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal de Guachapala)*



El nombre Guachapala proviene de dos vocablos de la lengua Aymará la primera que es *Guacha* que significa descanso y la terminación *Pala* que significa cordel es decir “sitio destinado para el descanso” según el Dr. Víctor Manuel Albornoz en su obra llamada “Paute”

Este cantón es considerado un centro turístico religioso puesto que este lugar quedaba a 1km del Oratorio Indígena, habiendo esta zona para el descanso del cotejo que llevaba al niño a la muerte mediante un ritual religioso; se dice que cuando los españoles descubrieron el oratorio lo convirtieron en capilla católica para contrarrestar las supersticiones indígenas. (Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal de Guachapala .1)

Guachapala tiene una arquitectura vernácula caracterizada por una traza irregular en su construcción, en el centro histórico de este cantón se puede visualizar construcciones de dos plantas con balcones y en la parte central de las mismas cuentan con un patio el mismo que se comunica con la huerta en donde se cultivan hortalizas y frutales. (Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal de Guachapala .1)

Clima

Por su ubicación geográfica el clima en Guachapala se divide en dos el primero que se encuentra en las zonas altas con una temperatura promedio de 4°C y en la parte baja posee una climatología templada húmeda con temperaturas que oscilan los 16°C, puesto que se encuentra en un valle su clima es favorable para varios cultivos ya sea de hortalizas, tubérculos y frutales entre otros.



Producción Agrícola

El cantón Guachapala está compuesto de un paisaje agrario, constituido por unidades de producción destinada tanto a monocultivos y cultivos asociados, en la **Tabla 4** se presentan el número de unidades de producción agropecuaria y la superficie destinada a dichos productos, observándose que la mayor área está destinada al cultivo de tomate de árbol.

Tabla 4. Ecuador principales monocultivos que configuran el área agrícola del cantón Chordeleg

ARVEJA SECA	UPAs	25
	Superficie sembrada	*
ARVEJA TIERNA	UPAs	47
	Superficie sembrada	31
FRÉJOL SECO	UPAs	11
	Superficie sembrada	*
FRÉJOL TIERNO	UPAs	36
	Superficie sembrada	26
MAÍZ SUAVE CHOCLO	UPAs	9
	Superficie sembrada	*
MAÍZ SUAVE SECO	UPAs	27
	Superficie sembrada	*
PAPA	UPAs	68
	Superficie sembrada	44
CAÑA DE AZÚCAR PARA OTROS USOS	UPAs	28
	Superficie plantada	*
TOMATE DE ÁRBOL	UPAs	243
	Superficie plantada	116

Fuente: (INEC-MAGAP-SICA)

Elaborado por: Neira, T y Quizhpi, J. 2015



La Tabla 5 presenta, los principales cultivos asociados de importancia para la seguridad alimentaria del cantón Guachapala y su aporte al mercado local y regional. Entre estos productos se destacan leguminosas tales como: la arveja, frejol y haba en estado tierno y seco y entre los frutales el tomate de árbol.

Tabla 5. Principales cultivos asociados en el cantón Guachapala

CANTÓN		GUACHAPALA
ARVEJA SECA	UPAs	7
	Superficie sembrada	*
ARVEJA TIERNA	UPAs	6
	Superficie sembrada	*
FRÉJOL SECO	UPAs	785
	Superficie sembrada	624
FRÉJOL TIERNO	UPAs	39
	Superficie sembrada	*
HABA SECA	UPAs	65
	Superficie sembrada	37
MAÍZ SUAVE CHOCLO	UPAs	28
	Superficie sembrada	*
MAÍZ SUAVE SECO	UPAs	794
	Superficie sembrada	630
TRIGO	UPAs	7
	Superficie sembrada	*
ZAMBO	UPAs	70
	Superficie sembrada	40
TOMATE DE ÁRBOL	UPAs	40
	Superficie plantada	*

Fuente: (INEC-MAGAP-SICA)

Elaborado por: Neira, T y Quizhpi, J.



CAPÍTULO 2

2. Características de la gastronomía de la provincia del Azuay

2.1. De la gastronomía local y cultural

La provincia del Azuay se caracteriza por tener gran diversidad cultural, asimismo, cuenta con una vasta gastronomía ligada a la tradición; el icono de la cocina Azuaya es el cuy, que se prepara en fiestas populares y religiosas, otro plato representativo de la provincia es el cerdo que tiene varias formas de preparación, como el chanco hornado, la fritada, el sancocho entre otros; además cuenta con bebidas típicas de cada zona: el rosero en Gualaceo, la yaguana en el cantón Paute, al mismo tiempo gracias a la fertilidad de los suelos desarrollan en el diversidad de frutas, con las que elaboran dulces tradicionales y una infinidad de postres. (González, Tradición y Cambio en las fiestas religiosas del Azuay 28-37)

2.2. Elementos, rasgos y características de la gastronomía Azuaya

Las tradiciones gastronómicas en la provincia han desaparecido debido al adelanto tecnológico, razón por la cual se cocina de manera distinta a lo que se cocinaba antiguamente facilitando de esta manera el trabajo y consiguiendo mayor ahorro de tiempo, además las costumbres de vida han cambiado puesto que las mujeres ya no se dedican al hogar si no al trabajo o estudio, lo que marca otro panorama de vida hoy en día.



Pero aún se recuerda esos días en cual al amanecer se veía salir por las chimeneas humo el cual significaba un nuevo día que empezaba, con un buen desayuno de pan con nata y café recién pasado, a la hora del almuerzo nadie podía faltar ya que todos se reunían en la mesa una costumbre que hasta el día de hoy las familias Azuayas lo siguen manteniendo.

En la tarde no podía faltar el café con pan o alguna golosina preparada, a la hora de la merienda la comida era igual a la del almuerzo por que se creía que lo más saludable. Cuando llegaban visitas a la casa se brindaba a los hombres alguna bebida fuerte sin importar la hora y a las mujeres mistelas de sabores lo que más se servía era la leche guisada con roscas, el chocolate de pastilla, quimbolitos, el champus y varias delicias que se compartía entre amigos.

Los años pasan y quedan los buenos tiempos en donde existía abundancia y las costumbres eran sencillas que hacía que en la buena mesa siempre se encontraba el calor del hogar.

El lugar reservado para la cocina por lo general estaba ubicado en el fondo de la casa siendo este un cuarto grande en donde servía de alacena y se guardaban los productos de la cosecha, lo tradicional era encontrar aquí el fogón de carbón o de leña estos eran amplios ya que tenían que dar cabida a grandes ollas de barro o de hierro en la que se preparaba para la numerosas familia, en el fogón por las mañanas no podía faltar la olla de mote que se cocinaba con leña lo cual da un sabor particular.



Otro de los elementos que no pueden faltar en las familias Azuayas es las piedras de moler que cada una tenía su uso ya sea para el ají, los granos, el achote, el ajo entre otros. La máquina de moler es otro de los elementos infaltables en el hogar ya que servían para procesar los granos que se utilizarían posteriormente en las distintas preparaciones, en este se turnaban los miembros de la familia para moles haciendo de esta manera el trabajo sea más fácil. (Vázquez . 460)

Las alacenas de las casas estaban previstas de ollas de todos los tamaños de barro vidriado y de loza, cazuelas, olletas, las mamacucharas y bateas de madera, cantaros, tinajas y pailas de cobre y bronce de todo tamaño. El azhanga que era utilizado para madurar el quesillo, el atillo de carnes. Indispensable en la alacena era la machica, quesillo, queso, miel, dulces además no podía faltar la manteca negra que se utilizaba para el mote sucio así también se usaba para la machica frita con manteca negra.

Antes que llegue la refrigeradora el lugar donde se almacenaba los alimentos era el guardafrio que era un armario con malla en las puertas lo que permitía que los alimentos estén frescos pero no por muchos días, también en algunas casas existía el alambique que servía para la elaboración de mistelas o licores caseros.



El horno de leña no era común en todas las casas porque era un privilegio el poseer uno, estos se los utilizaba para la elaboración de pan, estos hornos estaban hechos de adobe, en el “lecho del horno” se acomodaba tierra amarilla, sal en grano, vidrios rotos, cascara de huevo, huesos, y cualquier tipo de hierro; todo esto para que pueda tener una buena temperatura, sobre el suelo se levantaba la bomba del horno que era construida de adobe sobre una estructura de madera y por último se colocaba la puerta de hierro, además del horno en las panaderías se podía encontrar las “artesas” que son enormes tinas de madera que servían para mezclar los ingredientes para la elaboración del pan, también habían las mesas de amasijo que era en donde las panaderas daban forma al pan. Hoy en día todavía se encuentran algunos lugares en donde se hornea el pan es estos antiguos hornos. (González, Tradición y Cambio en las fiestas religiosas del Azuay .29,29)

Entre los panes más representativos encontramos pan de huevo, la paspa, pan de barata, rodillas de cristo, roscas y las galletas de manteca. Las panaderas en la antigüedad constituían un grupo social de importancia ya que tomaban decisiones en la política y eran ellas las que manejaban las fiestas religiosas por ser gente laboriosa, honesta y organizada.

2.3. Costumbres gastronómicas

Las costumbres de la población Azuaya van desde el asentamiento de los incas, quienes dejaron sus hábitos alimenticios ya sea en su forma de preparación o los utensilios empleados para la preparación de dicha comida, actualmente la manera de cocinar ha evolucionado pero sin embargo en algunos lugares se mantiene viva esta tradición ya sea por falta de recursos o simplemente porque les gusta la manera antigua de cocinar.



Entre las principales costumbres Azuayas se mencionan las siguientes: la costumbre de la "parturienta" catalogada así a la mujer recién dada a luz, esta tradición constituía todo un ritual para la cocinera; pues significaba atender durante cuarenta días en la alimentación de esa persona. La dieta consistía en sacrificar una gallina por día y se preparaba un caldo sustancioso para la señora, complementariamente elaboraban una infusión con la hierba llamada Paraguay, con la finalidad de que la parturienta tenga más leche para la lactancia del niño; Por otra parte, la mayoría de la gente creía que la mujer dada a luz no debía bañarse, ni dejarse coger el frío, puesto que si esto ocurría perdería la leche afectando significativamente la alimentación del recién nacido. (Vázquez .460-474)

El día de los Santos, es otra costumbre que poco a poco se modificó; en la antigüedad se acostumbraba dar regalos que consistían básicamente en brindar charolas de pan y variedad de dulces, los cuales eran elaborados con las mejores recetas y secretos familiares. En la actualidad estas cosas sencillas y de buen hogar se han perdido por el materialismo de la ciudadanía o por falta de tiempo, por estas razones ahora solo quedan recuerdos.

Otra costumbre que aún se mantiene viva es la de lamer la paila o la cuchara mama después de preparar los dulces, por lo general esta tarea lo hacían los niños de la casa, a pesar de que eran criados bajo estrictas normas se les permitía estas libertades.



Los adolescentes de la casa también tenían una célebre tarea con el pavo; la misma que se consideraba una ceremonia no apta para niños. La costumbre consistía en embriagar al ave y hacerlo correr, para este fin los jóvenes tomaban al pavo por las alas hasta que la cabeza se ponga morada y sus patas rojas, en este momento lo colgaban por las extremidades y procedían a la decapitación; debido a este hecho se prohibía que los niños estuviesen presentes.

En las fiestas populares y religiosas otra tradición, era la abundancia de comida, se preparaban alrededor de 12 platos fuera de los entremeses, carnes, postres, bebidas entre otros. En la antigüedad la cocina unía familias, ya que por cualquier evento se celebraba con comida, por ejemplo se dice que cuando los adolescentes llegaban a la edad del hambre que por lo general era la época colegial se preparaba un pan mestizo el cual se rellenaba de quesillo desmenuzado y panela rallada, se dejaba leudar y posteriormente se cocía en hornos de leña y el resultado era un pan muy sustancioso que satisfacía el apetito de los jóvenes. (González, Tradición y Cambio en las fiestas religiosas del Azuay .24-30)

La batida de las melcochas o alfeniques es otra costumbre que aún se la práctica, la preparación de esta golosina se daba en la mayoría de los hogares en donde cada casa tenía un clavo o pedazo de madera pegado a la pared al que lo llamaban “tocho”, este servía para facilitar la tarea del batido de las melcochas y cuando ya estaba en su punto el alfenique, se cortaba en pedacitos y se formaban bolitas, roscas o cualquier figura a las que se les adornaba con hojas de higo para que tengan mejor sabor.



La costumbre de las amas de casa era proveerse de varias golosinas para las vacaciones escolares ya que los niños pasaban ms en casa por lo que comían más, se acostumbraba hacer una chamiza y en ella poner a cocer en una olla de barro distintos tipos de dulces, los más comunes eran el zapallo, limeño, poroto y zambo.

El Corpus Christi es un tradición que se mantiene viva hoy en día, esta consiste en la elaboración de gran variedad de dulces tradicionales como son; las masitas de diferentes sabores, las frutitas confitadas, las roscas, los alfajores los quesitos, entre otros, estos se preparan con un mes de anterioridad puesto que su preparación es laboriosa, los principales ingredientes de estas golosinas de antaño son la harina de trigo, almidón de yuca, papa, achira, y diversas frutas como son el babaco, naranja, coco, maní y nueces; estos dulces tradicionales generalmente se los vende en la plaza central.

Las costumbres Azuayas van ligadas netamente con la gastronomía típica de la provincia puesto que cada fiesta tiene su comida tradicional entre las más destacadas podemos citar al Carnaval, Viernes Santo, Día de los Difuntos, Corpus Christi, Navidad, la fiesta del Toro en Girón, el festival de la fruta entre otras, el principal ingrediente de la cocina es el cerdo, el cuy, las frutas, los granos y el icono azuayo el mote. (Vázquez 460-474).

El cerdo tiene varias formas de preparación y se emplea en distintos platos como por ejemplo el “chancho muerto”, este plato antiguamente se acostumbraba a preparar en “Tullpas” que consisten cuatro piedras grandes con leña en el centro de manera que se forme una chamiza.



Los niños son los encargados de recolectar ramas secas de eucalipto, las cuales se colocan en el fuego para “chamuscar” al cerdo; estas ramas hacen que el chancho adquiera un sabor especial en su cascarita o “chuchicara” como es conocido popularmente, en la actualidad existen formas más modernas para realizar el tostado del cerdo utilizando sopletes a gas que facilitan y acortan el tiempo de preparación de este manjar, pero sin embargo el sabor no es el mismo.



CAPÍTULO 3

3. Inventario de fechas y platos típicos del Azuay

3.1 Inventario de las fechas y platos típicos más representativos del

Azuay: Sistematización

El presente capítulo muestra un calendario de fiestas populares y religiosas más representativas celebradas en la Provincia del Azuay, mismas que son de gran importancia cultural ya que permite de esta manera mantener vivas las costumbres día a día. La tradición es lo que nos identifica con nuestras raíces, por esta razón cada vez existe mayor afluencia de turistas tanto nacionales como extranjeros para conocer más acerca de los distintos destinos de la provincia.

La población Azuaya es muy religiosa, razón por la que aún se mantienen las celebraciones año tras año, siendo Azuay la provincia que más ha conservado las tradiciones tanto culturales como gastronómicas; existen innumerables fiestas a lo largo de todo el año pero en este trabajo se relatara las de mayor importancia puesto que se celebran en las cabeceras cantonales por lo que adquieren mayor solemnidad y reúnen a un sin número de visitantes.

En los días de fiesta el lugar se convierten en un ambiente algarabía y distracción se rompen las matices de lo cotidiano por lo que la gente no se viste igual, no comen lo de siempre, no es un día cualquiera ya que la fiesta popular promueve el disfrute ámbito social entre amigos y allegados.



Las fiestas populares son un conjunto de manifestaciones culturales y religiosas, en las que no puede faltar el elemento básico como es la gastronomía pues es difícil pensar en la satisfacción colectiva sin la presencia de la comida y la bebida, por lo general estas fiestas promueven el consumo de lo autóctono de la zona entre los platos típicos más consumidos tenemos al icono azuayo que es el cuy y el cerdo en sus distintas preparaciones, además que no puede faltar su bebida espirituosa conocida como “Canelazo”. **Ver Tabla 6.**

**Tabla 6.** Calendario de fiestas populares y religiosas de la provincia del Azuay

CALENDARIO DE FIESTAS POPULARES Y RELIGIOSAS DEL AZUAY		
ENERO		
DIA	FIESTA	LUGAR
6	Santos Inocentes	Cuenca
20	San Sebastián	Sigsig
21	Cantonización de Santa Isabel	Santa Isabel
21	Cantonización de Guachapala	Guachapala
FEBRERO		
25	Cantonización de Paute	Paute
Fecha Móvil	Carnaval	Toda la Provincia
MARZO		
04 al 10	Fiesta del Durazno	Gualaceo
25	Festival del Cuy	Ricaurte/ Cuenca
26	Cantonización de Girón	Girón
ABRIL		
12	Fundación de Cuenca	Cuenca
16	Cantonización de Chordeleg	Chordeleg
16	Cantonización del Sigsig	Sigsig
16	Fiesta de la Manzana	Sigsig
Fecha Móvil	Semana Santa	Todo el Azuay
JUNIO		
Fecha Móvil	Corpus Christi	Cuenca
25	Cantonización de Gualaceo	Gualaceo
JULIO		
25	Fiestas Patronales de Gualaceo	Gualaceo
AGOSTO		
Fecha Móvil	Festival de la Caña de Azúcar	Santa Isabel
SEPTIEMBRE		
13	Fiesta del Señor de los Milagros de Andacocha	Guachapala
25	Fiestas Patronales de Chordeleg	Chordeleg
NOVIEMBRE		
2	Día de los Difuntos	Todo el Azuay
3	Independencia de Cuenca	Cuenca
DICIEMBRE		
24	Pase del niño Viajero	Cuenca
31	Fin de Año	Todo el Azuay



Elaborado por: Neira, T y Quizhpi, J.

3.1.1. Fiesta de los Santos Inocentes

Cuenca 6 de enero fiesta de Reyes o Santos inocentes.

La fiesta de los santos inocentes remonta su origen al siglo V, época en la que la iglesia católica empezó a conmemorar esta fecha para recordar a los niños que fueron asesinados por Herodes, días después del nacimiento del niño Jesús.

Herodes fue llamado “El rey de los Judíos” ya que su presencia provocaba temor, cuenta la historia que dicho señor sabía que los tres reyes magos visitarían al niño Jesús entonces solicitó información acerca de su ubicación, pero estos se negaron en darle cualquier dato lo cual provocó la furia de Herodes y mandó a matar a todos los niños menores de dos años. La iglesia católica consideró mártires a estos niños que murieron en lugar de Cristo de allí su nombre “Santos Inocentes”. (Encalada Vasquez ,65)

En los inicios esta fiesta fue estrictamente de carácter religioso pero con el pasar del tiempo en la edad media influyó el carácter pagano que hizo que cambien las costumbres convirtiendo esta fecha en un carnaval en donde la gente se disfraza extravagantemente pretendiendo hacer una sátira al Clero.



Ilustración 14: Desfile de los Santos Inocentes
Foto: (www.eltiempo.com)



En la actualidad la tradición son sátiras y bromas que se hacen a los “Inocentes” personajes que se refiere a alguien ingenuo y fácil de engañar, de allí que la fiesta religiosa pasó a un segundo plano buscando como finalidad evidenciar la inocencia de la gente a través de bromas.

Las bromas en empiezan el 28 de diciembre, día de los santos inocentes y termina el 6 de enero, día de los reyes magos, jornada en la cual gente sale a las calles con todo tipo de disfraces, en donde se organizan comparsas entre familias, amigos, empresas o universidades, convirtiendo esta fecha en un desfile de grandes proporciones que se desarrolla por más de 30 años.

Antiguamente se realizaba por el centro de la ciudad desde la plaza de San Blas hasta el parque Calderón, hoy en día gracias al crecimiento de la población el desfile se hace por la Av. Huayna Capac, en donde la sátira es de hechos populares ocurridos el año anterior.

La organización de este desfile está a cargo del Amistad Club y la Asociación de periodistas del Azuay. (Ministerio de Turismo 2015).

En Gualaceo se celebra de la misma manera que en Cuenca aquí el día 6 se lo llama “Festival de Caretas y Canciones”. La gente se reúne en la plaza cívica no menos de 5000 personas son las asistentes a este evento, así mismo se coloca una tarima en donde diferentes grupos desfilan y muestran la sátira de lo acontecido el año anterior, entre los principales temas están: deportes y política entre otros. (GAD. Municipal del Cantòn Paute)



Ilustración 15: *Pase del Niño en Paute*
Foto: (GAD. Municipal del Cantón Paute)

En Paute el festejo es diferente en el barrio de Luntur celebra con el “Pase del Niño”, originario de la familia Avilés, manteniendo una tradición que lleva más de 40 años, es una fiesta grande en donde los disfrazados y los carros alegóricos no pueden faltar, en la actualidad todos los habitantes del barrio son los que organizan la celebración y brindan comida a los presentes, dando a conocer de esta manera la gastronomía típica de la zona como el chancho hornado, cuyes y la famosa yaguana. (GAD Municipal del Canton Paute)

3.1.2. Fiesta de San Sebastián

En el cantón de Sigsig una de las fechas más importantes es en la que se venera al soldado Romano “San Sebastián” quien fue un fiel servidor de Cristo desde que fue adolescente, luego paso a formar parte de la milicia romana en el año 283 y ayudo a muchos esclavos y soldados profesando el cristianismo; luego el emperador mando a matarlo por profesar la fe, lo amarro a un árbol y ordeno matarlo a flechazos, su cuerpo fue abandonado pero algunos seguidores lo enterraron cerca de pontífices, el inicio de la devoción en Sigsig se da gracias a que a mediados del siglo XVII, los padres Franciscanos llegaron con la intención de conformar un nuevo pueblo al cual lo bautizaron como “San Sebastián de Sigsig” dando lugar a las construcción de la primera iglesia del cantón. (GAD Municipal de Sigsig , 9-18)



Cuenta la leyenda que el pueblo al estar rodeado de españoles que vivían de lujuria y despilfarro, Dios envió al patrono San Sebastián para que impusiera orden, dicho Patrono fue visto por primera vez en la loma de Píleo, los habitantes del actual San Bartolomé narran que notaron una luz el 19 y 20 de Enero la cual fueron a ver de qué se trataba y se encontraron con la imagen de San Sebastián, inmediatamente la llevaron al pueblo, pero al cabo de algunos días la imagen desapareció, los años fueron pasando y siempre ocurría lo mismo, razón por que desistieron en moverla y decidieron dejarla ahí, se dice además que “Taita Chavita” además de ser bueno y milagroso, es bravo y castigador cuando se niegan a él y no colaboran en la fiesta de su nombre. (GAD Municipal de Sigsig , 6-18)



Ilustración 16: Imagen de San Sebastián
Foto: (Llanos)

Es una celebración que comienza el 10 de Enero y dura 11 días en los cuales se celebra una novena emprendida por las diferentes instituciones del cantón, pero los días fuertes son el 19-20 y 21 de Enero en donde la fiesta es mayor, el día 19 se comienza con la procesión de la imagen de San Sebastián que ingresa al pueblo y se la coloca en la iglesia, este día toca banda de pueblo, hay desfile de carros alegórico y un sinfín de danzas que anuncian la llegada del patrono; por la noche se brinda una misa y el rezo del rosario.



Para finalizar el día en el parque central se hace distintas actividades algunas de estas son: el remate de cuyes, pollos, pavos, maíz entre otros productos, sin dejar de lado el show artístico así como también las infaltables humitas con café y la quema de castillos y juegos pirotécnicos.

El día 20 desde las 6 de la mañana se anuncia la fiesta principal, en donde en el transcurso de la mañana se realiza el festival de comida típica; platos como el cuy con papas, hornado, llapingachos, tortillas de maíz, caldo de gallina runa son algunos de los ofertados.

Luego existe una misa y procesión por las calles principales que se adornan con flores, posteriormente en la tarde se realiza el juego del “gallo pitina” el que consiste en cortarle la cabeza al gallo de un garrotazo, en la actualidad es un simbolismo que lo realiza el párroco solo para no perder la tradición; además el que realiza este acto el siguiente año debe ofrecer dos gallos, luego de esto es el ingreso de la escaramuza hasta el sector de las Rosas, por la noche se realiza una misa para luego de esta esperar la llegada de los “Jampos” o “Jampus” en el barrio de las rosas que con sus inconfundibles bailes y vestimenta alegran la noche al ritmo de la banda de pueblo. (GAD Municipal de Sigsig , 6-18)



Ilustración 17: Jampus
Foto: (www.elcomercio.com)



Para muchos disfrazarse de Jamos es una manera de homenajear a sus antepasados cabe indicar que no cualquiera puede ser Jampo ya que existe una selección de los personajes de los cuales cada uno se hace responsable de sus actos ya que si llegasen a alterar el orden del pueblo con alguna pelea o altercado este no podrá participar nunca más de este acto, para esto la organización lleva un registro de los participantes.



Ilustración 18: Desfile por San Sebastián
Foto: (www.el tiempo.com.ec)

La vestimenta es con ropa casual pero la más vieja y remendada sobre la cual llevan un poncho viejo, en los pies llevan polines de diferentes colores y zapatos rotos, para cubrir la cara llevan una máscara y algunos llevan muñecas o animales disecados al que lo llaman “María la Juana”

El día 21 da inicio con una celebración eucarística y luego dar inicio al juego de la escaramuza compuesto por al menos 110 participantes, que hacen honor y loas a San Sebastián. (GAD Municipal de Sigüig, 6-18).



3.1.3. Fiesta de Carnaval

La fiesta del carnaval se celebra antes del inicio de la cuaresma (miércoles de ceniza) por esta razón no tiene fecha fija ya que puede ser entre febrero y marzo, según historiadores data de hace más 5000 años en donde el origen fue en Sumeria y Egipto luego se divulgó la fiesta por Europa y con la llegada de los españoles y portugueses fue introducida por toda América en el siglo XV.

Otro origen del carnaval data en la provincia Cañari pues lo celebraban como una fiesta autóctona que se llamaba “Pukara” que significa ofrecimiento de la energía humana a la madre tierra, para ello se enfrentaban entre grupos en la batalla denominada “Tinku”, aquí también aparece un personaje reconocido hasta el día de hoy como es el “Taita Carnaval” padre en quichua que trae buena suerte y abundancia para las futuras cosechas, también es el personaje que invita a todas las personas de la comunidad para servirse un festín de comida y licor, entonces en esta fecha se termina un ciclo agrícola y comienza uno nuevo. Pero tras la imposición del catolicismo esta celebración fue absorbida por las costumbres europeas del carnaval. (Vasquez Encalada , 10-25)



Ilustración 19: Taita Carnaval
Foto: Neira, T. y Quizhpi, J.



Alrededor del mundo se celebra el carnaval entre los más famosos son el carnaval de Río de Janeiro; Santa Cruz de Tenerife, Las Palmas de Gran Canaria también está el Cádiz en España, Colonia en Alemania, Oruro en Bolivia, Venecia en Italia y el carnaval de Barranquilla, entre otros.

En nuestro país las fiestas más nombradas son las del carnaval de Guaranda en donde existen carros alegóricos, comparsas que bailan la música tradicional y toman la bebida típica de la zona que es el Pájaro Azul, otro carnaval representativo del país es el de las flores y las frutas que se celebra en la ciudad de Ambato en donde se lleva a cabo desfiles de carros alegóricos adornados con flores y frutas de la zona así como también comparsas culturales.

El carnaval es una festividad en donde se combinan varios elementos como disfraces, desfiles y fiestas en la calle las personas juegan con agua, espuma de carnaval, maicena, harina. Esta festividad toma importancia para la zona del Austro en donde se detallaran los festejos en los cantones más representativos del Azuay. (Prefectura del Azuay , 1)



Ilustración 20: Carnavalazo del Austro
Foto: (www.youtube.com)



Cuenca

En Cuenca toma mucha importancia las costumbres con los denominados “Jueves de Compadres y Comadres” una tradición que se celebraba hace muchos años y que ahora está tomando relevancia en la ciudad, el día en el cual se realiza dos jueves anteriores a la fecha de carnaval, en la antigüedad se regalaba días antes de la semana de carnaval canastos de frutas, dulces y manjares como señal de intercambio a los compadres, la guagua de pan simboliza el compadrazgo, se elegía a los compadres y comadres de acuerdo al grado de afinidad o parentesco, el compadre como muestra de agradecimiento brindaba una copa de mistela de sabores, el respeto que estos se tenían era como el ser padrinos del bautizo, es por esto que la guagua de pan no debe de pasar de 20cm y lleva un bastón y gorra de bautizo, la forma de la niña tiene finos acabados cabello y ojos.



Ilustración 21: jueves de Compadres y Comadres
Foto Neira, T y Quizhpi, J



En la Actualidad el jueves de compadres y comadres se lo festeja con algún personaje reconocido a nivel nacional que son los padrinos, es una fiesta en donde se regala las guaguas de pan, existe presentación de artistas y se vive un verdadero carnaval con la gente que acude al parque calderón. (Ministerio de Turismo ,1).

Los días de fiesta que comienza desde el sábado que se reúnen en grupos de familia o de amigos donde lo típico es mojarse con mangueras o baldes de agua, y también mojar a las personas que pasen por las veredas, también lo común es ir a la orilla de los ríos ya sea estos el Tomebamba, Yanuncay, Tarqui o Machangara en donde existen shows artísticos, bailes populares y festivales gastronómicos.

La comida típica en estos días es el tradicional Mote pata infaltable en la mesa de los cuencanos un plato elaborado con costilla de chanco, mote, longaniza y cuchicara, estos son los ingredientes principales del plato.



Ilustración 22: Mote Pata
Foto: Neira, T y Quizhpi, J

Según Nidia Vásquez “indicó que el significado de este plato es: mote pata que en quichua mote es mote y pata es patazcha que significa muy cocido...entonces, mote pata es mote muy cocido.” De ahí que no es una preparación que lleve pata de cerdo como muchas personas creen.



También la familia suele reunirse y matar un chancho que es el atractivo principal de todo el día puede ser este domingo o lunes en donde todos se reúne para chaspar al chancho y comer la cascarita, luego el desposte del animal para la preparación del sancocho, morcillas y fritada en donde es una gran unión familiar ya que todos meten manos para la elaboración, y para terminar no podían faltar como postre los infaltables dulces de frutas como el de higos, leche, duraznos, capulíes, tomate de árbol, entre otros. (Encalada Vasquez ,29)



Ilustración 23: Chanco Hornado
Foto: Neira, T y Quizhpi, J.

Gualaceo

El carnaval es una fecha muy esperada ya que es para comer y beber antiguamente cuenta la leyenda que se lanzaban huevos llenos de anilina, agua, maicena o tierra blanca, así también se cavaban pozos en las esquinas y que ahí mojaban a los que pasasen por el lugar.



Ilustración 24: Carnaval en el rio Santa Bárbara
Foto: (Municipalidad de Gualaceo)



En cuanto a la gastronomía se solía brindar un delicioso caldo de gallina runa, cuy con papas, mote pata y no podía faltar el dulce de higos. En la actualidad la fiesta de carnaval se vive en un ambiente denominado “El carnaval de rio Gualaceo” que tiene cita el día domingo en la avenida principal Jaime Roldos, en este lugar se realizan desfiles con comparsas en las que participan más de 2000 personas recorren cerca de 3 kilómetros.



Ilustración 25: Desfile por Carnaval en Gualaceo

Foto: (Municipalidad de Gualaceo)

El desfile es presidido por la Reina del Carnaval y el “Taita Carnaval” y varios personajes típicos del cantón, es un desfile en donde se vive la alegría del pueblo con carros alegóricos, bandas y música, este festival busca posicionarse tanto a nivel nacional como internacional por eso sus autoridades cada año promocionan de mejor manera.



Ilustración 26: Comida en la orilla del rio Santa Bárbara

Foto: (extra.ec)



Además de esto no falta el show artístico que se realiza en las orillas del Río Santa Bárbara con la presentación de artistas nacionales y extranjeros, las familias se reúnen aquí y llevan comida y pasan esta fecha compartiendo y mojándose ya sea con ellos mismo o con extraños es una alegría ya que todos son amigos.



Ilustración 27: Plato de Chancho Hornado
Foto: Neira, T y Quizhpi, J.

Lo tradicional y el plato principal del cantón en las fiestas es el chancho hornado, que se lo consume en el mercado 25 de junio, así como las tortillas de maíz y de choclo, el rosero, el morocho y dulces tradicionales de leche, coco, higos, manzana, cuy con papas.

Sigsig

Aquí era muy celebrado el carnaval con la celebración de los compadres y comadres que antiguamente se lo realizaba 2 semanas antes de la fecha de carnaval, la primera semana era designada para los compadres y la segunda semana era para las comadres, durante estos días se ofrecían guaguas de pan, arreglos florales, dulces y el infaltable aguardiente. (GAD Municipal de Sigsig , 1)



De igual manera algunas familias pudientes jugaban con polvo de oro que era regado en el cabello de las mujeres, es una fiesta que poco a poco se ha ido difundiendo dentro de las familias es común ver a gente disfrazada, en bailes y sonrisas.

Al igual que en toda la provincia la celebración se la hace con agua, carioca, polvo, maicena, entre otros, se juega entre familia, amigos o gente que pasa por la calle, el día domingo es el tradicional “Domingo Carnaval Cultural” en las canchas de uso múltiple es donde se congregan a disfrutar de carros alegóricos, música, banda de pueblo y show artístico con artistas nacionales e internacionales.



Ilustración 28: Carnaval en Sigsig
Foto: (www.elmercurio.com)

El lunes toda la gente va a las playas de Zhingate en este lugar se reúne mucha gente propia del lugar así como visitantes de otros cantones o provincias, aquí todo el día hay shows artístico y orquestas, la gente no se escapa de una bañada en el rio Santa Bárbara, y simultáneamente degustar de los platos típicos del lugar como el mote pata, dulce de higos con quesillo, dulce de zambo, cuy con papas y el chancho hornado. El martes de carnaval es un día familiar la gran mayoría se reúnen para festejar en sus casas y compartir con sus allegados. (GAD Municipal de Sigsig ,21-23)



Paute

En este cantón el día más representativo de carnaval es el domingo que es denominado “el curso de carnaval” que es el desfile de comparsas y festival gastronómico, en estos últimos años y gracias a la prefectura del Azuay se lo paso a denominar “el festival de la orquídea” es un festival que se lo quiere internacionalizar y se tiene el apoyo de grupos de Perú y de Colombia que dan realce al desfile, lo común es mojarse en las orillas del río Paute y jugar con espuma, maicena, picadillo entre otros. (ILUSTRE MUNICIPALIDAD DEL CANTON PAUTE , 1)



Ilustración 29: Yaguana
Foto: Neira, T y Quizhpi, J.

La gastronomía típica se puede encontrar fácilmente en el parque lineal ya que existen puestos de hornado acompañado de mote, llapingacho, ensalada y ají. También se puede encontrar dulces de frutas de temporada como durazno, higo, babaco, manzana y la infaltable yaguana bebida típica de este lugar.



3.1.4. Fiesta del Durazno



Ilustración 30: Dulce de Durazno
Foto: cocinanativa.blogspot.com

En el cantón Gualaceo, del 4 al 10 de Marzo se celebra la tradicional fiesta del Durazno, en honor a la fruta típica de la zona; este festival tiene como objetivo principal dar a conocer la riqueza agrícola que posee el *Jardín Azuayo*.

Por este motivo la Ilustre Municipalidad del cantón Gualaceo organiza varias actividades, siendo la más importante la balsa de frutas que navega por el río Santa Bárbara, además se hacen desfiles con carros alegóricos en donde se muestra toda la cosecha de frutas de la temporada, al igual en la plaza cívica en donde se ubica su majestuosa Iglesia con vitrales pintados de muchos colores se origina una feria con los artesanos de la zona en donde exponen todos los dulces y confites que realizan con las frutas Gualaceñas como son la chirimoya, capulí, tomate, durazno entre otras.



3.1.5. Festival del Cuy



Ilustración 31: Festival del cuy
Foto: (Diario El Tiempo)

En Ricaurte parroquia de Cuenca se celebra el festival del Cuy el 25 de marzo en honor al patrono San Carlos, en este festival se asan alrededor de 5000 cobayos con la finalidad de recaudar fondos los mismos que están destinados para la parroquia, los precios de venta oscilan entre los 10 a 20 dólares dependiendo del tamaño, el plato de cuy va acompañado de ají de cuy, mote huevo duro y arroz.

El Sr. Daniel Gracia, presidente de la Junta Parroquial cuenta que esta fiesta se da desde hace 40 años por motivo de venta para las festividades de carnaval y posteriormente se decidió hacerlo en dos fechas la primera por las fiestas de parroquialización y la segunda en honor al Patrono San Carlos; este festival ha tomado fuerza desde hace 25 años con la creación del restaurante “la Quebradita” siendo la dueña la Sra. Marta Quizhpe, con este ejemplo se abrieron tres locales más que son Mi Escondite, Cobayo y el Alcatraz siendo estos los principales exponentes del cuy asado. (Diario El Mercurio 2014).



Además el 25 de marzo se comienza el festival con la misa al honor a su Patrón y posteriormente se realizan actividades como presentación de danzas típicas, grupos musicales etc.; la principal atracción es la feria gastronómica en la que participan los barrios entre los más destacados tenemos a: Las cuatro Esquinas, La Dolorosa, Santa María, San Miguel, Virgen de la Nube, Corazón de Jesús entre otros



Ilustración 32: Banquete del Cuy
Foto: (Diario El Mercurio 1)

El festival del cuy se realiza cada año gracias a la ayuda de la Prefectura del Azuay con su programa para fortalecer el turismo llamado “Azuay es Fiesta”; son ellos los que se encargan de la organización y dotación de carpas y suministros necesarios para el desarrollo de esta festividad con el objetivo de mantener vivas las tradiciones tanto religiosas como gastronómicas de la provincia Azuaya. (Diario El Tiempo 1)



3.1.6. Fundación de Cuenca

Cuenca se fundó el 12 de abril de 1557 por el capitán Gil Ramírez Dávalos, dicha ciudad se creó sobre lo que antiguamente se conocía como las ruinas Incas de Tumipampa, a raíz de este magno evento se introdujo el escudo y la bandera de la ciudad. La misma que tiene dos colores que son el amarillo y rojo en honor a España puesto que se declaró a Cuenca como heredera de sus virtudes.

La primera celebración de fundación se dio después de 347 años por lo que se festejó con una feria de productos artesanales y creaciones artísticas dando origen al himno del Azuay y posteriormente se resultó el himno a Cuenca.



Ilustración 33: Catedral de Cuenca
Foto: (Fundación Municipal Turismo para Cuenca)

En la actualidad se realizan varias actividades en esta fecha, el encargado de organizar las fiestas de Fundación es la Ilustre Municipalidad de Cuenca, entre las principales diligencias están el vestir a la ciudad con la Bandera de Cuenca, desfile de confraternidad, en el cual participan las empresas públicas y privadas de la ciudad. (Lloret, Cordero y Borrero).



También se da el desfile de los colegios con la finalidad de homenajear a Cuenca, no obstante se puede disfrutar de varias ferias Artesanales, gastronómicas o agropecuarias que dan a conocer los productos y la habilidad de los ciudadanos, también en la noche brindan shows artísticos en los barrios tradicionales de Cuenca, donde se queman castillos, se lanzan juegos pirotécnicos, vacas locas y la infaltable banda de pueblo, celebrando con algarabía la fundación de la Ciudad.

En el ámbito gastronómico no puede faltar el cuy asado con pasas, la cascarita, el hornado, la tradicional fritada, sancocho y morcillas así como el habitual mote pillo, además de su bebida típica el canelazo para el frío como dicen los morlacos. Estos deliciosos platillos los podemos encontrar con facilidad en cualquier restaurante de comida tradicional o en los mercados y ferias en la ciudad.

3.1.7. Cantonización del Sigsig y Festival de la Manzana



Ilustración 34: Manzana Sigseña
Foto: (www.elcomercio.com)

Esta fiesta se la realiza conjunto con la cantonización de Sigsig, es un festival en honor a la cosecha de la manzana la cual es considerada una de las más exquisitas del Ecuador.



Se lo realiza cada 16 de Abril en donde en la plaza central se ofertan diferentes elaboraciones con este producto como la mermelada de manzana, el dulce, chicha, buñuelos, colada, manzanas asadas entre otras preparaciones, en la noche se realiza el festival de la canción en donde el ganador es premiado con la manzana de plata, así como también se elige a la reina del festival, es un evento atractivo para quienes lo visitan pero lamentablemente no existe mucha difusión de esta festividad fuera de la provincia.



Ilustración 35: Elección de la Reina del Sigsig
Foto: (Ilustre Municipalidad de Sigsig)

Además de esto se puede disfrutar de la elección de la cholita Sigseña que se realiza el mismo día en las canchas de uso múltiple la vestimenta típica consta de dos polleras, la del interior llamada “centro” que distingue su color amarillo y rosado y la exterior llamada “bolsicón” que tiene un color más oscuro a los anteriores.

En la parte superior una blusa de color blanco de seda con bordados de flores y perlas, sobre los hombros un paño confeccionado a mano en donde en la parte final sobresalen bordados más elegantes como el escudo del Ecuador, complementa este vestuario unos aretes que pueden ser de oro o plata y el peinado con dos trenzas que al final llevan cintas de algunos colores, además sobre la cabeza un sombrero de paja toquilla con una cinta negra. (GAD Municipal de Sigsig , 6-18).



La elección se la realiza por medio de un jurado o directamente por la municipalidad, luego de esto existe un show artístico para que la gente se divierta.



Ilustración 36: Sombbrero de Paja Toquilla
Foto: (P. Miller)

El tradicional lunes Sigseño es un día dedicado a todos los habitantes del lugar para que puedan gozar de un día de campo en las playas de Zhingate en donde se realiza un desfile con la cholita Sigseña y la reina del festival de la manzana en un ámbito de hermandad y solidaridad, y como no puede faltar la gastronomía se puede encontrar cuy con papas, hornado, chicha, caldo de gallina runa, mote pillo y mote sucio. Así como también se puede disfrutar de ferias artesanales, ferias agrícolas, bailes y comparsas son algunos de los eventos que sobresalen en homenaje al cantón. (GAD Municipal de Sigsig , 6-18)



Ilustración 37: Desfile por Cantonización del Sigsig
Foto: (www.sigsig.gob.ec)



3.1.8. Semana Santa

La Semana Santa, también conocida como Semana Mayor es la fiesta religiosa más importante a nivel mundial para los católicos, esta celebración no tiene fecha fija por lo que se da cuarenta días después de carnaval puesto que se necesita un tiempo de preparación para la resurrección de Jesús, a este “tiempo” se lo conoce como Cuaresma, la misma que inicia con el miércoles de ceniza, en la que se realiza una misa en cual el sacerdote coloca ceniza en la frente en forma de cruz y recordando la muerte y el arrepentimiento de los pecados.



Ilustración 38: Miércoles de Ceniza
Foto: (catholic.net)

La Cuaresma culmina con el domingo de Ramos mediante una misa .en donde los fieles realizan una procesión con ramos hechos de palma ornamental los cuales el Sacerdote bendice antes de la procesión, el significado de estos ramos simboliza la entrada de Jesús a Jerusalén, además al culminar la Eucaristía algunos de los ramos son incinerados para posteriormente guardar su ceniza y santificarla para el próximo año ser usado el miércoles de ceniza. (Encalada Vasquez)



Ilustración 39: Domingo de Ramos
Foto: (www.eltiempo.com.ec)

La Semana Santa está dedicada para recordar la pasión, muerte y resurrección de Jesús, en la actualidad aún se conservan tradiciones como la del “Llavero” en la que un Prioste, es la persona encargada de velar toda la noche del jueves santo el sagrario, cuyas llaves fueron entregadas directamente por el Sacerdote, al llavero le acompañan varias personas que se encargan de llevar los ramos, las macetas, los niños sahumeriantes, los sables y machetes entre otros; en la misa antiguamente el Sacerdote acostumbraba lavar los pies de doce niños que representaban a los apóstoles. (González, Tradición y Cambio en las fiestas religiosas del Azuay 84)

Además en la actualidad se acostumbra a visitar las siete iglesias en donde se eleva una oración hacia el Señor agradeciéndole su infinita misericordia, este acto se realiza en símbolo del ir y venir de Jesús la noche de la traición; de aquí nace la expresión popular “Traerte de Pilatos a Herodes” (Gutiérrez y Valles 1)



Al día siguiente la llave regresa al Sacerdote, iniciando de esta manera las ceremonias del tradicional viernes santo; este día se conmemora la muerte de Jesús, razón por la cual no se come carne y está dedicado principalmente a la oración y el arrepentimiento al igual que el día sábado de gloria y domingo de resurrección en donde se recuerda el momento que Jesús resucitó.



Ilustración 40: Fanesca
Foto: Neira, T y Quizhpi, J.

En la actualidad aún se conservan ciertas tradiciones sobretodo en la parte gastronómica, entre los platos principales tenemos a la tradicional fanesca que consiste en un potaje a base de doce granos tiernos, los que representan a los doce apóstoles, también se utiliza el pescado por lo general la lisa y la albacora en símbolo de la multiplicación de los peces, como postre principal tenemos el arroz con leche y las deliciosas humitas que son elaboradas a base de choclo, las mismas que suelen acompañarse con café. (Vasquez Encalada 35-36)



3.1.9. Corpus Christi

La celebración del Corpus Christi, o también llamada Septenario, es conocida como una fiesta popular y religiosa, llena de pirotecnia y múltiples coloridos gracias a sus famosos dulces de corpus, dicha celebración se realiza por siete días consecutivos, la fecha de esta fiesta es móvil según el calendario Litúrgico por lo general se conmemora los últimos días del mes de mayo o los primeros días de junio. (Encalada Vasquez , 85-90). Los orígenes de esta fiesta provienen de Europa, se dice que las primeras personas que los elaboraron fueron las monjas y las damas de la aristocracia, ya que eran considerados un regalo para sus allegados.

Las recetas originales de estos exquisitos dulces se encuentran en los conventos de España en donde las monjas preparaban los manjares para las celebraciones religiosas, además cuando las novicias de otras partes del continente entraban al convento preparaban infinidad de golosinas con las recetas de su familia, por esta razón existen una fusión de culturas culinarias como la cristiana, árabe y judía. A cargo de la organización este extraordinario evento esta: la Arquidiócesis de Cuenca, comunidades religiosas y autoridades civiles y militares entre otras.



Ilustración 41: Quema de Castillo
Foto: Neira, T y Quizhpi, J.



El Septenario empieza el día jueves a las siete de la mañana con una Eucaristía en donde se expone al Santísimo en la Catedral de la Inmaculada Concepción, posteriormente dicho lugar queda abierto al público hasta las seis de la tarde aproximadamente.

Al terminar el día con una misa llamada “Cerramen” que consiste en una procesión iniciando dentro de la catedral y por los alrededores del parque Calderón y terminando nuevamente en la iglesia para guardar al Santísimo hasta el siguiente día. (González, Tradición y Cambio en las fiestas religiosas del Azuay).



Ilustración 42: Procesión del Santísimo

Foto: Neira, T y Quizhpi, J.

Al concluir la procesión empieza una fiesta en las afueras de la Catedral, en donde podemos observar la quema de castillos, vacas locas y la infaltable banda de pueblo, además podemos disfrutar de shows artísticos que permite compartir con familia y amigos del baile popular en las calles que bordean el Parque. También se puede disfrutar de los juegos de azar que actualmente se colocan en la plaza de las Flores entre los más comunes tenemos a la ruleta, juego de la moneda, el juego de la marca y tablero, carro loco entre otros.



Ilustración 43: Dulces de Corpus
Foto: Neira, T y Quizhpi, J.

Hoy en día la gastronomía de esta Fiesta es apreciada tanto a nivel nacional como internacional, gracias a las manos privilegiadas de nuestras artesanas que elaboran los tradicionales “Dulces de Corpus”.

Entre los principales tenemos a los quesitos, las panelitas, los alfeniques de panela, arepas, cocadas, turrone, delicados, suspiros, roscas, quesadillas entre otros. Además se puede encontrar a vendedores ambulantes que ofrecen canguil, manzanas acarameladas, algodón de azúcar, espumilla y las infaltables empanadas de viento



3.1.10. Fiestas Patronales de Gualaceo

El patrón del cantón es el apóstol Santiago de ahí su nombre Santiago de Gualaceo esta es una costumbre heredada de los españoles, y que se celebra por todo el mes de julio hasta principios de agosto pero el propio día de festejo es el 25 de julio, el prioste es asignado por la vicaría el cual pueden ser organizaciones, barrios o personas naturales en la víspera se planea un recorrido a la casa del prioste y todas las calles son adornadas con cintas de colores y flores, del templo sale la imagen cargado por devotos hacia el local asignado el cortejo lleva velas encendidas y de fondo musical la banda de pueblo, aquí se reza con devoción y luego de esto el barrio se enciende con fuegos pirotécnicos y juegos populares como el palo encebado, presentaciones artísticas y remate de platos criollos enaltecen el festejo de la noche.

Al amanecer la banda de pueblo es quien despierta al pueblo para en la media mañana las damas y los caballeros con sus mejores galas acudan al retorno del patrono Santiago al templo en donde se celebra la misa por el Arzobispo de Cuenca, luego hay un festival gastronómico en donde se puede degustar de platos como cuy asado, hornado, llapingachos, pollo asado, tortillas de maíz y choclo, morocho, dulces de frutas de temporada.

Luego la celebración se extiende con distracciones populares como el torneo de cintas en caballo, quermes en el parque central, y presentaciones artísticas y culturales en la orilla del río Santa Bárbara.



Otro evento que capta mucho la atención es la dramatización de la pelea entre moros y cristianos en donde cerca de 100 personas dan vida a este acontecimiento representando las fuerzas del bien y del mal cada actor se centra en su papel lo que hace que los espectadores se transporten por un momento a este pasaje de la historia cristiana, suceso que se realiza solo en este cantón de la provincia.

3.1.11. Festival de la Caña de Azúcar

Es una celebración que se la viene realizando desde hace 42 años en el parroquia Abdón Calderón debido a que son las fechas de cosechas de la caña de azúcar alrededor de 14000 hectáreas existe de cultivo en este cantón, dentro de las actividades que se realizan están: el desfile cívico y folclórico en donde participan escuelas y colegios con danzas y bailes, autoridades y las candidatas a reina del festival acompañados de la banda de pueblo y carros alegóricos, así mismo se goza de la gastronomía típica del lugar carne asada, cuy con papas, hornado, llapingachos, y para tomar no puede faltar el guarapo o el mapanagua.



Ilustración 44: Guarapo
Foto: Neira, T y Quizhpi, J.



Por la tarde se realiza una feria agrícola y el Rodeo montubio con una demostración de caballos de paso. Y ya por la noche se realiza la elección de la reina de la caña de azúcar, para luego continuar con un show artístico y el festival de la canción en el cual el ganador se lleva el premio denominado la “caña de oro”

3.1.12. Día de los Difuntos

El 2 de Noviembre de cada año las personas acuden a visitar a sus seres queridos en el cementerio como un antiguo rito que se ha mantenido se llevan velas, arreglos florales y limpian sus lapidas para que estas luzcan bien, algunas personas llevan también comida la cual comparten y se consume en la misma tumba, el día anterior es donde más gente acude ya que se hace como una velada en honor a los difuntos y ahí quienes pasan en vigilia toda la noche ya que se cree que es un día donde los muertos regresan para poder compartir con sus seres queridos.



Ilustración 45: Colada Morada y Guaguas de pan
Foto: Neira T y Quizhpi, J.



En esta fecha como una costumbre ancestral se elabora la colada morada bebida hecha a base de maíz negro y frutas como piña, babaco, mortiño y se la come acompañado de las guaguas de pan, el origen de la colada morada podría venir de la antigua cultura quichua según Bolívar Romero en la entrevista realizada el 5 de septiembre del 2010. Romero, conocedor de temas culturales y ancestrales de los moradores precolombinos de nuestro país dice:

“El rito original debió conjugar -dentro de una celebración- el consumo de un alimento sagrado -que representa la materia consumida por la muerte- y una bebida sagrada -que representa la vitalidad del espíritu que anima la materia y que sobrevive y trasciende la muerte-, beber algo que represente la sangre como fluido vital que confiere la vida al cuerpo; por esta razón la bebida tradicional de nuestros antepasados era una colada de color de sangre, que mezcla un conjunto de ingredientes cálidos como el dulce, con el mortiño de páramo (hanan) y la piña de la costa (urai), con harina de maíz negro, el cereal del que fue creado el ser humano andino (para el hombre andino los seres humanos fuimos creados de maíz)”.

Este día es una celebración entre la vida y la muerte la cual los vivos rendimos un justo homenaje a nuestros seres queridos que no están a nuestro lado físicamente pero si espiritualmente.



3.1.13. Independencia de Cuenca



Ilustración 46: Catedral de Cuenca
Foto: (www.azuay.gob.ec)

Una breve historia de la independencia de Cuenca es que en 1820 tras la declaratoria de independencia de Guayaquil el 9 de octubre, los patriotas cuencanos deciden reunirse un grupo y combatir contra el gobierno español liderados por Tomas Ordoñez y con la ayuda del alcalde José María Vásquez de Noboa se atrincheraron en la plaza de San Sebastián pero viéndose en un lugar donde no tenían ninguna defensa deciden hacer su fuerte en el barrio el Vecino, aquí reunieron a un grupo de gente; los españoles replegaron todas sus municiones para tratar de vencer a este grupo de rebeldes, pero para la mañana del 4 de noviembre viéndose ya sin apoyo del pueblo deciden replegar sus tropas y entregar el gobierno a los patriotas cuencanos que caminaron por las calles victoriosos y llenos de júbilo fundando la Republica de Cuenca.

Pero esta alegría duro poco ya que el 20 de diciembre en Verde loma los patriotas caen derrotados a manos de los españoles tomando estos de nuevo el control de la ciudad y convirtiéndola en una dictadura para el pueblo que sufrió barbaridades y represiones a manos de estos. (Lloret, Cordero y Borrero).



El 20 de febrero de 1822 a mando del General Antonio José de Sucre llegan patriotas para nuevamente liberar al pueblo cuencano por lo cual los españoles decidieron huir de la ciudad saqueándola, y así lograr la definitiva independencia de Cuenca. (Lloret, FIESTAS CIVICAS DE CUENCA ,37-48)

En la actualidad son varios los festejos que se realizan por las fiestas de cuenca que inician por lo general la última semana de octubre y se extiende por todo el mes de Noviembre dentro de los cuales están el desfile de la Morlaquia organizado por el municipio en el cual participan los colegios de Cuenca que empieza en San Blas y termina en el parque Calderón, otro desfile es la parada militar en donde se hace un homenaje a las fuerzas militares combatientes del Ecuador, en varios espacios públicos como el CIDAP, Otorongo, ex Crea, Museo de Artes de Fuego, Puente Roto entre otros.



Ilustración 47: Desfile de la Morlaquia
Foto: (www.elcomercio.com)

También se realizan diferentes tipos de ferias artesanales y exposiciones, además no puede faltar la tradicional carrera de coches de madera que pasa por las principales calles céntricas de la ciudad y sin dejar de lado las noches cuencanas que cada barrio organiza para que toda la gente acuda y festeje a cuenca de la manera más alegre y compartiendo con los turistas.



Existen también shows artísticos privados con artistas nacionales y extranjeros que dan un realce al festejo de la ciudad, el 3 de noviembre se realiza la misa de acción de gracias en la Catedral y por la tarde el acto de sesión solemne como una conmemoración por la independencia. Dentro de las fiestas no podemos el olvidar mencionar el festival de cine la orquídea que año tras año va cobrando realce a nivel internacional.



Ilustración 48: Mote Pillo
Foto: Neira, T y Quizhpi, J.

Dentro del ámbito gastronómico lo típico es comer hornado, cuy con papas, mote pillo, mote sucio, carnes asadas, cascaritas, morcillas, papas con cuero, que los podemos encontrar en diferentes restaurantes ubicados a lo largo de la ciudad, así como también muchos estilos de comida internacional que poco a poco han ido colmando la ciudad pero lo que tenemos que rescatar son nuestras tradiciones y los productos de nuestra localidad.

3.1.14. Pase del Niño Viajero

El pase del Niño Viajero es una de las fiestas religiosas más importantes del país, siendo la ciudad de Cuenca en donde ha tenido mayor acogida ya que hasta hoy en día las familias cuencanas mantienen la tradición de la elaboración de pesebres y el culto al divino niño Dios. (González, El Pase del Niño , 15)



Según el libro de Susana Gonzales relata que los orígenes del Pase el Niño es oriundo de las culturas Romanas, puesto que el 25 de diciembre se celebraba el nacimiento de Cristo, Gonzales recalca que fue San Francisco de Asís quien celebro por primera vez la Natividad de Jesús, mediante una recreación de San José, la virgen María y en Niño Jesús, cuando la religión católica se difundió por todo el mundo también se implantaron sus costumbres y tradiciones siendo una de ellas el Pase del Niño.

Las familias cuencanas con el pasar de los años añadieron elementos autóctonos a esta celebración religiosa como son las procesiones en las cuales participan los niños mayoritariamente haciendo uso de disfraces religiosos y profanos. La imagen principal es la del niño Jesús que por lo general está revestido con ropa elegante de ceda y terciopelo además están bordados con colores plateados y dorados.



Ilustración 49: Pase del Niño
Foto: (www.eltiempo.com.ec)

Estos desfiles se realizan en la mayoría de cantones del Azuay empezando el primer domingo de adviento y terminando el martes de carnaval. Los preparativos se hacen con anterioridad por los priostes, siendo estos los que auspician económicamente el evento, estos son elegidos años tras año, aunque la mayoría lo hacen voluntariamente.



También están los conocidos mantenedores, ellos son los que se encargan de mantener viva las tradición por lo que son responsables de todos los aspectos referentes al pase del Niño. Es importante saber que existen dos tipos de pases del Niño: los mayores son aquellos que tiene gran número de participantes y rinden homenaje a imágenes que pertenecen a iglesias y comunidades religiosas. El segundo tipo es el pase del Niño menor, este se lo realiza entre familias.

Cabe destacar que previo al pase del Niño se hace una velación, la cual es avisada con anterioridad, el Mantenedor es el encargado de entregar regalos a los asistentes a dicha ceremonia, el presente consiste en un pan dulce llamado costra y un vaso de chicha, los asistentes al aceptar este regalo se comprometen a ser parte del Pase del Niño.

Además la noche de la velación los invitados comparten comida y bebida con la finalidad de pasar una noche amena la misma que terminara con una taza de chocolate con pan. (González 9-181)



Ilustración 50: *Procesión del Niño Viajero*
Foto: (www.elcomercio.com)



El más importante es el Pase del “Niño Viajero” que se celebra cada 24 de Diciembre, ya que se realiza una procesión llena de color y algarabía ya que la imagen que se honra es la del niño Dios, misma que fue mandada a esculpir por la Sra. Josefa Heredia en 1823 y su ultimo dueño el Monseñor Miguel Cordero Crespo la hizo bendecir por el papa Juan XXIII en su último viaje a tierra Santa. Por esta razón los cuencanos le dieron el nombre del Niño Viajero y desde entonces le rinden culto y devoción.

El desfile del “Pase del Niño Viajero” inicia alrededor de las diez de la mañana y termina cerca de las tres de la tarde durante este tiempo se recorre la Av. Ordoñez Lazo y baja toda la calle Simón Bolívar, los principales elementos del pase son los carros alegóricos, bandas de pueblo que entonan canticos al Niño, niños disfrazados como pastores, gitanos, entre otros. Los carros alegóricos están revestidos con productos típicos de la zona y estos son ofrenda para el Niño, al finalizar la pasada el prioste invita a los participantes a un festín de comida con la finalidad de agradecer a cada uno por su participación.



Ilustración 51: Mayorales
Foto: (Ilustre Municipalidad de Cuenca)

Como no podía faltar la gastronomía que se consume este día se basa en el cuy con papas doradas o ají de cuy acompañado de huevo duro también está presente el chancho hornado pavos, pollos entre otros.



En la actualidad la imagen del Niño Viajero es custodiado por las monjas del convento del Carmen de la Asunción, quienes por legado del Padre Miguel Cordero lo cuidan y lo conservan en el convento, el Niño Viajero es llevado la noche del 23 de diciembre a la casa de la señora Rosa Pulla quien es su mantenedora hasta hoy en día. (Encalada Vasquez , 45-53)

3.1.15. Fin de Año

Ya pasada la fecha de navidad en donde el festejo es para los niños de la casa llega la fiesta de fin de año se puede decir que es para los adultos ya que son los que más disfrutan compartiendo en familia o entre amigos tomando un aguardiente o canelazo para el frío de la noche, no pueden faltar las viudas del año que recolectan dinero en memoria del año viejo, en la comida es muy variado lo que se consume depende de cada familia como se organizan pueden ser lechones, pavos, pernils, tamales entre otros.



Ilustración 52: Quema del año viejo
Foto: (www.elmercurio.com)

Algunas costumbres que fueron heredadas de los españoles es el comer las 12 uvas para atraer la buena suerte, otra es el correr con la maleta alrededor de la manzana para que el próximo año existan muchos viajes, pero la más representativa es el monigote de año viejo que se lo hace con papel, cartón, aserrín y ropa vieja que va tomando forma al personaje que se quiere despedir en el año.



También se busca la careta que más se parezca al personaje elegido y se espera hasta la media noche donde es una manera representativa de despedir el año, este muñeco se lo coloca al frente de la casa para que la gente que pasa lo pueda admirar.



Ilustración 53: Monigotes
Fuente: Neira, T y Quizhpi, J.

A más de esto existe en la ciudad el concurso de años viejos organizado por el Amista Club y la Asociación de Periodistas en la cual participan los diferentes barrios de la ciudad cada uno con un tema distinto y un poco jocoso de lo acontecido durante el año que se acaba, así mismo hacen bailes populares en donde todo el barrio se reúne y despide el año compartiendo con propios y extraños.



Ilustración 54: Concurso de Monigotes
Foto: (www.eltiempo.com)



CAPÍTULO 4

4. Gastronomía del Azuay

4.1 Platos principales tradicionales de fiestas populares y religiosas

El presente capítulo tiene como objetivo principal dar a conocer la gastronomía típica más representativa del Azuay, que se emplea en fiestas populares y religiosas, cabe destacar que la alimentación del pueblo se basa en el cuy, chanco y pollo como género principal también tenemos al conocido mote y las papas que son consumidos en la mayoría de platos como guarniciones.

Los envueltos son otro digno representante de la cocina Azuaya al igual que un sin número de bebidas alcohólicas y no alcohólicas que generalmente son elaboradas a base de frutas, gracias a la riqueza agrícola que posee la provincia goza de una vasta variedad de fútales razón por la que las hábiles manos de las cocineras transformaron en deliciosos dulces y manjares.

4.2 Recetas estándar y fichas técnicas de los platos típicos de la provincia del Azuay

Las recetas y fichas que se muestran a continuación pretenden dar una guía para la elaboración de distintos platos tradicionales, con el propósito de mantener viva las formas, técnicas y métodos de preparación ancestral de la cocina Azuaya, para de esta manera cuidar el sabor de cada uno de estos platillos, sin importar la cantidad que se haga, de manera que siempre se obtenga el mismo resultado.



4.2.1 Cantón Cuenca

En el cantón Cuenca, los platos más representativos se describen a continuación:

4.2.1.1 Cuy asado con ají de cuy y mote



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE
LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1862

RECETA: CUY ASADO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Ajo, Cebolla, Comino y sal licuados Cebolla cortada en brunoise Papas peladas	Cuy Asado	Se deja adobar el cuy la noche anterior para que tenga mas sabor Se aconseja acompañar con mote y huevo duro





FACULTAD DE CIENCIAS DE
LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA



Ficha Técnica de:				Fecha:	26 de Junio del 2015	
CUY ASADO CON AJI DE CUY Y MOTE						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
1	Cuy	u.	1	100%	12	12
20	Ajo	gr.	20	100%	0,5	0,5
5	Comino	gr.	5	100%	0,1	0,1
30	Cebolla	gr.	25	83%	0,25	0,20833333
3	Sal	gr.	3	100%	0,02	0,02
5	Achiote	ml.	5	100%	0,08	0,08
	Papas					
	Aji de Cuy					
600	Papas pequeñas	gr.	450	75%	1,5	1,125
20	Manteca de cerdo	gr.	20	100%	0,3	0,3
80	cebolla	gr.	65	81%	0,4	0,325
1	cabeza de cuy	u.	1	100%	0	0
3	sal	gr.	3	100%	0,03	0,03
12	Aceite achiote	ml.	12	100%	0,2	0,2
500	Leche	ml.	500	100%	0,4	0,4
Cantidad Producida:		1110	gr			
porciones:		1	de:	1110,00	gr.	costo:
						15,2883333
TECNICAS						
<p>Cuy Asado: Atravesar el cuy con el cangador y cocer al carbon, cuando empiece a dorar pasar el aceite achote, dar vueltas al cangador hasta que este bien cocido</p> <p>Aji de Cuy: hacer un refrito de cebolla, aceite achote, agregar la leche, las papas, sal y la cabeza de cuy. Cocinar hasta que las papas esten suaves.</p>						



4.2.1.2 Motepata

		FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA			
<small>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</small>				<small>UNIVERSIDAD DE CUENCA desde 1867</small>	
RECETA: MOTE PATA					
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO		OBSERVACIONES	
Mote cocinado Cebolla y Tocino cortados en brunoise Pepa de Zambo tostada y licuada		Mote pata			




FACULTAD DE CIENCIAS DE
LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA



Ficha Técnica de:				Fecha:	26 de Junio del 2015	
MOTE PATA						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
500	Espinazo de Cerdo	gr.	500	100%	2	2
500	Carne Pura cerdo	gr.	500	100%	3	3
200	Tocino	gr.	200	100%	2,5	2,5
1000	Mote Pelado	gr.	1000	100%	3	3
500	Longaniza	gr.	500	100%	2	2
100	Cebolla paiteña	gr.	85	85%	0,4	0,34
200	Pepa de zambo	gr.	180	90%	4	3,6
1	Leche	l.	1	100%	0,8	0,8
5	Achote	ml.	5	100%	0,08	0,08
25	Ajo	gr.	23	92%	0,35	0,322
10	Oregano	gr.	9	90%	0,2	0,18
4	Sal	gr.	4	100%	0,4	0,4
2	Pimienta	gr.	2	100%	0,2	0,2
Cantidad Producida:		3009	gr			
Porciones	10	de:	300,90	gr.	Costo:	1,8422
TECNICAS						
Saltear el tocino con el aceite achote, incorporar la cebolla, agregar la mitad de la leche, al hervir adicionar el caldo junto con la carne, luego el mote dejar cocer por 10 minutos						
Agregar la longaniza, dejar cocinar por 5 minutos luego agregar la pepa de zambo sin dejar de remover, cocinar hasta que espese						
Rectificar la sazón e incorporar el oregano						



4.2.1.3 Fanesca

		FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD			
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD		CARRERA DE GASTRONOMÍA		UNIVERSIDAD DE CUENCA desde 1867	
RECETA: FANESCA					
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO		OBSERVACIONES	
Frejol Pallar, Arveja, Lenteja, Choclo, cocinados por separado		Fanesca		Remojar el pescado desde la noche anterior para que se quite la mayor cantidad de sal	
Habas peladas Achogchas cortadas en juliana sin semilla					
Cebolla y Ajo cortados en brunoise Bacalao desalado				Se acompaña con huevo duro, masitas, y platano maduro frito	

FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



FACULTAD DE CIENCIAS DE
LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha Técnica de:				Fecha: 26 de Junio del 2015		
FANESCA						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
200	Frejol Tierno	gr.	200	100%	0,6	0,6
200	Pallares	gr.	200	100%	1	1
200	Arveja Tierna	gr.	200	100%	0,5	0,5
150	Habas tiernas	gr.	100	67%	0,5	0,33333333
200	Lenteja	gr.	200	100%	0,6	0,6
300	Choclo Tierno	gr.	200	67%	1	0,66666667
350	sambo	gr.	200	57%	1	0,5714286
200	Zapallo	gr.	150	75%	1	0,75
100	Achogchas	gr.	80	80%	0,5	0,4
80	Cebolla paiteña	gr.	65	81%	0,4	0,325
15	Dientes de Ajo	gr.	13	87%	0,2	0,17333333
200	Arroz	gr.	200	100%	0,35	0,35
10	Aceite Achiote	ml.	10	100%	0,12	0,12
2	Leche	l.	2	100%	1,6	1,6
4	Huevos	u.	3,5	88%	0,6	0,525
1000	Bacalao	gr.	1000	100%	9	9
4	Sal	gr.	4	100%	0,4	0,4
2	Comino	gr.	2	100%	0,2	0,2
2	Pimienta	gr.	2	100%	0,2	0,2
Cantidad Producida:		2831,5	gr			
Porción	15	de:	188,77	gr.	Costo:	1,2209841
TECNICAS						
En una cacerola sofreír la cebolla, ajo y aceite achiote, agregar el bacalao, incorporar la mita de la leche, al hervir añadir el arroz y las habas						
Dejar cocinar por 10 minutos e incorporar los granos y el resto de la leche.						
Al ultimo agregar las achogchas y ratificar la sazón con sal, pimienta y comino						



4.2.1.4 Tamales

	FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD		
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD	CARRERA DE GASTRONOMÍA		UNIVERSIDAD DE CUENCA desde 1867
RECETA: TAMALES			
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES	
Carne de cerdo cocinada y desmenuzada, reservar el caldo Cebolla cortada en brunoise Cebolla cortada en juliana Huevos cocidos	Tamales	Se puede cambiar la carne de cerdo por pollo	



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE
LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA





UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha Técnica de:				Fecha:	26 de Junio del 2015	
TAMALES						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C.
600	Harina de Maiz Blanco	gr.	600	100%	1,8	1,8
300	Manteca de Cerdo	gr.	300	100%	1,5	1,5
500	Carne de Cerdo	gr.	500	100%	3	3
100	Cebolla	gr.	90	90%	0,4	0,36
15	Dientes de Ajo	gr.	13	87%	0,2	0,17333
4	Huevos	u.	3,5	88%	0,6	0,525
50	Pasas	gr.	50	100%	0,35	0,35
2	Oregano	gr.	2	100%	0,02	0,02
4	Sal	gr.	4	100%	0,04	0,04
2	Comino	gr.	2	100%	0,02	0,02
30	hojas de achira	u.	30	100%	1	1
Cantidad Producida:		1594,5	gr			
Porciones:	30	de:	53,15	gr.	Costo:	0,29294
TECNICAS						
<p>Masa: sofreir la cebolla, manteca, achiote y comino, agregar el caldo hasta hervir Colocar una cuchara de palo en la mitad y adicionar la harina de maiz alrededor, tapar con una hoja de achira y dejar cocinar</p> <p>Relleno: hacer un refrito con cebolla, manteca. Comino, ajo. Agregar la carne de cerdo Colocar la masa en la hoja de achira, en el centro colocar el relleno, huevo duro y pasas, doblar las hojas; cocinar hasta que las hojas tomen un color oscuro</p>						



4.2.1.5 Empanadas de viento

	FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD	
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD	CARRERA DE	UNIVERSIDAD DE CUENCA <i>desde 1867</i>
	GASTRONOMÍA	
RECETA: EMPANADAS DE VIENTO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Quesillo desmenuzado	Empanadas de Viento	Se puede variar el relleno con maduro o guineo.
Agua tibia		
Harina tamizada		



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE
LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA





UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha Técnica de:				Fecha: 26 de Junio del 2015		
EMPANADAS DE VIENTO						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
500	Harina	gr.	500	100%	1	1
125	Manteca de cerdo	gr.	125	100%	0,5	0,5
5	Sal	gr.	5	100%	0,05	0,05
5	Azucar	gr.	5	100%	0,05	0,05
150	Agua	ml	150	100%	0,1	0,1
10	Polvo de hornear	gr.	10	100%	0,2	0,2
150	Quesillo	gr.	150	100%	0,5	0,5
1	Aceite	lt	1	100%	1,6	1,6
Cantidad Producida:		946	gr			
Porciones:	15	de:	63,07	gr.	Costo:	0,2666667
TECNICAS						
<p>Colocar la harina en la mesa, hacer un volcan y colocar dentro la manteca, sal y azucar. Incorporar el agua y mezclar con el resto de ingredientes.</p> <p>Amasar de dentro hacia afuera hasta formar una masa lisa, dejar reposar por 15 minutos</p> <p>Dividir en porciones de 30gr., estirar en forma redonda y colocar el quesillo, cerrar y repulgar</p> <p>Freir hasta que se doren. Espolvorear azucar</p>						



4.2.1.6 Colada Morada

		FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD			
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD		CARRERA DE GASTRONOMÍA		UNIVERSIDAD DE CUENCA desde 1867	
RECETA: COLADA MORADA					
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO		OBSERVACIONES	
Montes lavados y en infusión junto con las especias dulces, cascara de naranjilla, piña y azúcar, cernir y reservar		Colada Morada		Se puede dejar remojada la harina la noche anterior para no formar grumos en la preparación	
Mora, naranjilla y mortiño cocinados por separado, licuar cernir y reservar				Se puede sustituir el azúcar por panela	
Manzana y la piña peladas y cortadas en macedonia					
Las Frutillas cortar en mitades					



FACULTAD DE CIENCIAS DE
LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA



Ficha Técnica de:				Fecha:	26 de Junio del 2015	
COLADA MORADA						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. L
500	harina morada	gr	500	100%	0,8	0,8
500	Mora	gr	450	90%	1	0,9
8	Canela	gr	8	100%	0,1	0,1
250	Mortiño	gr	220	88%	1,5	1,32
20	Especies Dulces	gr	20	100%	0,4	0,4
500	Frutilla	gr	450	90%	1	0,9
150	Naranjillas	gr	120	80%	0,8	0,64
8	Manzanas	u.	6	75%	1,25	0,9375
1000	Azucar	gr	1000	100%	1,2	1,2
125	Pasas	gr	125	100%	1,5	1,5
600	Babacos	gr	400	67%	3	2
500	Piña	gr	350	70%	1,5	1,05
1	Montes	u.	1	100%	2	2
Cantidad Producida:		3650	gr			
Porciones	30	de:	121,67	gr.	Costo:	0,45825
TECNICAS						
Colocar la infusión a hervir, añadir la harina luego de 5 min. Agregar el jugo de mora, la naranjilla, el mortiño y remover por 10 min.						
Agregar la manzana y la piña cocinar por 15 minutos						
Agregar el babaco, la frutilla y las pasas cocinar por 5 min. Sin dejar de remover						



4.2.2 Cantón Girón

En el cantón Girón, se destacan cuatro platos principales, que se presentan a continuación

4.2.2.1 Fritada con mote pillo y morcilla

RECETA: FRITADA CON MOTE PILLO Y MORCILLA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Carne de cerdo cortada en parmentier	Fritada con Mote Pillo y morcilla	
Limòn cortado y sin pepas		
Cebolla y cebollin cortados chifonade		
Mote cocido y cernido		



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE
LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA




UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha Técnica de:				Fecha:	26 de Junio del 2015	
FRITADA CON MOTE PILLO Y MORCILLA						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
	Fritada					
1000	Pierna de cerdo	gr.	1000	100%	6,5	6,5
1000	Costilla de cerdo	gr.	1000	100%	8	8
30	Ajo en rama	gr.	30	100%	0,5	0,5
1	Limón	u.	1	100%	0,1	0,1
5	Sal	gr.	5	100%	0,05	0,05
1	Agua	lt.	1	100%	0,12	0,12
	Mote Pillo					
400	mote pelado	gr.	400	100%	1,5	1,5
250	leche	ml.	250	100%	0,4	0,4
6	Huevos	u.	5,5	92%	0,9	0,825
10	Aceite Achiote	ml.	10	100%	0,08	0,08
10	Cebollín	gr.	8	80%	0,25	0,2
15	Cebolla vitalicia	gr.	10	67%	0,35	0,2333333
Cantidad Producida:		2721	gr			
Porciones:	10	de:	272,05	gr.	Costo:	1,8508333
TECNICAS						
<p>Fritada: En una paila poner la carne, costilla y cubrir con agua, agregar la sal y el ajo en rama. Adicionar el limón hasta que el agua se consuma, remover hasta que se dore.</p> <p>Mote Pillo: Sofreír la cebolla con el achiote, agregar el mote y la leche añadir sal. Remover hasta que se consuma la leche luego añadir los huevos y revolver, finalmente adicionar el cebollín y rectificar la sal</p>						



4.2.2.2 Sancocho con mote sucio y papas con pepa de sambo

 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD <small>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</small>		 UNIVERSIDAD DE CUENCA <small>desde 1867</small>		
RECETA: SANCOCHO CON MOTE SUCIO Y PAPAS CON PEPA				
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO		OBSERVACIONES
Carne de cerdo cortada en macedonia.		Sancocho con mote sucio y papas con pepa de sambo		Se puede sustituir la carne de cerdo por costilla de cerdo.
Mote cocinado				
Papas lavadas y cocidas				
Pepa de sambo tostada y licuada con la				
Cebolla cortada en brunoise				



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE
LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha Técnica de:				Fecha:	26 de Junio del 2015	
SANCOCHO CON MOTE SUCIO Y PAPAS CON PEPA						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
500	Carne de cerdo	gr.	500	100%	3	3
1	cabeza de ajo	u.	1	100%	0,05	0,05
150	mote	gr.	150	100%	0,5	0,5
50	mantega negra	ml.	50	100%	0,3	0,3
15	cebollín	gr.	15	100%	0,05	0,05
100	pepa se sambo	ml.	100	100%	1,5	1,5
80	leche	ml.	80	100%	0,25	0,25
30	cebolla	gr.	30	100%	0,05	0,05
5	achiote	ml.	5	100%	0,15	0,15
3	sal	gr.	3	100%	0,01	0,01
2	pimienta	gr.	2	100%	0,01	0,01
100	papa chaucha	gr.	100	100%	0,5	0,5
Cantidad Producida:		1036	gr			
Porciones:	8	de:	129,50	gr.	Costo:	0,73375
TECNICAS						
Cocinar la carne de cerdo en agua ajo y sal.						
Colocar la manteca negra en un sartén y agregar el mote y revolver hasta que se mezcle uniformemente.						
Poner en una cacerola la cebolla con el achiote y sofreír, luego agregar el licuado de pepa y las papas hasta que espese.						
Servir en conjunto el sancocho con el mote y las papas, decorar con cebollín.						



4.2.2.3 Caldo de Gallina Runa

	<p>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</p>	
<p>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</p>	<p>CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>	<p>UNIVERSIDAD DE CUENCA desde 1867</p>
<p>RECETA: CALDO DE GALLINA RUNA</p>		
<p>MISE EN PLACE</p>	<p>PRODUCTO TERMINADO</p>	<p>OBSERVACIONES</p>
<p>Gallina despresada</p>	<p>Caldo de Gallina</p>	<p>Se suele acompañar con huevo duro</p>
<p>Cebolla y apio cortados en mirepoix</p>		
<p>Cebollín y perejil cortados en Chiffonade</p>		



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE
LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA





UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha Técnica de:				Fecha: 26 de Junio del 2015		
CALDO DE GALLINA RUNA						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
1	Gallina Criolla	u.	1	100%	10	10
100	Cebolla paiteña	gr.	85	85%	0,4	0,34
15	Dientes de Ajo	gr.	12	80%	0,2	0,16
20	Cebollín	gr.	18	90%	0,2	0,18
5	Comino	gr.	5	100%	0,05	0,05
2	Pimienta	gr.	2	100%	0,02	0,02
40	Apio	gr.	30	75%	0,35	0,2625
20	Perejil	gr.	15	75%	0,1	0,075
250	Yuca	gr.	175	70%	0,5	0,35
2	Sal	gr.	2	100%	0,02	0,02
Cantidad Producida:		345	gr			
Porciones:	10	de:	34,50	gr.	Costo:	1,14575
TECNICAS						
Cocinar la gallina con cebolla, ajo, apio, sal y perejil. Cernir el caldo y agregar cebollín y perejil, rectificar la sal.						



4.2.2.4 Roscas Enconfitadas

 <p>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</p>	<p>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>	 <p>UNIVERSIDAD DE CUENCA desde 1867</p>
<p>RECETA: ROSCAS ENCONFITADAS</p>		
<p>MISE EN PLACE</p>	<p>PRODUCTO TERMINADO</p>	<p>OBSERVACIONES</p>
<p>Harina y polvo de hornear tamizados</p>	<p>Roscas Enconfitadas</p>	

FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE
LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867



Ficha Técnica de:				Fecha:	26 de Junio del 2015	
ROSCAS ENCOFITADAS						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
225	Harina de trigo	gr.	225	100%	0,6	0,6
115	Manteca de cerdo	gr.	115	100%	0,5	0,5
150	Agua	ml.	150	100%	0,1	0,1
20	Azucar	gr.	20	100%	0,1	0,1
4	Huevos	u.	3,5	88%	0,6	0,525
10	Polvo de hornear	gr.	10	100%	0,05	0,05
5	Sal	gr.	5	100%	0,05	0,05
Encofitado						
450	Azúcar	gr.	450	100%	0,8	0,8
20	Jugo de limón	ml.	20	100%	0,25	0,25
Cantidad Producida:		999 gr				
Porciones:	20	de:	49,93 gr.	Costo:	0,14875	
TECNICAS						
Hervir el agua con la manteca, la harina, polvo de hornear, sal y azúcar. Mover hasta formar una masa y cocinar por 5 min.						
Retirar del fuego y dejar enfriar, añadir uno a uno los huevos y batir.						
Colocar en una manga pastelera y formar rosas en una lata para horno, dejar hornear por 15 min aprox.						
Encofitado: Mezclar el azúcar con el limón hasta que espese						



4.2.3 Cantón Gualaceo

En el cantón Gualaceo se puede degustar los siguientes platos:

4.2.3.1 Hornado con mote y llapingachos

 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA  UNIVERSIDAD DE CUENCA <small>desde 1867</small>		
RECETA: HORNADO CON MOTE Y LLAPINGACHOS.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pierna de cerdo adobada con ajo, limón, comino, sal, pimienta, manteca Mote cocinado Papas peladas, cocinadas, aplastadas y mezcladas con el huevo	Hornado con mote y llapingachos	Se recomienda punzar la pierna para adobar y refrigerarla por 24 horas antes del horneado.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE
LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA





UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha Técnica de:				Fecha: 26 de Junio del 2015		
HORNADO CON MOTE Y LLAPINGACHOS						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
1	pierna de cerdo	gr.	1	100%	30	30
1	cabeza de ajo	u.	1	100%	0,05	0,05
15	limón	ml.	15	100%	0,3	0,3
10	comino	gr.	10	100%	0,05	0,05
10	sal	gr.	10	100%	0,05	0,05
5	pimienta	gr.	5	100%	5	5
1000	chicha	ml.	1000	100%	0,8	0,8
360	manteca	gr.	360	100%	1	1
10	achiote	ml.	10	100%	0,1	0,1
500	mote	gr.	500	100%	1	1
500	papas	gr.	500	100%	1	1
2	huevos	u.	1,8	90%	0,3	0,27
Cantidad Producida:		2413,8	gr			
Porciones:	20	de:	120,69	gr.	Costo:	1,9675
TECNICAS						
Colocar la pierna en una bandeja para hornear junto con el adobo y agregar la chicha.						
Hornear la pierna a 350 °C por 3 horas bañando con la mantequilla y el achote						
Hacer tortillas de papa y freir con achiote.						
Calentar el mote y reservar. Servir caliente acompañado de los llapingachos y el mote.						



4.2.3.2 Tortillas de Maíz

 <p>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</p>	<p>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</p> <p>CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>		 <p>UNIVERSIDAD DE CUENCA desde 1867</p>
RECETA: TORTILLAS DE MAÍZ			
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES	
Quesillo desmenuzado	Tortillas de maíz	Se puede sustituir la harina por choclo molido o harina de trigo.	



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE
LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA




UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha Técnica de:				Fecha:	26 de Junio del 2015	
TORTILLAS DE MAIZ, CHOCLO Y TRIGO						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
500	Harina de maíz blanco	gr.	500	100%	1,2	1,2
185	Manteca de cerdo	gr.	185	100%	0,8	0,8
16	Polvo de hornear	gr.	16	100%	0,08	0,08
150	Quesillo	gr.	150	100%	0,5	0,5
250	Agua	ml.	250	100%	0,05	0,05
2	Sal	gr.	2	100%	0,02	0,02
Cantidad Producida:		1103 gr				
Porciones:	20	de:	55,15 gr.	Costo:	0,1325	
TECNICAS						
<p>Hervir el agua con la manteca, agregar la harina y sal, mezclar bien si esta seca agregar mas agua. Adicionar el polvo de hornear.</p> <p>Hacer bolas pequeñas y poner en el centro el quesillo mezclada con sal, estirar y asar en el tiesto hasta que se doren.</p>						



4.2.3.3 Rosero

 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA  UNIVERSIDAD DE CUENCA <small>desde 1867</small>		
RECETA: ROSERO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Mote cocinado, cernido, reservar el agua y retirar el corazón del mote	Rosero	Buscar mote grueso para que no se pierda en la preparación
Hervir la canela, clavo de olor, azúcar, cascara de piña y las hojas de naranjo, cernir y reservar		Es mejor utilizar cuchara y ollas de hierro enlozado, pero de no poseer se puede hacer en cualquier olla
Piña y babaco pelados, licuados y cernidos.		
Naranjilla y chamburo licuados		
Piña, babaco y frutilla picados en macedonia		



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE
LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha Técnica de:				Fecha: 26 de Junio del 2015		
ROSERO						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
500	Mote pelado	gr.	450	90%	1,5	1,35
30	Canela	gr.	30	100%	0,25	0,25
3	Clavo de olor	gr.	3	100%	0,05	0,05
4	Hojas de naranjo	u.	4	100%	0,25	0,25
250	Piña	gr.	180	72%	1	0,72
200	Babaco	gr.	150	75%	0,8	0,6
200	Chamburo	gr.	140	70%	1	0,7
160	Naranjilla	gr.	100	63%	0,5	0,3125
300	Frutillas	gr.	280	93%	1	0,9333333
20	Limón sutil	gr.	20	100%	0,5	0,5
600	Azúcar	gr.	600	100%	1,2	1,2
6	Agua	lt.	6	100%	0,1	0,1
Cantidad Producida:		1963	gr			
Porciones:	30	de:	65,43	gr.	Costo:	0,2321944
TECNICAS						
<p>Mezclar todos los ingredientes, el agua del mote, piña, babaco, chamburo, naranjillas, el agua especiada, los limones y las frutillas.</p> <p>Servir Fría.</p>						



4.2.4 Cantón Paute

Entre los platos representativos del cantón Paute tenemos a los siguientes:

4.2.4.1 Locro de papas

RECETA: LOCRO DE PAPAS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla cortada en brunoise Papa pelada y cortada en mitades Quesillo demenzado	Locro de papas	Se puede acompañar con rodajas de aguacate o huevo duro



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE
LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha Técnica de:				Fecha: 26 de Junio del 2015		
LOCRO DE PAPAS						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
1000	Papa bolona	gr.	800	80%	2	1,6
60	Cebolla perla	gr.	50	83%	0,4	0,3333333
5	Aceite achiote	ml.	5	100%	0,1	0,1
200	Leche	ml.	200	100%	0,4	0,4
150	Quesillo	gr.	150	100%	0,5	0,5
2	Sal	gr.	2	100%	0,02	0,02
1	Agua	lt.	1	100%	0,1	0,1
Cantidad Producida:		1208 gr				
Porciones:	6	de:	201,33 gr.	Costo	0,5088889	
TECNICAS						
Saltear la cebolla con el achiote, agregar la leche, cuando hierva adicionar el agua.						
Agregar las papas, remover cocinar por 10 min, agregar el quesillo y dejar hervir por 10 min.						



4.2.4.2 Yaguana

 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD <small>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</small>		FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		 <small>UNIVERSIDAD DE CUENCA desde 1867</small>
RECETA: YAGUANA				
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO		OBSERVACIONES
Piña y babaco pelados y cortados en macedonia		Yaguana		Manter en refrigeración para evitar la fermentación
Jugo de Naranja, naranjas y limones				
Almidon de achira disuelto en agua y cocinado				
Agua y azúcar en almibar				
Infusión con las especias y ataco, cernir.				



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE
LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha Técnica de:				Fecha: 26 de Junio del 2015		
YAGUANA						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
500	Piña	gr.	350	70%	1,5	1,05
500	Babaco	gr.	400	80%	1	0,8
200	Naranjillas	gr.	160	80%	0,8	0,64
300	Naranjas	gr.	150	50%	1,5	0,75
30	Limón	gr.	20	67%	0,4	0,2666667
10	Pimienta dulce	gr.	10	100%	0,15	0,15
10	Clavo de olor	gr.	10	100%	0,12	0,12
20	Canela	gr.	20	100%	0,35	0,35
10	Izhpingo	gr.	10	100%	0,5	0,5
200	Almidón de achira	gr.	200	100%	0,9	0,9
60	Ataco	gr.	60	100%	0,5	0,5
3	Agua	lt.	3	100%	0,1	0,1
800	Azúcar	gr.	800	100%	1,2	1,2
Cantidad Producida:		2193 gr				
Porciones:	20	de:	109,65 gr.	Costo:	0,3663333	
TECNICAS						
En una olla colocar la piña, el jugo de las frutas, añadir el almibar y la infusión.						
Adicionar el babaco y agregar la colada de almidón controlando que no se haga espeso, refrigerar.						



4.2.4.3 Arroz con Leche

		FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD				
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD		CARRERA DE GASTRONOMÍA			UNIVERSIDAD DE CUENCA desde 1867	
Ficha Técnica de:				Fecha: 26 de Junio del 2015		
ARROZ CON LECHE						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
200	Arroz	gr.	200	100%	0,35	0,35
1	Leche	lt.	1	100%	0,8	0,8
5	Canela	gr.	5	100%	0,1	0,1
5	Pimienta dulce	gr.	5	100%	0,1	0,1
5	Clavo de olor	gr.	5	100%	0,1	0,1
5	Anís	gr.	5	100%	0,1	0,1
5	Ishpingo	gr.	5	100%	0,2	0,2
150	Leche condensada	ml.	150	100%	1	1
50	Pasas	gr.	50	100%	0,5	0,5
250	Agua	ml.	250	100%	0,1	0,1
Cantidad Producida:		676 gr				
Porciones: 5		de: 135,20 gr.		Costo		0,67
TECNICAS						
Cocinar el arroz con el agua y las especias. Una vez reducido el líquido añadir la leche y hervir hasta espesar.						
Agregar la leche condensada y las pasas.						



4.2.5 Cantón Chordeleg

En el cantón Chordeleg los platos más representativos de la zona son:

4.2.5.1 Dulce de higos

RECETA: DULCE DE HIGOS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Higos lavados, despuntados, cortados en cruz y remojados	Dulce de Higos	Se recomienda remojar los higos la noche anterior



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE
LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA





UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha Técnica de:				Fecha:	26 de Junio del 2015	
DULCE DE HIGOS						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
50	Higos	u.	50	100%	0,8	0,8
3000	Panela	gr	3000	100%	6	6
15	Canela	gr	15	100%	0,2	0,2
10	Pimienta Dulce	gr	10	100%	0,2	0,2
2000	Agua	gr	2000	100%	0,1	0,1
Cantidad:		5075	gr			
Porciones:	50	de:	101,50	gr.	Costo unitar	0,146
TECNICAS						
Cocinar los higos junto con las especies dulces y la panela por cinco horas						



4.2.5.2 Morocho

 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD	FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA	 UNIVERSIDAD DE CUENCA desde 1867
RECETA: MOROCHO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Morocho remojado, cocido en agua y cernido	Morocho	Se recomienda remojar el morocho la noche anterior



		FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD				
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD		CARRERA DE GASTRONOMÍA			UNIVERSIDAD DE CUENCA desde 1867	
Ficha Técnica de:				Fecha: 26 de Junio del 2015		
MOROCHO						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
3000	Leche	gr	3000	100%	3	3
1000	Morocho	gr	1000	100%	2,5	2,5
15	Canela	gr	15	100%	0,2	0,2
10	Pimienta Ducle	gr	10	100%	0,2	0,2
500	Azúcar	gr	500	100%	0,5	0,5
10	Canela en polvo	gr	10	100%	0,3	0,3
1500	Agua	gr	1500	100%	0,1	0,1
Cantidad Producida:		6035	gr			
Cant. Porciones:		15	de:	402,33 gr.	Costo unitario:	0,453333
TECNICAS						
Cocinar el morocho en la leche, junto con las especias dulces y el azúcar hasta que quede blando.						
Servir el morocho frío o caliente, espolvoreando canela.						



4.2.5.3 Caldo de patas

 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA  UNIVERSIDAD DE CUENCA <small>desde 1867</small>		
RECETA: CALDO DE PATAS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pata lavada y cocinada con agua, perejil y cebolla Cebolla cortada en brunoise Perejil picado en chiffonade Maní tostado y molido	Caldo de patas	Se recomienda dejar cocinando en olla lenta la noche anterior/ reservar el agua cernida.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE
LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
fue fundada el 1867



Ficha Técnica de:				Fecha: 26 de Junio del 2015		
CALDO DE PATAS						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
1	pata de res	u.	1	100%	3	3
20	cebolla blanca	gr.	20	100%	0,05	0,05
5	perejil	gr.	5	100%	0,05	0,05
10	aceite	ml.	10	100%	0,03	0,03
120	maní	gr.	120	100%	2,5	2,5
250	leche	ml.	250	100%	0,5	0,5
500	mote	gr.	500	100%	0,05	0,05
10	achiote	ml.	10	100%	0,03	0,03
5	sal	gr.	5	100%	0,01	0,01
5	comino	gr.	5	100%	0,01	0,01
Cantidad Producida:		8	gr			
Cant. Porciones:		8	de:	1,00	gr.	Costo por Porcion: 0,77875
TECNICAS						
Sofreír la cebolla, perejil y achiote en una cacerola junto con la leche y el maní. Agregar el caldo reservado con el mote y la pata de res						
Servir caliente.						



4.2.6 Cantón Sigsig

En el cantón Sigsig se encuentra los siguientes platos típicos:

4.2.6.1 Chicha de Manzana

		FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD			
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD		CARRERA DE GASTRONOMÍA		UNIVERSIDAD DE CUENCA desde 1867	
RECETA: CHICHA DE MANZANA					
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO		OBSERVACIONES	
Manzanas peladas y licuadas		Chicha de Manzana		Reservar las cascara de las manzana	
Agua hervida con la cascara de las manzanas, especias dulces y las hojas aromaticas				Se puede sustiuir el azúcar por panela.	
Levadura disuelta en agua fría				Se puede sustiuir las claras por gelatina sin sabor.	





FACULTAD DE CIENCIAS DE
LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA



Ficha Técnica de:				Fecha: 26 de Junio del 2015		
CHICHA DE MANZANA						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
25	manzanas	U.C.	20	80%	4	3,2
250	azúcar	gr.	250	100%	0,5	0,5
8000	agua	ml.	8000	100%	1	1
120	clara de huevo	gr.	120	100%	0,3	0,3
10	canela	gr.	10	100%	0,05	0,05
10	clavo de olor	gr.	10	100%	0,05	0,05
10	pimienta dulce	gr.	10	100%	0,05	0,05
50	congona	gr.	50	100%	1	1
20	hoja de naranja	gr.	20	100%	0,1	0,1
20	hierba luisa	gr.	20	100%	0,1	0,1
10	cedrón	gr.	10	100%	0,1	0,1
10	levadura	gr.	10	100%	0,25	0,25
Cantidad Producida:		8530	gr			
Cant. Porciones:		30	de:	284,33	gr.	Cost por Porcion: 0,223333333
TECNICAS						
Mezclar la infusión de hierbas y especias dulces con la manzana y dejarlo hervir por media hora.						
Colocar la levadura y reposar la mezcla en un cantaro tapado por 4 días hasta que tenga un ligero fermento.						
Poner la clara de huevo para quitar las impurezas. Servir con hielos.						



4.2.6.2 Habas con queso

		<p>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</p> <p>CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>		 <p>UNIVERSIDAD DE CUENCA desde 1862</p>
RECETA:HABAS CON QUESO				
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO		OBSERVACIONES
Habas cocidas en agua con sal		Habas con queso		Se recomienda cuidar los tiempos de cocción para que no se deshagan las habas.
Queso cortado en mirepoix				



		FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD				
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD		CARRERA DE GASTRONOMÍA			UNIVERSIDAD DE CUENCA desde 1867	
Ficha Técnica de:				Fecha: 26 de Junio del 2015		
HABAS CON QUESO						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
500	Habas	gr	75	15%	1	0,15
250	Queso	gr	250	100%	1,1	1,1
1000	Agua	ml.	1000	100%	0,1	0,1
5	Sal	gr	5	100%	0,2	0,2
Cantidad Producida:		1330	gr			
Cant. Porciones:		5	de:	266,00 gr.	Costo unitario	0,31
TECNICAS						
Servir las habas calientes junto con el queso.						



4.2.6.3 Emborrajado de manzana

		FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD			
<small>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</small>		CARRERA DE GASTRONOMÍA		<small>UNIVERSIDAD DE CUENCA desde 1867</small>	
RECETA: EMBORRAJADOS DE MANZANA					
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO		OBSERVACIONES	
Manzanas peladas, descorazonadas y cortadas en rodajas		Emborrajados de Manzana		Se puede sustituir la manzana por pera si es que se desea.	
Harina, leche, huevo y esencia de vainilla mezcladas homogeneamente					
Aceite caliente					



		FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD				
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD		CARRERA DE GASTRONOMÍA			UNIVERSIDAD DE CUENCA desde 1867	
Ficha Técnica de:				Fecha:	26 de Junio del 2015	
EMBORRAJADOS DE MANZANA						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
4	Manzanas	u.	3,5	88%	1	0,875
200	Harina	gr	200	100%	0,5	0,5
60	Azúcar	gr	60	100%	0,2	0,2
80	leche	gr	80	100%	0,75	0,75
1	Huevo	u.	1	100%	0,1	0,1
5	Esencia de Vainilla	gr	5	100%	0,05	0,05
1000	Aceite	ml.	1000	100%	3	3
Cantidad Producida:		349,5	gr			
Cant. Porciones:		15	de:	23,30	gr.	Costo unitario:
						0,165
TECNICAS						
Cubrir las manzanas con la mezcla y freir						
Servir caliente con azúcar espolvoreada						
						



4.2.7 Cantón Santa Isabel

En el cantón Santa Isabel tienen como platos principales a los siguientes descritos:

4.2.7.1 Humitas

RECETA: HUMITAS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Choclo cortado, pelado, desgranado y molido con la cebolla	Humitas	Reservar las hojas del choclo para la envoltura
Manteca, mantequilla, anís sal, azúcar, aguardiente y yema de los huevos batidas		El aguardiente puede ser opcional
Quesillo desmenuzado		Las humitas pueden ser de saladas aumentando la cantidad de sal y mermando el azúcar
Claros de huevo batidas a punto de nieve		



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA



UNIVERSIDAD DE CUENCA desde 1867

Ficha Técnica de:				Fecha: 26 de Junio del 2015		
HUMITAS						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
12	choclo	u.	10	83%	3	2,5
6	huevos	u.	5,2	87%	1,2	1,04
150	mantequilla	gr.	150	100%	1,5	1,5
150	manteca de cerdo	gr.	150	100%	1,5	1,5
75	cebolla blanca	gr.	75	100%	0,2	0,2
180	quesillo	gr.	180	100%	1	1
5	anís de castilla	gr.	5	100%	0,05	0,05
1	sal	gr.	1	100%	0,05	0,05
250	azúcar	gr.	250	100%	0,3	0,3
10	aguardiente	ml.	10	100%	0,25	0,25
20	hojas de choclo	u.	20	100%	0	0
Cantidad Producida:		856,2	gr			
Cant. Porciones:	25	de:	34,25	gr.	Cost por Porcion:	0,3356
TECNICAS						
El choclo molido y el quesillo desmenuzado incorporarlos a la mezcla.						
Agregar las claras mezclando cuidadosamente para que no se baje el batido.						
Colocar la masa en las hojas y envolverlas adecuadamente.						
Cocinar a vapor por 30 min. y servir caliente.						



4.2.7.2 Chicha de Jora

 <p>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</p>	<p>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</p> <p>CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>	 <p>UNIVERSIDAD DE CUENCA founded 1867</p>
RECETA: CHICHA DE JORA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina de jora cernida y disuelta en agua	Chicha de Jora	Mover todos los días para ayudar a la fermentación.
Miel, panela y agua hervidos y fríos		



		FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD				
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD		CARRERA DE GASTRONOMÍA			UNIVERSIDAD DE CUENCA fondeo 1867	
Ficha Técnica de:				Fecha: 26 de Junio del 2015		
CHICHA DE JORA						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
300	Harina de jora	gr.	300	100%	1,5	1,5
1000	Agua	ml.	1000	100%	0,1	0,1
500	Miel	gr.	500	100%	2	2
200	panela	gr.	200	100%	1	1
400	Agua	ml.	400	100%	0,1	0,1
Cantidad Producida:		2400	gr			
Cant. Porciones:		25	de:	96,00	gr.	Cost por Porcion: 0,188
TECNICAS						
Hervir el agua con la harina de jora por una hora y dejar enfriar.						
Incorporar la miel fría y mezclar.						
Colocar la bebida en cantaros y tapar para que fermente.						
Servir a los 4 días con hielo y raspadura de panela.						



4.2.7.3 Guarapo

		<p style="text-align: center;">FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>		
<p>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</p>				<p>UNIVERSIDAD DE CUENCA desde 1867</p>
RECETA: GUARAPO				
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO		OBSERVACIONES
Caña de azúcar pelada y cortada		Guarapo		Al guarapo se le puede agregar dos onzas de aguardiente y se transforma en la bebida tradicional conocida como "Mapanagua"



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE
LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
crecece 1862

Ficha Técnica de:				Fecha: 26 de Junio del 2015		
GUARAPO						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C.U
1000	Caña madura	gr	1000	100%	2	2
250	Hielo	gr	250	100%	0,1	0,1
Cantidad Producida:		1250	gr			
Cant. Porciones:	10	de:	125,00	gr.	Costo unitario:	0,21
TECNICAS						
Colocar las caña en un extractor y sacar el jugo.						
Servir enseguida acompañado de hielos.						



4.2.8 Cantón Guachapala

Los platos típicos del cantón Guachapala son:

4.2.8.1 Dulce de leche



RECETA: DULCE DE LECHE		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Maicena disuelta en agua.	Dulce de leche	Se puede remplazar la maicena por arroz molido.



		FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD				
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD		CARRERA DE GASTRONOMÍA			UNIVERSIDAD DE CUENCA desde 1867	
Ficha Técnica de:				Fecha: 26 de Junio del 2015		
DULCE DE LECHE						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
1000	Leche	ml.	1000	100%	1	1
500	Azúcar	gr.	250	100%	0,5	0,5
20	Maicena	gr.	20	100%	0,1	0,1
10	Canela	gr.	10	100%	0,05	0,05
Cantidad Producida:		1280	gr			
Cant. Porciones:		5	de:	256,00	gr.	Costo unitario: 0,33
TECNICAS						
Hervir la leche con la canela, incorporar el azúcar y la maicena y cocer a fuego lento hasta que espese.						
Servir frío acompañado de pan blanco o galletas de sal.						
						



4.2.8.2 Draque

		<p>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>			
<p>RECETA: DRAQUE</p>					
<p>MISE EN PLACE</p>		<p>PRODUCTO TERMINADO</p>		<p>OBSERVACIONES</p>	
<p>Ataco lavado</p>		<p>Draque</p>			
<p>Zumo de limón</p>					



		FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD				
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD		CARRERA DE GASTRONOMÍA			UNIVERSIDAD DE CUENCA desde 1867	
Ficha Técnica de:				Fecha: 26 de Junio del 2015		
DRAQUE						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C. U.
500	Agua	ml.	500	100%	0,1	0,1
100	Azúcar	gr.	100	100%	0,2	0,2
1	Limón	u.	0,7	70%	0,1	0,07
10	Canela	gr.	10	100%	0,05	0,05
2	Ataco	u.	2	100%	0,25	0,25
400	Aguardiente	ml.	400	100%	1	1
Cantidad Producida:		1012,7	gr			
Cant. Porciones:	12	de:	84,39	gr.	Costo unitario:	0,1391667
TECNICAS						
Infusionar el taco con la canela y azúcar.						
Colocar el aguardiente y el limón.						
Servir caliente en copa tipo shot						



4.2.8.3 Champus

		FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD			
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD		CARRERA DE GASTRONOMÍA		UNIVERSIDAD DE CUENCA desde 1867	
RECETA: CHAMPÚS					
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO		OBSERVACIONES	
Morocho remojado licuado, cernido y reservar el líquido.		Champús		Dejar remojando el morocho con cuatro días de anticipación	
Mote pelado y cocinado					
Panela, canela, clavo de olor, pimienta dulce y hervidas en agua hasta formar una miel.					



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE
LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha Técnica de:				Fecha:	26 de Junio del 2015	
CHAMPÚS						
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Est.	Precio U.	Precio C.U
500	morocho	ml.	500	100%	1	1
500	mote	gr.	100	20%	0,5	0,1
1	hojas de naranja	u.	0,7	70%	0,05	0,035
10	hojas de cedrón	gr.	10	100%	0,05	0,05
2	agua	u.	2	100%	0,1	0,1
250	panela	gr.	250	100%	0,5	0,5
2	canela	gr.	2	100%	0,05	0,05
2	clavo de olor	gr.	2	100%	0,05	0,05
2	pimienta dulce	gr.	2	100%	0,05	0,05
250	agua	ml.	250	100%	0,1	0,1
Cantidad Producida:		612,7	gr			
Cant. Porciones:	12	de:	51,06	gr.	Costo unitario:	0,107083
TECNICAS						
Poner en una olla el líquido con las hojas de naranja, cedrón y hacer hervir.						
Dejar enfriar la bebida y colocar la miel de panela.						
Servir la bebida fría acompañada con mote						



5. Conclusiones y Recomendaciones

5.1 Conclusiones

Del análisis realizado en la investigación se concluye que entre los platos más representativos del Azuay se destacan los siguientes: al cuy asado con ají de cuy, el hornado con llapingachos, el mote pillo y mote sucio, la fritada, motepata, yaguana, rosero, canelazo, entre otros que se consumen por lo general en todas las celebraciones populares y religiosas excepto en la Semana Santa o Semana Mayor que se acostumbra comer a tradicional fanesca y el arroz con leche, en el Corpus Christi que se come dulces típicos, en el día de los Difuntos que se prepara la colada morada y guaguas de pan.

En la investigación realizada se finiquita que el Azuay tiene un suelo fértil razón por la que se cultiva un sin número de productos alimenticios entre estos se encuentran: los frutales de los que se elaboran un sinfín de recetas tradicionales como dulces y bebidas, también en esta provincia se consume en gran cantidad el maíz el cual se prepara de diferentes maneras como es el famoso mote, tostado, mote-choclo a de más de estas formas de consumo se lo utiliza en bebidas como es el champús y en platos principales como las tortillas de maíz o choclo. Por esta razón en el capítulo cuatro se encuentran las recetas y fichas estándar de cada plato típico que se consume en las celebraciones Azuayas con la finalidad de Mantener las tradiciones culinarias.



La guía gastronomía obtenida como producto de este proceso investigativo está organizada por: localidades y fechas conmemorativas en fiestas populares y religiosas, además tiene un inventario de restaurantes y sitios de expendio informal de comida tradicional, en la que se encuentran: las direcciones y los platos ofertados en cada uno de los sitios inventariados con la finalidad de proporcionar información acerca de la cocina tradicional azuaya consumida tanto en fiestas populares como religiosas de la provincia, para que sirva como material de apoyo para estudiantes de gastronomía y el público en general, contribuyendo de esta manera al rescate de la riqueza cultural que posee el Azuay.



5.2 Recomendaciones

Es importante reconocer nuestro legado gastronómico ya que es parte de nuestra identidad, por lo que consideramos importante el mantenerlo, para que así las nuevas generaciones puedan disfrutarlo y apreciarlo.

Se recomienda que los Gobiernos Autónomos Descentralizados municipales (GAD), conjuntamente con el Ministerio de Turismo utilicen la guía gastronómica elaborada con el fin de rescatar e impulsar la cocina azuaya.

De igual manera, el estado debería promover y apoyar los diferentes proyectos que busquen la preservación de nuestras costumbres culinarias, en diferentes ámbitos que van desde la publicación de un libro hasta la apertura de negocios gastronómicos.

Se recomienda que la información detallada en la guía se aproveche para el rescate de tradiciones y costumbres culinarias de manera que se mantengan vivas las fiestas y la elaboración de recetas típicas.

Como última recomendación se debería promover la conservación y el consumo de los productos locales para que no se dejen de producir en las zonas rurales y estas tengan más representación en los platos típicos de nuestra provincia.



Bibliografía

- (INEC), Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. *Ecuador en cifras*. s.f. 6 de Enero de 2015. <<http://www.ecuadorencifras.gob.ec/ecuador-en-cifras/>>.
- Achiras, el Portal de Giròn. *Achiras*. s.f. Internet. 28 de Enero de 2015. <<http://achiras.net.ec/giron/historia/>>.
- Arellano, Antonio, Miriam Reiban y Andres Arciniegas. *Plan Estratégico para el funcionamiento de un sistema de comercialización asociativo en la parroquia Quingeo*. Tecnico. cuenca: Fundacion RIKCHARINA, 2011. 5 de Enero de 2015.
- Asociación de Municipalidades Ecuatorianas. *Asociación de Municipalidades Ecuatorianas*. s.f. Internet. 27 de Enero de 2015. <<http://www.ame.gob.ec/ame/index.php/ley-de-transparencia/61-mapa-cantones-del-ecuador/mapa-azuay/225-canton-chordeleg>>.
- Carofilis. s.f. Internet. Enero de 2015. <www.dspace.espol.edu.ec/bistream/.../1/TRABAJO%20CUENCA.DOC>.
- CEPAL/CELADE Redatam+SP. *Censo de Población y Vivienda*. 19 de Abril de 2015.
- Diario El Mercurio. «El banquete del cuy en la parroquia Ricaurte.» 04 de Abril de 2015: 1. Internet. 25 de Abril de 2015. <http://www.elmercurio.com.ec/474723-banquete-del-cuy-en-parroquia-ricaurte/#.VYJFOiF_Oko>.
- Diario El Tiempo. «Festival del Cuy.» 13 de Abril de 2015: 1. Internet. 25 de Abril de 2015. <<http://www.eltiempo.com.ec/noticias-cuenca/160425-en-ricaurte-el-festival-del-cuy-se-toma-las-calles/>>.
- Encalada Vasquez, Oswaldo. *La Fiesta Popular en el Ecuador*. Cuenca: Graficas Hernández, 2005.
- GAD Municipal de Sigsig. *Personajes, Fiesta y Cultura "El valor de la memoria"*. Sigsig: GAD Municipal de Sigsig, 2011.



- GAD Municipal del Cantón Paute. *GAD Municipal Paute*. s.f. 28 de Abril de 2015. <<http://www.paute.gob.ec/web/paute/fiestas>>.
- GAD MUNICIPAL DEL CANTÓN SIGSIG. *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Sisgsig*. Sígsig, 2012.
- GAD. Municipal del Cantón Paute. *Gad Municipal del Cantón Paute*. s.f. Internet. 27 de Enero de 2015. <<http://paute.gob.ec/web/paute/datos>>.
- Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal de Guachapala. *Guachapala Encanto y Tradicion*. 2014. Internet. 03 de Febrero de 2015. <<http://guachapala.gob.ec/historia/>>.
- Gobierno Provincial del Azuay. *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia del Azuay*. Cuenca: Gobierno Provincial del Azuay, 2011. 5 de Enero de 2015.
- Gomez, Tania y Wilmer Sancho. “*Estudio demográfico comparativo de los cantones orientales: paute, Gualaceo y Sígsig con los cantones occidentales: Santa Isabel y Girón, según los censos de 1982, 1990 y 2001.*”. Cuenca: Universidad de Cuenca. Facultad de Filosofía y Letras, 2010.
- González, Susana. «El Pase del Niño.» Cuenca, s.f. 181.
- . *Tradición y Cambio en las fiestas religiosas del Azuay*. Cuenca: Graficas Hernández, 2009. 28 de Enero de 2015.
- Gutiérrez, Luis y Teresa Valles. *catolic.net*. s.f. Internet. 25 de Abril de 2015. <<http://es.catholic.net/op/articulos/18284/mircoles-de-ceniza-el-inicio-de-la-cuaresma.html>>.
- Guzman, Blanca. “*Mejoramiento de la Productividad de leche en el cantón Giron*”. Giron: Universidad Politécnica del Litoral, 2006.
- Ilustre Municipalidad de Chordeleg. «Ilustre Municipalidad de Chordeleg.» s.f. Internet. 27 de Enero de 2015. <<http://www.chordelegcantado.gob.ec/geografia.php>>.



- Ilustre Municipalidad de Cuenca. «GAD Municipal.» s.f. Internet. 27 de Enero de 2015. <http://www.cuenca.gov.ec/?q=page_socioeconomica>.
- Ilustre Municipalidad de Sigsig. *Ilustre Municipalidad de Sigsig*. s.f. 26 de Enero de 2015. <<http://sigsig.gob.ec/turismo/?mod=sigsig&lang=es&id=29>>.
- ILUSTRE MUNICIPALIDAD DEL CANTON PAUTE. «ILUSTRE MUNICIPALIDAD DEL CANTON PAUTE.» s.f. Internet. 27 de Enero de 2015. <<http://municipiodepaute.galeon.com/index.html>>.
- Ilustre Municipalidad del Cantón Santa Isabel. *Comercialización de Productos Orgánicos en el Cantón Santa Isabel, como mecanismo de inclusión social y económico*. Santa Isabel, 2010.
- INEC-MAGAP-SICA. *III Censo Agropecuario*. Quito, 2002.
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. *INEC*. s.f. Internet. 6 de Marzo de 2015. <www.ecuadorencifras.gob.ec>.
- Jaramillo, Marlene. *TEXTO GUIA DE LA COCINA ECUATORIANA*. Cuenca: Talleres Graficos Universidad de Cuenca, 2012.
- Llanos, Jose. *Sigsig Paraiso Escondido*. s.f. Internet. 30 de Abril de 2015. <<http://sigsigparaisoescondido.blogspot.com/2009/02/ayllon-mas-sigsig.html>>.
- Lloret, Antonio. «BLASONES Y EMBLEMAS DEL AZUAY Y DE CUENCA.»
- Lloret, Antonio, y otros. *EL LIBRO DE CUENCA*. CUENCA: EDITORES Y PUBLICISTAS, 1990. 11-13.
- Lloret, Antonio. «FIESTAS CIVICAS DE CUENCA.» Lloret, Antonio, y otros. *EL LIBRO DE CUENCA*. Cuenca: Editores y Publicistas, 1990. 37-48.
- Lloret, Antonio, y otros. *EL LIBRO DE CUENCA*. Vol. I. Cuenca: EDITORES Y PUBLICISTAS, 1990.
- Martinez, Juan. *La Cultura Popular en el Ecuador*. Vol. I. Cuenca: Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares (CIDAP), 1984. Enero de 2015.



- Miller, Patricio. «Paute.» *Revista Cueca Ilustre* (2012): 1. Internet. 27 de Enero de 2015. <<https://patomiller.wordpress.com/2012/07/31/paute-y-su-riqueza-arqueologica/>>.
- Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad. «Producción.» Mayo de 2011. 27 de Enero de 2015. <<http://www.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/AGENDA-TERRITORIAL-AZUAY.pdf>>.
- Ministerio de Turismo. *Ministerio de Turismo*. 9 de Enero de 2013. 12 de Abril de 2015. <<http://www.turismo.gob.ec/la-fiesta-de-los-santos-inocentes-una-tradicion-en-cuenca/>>.
- Municipalidad de Girón. *www.giron.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=87&Itemid=86*. 2010. Internet. 15 de Enero de 2015.
- Municipalidad de Gualaceo. *http://www.gualaceo.gob.ec/*. s.f. Internet. 20 de Enero de 2015.
- Plan Estratégico Ambiental Regional (PEAR) . *Proyecto de fomento y fortalecimiento de organizaciones y asociaciones de productores del cantón Gualaceo. Provincia del Azuay*. Cuenca: GAD PROVINCIAL DEL AZUAY, CAÑAR Y MORONA SANTIAGO, 2013.
- Prefectura del Azuay. *Prefectura del Azuay*. s.f. Internet. 29 de Enero de 2015. <<http://www.azuay.gob.ec/cantones/guachapala>>.
- . *Prefectura del Azuay*. s.f. Internet. 27 de Enero de 2015. <<http://www.azuay.gob.ec/cantones/paute>>.
- . *www.azuay.gob.ec/cantones/giron*. s.f. Internet. 15 de Enero de 2015.
- Secretaría de Gestión de riesgos. SGR. 14 de Abril de 2014. Internet. 23 de Enero de 2015. <<http://www.gestionderiesgos.gob.ec/perspectivas-climaticas-se-analizan-en-cuenca/>>.



- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. *Agenda Zonal para el Buen Vivir. Propuestas de Desarrollo y Lineamientos para el Ordenamiento Territorial*. Quito: Monsalve Moreno, 2010.
- Trujillo, Joana. «El Cuy y el Cerdo: Rituales Cuencanos.» Azuay, Universidad del. *Cuenca Patrimonio Cultural*. Cuenca, 2001. 215-236.
- Trujillo, Joanna. «EL CUY Y EL CERDO: RITUALES CUENCANOS.» *CUENCA PATRIMONIO CULTURAL* 24 (2001): 213-236.
- Vasquez Encalada, Oswaldo. *La Fiesta Popular en el Ecuador*. Vol. 1. Cuenca: CIDAP, 2005. 30 de Abril de 2015.
- Vázquez, Nydia. «El Arte Tradicional de la Cocina Cuencana.» Publicistas, Editores y. *El Libro de Cuenca*. Cuenca: Editores y Publicistas, 1990. 460-474.
- Visita Ecuador. *Gualaceo*. s.f. Internet. 28 de Enero de 2015. <<http://www.visitaecuador.com/ve/mostrarRegistro.php?idRegistro=360&idServicio=70>>.
- Zea, Pedro. *Análisis de niveles de producción de los cultivos en la provincia del Azuay*. Cuenca, 2011.