



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

**“INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA TURÍSTICA DEL CANTÓN  
LATACUNGA PROVINCIA DE COTOPAXI. 2008”**

**TESIS DE GRADO**

PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:  
LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

**RENÉ SANTIAGO TAPIA ARIAS**

Riobamba – Ecuador  
2010

## **CERTIFICACION**

La presente tesis ha sido revisada y autorizada su publicación.

Ing. Natalia Veloz  
**DIRECTORA DE TESIS**

## **CERTIFICACION**

El Tribunal de Tesis certifica que: el trabajo de investigación titulado “INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA TURÍSTICA DEL CANTÓN LATACUNGA PROVINCIA DE COTOPAX I. 2008”; de responsabilidad del señor René Santiago Tapia Arias ha sido revisado y se autoriza su publicación.

Ing. Natalia Veloz  
**DIRECTORA DE TESIS**

-----

Lcdo. David Guambi  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

-----

FECHA: Lunes 12 de Abril del 2010

## **AGRADECIMIENTO**

A la Escuela Superior Politécnica del Chimborazo. Por darme la oportunidad de culminar mi formación académica. A los señores miembros de la tesis en la persona de la Ing. Natalia Veloz DIRECTORA de Tesis, Lcdo. David Guambi Miembro, que con paciencia y dedicación supieron aportar con sus valiosos conocimientos para que sea posible la realización de esta investigación.

## DEDICATORIA

Este trabajo final va dedicado a todas esas personas que no creyeron en mí, que trataron de hacerme caer y hundirme, pues lamento informales que no lo consiguieron, esto es un ejemplo de ello, y voy a seguir luchando hasta el fin de mis días duela a quien duela...

Santiago.

## INDICE DE CONTENIDOS

I. INTRODUCCION.....	1
II. OBJETIVOS.....	2
A. GENERAL.....	2
B. ESPECIFICOS.....	2
III. MARCO TEORICO.....	3
1. DEFINICION DE TURISMO.....	3
1.1 TURISMO EN EL ECUADOR.....	3
2. DEFINICION DE GASTRONOMIA.....	4
2.1 ORIGENES DE LA CULTURA GASTRONOMICA.....	5
2.2 CULTURA GASTRONOMICA DEL IMPERIO ROMANO.....	6
2.3 CULTURA GASTRONOMICA ECUATORIANA.....	8
3. PROVINCIA DE COTOPAXI.....	19
3.1 RESEÑA HISTORICA.....	20
3.2 LIMITES PROVINCIALES.....	21
3.3 CANTONES DE COTOPAXI.....	15
3.4 CLIMA.....	21
3.5 CONDICIONES DEMOGRAFICAS.....	22
3.6 HIDROGRAFIA.....	22
3.7 AGRICULTURA Y GANADERIA.....	23
3.8 PESCA Y FUENTES DE AGUA MINERAL.....	23
3.9 FERIAS.....	23
3.10 TURISMO EN COTOPAXI.....	24
3.11 GASTRONOMIA DE COTOPAXI.....	25
4. CANTON LATACUNGA.....	27
4.1 LA COLONIA Y LA INDEPENDENCIA.....	28
4.2 LATACUNGA PATRIMONIO CULTURAL DEL ECUADOR.....	29
4.3 LIMITES DEL CANTON.....	30
4.4 DIVISION POLITICA.....	30
4.5 CARACTERISTICAS DEMOGRAFICAS.....	30
4.6 SERVICIOS BASICOS.....	31
4.7 ATRACTIVOS TURISTICOS DEL CANTÓN.....	32
4.7.1 PARQUE NACIONAL COTOPAXI.....	32
4.7.2 EL QUILINDAÑA.....	39
4.7.3 EL RUMIÑAHUI.....	40
4.7.4 EL COTOPAXI.....	41
4.7.4.1 EXPEDICION CIENTIFICA DENTRO DEL CRATER DEL VOLCAN.....	43
4.7.5 RESERVA ECOLOGICA ILINIZAS.....	45
4.7.5.1 VOLCAN ILINIZA.....	46
4.7.6 LA PIEDRA CHILINTOSA.....	47
4.7.7 CERRO DEL CALLO.....	48
4.7.8 EL CERRO PUTZALAHUA.....	48
4.7.9 RUINAS DE PACHUZALA.....	49
4.7.10 LA CARA DE PIEDRA DE ANGAMARCA.....	49
4.7.11 TILIPULO.....	50

4.7.12 SANTUARIO DE CUICUNO.....	51
4.7.13 CENTRO HISTORICO.....	51
4.7.14 IGLESIAS.....	52
4.7.15 EDIFICIOS PATRIMONIALES.....	59
4.7.16 PARQUES.....	67
4.7.17 MUSEOS.....	69
4.7.18 MONUMENTOS.....	71
4.7.19 ARTESANIAS.....	73
4.7.20 LA MAMA NEGRA.....	74
4.8 GASTRONOMIA DE LATACUNGA.....	77
IV. HIPOTESIS.....	105
V. METODOLOGIA.....	105
A. LOCALIZACION Y TEMPORALIZACION.....	105
B. VARIABLES.....	105
1. IDENTIFICACION.....	105
2. DEFINICIONES.....	106
3. OPERACIONALIZACION.....	106
C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO.....	108
D. UNIVERSO Y MUESTRA DE ESTUDIO.....	108
E. DESCRIPCION DE PROCEDIMIENTOS.....	109
VI. RESULTADOS Y DISCUSION.....	110
1. ANALISIS DE LAS ENCUESTAS.....	111
2. ESTANDARIZACION DE LAS RECETAS.....	141
VII. CONCLUSIONES.....	158
VIII. RECOMENDACIONES.....	159
IX.REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	161
X. ANEXOS.....	163

## INDICE DE CUADROS

CUADRO Nº 1 OPERACIONALIZACION DE VARIABLES.....	107
CUADRO Nº 2 DETERMINACION DEL SEXO DE LOS ENCUESTADOS.....	111
CUADRO Nº 3 DETRMINACION DE LA EDAD DE LOS ENCUESTADOS.....	113
CUADRO Nº 4 PREGUNTA 1.....	115
CUADRO Nº 5 PREGUNTA 2.....	117
CUADRO Nº 6 PREGUNTA 3.....	119
CUADRO Nº 7 PREGUNTA 4.....	121
CUADRO Nº 8 PREGUNTA 5.....	123
CUADRO Nº 9 PREGUNTA 6.....	125
CUADRO Nº 10 PREGUNTA 7.....	127
CUADRO Nº 11 PREGUNTA 8.....	129
CUADRO Nº 12 PREGUNTA 9.....	131
CUADRO Nº 13 PREGUNTA 10.....	133
CUADRO Nº 14 PREGUNTA 11.....	135
CUADRO Nº 15 PREGUNTA 12.....	137
CUADRO Nº 16 PREGUNTA 13.....	139



## INDICE DE GRAFICOS

GRAFICO N° 1 SEXO.....	111
GRAFICO N° 2 EDAD.....	113
GRAFICO N° 3 PREGUNTA 1.....	115
GRAFICO N° 4 PREGUNTA 2.....	117
GRAFICO N° 5 PREGUNTA 3.....	119
GRAFICO N° 6 PREGUNTA 4.....	121
GRAFICO N° 7 PREGUNTA 5.....	123
GRAFICO N° 8 PREGUNTA 6.....	125
GRAFICO N° 9 PREGUNTA 7.....	127
GRAFICO N° 10 PREGUNTA 8.....	129
GRAFICO N° 11 PREGUNTA 9.....	131
GRAFICO N° 12 PREGUNTA 10.....	133
GRAFICO N° 13 PREGUNTA 11.....	135
GRAFICO N° 14 PREGUNTA 12.....	137
GRAFICO N° 15 PREGUNTA 13.....	139

## I. INTRODUCCION

El turismo es el desplazamiento que hacemos las personas fuera de nuestro medio habitual para descansar, conocer costumbres distintas, visitar lugares históricos, pasear por espacios naturales y degustar platos típicos del sector. En los últimos tiempos la industria turística y gastronómica se han convertido en una de las más importantes a nivel internacional, motivo por el cual países que se encuentran en vías de desarrollo prestan gran atención a lo que éstas pueden aportar a sus economías locales.

En el Ecuador, como en otros lugares del mundo, uno de los rasgos más fuertes de identidad es la comida. Aquí hay una gran variedad de platos locales, regionales en los que se expresa la enorme diversidad geográfica y étnica del país. La comida popular ecuatoriana tiene ingredientes básicos como el maíz y las papas, alimentos desarrollados por los pueblos indígenas andinos hace milenios.

También incluye granos, carnes, frutas, vegetales que se las prepara de diversas formas en todas las regiones. Y no podemos olvidar el arroz que originalmente fue traído del Asia y que se ha convertido en un eje de nuestra dieta. Muchos de los platos que se preparan con estos ingredientes forman parte de lo que consideramos nuestra comida nacional, la fritada, los tamales y el arroz con menestra se encuentran en todas partes pero se los realiza con preparaciones diversas.

Dentro del cantón existen varios problemas, y uno de ellos es la falta de conocimiento de las personas acerca de la gastronomía y el turismo de Latacunga.

El propósito de este trabajo de investigación es dar a conocer la variedad de gastronomía y lugares turísticos que posee Latacunga, ya que dentro de lo turístico el cantón tiene un sin fin de lugares que se pueden visitar, y actividades que se pueden realizar, ya que tenemos muchas bellezas naturales, artesanales y arquitectónicas coloniales.

Deseo que la gente conozca la historia de la gastronomía Latacungueña, la riqueza y variedad de los platos que se expenden, además de la forma de preparación de cada uno de ellos.

## **II. OBJETIVOS**

### **A. OBJETIVO GENERAL**

Investigar la gastronomía y el turismo del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi

### **B. OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Identificar los platos típicos y preparaciones autóctonas que posee el cantón Latacunga.
- Establecer el patrimonio turístico del cantón.
- Investigar la historia de la comida típica y los atractivos turísticos del cantón Latacunga.
- Determinar el nivel de conocimientos que posee la gente del cantón acerca de la gastronomía y el turismo, por medio de las encuestas a aplicarse.
- Estandarizar las recetas de los platos típicos que se encuentren dentro del Cantón.
- Realizar un folleto que contenga toda la información recopilada a lo largo de la investigación.

### **III. MARCO TEORICO**

#### **1. DEFINICION DE TURISMO**

El Turismo es interpretado por cada quien dependiendo de su cultura, vivencias, deseos, motivos y gustos. Para hacer posible el TURISMO y las relaciones que surgen de éste, cada nación cuenta con un conjunto de bienes, servicios y organización que determinan el gusto de una persona por visitar un lugar para satisfacer sus necesidades de descanso, esparcimiento, recreación y cultura. <sup>1</sup>

##### **1.1 TURISMO EN EL ECUADOR**

El Ecuador se encuentra ubicado en el noreste de América del Sur, atravesado por la línea ecuatorial que hace que su territorio se encuentre dividido entre dos hemisferios: Norte Sur, otorgándole así una posición única en el mundo. Las Cuatro Regiones Naturales: Costa, Sierra, Oriente y Región Insular. foto del Malecon El Matal en Manabi - eldiario

Sin duda es el país de la mega diversidad y posiblemente uno de los más ricos del planeta, pues gracias a sus grandes contrastes, en su pequeño territorio conjuga cuatro regiones naturales que ofrecen una inmensidad de suelos, climas, montañas, páramos, playas, islas y selva, que a la vez constituyen el hogar de miles de especies de flora y fauna. Pero el Ecuador no sólo es rico en naturaleza también es rico en su gente, pues su territorio es padre de 14 nacionalidades indígenas con costumbres, idiomas y tradiciones múltiples.

---

<sup>1</sup> [www.compilaciones.com/definiciones/definicion-turismo.html](http://www.compilaciones.com/definiciones/definicion-turismo.html)

Solo como muestra de la increíble flora más de 10 mil especies de plantas existen en la Serranía ecuatoriana, 8 200 especies vegetales de la Amazonia, de las que 2 725 pertenecen al grupo de las orquídeas y a las que se suman 600 especies nativas de la Región Insular. Así mismo Ecuador es dueño del 8% de las especies animales y 18% de las aves del planeta.

Con el fin de proteger espacios naturales el Estado ecuatoriano ha declarado la existencia de 10 parques nacionales, 14 reservas naturales y un refugio silvestre, todos protegidos por el gobierno.<sup>2</sup>

## **2. DEFINICIONES DE GASTRONOMIA**

Etimológicamente la palabra gastronomía significa:

Gaster o gastros = estómago

Gnomos = conocimiento

Estas son algunas de las definiciones que se le da a la palabra:

Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento.

Arte de preparar una buena comida, equilibrada, apetitosa y digestible.

Conjunto de conocimientos y actividades relacionados con la comida, concebida casi como un arte.

### **2.1 ORIGENES DE LA CULTURA GASTRONOMICA**

---

<sup>2</sup> [www.turismo-sostenible](http://www.turismo-sostenible).

Los rasgos más queridos y duraderos de una cultura son sus hábitos alimenticios. Estas tradiciones a menudo reflejan las creencias y valores de la gente y son una de las últimas características culturales que se pierden cuando un individuo o un grupo emigran a una nueva cultura. Por eso no resulta sorprendente que las culturas otorguen gran importancia al establecimiento, desde una edad muy temprana, de modelos similares de hábitos alimenticios, como se puede ver en la ceremonia natal que celebra el pueblo gadsup de Nueva Guinea. Cuando el niño llega a los dos meses, los hermanos del padre colocan pequeños pedazos de su comida tradicional en la lengua del niño y le explican que aquellos alimentos se los proporcionan sus huertos, de manera que él querrá comerlos y trabajará duramente para cultivarlos. En esta bella ceremonia la comida se emplea para expresar la esperanza en que los niños crezcan fuertes y que tengan el deseo de cultivar y de comer los alimentos de su gente.

La fuerza de estas asociaciones se puede ver en cualquier parte del mundo, incluyendo aquellos individuos que han emigrado a nuevos países pero que continúan comiendo los alimentos familiares “tradicionales” comunes en su hogar. Lo que identifica una cocina son a menudo las combinaciones distintivas de un pequeño número de condimentos, de ingredientes sápidos, lo que Elizabeth Rozin ha acuñado bajo el término de flavor principie (“principio sávido”). Por ejemplo, la salsa de soja, el vino de arroz y el jengibre definen la cocina china, con un sabor diferente a la esencia de la cocina coreana, basada en la salsa de soja, el ajo, el azúcar moreno, semillas de sésamo y guindilla, aunque compartan un principio sávido, la salsa de soja. En otras palabras, los principios sápidos no solamente identifican la cocina de un grupo respecto a la de otros grupos, sino que proporcionan un sentimiento de familiaridad a aquellos que comparten la misma tradición culinaria.<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> [es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía](https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía)

## 2.2 CULTURA GASTRONOMICA DEL IMPERIO ROMANO

La primera imagen que nos viene a la mente siempre que asociamos el mundo de Roma con la cocina es la suntuosidad. La imagen tradicional de las orgías en las que se servían vituallas como lenguas de flamenco, pulpejos de camello, lirones cebados con castañas, jabalíes rellenos de tordos, etc., todas ellas regadas con salsas picantes, es común en escritos de Petronio, Juvenal o Marcial. Pero esto distaba mucho de la realidad. Es cierto que Mecenas fue el primero en comer carne de mulo, o que el actor Farón, para entretener al emperador Aureliano, comió un cochinito y un jabalí entre otras cosas. No obstante, los orígenes de la cocina latina fueron humildes y austeros.

Hasta el siglo II a.C. la cocina romana se basaba en alimentos básicos: el pulmentum o papilla de mijo, cebada o guisantes, el queso de leche de oveja, la carne de cordero hervida, la col, las habas, etc. Las frutas también ocupaban un lugar importante: las manzanas, los albaricoques importados de Armenia, los melones traídos de Persia, higos y dátiles. Fue a principios del siglo II a.C. cuando los romanos entraron en Asia Menor y descubrieron el refinamiento de las cortes griegas de Oriente. A partir de este momento, la preparación de las comidas, según Tito Livio, se hizo larga y costosa. Los servicios de los cocineros, trabajo hasta entonces desempeñado por esclavos, se comenzaron a pagar muy caros.

Son dos los escritores que más y mejor constancia han dejado de la comida y de las tradiciones culinarias en la época romana. Por orden cronológico, Marco Gavio Apicio (Caius Apicius), nacido hacia el 25 a.C., autor del libro de recetas



De re coquinaria libri decem (Los diez libros de cocina), constituyó una obligada referencia durante varios siglos. Los títulos, escritos en griego, de los diez libros de Apicio, son los siguientes:

**Epimeles.** Reglas culinarias, remedios caseros, especias.

**Artopus.** Estofados, picados, etc.

**Cepuros.** Hierbas que sirven para cocinar.

**Pandecter.** Generalidades.

**Osprión.** De las verduras.

**Tropherter.** De las aves.

**Polyteles.** Excesos y exquisiteces.

**Tetrapus.** De los cuadrúpedos.

**Thalassa.** Del mar.

**Halieus vel halieuticon.** Del pescado y sus variedades.

Apicio estuvo considerado como un refinado conocedor y también, como un gran despilfarrador. Se hizo notar por sus extravagancias y por sus gustos caros. Al parecer, inventó un procedimiento para cebar a las truchas con higos secos, con el fin de engordar su hígado; así como unas recetas de lenguas de flamenco o de rruiseñor, de pezones de cerda y de numerosísimos pasteles y salsas. Ateneo relata que fletó un barco para comprobar si las quisquillas de Libia eran tan grandes como se decía. Decepcionado, ni siquiera bajo a tierra. Gastó toda su fortuna en suntuosos banquetes hasta un día en que, al contar lo que le quedaba, prefirió envenenarse a reducir su tren de vida.<sup>4</sup>

### **2.3 CULTURA GASTRONOMICA ECUATORIANA**

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

Nuestros antepasados inmigrantes se plantaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura, cacería abundante.

El medio equinoccial atrapó al hombre, se prodigó hasta hacerlo sedentario y le imprimió carácter y costumbres. Este, a su vez, se integró mansamente

---

<sup>4</sup> [www.terra.es/personal/aiolozil/revista/revzap](http://www.terra.es/personal/aiolozil/revista/revzap).  
La alimentación en la Antigua Roma. Historia 16, 1998, 22 (263)

a la naturaleza y se contagió pronto con su sensualidad y exhuberancia. Su herencia arqueológica revela claramente esa sensualidad forjada por el medio, abundante de formas y de gozo vital, plagada de usos múltiples.

Pero en donde se muestra más espléndido ese realismo mágico es en sus instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, aribalos, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, platos iridiscentes para iluminar caldos, compoteras que se alzan sobre senos femeninos, vasijas musicales que endulzan las tareas y aligeran cansancios.

En base a tres productos de la tierra -maíz, papas, porotos- los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamoras y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclo mote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o humita. Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad.

Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

En realidad, las carnes de la cocina indígena serrana provenían mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería. Sin embargo, su variedad no era desdeñable: llamas, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos y gallaretas.

Contra lo que podría suponerse, hubo varias bebidas de consumo común, destacándose entre todas la «chicha» de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza. También se producía «chicha» de frutas como el molle y las moras. Lugar aparte y valor especial tuvo el chaguarmishqui, equivalente ecuatoriano del pulque, obtenido del zumo del maguey.

La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de los frutos, pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendor.

La ocasión más fastuosa de la cocina indígena la daban las cosechas. Junto al canto coral de la recolección de papas o mazorcas estaba el lujurioso ají de cuy y hacían acto de presencia los variados potajes de la quinua, el aguamiel de maguey y la chicha madura en rincones secretos.

Si la cocina andina era importante, la de la Costa lo era aún más. Además del maíz, contaba con la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos, aves al por mayor, carnes de animales salvajes y una variedad de frutas tropicales.

Un cronista español de la conquista, Agustín de Zárate, encontró en nuestra costa «muy grandes pesquerías, de todos géneros de peces y muchos lobos marinos». Otro, Fernández de Oviedo, consignó en un «Sumario de la Historia Natural de las Indias» amplia lista de «excelentes pescados... que se toman en los ríos en grande abundancia y asimismo camarones muy buenos» y agregó que «en la mar mismo se toman algunos de los de usos nombrados palometas, acedias, pargos, lizas, pulpos, doradas, sábalo muy grandes, langostas y xaibas, ostras, tortugas grandísimas, muy grandes, tiburones, morenas, y

otros muchos pescados, y de tanta diversidad y cantidad de ellos, que no se podía expresar sin mucha escritura y tiempo.

La variedad de combinaciones gastronómicas que se elaboró con toda esta riqueza de productos fue sorprendente. Cazuelas de pescado y de mariscos, con salsa picante de achiote y ají. Pescado con coco (sustancioso potaje que hoy mismo nos deleita). Salsa en pasta, de maní con harina de maíz (la famosa «sal prieta» de Manabí). Turrónes de maní con miel o dulces de maní molido con harina de maíz (el hasta hoy celebrado bocadillo de El Oro y Loja). Y bollos, muchos bollos, hermanos mayores -sólo por el tamaño- de los chigüiles y tamales serranos. Bollos de pescado, bollos de camote, bollos de yuca, bollos mixtos, todos envueltos en hoja de bijao, tibios y sudorosos compañeros de todo caminante.

Hubo otro potaje, casi olvidado, si no abandonado del todo: la mazamorra de maíz con leche de coco. Fernández de Oviedo nos ha dejado la receta: Esta carnosidad o fruta (del coco), no moliéndola ni majándola mucho, y después colándola, se saca leche de ella, muy mejor y más suave que la de los ganados, y de mucha sustancia, la cual los cristianos echan en las mazamoras que hacen del maíz, a manera de puches y poleadas, y por causa de esta leche de los cocos son las dichas mazamoras excelente manjar, y sin dar empacho en el estómago, dejan tanto contentamiento en el gusto y tan satisfecha la hambre, como si muchos manjares y muy buenos hubiesen comido.

Como se sabe, no hay gastronomía posible sin aderezos. Condimentos y yerbas, salsas y colorantes despiertan los sentidos para el ceremonial de las comidas. Y es aquí donde el trópico -esa explosión de luz y de paisaje, que Gabriela Mistral defendía bravamente- destapó sus facundias, prodigándose en yerbas, frutos y esencias lujuriantes: albahaca, ají, culantro, perejil, malvarrosa, arrayán, laurel, romero, achiote, canela, etc.

El ají fue el más noble condimento de la comida indígena. Entero o molido, crudo o cocinado, solo, relleno o mezclado con otros condimentos, fue el saborizante por antonomasia, el condimento clave de las grandes y pequeñas comidas aborígenes. El dio nombre o apellido a viandas y productos de la tierra: ají de cuy, ají de queso, ají de chochos, tomate de ají, ajiaco. Con el llamado tomate de árbol formó indisoluble pareja gastronómica y dio por descendencia una salsa rosada digna de los paladares más exigentes. Desde entonces y para siempre, el ají y su cohorte se convirtieron en el non plus ultra del buen gusto popular. Y como el amor entra por el estómago --sabio aforismo de nuestras abuelas-, el requerimiento femenino vino a sintetizarse en una tierna oferta gastronómica.

*Ají de queso, ají de cuy,*

*papas enteras yo te he de dar...*

Por detrás del ají, y casi siempre próximo, se mantuvo el achiote. Y ahí donde el ají puso su sabor exultante, el achiote llegó con su color espléndido. Los abuelos indígenas le destinaron usos superiores: amuleto contra enfermedades y brujerías, filtro de amor para obtener favores femeninos, elixir proveedor de fuerza y resistencia.

Con toda esta riqueza de elementos, ¡qué de mezclas y de combinaciones pudieron y debieron producirse en las ollas, cazuelas y tiestos aborígenes! En verdad ni siquiera debemos fatigar a la imaginación sino tan solamente atrincherarnos en los buenos recuerdos familiares, para encontrar la huella y la presencia de la cocina indígena: locros de todo tipo, ajíes succulentos, tortillas, humitas, llapingachos, bollos grávidos, turrones de maní, cazuelas sustanciosas y en, y sobre, y delante, y tras de todo el ají sabrosón y mordisqueante, porque, como se sabe:

*Comida buena, con ají es más plena; comida mala, con ají resbala...*

Y eso para no hablar de la compota indígena; de capulíes, moras, mortiños, caimitos, zapotes, granadillas; de la sensual guanábana, poblada de pezones lujuriantes; del aguacate o palta, mantequilla de árbol; del mamey, budín incomparable; o de la piña, esa orgullosa reina de las frutas del mundo a la que la misma madre naturaleza dotó de corona.

¿Y el puchaperro de capulies y el mazato y el chocolate y los churos y los catzos y el rosero y la colada morada y el dulce de zapallo? ¡Ah! Esas son herencias suficientes para honrar la memoria de las abuelas indias, olores que aún aroman el fogón familiar del pueblo, sabores que aún sorprenden y entusiasman a los desprevenidos visitantes.

La llegada de España a estas tierras fue, en cuanto a la comida, pródiga de sorpresas. En esto, como en todo, fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas. Y los conquistadores, absortos ante un mundo exhuberante que no alcanzaban a entender, apenas si atinaron a sobre nombrar frutos y comidas de América tomando como ejemplo las cosas de su tierra que les recordaban algún lejano parecido: ala palta llamaron pera; a la quinua, arroz pequeño; al mamey, melocotón; a la tuna, higo; a la flor de maguey, alcaparra; a la tortilla, pan; a la chicha, vino. Pasada la sorpresa, los europeos se adhieron con entusiasmo a los frutos y viandas americanos, y los indios, al menos en esto, lograron un empate que era una victoria.

El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: por una parte, trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.

Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas y cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la suculenta gastronomía nacional.

Uno de los hechos más significativos de la nueva situación fue la adopción popular del chancho, el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario.

Especial importancia cobró la manteca de chancho, densa y sabrosa, que pese a no tener «el velo y las gracias lustrales» del aceite de oliva, permitió la lubricación de los viejos potajes de la tierra y la realización de una amplia gama de frituras. La carne del porcino, por su parte, vino a enriquecer el vientre de tamales serraniegos y de bollos costeños y a engordar el de por sí sabroso locro de quinua.

Además surgieron nuevos locros, como el de cuero o el arroz de cebada con espinazo. Aprovechado en todas sus posibilidades, el chancho se volvió recurso pródigo para el asador, la paila y los embutidos familiares; con ello aparecieron los múltiples hornados, el jugoso sancocho de paila, la empalagosa fritada y esa roja serpiente de la longaniza, cargada de achiote y ahumada largamente en los cordeles de la cocina.

El chancho se volvió inclusive vehículo de convivencia social. ¿Qué mejor saludo entre amigos que un plato de cuero con mote humeante enviado por la mañana? ¿O el nuevo saludo de la tarde, pleno de lustrosas frituras? ¿Y qué decir de un convite «a matar hanchos», tan espléndido casi como una boda?



Con el borrego sucedió algo igual, aunque en escala menor, por la no adaptación del animal a los climas calientes. Con todo, el humilde ovino sirvió de base para soberbios platos populares: chanfaina, treinta y uno, yaguarlocro o mondongo cocinado en chicha de jora. Otro pariente suyo, el chivo, fue a su vez motivo de una delicada creación culinaria: el popular seco de chivo.

La gallina vino a completar el terceto de carnes populares. Criada en todos los patios y corrales campesinos, se convirtió en proveedora de huevos y recurso de urgencia para toda ocasión inesperada. Particular importancia logró en la Costa, donde el aguado de gallina, «espeso como para que se pare la cuchara», vino a ser plato central y prueba plena de la habilidad de las cocineras.

La vaca, aunque menos numerosa en los corrales familiares, rindió también su fruto en las hábiles manos de sus mujeres. Su carne ingresó a la olla ecuatoriana para integrar el sancocho, émulo del puchero español, rebozante de plátanos pelados, de yuca y de trozos de choclo tierno.

El queso, por su parte, pasó a ser ingrediente indispensable de salsas y pasteles. Queso para tortillas de maíz, queso para empanadas, queso para llapingachos, queso para chiguiles, queso para choclotandas, queso para ajíes, queso para acompañar al maduro cocinado o para rellenar el maduro al horno, queso para el pan, queso para todo.

Un inteligente y goloso viajero inglés de comienzos del siglo XIX, Stevenson, quedó sorprendido en Quito de «la enorme cantidad de queso consumido en esta ciudad (que) excede de toda ponderación.... Según sus cálculos, la entonces pequeña y recoleta ciudad de 70.000 habitantes consumía anualmente nada menos de 640.000 libras de queso, las que, por supuesto, afluían mayoritariamente a las casas grandes y en menor cantidad a las ollas y

mesas populares. Según Stevenson, tan gran consumo «se explica en parte por el buen número de platos elaborados con papas, calabazas, maíz, trigo y muchas hortalizas y legumbres mezcladas con queso.

Este mismo acucioso observador de la vida colonial, que fundó en el país la moderna «investigación de mercado», consignó que entre las exquisiteces que ofrece Ambato consta su delicioso pan, sin par en el mundo, y varias clases de galletas, en especial unas llamadas hallullas, que se envían a Quito, Guayaquil y otras partes. Por fin, señaló entusiasmado que «los quiteños son muy diestros para cocinar los productos del país, tanto que con frecuencia me han asegurado que pueden preparar 46 diversos platos y bollos de maíz, o en los que por lo menos el maíz es el principal ingrediente; de manera parecida, con papas hacen 32 potajes, sin contar con los hechos de maíz y papas mezclado.

Desde luego, no fue este el único tributo de admiración que la cocina popular recibió de visitantes extranjeros. Ya en el siglo XVII el corsario Guillermo Dampier -como tantos otros- habían probado los excelentes platos de mariscos de la isla Puná y en el siglo XVIII el padre Bemardo Recio había sido convidado en Tanisagua (actual provincia de Bolívar) a «una mesa o convite, que duró dos horas, con mucha variedad de exquisitos manjares y bebidas, prueba de la sustancia de la tierra.

A comienzos del siglo XIX, el «Nuevo viajero universal» destacó el gusto generalizado de la yerba mate entre los ecuatorianos, que, a la ya de por sí excelente bebida, agregaban «algunas gotas de zumo de naranja agria o de limón, y flores aromáticas». Y el sabio Charles Darwin, olvidando por un momento sus preocupaciones científicas, no dejó de admirar la comida de las islas ecuatorianas, especialmente el delicioso pecho asado de tortuga y la sopa con carne del mismo animal.

Por fin, vale la pena citar el testimonio de Mejandro Holinski, gourmet y hombre de mundo que, a media dos del siglo XIX, justificó la fama de los dulces y helados de Quito, equiparando estos últimos a los reconocidamente célebres de Nápoles o Palermo. La hospitalidad del general Vicente Aguirre -refiere Holinski- me permitió apreciar la gastronomía ecuatoriana en todo su esplendor; nos sirvieron por lo menos veinticinco platos y el postre tenía una magnificencia de cuento de hadas.

La comida ecuatoriana actual es, pues, el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente en el crisol del buen gusto popular. Una cultura auténtica, macerada por siglos, en la que nada falta salvo, quizá, un vino generoso y de factura propia.

Hoy, como ayer, nuestra cocina sigue entusiasmando a propios y extraños. Y es que sería imposible el no conmoverse con nuestras incontables exquisiteces. ¿Cómo no estremecerse ante una fanesca grávida y succulenta, océano de mieses tiernas y bacalao cuares mal? ¿O ante una guatita dorada y substanciosa? ¿Cómo quedarse impávidos ante un caldo de patas fulgurante o ante un luminoso ceviche elaborado con los jugos del mar? ¿Y qué decir de la temblorosa fritada que, tal que mujer espléndida, atrae las miradas, dilata las narices y estremece las fibras más profundas de todo transeúnte?

En estas palabras no hay sino orgullo legítimo y humilde reconocimiento de lo que el pueblo ecuatoriano adobó con sus manos y su ingenio. Ninguna mejor prueba de esa labor de siglos que el derroche de géneros y estilos o la profusión de detalles secretos que afluye diariamente a nuestra mesa.

Y hablando de detalles y secretos, ¿qué tal unas morcillas lampreadas? ¿O

unos chugchucaras crocantes, para esa «fiesta del colmillo» que pedía don Alfonso Reyes, gourmet mexicano y universal?

La gastronomía de Ecuador se caracteriza por su diversidad, la cual varía de acuerdo la región geográfica. Las tres principales regiones gastronómicas del Ecuador son: costeña, andina y amazónica. También existen platos que son populares a nivel nacional como la guatita, arroz con menestra, caldo de salchicha, ceviche, encebollado, patacón pisao, seco de chivo, fritada, sancocho de bagre, bolón de verde, entre otros; la mayoría de de los cuales son de origen costeño. Entre los platos netamente costeños tenemos los muchines de yuca, el arroz guayaco, corviche, bandera, encocado, sancocho, entre otros.

En la región andina o Sierra se destaca la presencia de platos populares como el seco de pollo, el cuy estofado, quimbolitos, humitas, tamales, hornado, llapingachos, yahuarlocro, menudo, tripamishqui, locro, caldo de 31, chugchucaras, mote pillo, tostado, entre otros. En licores encontramos a las puntas, o el pájaro azul de Guaranda. Como en la Costa, esta región ha desarrollado una extensa y diversa cultura gastronómica, que se puede subdividir de acuerdo a cada provincia o zona.

En la región oriental o Amazónica se ve más uniformidad en la preparación de platos con la gastronomía serrana. Además se destaca la preparación de carnes como la guanta y otros animales de la selva; peces, y plantas típicas de la región.<sup>5</sup>

### **3. PROVINCIA DE COTOPAXI**

---

<sup>5</sup> [www.ecuaworld.com.ec](http://www.ecuaworld.com.ec) / Ecuador / Informaciones / Cocina

Cotopaxi es una provincia del centro-norte de Ecuador, nombrada así por el volcán Cotopaxi, su capital es la ciudad de Latacunga. Posee una extensión de 6.072 Km<sup>2</sup> y su superficie es de 5.072 Km<sup>2</sup>.

Es una de las diez que integran la región llamada de la Sierra. Limita al norte con la de Pichincha, al oeste con la de Los Ríos, al sur con Bolívar y Tungurahua, y al este con la de Napo. En ella se reconocen las principales disposiciones de la cordillera de los Andes en su sector septentrional. El oeste de la provincia lo integran cordones montañosos y valles, transversales al eje de la cordillera (valle del río Palaló, con sus afluentes Quindigua y Naranjal), de orientación y transición hacia el litoral pacífico. Al este de dicho valle se encuentran las mayores elevaciones de la cordillera Occidental, Iliniza (5.263 m) y Los Quilotes (4.010 m). La depresión central, donde se encuentra la capital, Latacunga, pertenece al llamado surco interandino; en él se traza el principal eje de comunicación de la provincia formado por la carretera Panamericana y el ferrocarril andino.

Este sector se cierra con la cordillera Oriental, en la que se encuentra el Cotopaxi (5.897 m), volcán activo y principal elevación de la provincia. El clima presenta la variedad y el contraste propios de los efectos de altitud y orientación, y a él se adecua la vegetación. Así, el extremo más occidental de la provincia alberga un bosque tropical húmedo; hacia el este evoluciona hacia tropical de montaña, en las hoyas hay zonas de cultivos templados, y finalmente aparecen los desiertos fríos de altura y los nevados.<sup>6</sup>

### **3.1 RESEÑA HISTÓRICA**

---

<sup>6</sup> Ecuador: Provincias y Capitales (Oswaldo Rivera Villavicencio)

En tiempo de gentilismo, fue una de las provincias más floridas y recordadas con las primarias obras del palacio real, templo del Sol y monasterio de vírgenes consagradas a su servicio.

En tiempo de los españoles, fue también una de las principales y más ricas, por su gran comercio; y fue finalmente la más infeliz de todas, por los trágicos sucesos de terremotos y erupciones de su volcán Cotopaxi.

Los edificios fueron generalmente grandes cómodos y muy hermosos, hechos todos, sin excepción de ninguno, de la piedra pómez labrada y de cal, sobre bóvedas y arquerías, unos cubiertos de teja y otros de vistosos terrados y azoteas.

Anteriormente la Provincia llevaba el nombre de “Provincia de León” en homenaje a un gran y noble ciudadano que dejó todas sus riquezas al servicio de su tan amado pueblo.

En 1851 se oficializa la creación de la Provincia de Cotopaxi, su capital Latacunga. La ordenanza declara que el día de recordación provincial es el 1 de Abril de cada año.<sup>7</sup>

### **3.2 LIMITES PROVINCIALES**

Norte: Pichincha  
Sur: Tungurahua y Bolívar

---

<sup>7</sup> Monografía de la Provincia de Cotopaxi Tomo 2 (Franklin Barriga López)

Este: Napo  
Oeste: Pichincha y Los Ríos

### **3.3 CANTONES DE COTOPAXI**

Se divide en 7 cantones:

- Latacunga
- La Maná
- Pangua
- Pujilí
- Salcedo
- Saquisilí
- Sigchos<sup>8</sup>

### **3.4 CLIMA**

Varía según la altura sobre el nivel del mar: Entre los 1.500 y 2.500 m. es subtropical húmedo, con una temperatura entre 15 y 20 °C, es templado con estación lluviosa entre los 2.500 y 3.500 m; con temperatura que va de 10 a 15 °C, y de los 3500 a los 4.500 m; la temperatura oscila entre 5 y 10 °C.

### **3.5 CONDICIONES DEMOGRÁFICAS**

La tasa de crecimiento anual poblacional de esta provincia es del 2,1 %. La población total es de 349.540 de los cuales 169.303 son hombres y 180.237

---

<sup>8</sup> Folleto del Departamento de Cultura y Turismo(Municipalidad de Latacunga)

mujeres, ocupando el cantón Latacunga el 41.2 % de la población de la provincia. La población económicamente activa de 5 años y más de edad es de 141.062 de los cuales 71.614 corresponden al sector primario, 22.426 sector secundario, 41.645 sector terciario, 4.862 no especificado y 525 trabajadores nuevos. (INEC, Censo 2001).

De la población económicamente activa entre 5 y 11 años de edad de la Provincia de Cotopaxi se declararon ocupados 3.039 de los 1.724 son niños y 1.315 son niñas.

De acuerdo al área de residencia, 152 viven en le área urbana y 2.887 en el área rural. Con respecto al total de la P.E.A de la provincia, esos menores de edad representan el 2,2 % del total.

Su población vive principalmente de la agricultura: maíz, cereales, patatas y legumbres en las tierras templadas y frescas, mientras que en las más cálidas se produce caña, café y otros productos tropicales.

### **3.6 HIDROGRAFÍA**

El sistema hidrográfico lo constituye el río Cutuchi que nace en el Cotopaxi, que está formado a su vez por los ríos Manzanahuayco y Rumipahui, el sistema lo completan el Yanayacu, Nagsiche, Chalupas, Illuchi, Patoa, Pumacunchi y Quindigua.

### **3.7 AGRICULTURA Y GANADERIA**

Cotopaxi es una provincia serrana típica donde tienen importancia el minifundio y las grandes explotaciones. La ganadería lechera se desarrolla



especialmente en las haciendas situadas al norte de la provincia: San Agustín, La Avelina, San Sebastián, Pilacoto, San Mateo, San Pedro. La ganadería de Cotopaxi es una de las más importantes del país, lo cual se debe especialmente a los buenos pastos y a la mayor eficiencia productiva. El cultivo agrícola más importante es de papas especialmente en las haciendas del páramo sur-oriental, Cusubamba y sector de Salcedo. La sigue en importancia la producción de yuca, cebollas, aguacate, cebada, naranja, maíz, haba, fréjol y caña para otros usos.

### **3.8 PESCA Y FUENTES DE AGUA MINERAL**

Los ríos y lagos de las zonas subtropicales y tropicales como Pangua, Moraspungo, Pucayacu, La Maná y Salcedo constituyen un valioso recurso para la pesca comercial y deportiva. La provincia es rica en fuentes de aguas minerales. Se pueden citar: En la hacienda La Ciénega, aguas medicinales (fuente "Ering") y en esta misma parroquia (Tanicuchí) las aguas de El Carmen. A orillas del río Pumacunchi en Latacunga existen las fuentes de San Felipe y La Imperial.

### **3.9 FERIAS**

Latacunga: martes y sábados.

Saquisilí; jueves

Pujilí: miércoles y sábado.

Salcedo: jueves y domingo.<sup>9</sup>

---

<sup>9</sup> Monografía de la Provincia de Cotopaxi Tomo 2 (Franklin Barriga López)  
Folleto del Departamento de Cultura y Turismo (Municipalidad de Latacunga)

### **3.10 TURISMO EN COTOPAXI**

La Provincia de Cotopaxi destacada por sus hermosos paisajes naturales y por el imponente nevado Cotopaxi que forma parte del Parque Nacional, seleccionado como santuario ecológico por su flora y fauna. Existen sitios para acampar, senderos é infraestructura de servicios básicos, turísticos y administrativos.

A 7 kilómetros de la ciudad de Latacunga se encuentra la Hacienda de Tilipulo, de arquitectura colonial. Otros atractivos turísticos que posee la provincia son: La Laguna de Quilota; las Ruinas arqueológicas de Pacchuzala, el Tambo Mulaló, las Hosterías "La Ciénega" en la población de Lasso y "Rumí pamba de las Rosas" en Salcedo.

Llama especial atención la Fiesta de "La Mama Negra" en cuyo desfile folclórico la figura principal es la "Mama Negra o prioste", acompañado de comparsas, bandas de músicos, cohetes y flores.<sup>10</sup>

### **3.11 GASTRONOMÍA DE COTOPAXI**

La comida popular y tradicional en la provincia utiliza sobre todo aquellos alimentos de cultivo más generalizados, lo cual hace que comparta muchas de

---

<sup>10</sup> Turismo en la Provincia Cotopaxi Ecuador CODESO

las características de la comida popular en otras provincias serranas con similar producción agrícola.

Al uso de cereales, como el trigo, cebada, quinua, maíz, se agregan los granos; arveja, fréjol, habas, lentejas, chochos, los tubérculos como la papa y las ocas, y aquellos productos de consumo popular que provienen de otras zonas ecológicas de fácil acceso, como el plátano en sus distintas variedades, también la yuca, la panela. Esta dieta eventualmente se complementa con proteína de animales de cría como el cuy, la gallina, el borrego, el chancho y una variedad de pescado traído desde la costa. La importancia de los cereales en la alimentación popular se advierte por el gran número de molinos que funcionan en cabeceras parroquiales y cantonales.

Entre los platos compartidos con otras provincias y que se expenden en puestos de comida y comedores ambulantes de fiestas, ferias y mercados, se encuentra el hornado y la fritada de chancho acompañados de tortillas de papa, mote, lechuga y tomate o tortillas de yuca muy populares en Saquisilí y Pujilí. Sobre estos fogones improvisados, a más del pescado frito, el maqueño y el mote con fritadilla, se observa una increíble variedad de caldos. La sopa, plato muy utilizado en la cocina popular, permite combinar de manera económica diferentes y nutritivos alimentos. En el mercado de Latacunga, por ejemplo esta variedad incluye el caldo de gallina, caldo de patas, arroz de cebada y locros de toda clase, de papas, de cuy, de cueros y menudencias, generalmente consumidos, desde horas muy tempranas, por la familia campesina que acude al mercado.

Otra costumbre muy popular en las ferias y mercados es el expendio de jugos de frutas, tales como naranjilla y mora; ubicados en pequeños puestos equipados con una licuadora, en la cual se mezclan estos jugos con zumos de alfalfa y si se quiere algo más nutritivo, con una cerveza malta y un huevo

batido. No faltan tampoco las empanadas de viento, y las espumillas se distintos sabores que venden en barquillos o en conos.

Entre la población indígena de páramo, en cambio, se acentúa el uso de granos y cereales. Cualquiera de las tres comidas en el día generalmente consiste de una sopa, de trigo, cebada, avena, fréjol o papas en época de cosecha, o cualquiera de estos cereales preparado como colada de dulce, incluyéndose una que se denomina "el desabrido", porque no se le agrega ni sal ni dulce. Estas sopas o coladas se acompañan de panela, traída desde la zona de Mindo y cuyo consumo es muy difundido en la provincia, por ser su precio inferior al azúcar.

Pero posiblemente platos típicos de mayor renombre, no solamente en la provincia sino fuera de sus fronteras, se encuentran en Latacunga las chugchucaras. Compiten en popularidad con las allullas y los quesos de hoja .A más de chicha de jora, la bebida tradicional de Latacunga, que se incluye en la fiesta de la Mama Negra, es el "champús".<sup>11</sup>

#### **4. CANTÓN LATACUNGA**

---

<sup>11</sup> Cultura Popular en el Ecuador, Tomo II (Marcelo Naranjo V)

Latacunga, ciudad cabecera provincial, se encuentra junto al volcán Cotopaxi y en las entrañas de los majestuosos paisajes de los Illinazas. Este lugar tiene una buena ubicación, debido a que se encuentra situado en el centro de Ecuador a 2.770 m.s.n.m, constituyendo un punto de enlace entre la Costa, los Andes y la Amazonia.

Existen distintos orígenes posibles para el nombre *Latacunga*, entre ellos se encuentran:

Llactacunga del quichua que significa “El cuello de la región o país”.

Tacunqui del Atacameño que significa “Cabo de hacha”.

Llacta Kumka del quichua-aimara que significa “Tierra del Dios de las aguas”.

Llamada por algunos la “ciudad de los puentes”, es cuna de leyendas y tesoros naturales y culturales. Además, abarca cantidad de tradiciones y una gastronomía exquisita. La arquitectura es colonial y española y su población es trabajadora y amable. Además, los latacungueños son unos apasionados de todas sus fiestas.

Es uno de los cantones que cuenta con mayor insolación lo que favorece la producción de flores para exportación. Latacunga cuenta con importantes industrias, que aprovechan la ubicación geográfica, relativamente próxima de Quito. A corta distancia de la cabecera cantonal, al norte, se sitúa el aeropuerto internacional, con un importante tráfico de carga, de allí parte una parte importante de la producción de flores de la provincia. También funciona como aeropuerto alterno para el aeropuerto de Quito.

En Latacunga se pueden visitar muchos paisajes naturales. Entre ellos, se encuentra la Reserva Ecológica de los Illinazas y el Parque Nacional Cotopaxi.

Entre sus fiestas, la de la Mama Negra es la más popular y colorida, se celebra cada 24 de septiembre en honor a la Virgen de la Merced, aunque se repite en noviembre.

La ciudad conserva un barrio central donde se puede apreciar la arquitectura colonial española. Latacunga era parte de la historia libertaria, porque apoyó a Guayaquil en el 9 de octubre de 1820. Era una zona de descanso de los próceres que fueron de Quito a Guayaquil.

El Cantón Latacunga posee una superficie de 138.087 km<sup>2</sup> y su clima varía entre los 2 a 17°C. Según el censo de población del 2001, el cantón tenía una población de 143.979 habitantes.

#### **4.1 LA COLONIA Y LA INDEPENDENCIA**

Para el año 1534 los españoles fundaron el asiento de San Vicente Mártir en la misma ciudad Indiana de Lactacunga, asiento que estaba formado al principio por los pueblos de Pujilí, San Miguel y Saquisilí, fue ampliado más tarde por Gonzalo Pizarro.

Por su ubicación geográfica, Latacunga tuvo importancia al ser obligado sitio de tránsito entre Quito y Guayaquil. Todo el comercio colonial que fluía y reflúa hacia España desde la serranía actual del Ecuador, pasaba por este sitio que fue creciendo, y fue centro de acopio de productos agrícolas.

Existieron grandes haciendas, además se instalaron obrajes y batanes que produjeron bayetas, paños y otros productos textiles de gran calidad. También se instaló en la región una fábrica de pólvora, estos productos se exportaban.

Latacunga proclamo su independencia el 11 de Noviembre de 1820.<sup>12</sup>

## **4.2 LATACUNGA PATRIMONIO CULTURAL DEL ECUADOR**

En 1981, el Colegio de Arquitectos y la Casa de La Cultura toma la iniciativa para proclamar a Latacunga como “Patrimonio Cultural”, dichas resoluciones dieron origen a la ponencia presentada en Morelia – México, la misma que fue aprobada con la recomendación del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.

Los majestuosos paisajes acunan a esta ciudad mágica de sabor antiguo, colonial, reposada; la nobleza de su gente, sus iglesias, sus casas solariegas, sus calles empedradas gozan de un encanto y una belleza peculiar, de la que es parte la cercanía fascinante del volcán Cotopaxi. Ciudad de esfuerzo y progreso, Latacunga conserva un aire aristocrático de marqueses, Condes y de la espiritualidad mestiza de criollos.

Por todos estos motivos Latacunga fue declarada el 18 de junio de 1982 “Bien Perteneiente al Patrimonio Cultural del Ecuador”.

## **4.3 LIMITES DEL CANTÓN**

- Al norte la provincia de Pichincha;

---

<sup>12</sup> Monografía de la Provincia de Cotopaxi Tomo 2 y 6 (Franklin Barriga López)  
Folleto del Departamento de Cultura y Turismo(Municipalidad de Latacunga)

- Al sur el cantón Salcedo;
- Al este, la Provincia de Napo.
- Al oeste, los cantones Sigchos, Pujilí y Saquisilí.

#### **4.4 DIVISION POLITICA**

La cabecera cantonal cuenta con las siguientes parroquias urbanas: Eloy Alfaro (San Felipe), Ignacio Flores (Parque Flores), Juan Montalvo (San Sebastián), La Matriz, San Buenaventura.

El cantón se divide en las siguientes parroquias rurales: Toacaso, San Juan de Pastocalle, Mulaló, Tanicuchí, Guaytacama, Alaques, Poaló, 11 de Noviembre, Latacunga, Belisario Quevedo, Joseguango Bajo.

#### **4.5 CARACTERISTICAS DEMOGRAFICAS**

De acuerdo con el Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador, SIISE, la pobreza por necesidades básicas insatisfechas, alcanza el 64,26% de la población total del cantón. La población económicamente activa (2001) es de 58.317 habitantes.

De acuerdo con los datos presentados por el Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos (INEC), del último Censo de Población y Vivienda, realizado en el país (2001), Latacunga presenta una base piramidal ancha, que representa una población joven, a expensas de los grupos de edad



comprendidos entre 0-24 años. La tasa de crecimiento anual (1990-2001), fue de 1,9.

En el área rural del cantón se encuentra concentrada un 64% de la población de Latacunga. La población femenina alcanza el 51,7%, mientras que la masculina, el 48,3%.El analfabetismo en mujeres se presenta en 15,5%, mientras que en varones: 6,4%.

#### **4.6 SERVICIOS BASICOS**

Un significativo porcentaje de la población carece de alcantarillado, apenas lo poseen el 69% de viviendas.

- Agua entubada dentro de la vivienda: 63%.
- Energía eléctrica 94%.
- Servicio telefónico 42%.
- Servicio de recolección de basuras: 57% de las viviendas.

En síntesis, el déficit de servicios residenciales básicos alcanza al 88% de viviendas.<sup>13</sup>

#### **4.7 ATRACTIVOS TURÍSTICOS DEL CANTÓN**

---

<sup>13</sup> Folleto del Departamento de Cultura y Turismo(Municipalidad de Latacunga)

#### **4.7.1 PARQUE NACIONAL COTOPAXI**

Un gran páramo con paisajes volcánicos, hábitat natural de cóndores, ciervos y otros animales, conforman el Parque Nacional de Cotopaxi, creado el 26 julio de 1979. Cuenta con una extensión de 33.393 hectáreas, su vegetación es propia del paramo, la altura del parque va desde los 3.400 a los 5.897 m.s.n.m, la temperatura oscila desde los 0 a 15 °C, posee una pluviosidad que fluctúa entre los 500 y 1500 ml.

En el parque se encuentra un edificio de administración, un pequeño museo, el refugio para escaladores “José Rivas”, diversas áreas para acampar y una gran biodiversidad en cuanto a flora y fauna.

Aguas provenientes de gélidos glaciares, erosionaron las bases de un viejo volcán para formar el cono del poderoso Cotopaxi, que durante siglos fue considerado por los nativos quichuas, como un lugar sagrado.

Existen varios atractivos dentro del parque, y los conoceremos a continuación:

#### **A. ÁREA NACIONAL DE RECREACION EL BOLICHE**

Se encuentra ubicada junto al Parque Nacional Cotopaxi, cuenta con 1.077 has. De extensión y una temperatura mínima de 500 m.s.n.m. Se distinguen dos zonas de vida, el bosque húmedo Montano (BMhM) de 500 a 1000 milímetros de precipitación y el bosque muy húmedo Montano (BmhM) con 1000 a 2000 Mm de precipitación.

Aproximadamente el 40 % de su extensión es un bosque de pino asociado con vegetación arbustiva compuesta por especies de la familia “Asterácea” como el

romerillo y chilca. El estrato herbáceo está compuesto por musgos, hongos, helechos y líquenes además de almohadillas. El bosque alto andino que se encuentra en regeneración, tiene aproximadamente 2000 m de alto, en el se puede encontrar aguacatillo de paramo, pumaqui, quishuar, sachachocho, mortiño, zapatitos, orejas de conejo, patia ficharía, también helechos del genero polipodium, grammitis, elaphoglossom, así como diversas especies de musgos, hongos y líquenes.

Las coníferas fueron sembradas por Lucio Andrade Marín en 1928, para ver si estos árboles se adaptaban a los ecosistemas de altura.

La población animal representativa son los conejos, chucuri, lobo de paramo y venados. Las aves que se puede observar son el curiquingue, el quilico y el guarro. Esta área de recreación se encuentra dentro del sistema de paramos, por su vegetación característica; sabemos pues que el paramo es biológicamente diverso y rico en endemismo, pero ecológicamente frágil.

Existen senderos que permiten admirar la belleza escénica formada por una composición florística típica y su fauna asociada, contrastado todo esto con el volcán Cotopaxi.

Posee la planicie de Mishauaico que es un mirador de todo el entorno, otro atractivo es Sunfana; allí existe un mirador desde el cual se puede contemplar el volcán Cotopaxi.

Para ingresar al boliche se encuentra un desvío, muy cerca del mismo está ubicada la Estación CLIRSEN perteneciente a las Fuerzas Armadas. También existe una sala de conferencias con capacidad para 80 personas donde se ofrecen charlas interpretativas y proyecciones.

En el Boliche es prohibido la caza, pesca, ingreso de animales domésticos o alterar el ecosistema improvisando senderos ya sea en auto o en camioneta.

## **B. SITIO ARQUEOLÓGICO PUCARÁ SALITRE**

Este sitio se encuentra ubicado al norte del volcán Cotopaxi, sobre una elevación aislada entre el río Pita al este y la quebrada Pucará al oeste.

El Pucará del Salitre presenta un conjunto residencial principal de tres habitaciones pequeñas y una grande, rodeadas por dos muros rectangulares de un metro de altura cada uno. Hacia el lado oeste se presentan dos conjuntos de pequeñas construcciones cilíndricas destruidas, posiblemente recintos habitacionales. El Pucará se eleva 15 metros sobre el cauce de la quebrada Pucará y tiene un control visual excelente del cauce del Pita en su inicio de la región de Mudadero, la cual a su vez es el ingreso a Valle Vicioso, Zona donde se levanta hacia el sur el cerro Quilindaña (4919 m.s.n.m).

El termino quichua Pucará tenía para los incas el significado de “Fortaleza” y se utiliza para denominar a un tipo de construcción prehispánica que adopta formas concéntricas de muros y fosos. Su presencia física y toponímica es frecuente en los andes septentrionales y centrales. En el área andina del Ecuador el término “pucará” engloba construcciones relacionadas con lomas y edificaciones piramidales.

De hecho los pucará andino-septentrional de origen incásico y construidos con la funcionalidad de servir como observatorios de vigilancia y puestos militares, forman parte de un conjunto de edificaciones de carácter defensivo, construidas en el contexto de la invasión Tahuantinsuyo y la dominación de los grupos étnicos locales.

Una serie de Pucara o “Ingalomas” (lomas del Inca) se levantan sistemáticamente sobre los pasos de la montaña de las cordilleras Central y Occidental desde la región de Loja hasta el Carchi. Estas fortalezas están comunicadas por una extensa red de caminos y senderos denominada Capacñan.

En las provincias de Pichincha y Cotopaxi se presenta un grupo de “pucaras” que corresponden a fortalezas militares construidas y ocupadas por los Incas. Una investigación del museo del Banco Central en los años 80 y 90, establecieron estos sitios prehispánicos, y descubrió un periodo de utilización breve. La arqueología centrada en alfarería y lítica como tiestos, pondos, boleadoras y mazos, es indudablemente de origen Inca y seguramente utilizada por sus soldados de guarnición o harqaq sayapayaq.

Atractivo turístico Asociado con el periodo prehispánico de nuestra historia. Testimonia la presencia y dominación del estado Inca sobre los Andes Septentrionales.

### **C. CERRO MORURCO O CABEZA DEL INCA**

El Cerro Morurco que es también denominado Cabeza del Inca, por las torres de roca que conforman su perfil, es parte física del volcán Cotopaxi, y de hecho es el remanente del antiguo edificio volcánico que se destruyó en el Pleistoceno.

El Morurco tiene una estructura de pilares unidos por pequeños collados que descienden en un sentido norte-sur desde las morenas meridionales del Cotopaxi. El clima es particularmente frío por la presencia de los glaciares de aquella montaña.

Si bien el paisaje es de mesetas colmadas paralelas a amplias quebradas, hacia el oriente se hunde la topografía en la región de valle vicioso, base del Quilindaña. La vía de acceso es aquella que va desde la población de Mulalo al sitio Ticatilín hasta un pequeño refugio al pie de los arenales de la quebrada Burrohuayco, en el interior del micro valle cerrado de San Elías

(3.726 m.s.n.m. 1 hora desde Mulalo). Se cruzan los amplios arenales hacia el noreste del pico y se acampana luego de cruzar una cascada en el nacimiento de la quebrada de Burrohuayco en la base sureste.

La ascensión toma el principio de la arista sur y luego de rodearla penetra en las paredes orientales hacia la cima principal (4.920 m.s.n.m. 3 horas desde el campamento). La salida requiere el equipo de alta montaña.

El cerro Morurco fue ascendido en la década de 1970 por miembros del Club de Andinismo de la Escuela Politécnica de Quito. Testimonio del antiguo volcán Cotopaxi. El sitio privilegiado de la montaña como observatorio del Volcán Cotopaxi.

#### **D. CUEVA DE LOS BUHOS**

Se encuentra en la parte noroccidental del volcán Cotopaxi, son colinas con formaciones de salitre, en este lugar habitan y anidan los búhos, pero solamente en los meses de julio, agosto y septiembre de cada año.

En cuanto a la flora encontramos la barba de piedra, mortiño silvestre, sigses y chuquiragua.

## **E. MIRADOR NATURAL DE ZARAPULLO**

Es de fácil acceso que en los meses de junio a septiembre ofrece una extraordinaria vista panorámica de los bosques subtropicales hacia los dos lados de la Cordillera de los Andes.

## **F. SENDERO SANTO DOMINGO**

Se encuentra en la parte noroccidental del volcán Cotopaxi, durante el recorrido por el sendero Sto. Domingo podemos observar una variedad de lagunas de toda dimensión. Cabe recalcar que estas lagunas en tiempo de invierno crecen y en verano se secan.

La flora del lugar está llena de pajonal, almohadillado, cacho de toro, chuquiragua, mortiño silvestre. Existe una variedad de fauna como conejos, lobos de paramo, curiquingue, ganado bravo, caballos salvajes.

## **G. LAGUNA DE LIMPIOPUNGO**

Esta laguna es el resultado morfológico de los lahares del Cotopaxi, es decir se ha formado por el derretimiento súbito del casquete de hielo y nieve, al ponerse en contacto con flujos piro plásticos y/o lava.

Aproximadamente la laguna tiene unas 20 hectáreas de extensión, esta laguna está en peligro de desaparecer debido a la desviación de sus fuentes hídricas de alimentación para labores de riego, esto ha ocasionado el rápido crecimiento del pantano cubierto por totoras que rodea buena parte de su orilla.

La laguna es meso trófica, razón por la cual su agua es un tanto turbia, en la parte más céntrica todavía conserva una tonalidad azul y presenta una temperatura aproximada de 10 °C.

Este lugar es el hábitat natural de gaviotas andinas (*Larus serranus*), gallaretas (*Fúlca sp*), el pato andino (*Anas andhun*) y gligles. En la vegetación arbustiva se puede observar conejos y lobos, así como el vuelo de quilicos y curiquingues. Desde la laguna es posible observar las huellas que han dejado las antiguas erupciones volcánicas del majestuoso Cotopaxi, misma actividad que ha dado lugar a la formación de Limpiopungo.

La laguna de Limpiopungo es un lugar destinado al turismo naturalista directo, en el lugar es posible realizar caminatas y disfrutar de la flora y fauna asociada; pero los causes naturales han sido alterados, lo que llevaría a la laguna a disminuir su caudal, el mismo que se ha mantenido gracias a la lluvia.

## **H. MANANTIALES Y CASACADAS**

Se encuentran situadas en la parte noroccidental del volcán Cotopaxi, la calidad del agua de los manantiales es pura ya que viene de los deshielos del Cotopaxi, su agua es transparente.

Las cascadas son formadas por las aguas del río San José, la calidad del agua es transparente, muy pura sin contaminación.



La flora existente en estos lugares es: pajonal, totora, almohadillado y chuquiragua. Y en cuanto a fauna tenemos conejos, lobos y truchas.<sup>14</sup>

#### **4.7.2 EL QUILINDAÑA**

Antes de llegar al Cotopaxi si caminamos por la cordillera al norte nos encontramos a nuestra derecha con el Quilindaña, en apariencia sobre un ramal oriental entre las cabeceras del río juntas y las del río Ami que descienden del Cotopaxi.

Por su posición algo oculta se le ve rara vez y desde pocos lugares de las hoyas habitadas, y por esto se oye hablar poco de este nevado, no obstante se presenta muy majestuoso y como un digno vecino del Cotopaxi, desde los páramos de Vallevicioso.

Del Quilindaña sale al oriente un ramal muy alto o mejor dicho una meseta ancha de páramos, que en la Carrera nueva se eleva a un crestón nevado, que atraviesa casi todo el espacio entre el río del Vallevicioso y el río Juntas (también llamado río Chalupas).

Hay solo una legua y media del pie del Quilindaña hasta el Cotopaxi. En este camino pasamos por el cerro del Morro que entre los dos gigantes Nevados se presenta como un enano.<sup>15</sup>

#### **4.7.3 EL RUMIÑAHUI**

---

<sup>14</sup> Folleto del Departamento de Cultura y Turismo(Municipalidad de Latacunga)

<sup>15</sup> Monografía de la Provincia de Cotopaxi Tomo 2 (Franklin Barriga López)

Rumiñahui, en Quechua cara de la roca, fue el nombre de un general que intentó – en vano - defender su ciudad contra los españoles. La ciudad mantuvo el nombre de los habitantes originales.

El volcán, de 4.757 metros de altura, se encuentra situado 40 kilómetros al sur de Quito y es vecino del Cotopaxi en Los Andes orientales de Ecuador. Lleva sin actividad desde hace mucho tiempo y son la lluvia y el viento los que erosionan la montaña.

Rumiñahui es un excelente mirador de los volcanes de la zona. De él se conocen estratos de andesitas y andesitas basálticas con trazas de olivino.

El volcán presenta una caldera de la que han quedado sus paredes orientales y restos de las demás. Las paredes alcanzan hasta 800 metros desde su base, una altura impresionante posiblemente debida al colapso de la cámara magmática bajo el volcán. Se caracteriza por su imponentia y por sus maravillosos paisajes.<sup>16</sup>

#### **4.7.4 EL COTOPAXI**

---

<sup>16</sup> [www.alertatierra.com/VolRuminahui.htm](http://www.alertatierra.com/VolRuminahui.htm)

Imponente y hermoso volcán, da el nombre a la provincia, centro para la atracción turística, el arte y la ciencia, pleno de belleza, allí, dando fondo a magistral paisaje, permanece desde tiempo inmemorial.

El Cotopaxi es un volcán cónico altamente simétrico cuyos glaciares no lo han afectado mucho debido al reciente origen de estos. Se ubica en la cordillera central de los Andes Ecuatorianos, limita al noreste con el apagado volcán Sincholagua, al oeste con el Rumiñahui y al sureste con el Quilindaña. Su altura es de 5.897 m.s.n.m. la inclinación de sus flancos observa 30º, mientras que el diámetro de su base se encuentra en los 20 km aproximadamente.

Entre los posibles significados del nombre del volcán tenemos:

De la voz Cayapa que se descompone así: Coto, cuello; pag, de pagta, sol y shi de shi, dulce. Es decir, "Dulce Cuello de Sol".

En la antigua lengua de los Panzaleos, Cotopaxi significa "Garganta de fuego".

Y en la voz Caribe, el significado del nombre del volcán es "Rey de la Muerte".

El cráter del volcán es ovalado con un diámetro de 800x600 m. y una profundidad de 200 m. desde el borde hasta el fondo del mismo. Este activo volcán apareció a mediados del Pleistoceno entre un millón y 200.000 años atrás sobre capas volcánicas aún más antiguas. El pequeño cerro Morurco o Guagua Cotopaxi que se encuentra un poco más al sur es el remanente del antiguo volcán Cotopaxi cuando este tenía una actividad más explosiva que la actual. Ya a finales del pleistoceno hasta la actualidad, el Cotopaxi reanudó su actividad y construyó el actual cono.

Desde hace 500 años, en tiempos históricos, se han contabilizado numerosas erupciones del Cotopaxi que han destruido los valles cercanos, a estas se las describe con espantosos y continuados bramidos, arrojando pirámides de humo denso y ceniza que se elevan sobre las nubes, prolongadas lenguas de fuego expulsando material incandescente, terribles terremotos, deshielos que formaban colosos ríos de destrucción y arrasaban con todo a su paso. Las manifestaciones de ira que ha tenido el Cotopaxi a lo largo de su historia son las siguientes:

- Primera erupción 1534
- Segunda erupción 6 de julio de 1742
- Tercera erupción 9 de diciembre de 1743
- Cuarta erupción 30 de noviembre de 1744
- Quinta erupción 6 de septiembre de 1750
- Sexta erupción 10 de febrero de 1766
- Séptima erupción 4 de abril de 1768
- Octava erupción 26 de julio de 1877.

Se dice que la más terrible de todas estas erupciones fue la de 1768. Después su última erupción el Cotopaxi se ha encontrado en actividad durante los siguientes años:

1803, 1840, 1852, 1853, 1855, 1856, 1866, 1877, 1878, 1879, 1880, 1885, 1903, 1906, 1944, 1975.

El carácter explosivo de sus erupciones y la gran cantidad de material incandescente ha generado numerosos flujos de que han llegado hasta el Océano Pacífico, históricamente estos flujos han recorrido doce veces por el cauce del Río Cutuchi, por el Río Pita tres veces y cuatro veces por el Río Napo. Sin embargo en tiempos prehistóricos se han presentado lahares o

aluviones de gravísimas consecuencias, como hace 2.400 años cuando un lahar gigante producido aparentemente por un deslizamiento de grandes dimensiones, sepultó gran parte de los valles de los Chillos y Tumbaco, alcanzando hasta 130 metros sobre los causes de los ríos principales.

Un aluvión similar no podría ser posible hoy en día debido a la poca cantidad de hielo, la nieve perpetua se ubica hoy a partir de los 4.900 msnm mientras que hace 2.400 años se pudo ubicar a sólo 4.000 msnm, lo que significa que la cantidad de hielo y nieve fue mucho mayor.

El primero en escalar el Cotopaxi, siguiendo la ruta oriental de la montaña, fue el alemán Wilhelm Reiss en 1872. El camino más usado es por el norte, tal como lo hizo, una década después, el británico Edward Whymper. Aunque las rutas varían constantemente de acuerdo a la caída de nieve.<sup>17</sup>

#### **4.7.4.1 EXPEDICION CIENTIFICA DENTRO DEL CRATER DEL VOLCÁN**

El 2 de septiembre de 1.972 se llevo a cabo la expedición polaco-checoslovaca, que tenía como fin el descenso al cráter del Cotopaxi.

La expedición estuvo compuesta de la siguiente manera: el polaco Jerzy Dobrynski y el checo Bedrich Mlcoch ambos geólogos, fueron los que penetraron el cráter por el borde derecho del mismo. El ingeniero y doctor, etnólogo y geólogo checo Mnislav Zaleny, fue el jefe de la expedición, que además conto con el apoyo de Andrzej Paulo, doctor, ingeniero y geólogo polaco, que fue el dirigente de la hazaña, el periodista Elahoslav Braun, el

---

<sup>17</sup> Monografía de la provincia de Cotopaxi tomo 3 (Franklin Barriga López)  
Folleto del Departamento de Cultura y Turismo(Municipalidad de Latacunga)

fotógrafo Jiri Hales y el camarógrafo Patr Polak entre otros, fueron los participantes de dicha expedición.

Todos se reunieron en Limpiopungo al comenzar el mes de julio, durante un mes se dedicaron a un trabajo de reconocimiento del volcán en una superficie de 200 km<sup>2</sup> más o menos, inspeccionaron vertientes de aguas minerales, recorrieron quebradas profundas en las que probaron sus equipos de ascenso y descenso.

El resto de tiempo lo ocuparon en el estudio e inspección del cráter, durante todo el trajín se instalaron en un campamento general a la altura de 4800 m, en total ascendieron tres veces a la cima del volcán antes de bajar al cráter.

Finalmente el 2 de septiembre se comenzó el descenso con la finalidad de conseguir y estudiar el material existente dentro de las entrañas del volcán, para así poder comprobar la naturaleza geológica del Cotopaxi y la composición de sus ricas capas.

La expedición fue un éxito y las muestras de las rocas conseguidas, se entregaron a los laboratorios de los países de orígenes de los expedicionarios, a la Universidad Central y al museo de La Casa de La Cultura (Núcleo de Cotopaxi).<sup>18</sup>

#### **4.7.5 RESERVA ECOLOGICA ILLINIZAS**

El área de los Ilinizas, ubicada entre las provincias de Pichincha y Cotopaxi, es un manantial inagotable para la cuenca del río Esmeralda, formada por los cauces del Toachi, San Pedro y Pilatón. La reserva, de 149.900 hectáreas, se

---

<sup>18</sup> Monografía de la provincia de Cotopaxi tomo 5 (Franklin Barriga López)

asemeja a una esponja, porque sus dos elevaciones forman una barrera geológica que condensa la humedad de la costa.

Debido a lo difícil del acceso, la diversidad biológica de Ilinizas es aún un misterio. La reserva se divide en tres sectores. El primero comprende la cordillera de Zarapullo y de Tene fuerte, los cerros Ilinizas y Corazón y el río Toachi. El segundo, está ubicado en el sur y tiene una extensión de 23,600 hectáreas. La última zona, es una pequeña área que cubre una extensión de apenas 800 hectáreas y corresponde a la laguna Quilotoa.

Escalar la cumbre del Iliniza es una experiencia fascinante, pero se recomienda la temporada que va desde agosto hasta diciembre, debido a la ausencia de lluvias. Es preferible ingresar con un guía para poder disfrutar de sus atractivos turísticos:

El sector de las Ilinizas (sur y norte): El punto de partida es un desvío de la carretera Panamericana, a la altura de Machachi. Luego, desde el caserío andino El Chaupi, se empieza una caminata de hora y media. El sendero se vuelve arenoso y empinado, hasta los pies de los Ilinizas, a unos 4,000 m.s.n.m.

En el primer refugio, se encuentra una ubicación privilegiada para observar al Iliniza Norte y el Iliniza Sur. El primero es un glaciar, mientras que el segundo se presenta más desafiante. Un verdadero reto para los experimentados andinistas.

Conforme se asciende a los Ilinizas, el camino se vuelve más inclinado y rocoso. Por eso hay un sitio bautizado con el nombre de "El paso de la muerte" porque transitar por este estrecho sendero puede producir vértigo.

Al llegar a la cima del Iliniza Norte se puede contemplar, a lo lejos, la imponente estampa del volcán Cotopaxi, rodeado de esponjosas nubes. También se aprecia el panorama conformado por 30,800 hectáreas de páramo.

Cuando se logra coronar la cumbre de 5,116 metros de altura, uno se da cuenta que en ese pequeño espacio, sólo hay lugar para seis personas. Ascender hasta la cima produce una sensación inenarrable. Es llegar hasta donde te llevan la fuerza y la perseverancia.

#### **4.7.5.1 VOLCAN ILLINIZA**

Se encuentran en la Cordillera Oeste de Los Andes, al oeste de Cotopaxi y a 23 kilómetros de Machachi. Se trata de un volcán, probablemente formado

durante el Holoceno. Sus rocas presentan la misma composición que las de los volcanes como el Atacazo y Corazón: andesitas piroxénicas, andesitas piroxénicas anfibólicas y dacitas, que corresponderían a sus últimas erupciones.

Los indígenas llaman Iliniza sólo a la elevación más alta (5.263 metros), situado al sur, y Tioniza al más bajo (5.125 metros), situado al norte. Son nombres de origen atacameño y quieren decir "Cerro Varón" y "Cerro Hembra", respectivamente.

El volcán es uno de los más singulares del mundo debido a su forma característica de doble cima. Este volcán es una caldera de la que ha quedado su parte norte y su parte sur, mostrándose como dos agujas empinadas, en medio de las cuales existe una pequeña laguna cratérica. Quizás debido a la



forma en la que se colapsó el volcán por dos flancos, para después ser tallado por los glaciares Pleistocénicos y actuales.

No existe actividad relacionada con este volcán, aunque quizás sí tenga actividad microsísmica. La pequeña laguna en el Iliniza tiene una coloración amarillenta producto de minerales disueltos en ella. La Reserva, de 149.900 hectáreas, se asemeja a una esponja, porque sus dos elevaciones forman una barrera geológica que condensa la humedad de la costa.<sup>19</sup>

#### **4.7.6 LA PIEDRA CHILINTOSA**

En una llanura de la parroquia Mulaló existe una gigantesca y colosal piedra que fue arrojada por el volcán Cotopaxi en una de sus erupciones, la Chilintosa tiene cincuenta metros de diámetro y seis de altura.

Cuenta la leyenda que junto a esa piedra se oía ruidos, silbidos y chillidos, por esto estimo se la llamo “La Chilintosa”.

Hoy de esa piedra ya no salen gritos, sonidos o ruidos; se ha callado para siempre. En una de sus caras el pintor Víctor Mideros, por 1932, plasmó la imagen de la virgen del Rosario.

#### **4.7.7 CERRO DEL CALLO**

---

<sup>19</sup> [www.ecuadorciencia.org/volcanes](http://www.ecuadorciencia.org/volcanes)

Es un túmulo levantado con piedra pómez y tierra, se dice que fue la sepultura de algún personaje incario. Alguien dijo que fue una tola y que de ella se había extraído varios objetos con los cuales se enterraba a los muertos.

El nombre del Cerro del Callo tiene algunos posibles significados como: “Llanura árida de Dios o de la vida por excelencia”.

El cerro posee una altura de 80 m aproximadamente, y está cubierto en gran parte de vegetación (eucaliptos, haces de penca o cactus), que es la especie más abundante en esta llanura. Se encuentra situada en la parroquia Mulaló.

#### **4.7.8 EI CERRO PUTZALAHUA**

Se encuentra ubicado en la parroquia Belisario Quevedo, y su cumbre representa un verdadero mirador hacia la ciudad de Latacunga; la misma que contrasta con los cultivos extensos que existen en el entorno del cerro y finalmente la cobertura vegetal típica de paramo.

En este cerro el turismo nacional y extranjero se da cita, es un lugar donde se puede realizar competencias de motocross, bicicross, prácticas recreacionales como caminatas, charlas interpretativas, etc.

El Putzalahua se encuentra amenazado por las actividades agrícolas de los moradores del entorno y por los frecuentes incendios.

#### **4.7.9 RUINAS DE PACHUSALA**

Al Norte de la ciudad de Latacunga, a unos 26 kilómetros, está el palacio construido con piedra volcánica ordinaria y consta de dos cámaras en la actualidad.

Ángel Nicanor Bedoya, en su obra “La arqueología en la Región Interandina del Ecuador”, nos entrega la siguiente descripción: El patio es cuadrado de 22,50 metros por lado con tres corredores; la cámara A tiene forma rectangular, mide 9,80 metros de largo por 5,50 metros de ancho; en la fachada se cuentan diez hiladas visibles de piedras labradas, al centro todavía se puede apreciar la forma trapezoidal de alta y estrecha puerta de entrada con dintel de una sola piedra plana, a pesar de haber sido desbastados los filos del marco para adoptar hojas de madera; los muros son de un metro de espesor a base de dos filas de molones.

Este palacio fue edificado por los Incas sobre el sitio en que había existido una construcción trabajada por los Shirys.

#### **4.7.10 LA CARA DE PIEDRA DE ANGAMARCA**

Ruina arqueológica ubicada en la parroquia Angamarca, esculpida en piedra dura, cinco metros de longitud, retiene la historia quichua. Muy cerca se encuentra un cementerio del cual se han extraído esqueletos humanos y vasijas. En la misma zona, el monumento incásico Churopucara, es una fortificación y adoratorio, en medio de un bucólico ambiente. Aseguran que los construyó Túpac-Yupanqui con el propósito de eliminar a los Colorados.

En la confluencia de los ríos Angamarca y Piñanatus existen los jeroglíficos de Barranco Colorado, conjunto de símbolos e inscripciones pertenecientes a la

cultura panzalea. Los panzaleos se trasladaron a esos lares para dominar a los habitantes de Zapotal.<sup>20</sup>

#### **4.7.11 TILIPULO**

A siete kilómetros de Latacunga encontramos un lugar de recogimiento, una reliquia arquitectónica colonial, la hacienda o el monasterio de San Juan Bautista de Tilipulo que cuenta con 3.200 metros cuadrados de construcción, a este se lo describe de la siguiente manera:

Tomando la fachada del pretil, encontramos una estrecha portezuela que conduce al patio principal de antiquísimo empedrado y callejuelas guardadas con primorosos jardines...a pocos pasos de la capilla, hacia cuya bóveda se haciende por ascéticos portales. La sala principal cuyo atrio eleva una ensoñadora pincelada de gradas semicirculares que presiden el corredor de acceso hacia el gran salón testigo de nuestra gesta heroica; los soportales, las bóvedas, las hileras de columnas y arquerías, el reloj de sol, la ligereza de las formas gracias a la solidez blanda de la piedra pómez, el pozo, el filtro de agua, el patio, la laguna, los árboles y el cementerio integran un todo armónico, bello y único.

La belleza de Tilipulo se complementa con los jardines y el estanque, árboles, ágaves, geranios, palmeras, sauces llorones. Caminos trazados sobre la arena, conducen a lugares recoletos y placenteros.

Este hermoso monasterio se comenzó a construir a partir de 1720 bajo la dirección del hermano Marcos Guerra arquitecto de gran ingenio técnico y enorme gusto estético. La historia de Tilipulo se remonta a la época de los

---

<sup>20</sup> Folleto del Departamento de Cultura y Turismo(Municipalidad de Latacunga)

Incas, fue propiedad de Doña Francisca Sinagsichi, y a lo largo del tiempo fue cambiando de dueño, a mediados del siglo XVIII pasa a de Don Ignacio Flores, Marqués de Miraflores quien tuvo una prospera época en la elaboración de textiles. Hoy en día Tilipulo pertenece al Ilustre Municipio de Latacunga.<sup>21</sup>

#### **4.7.12 SANTUARIO DE CUICUNO**

Esta cerca de Guaytacama. En la iglesia se venera la imagen del señor de Cuicuno o señor del Árbol, cuya historia reza que cierto día un sector de la parroquia, denominado Cuicuno se apareció la imagen de Jesucristo impregnada en un árbol de capulí, que al retirar sus ramas y retirar la corteza del árbol empezó a sangrar.

Este santuario es visitado por propios y extraños, generalmente se realizan romerías para rendirle culto al Señor del Árbol.

#### **4.7.13 CENTRO HISTÓRICO**

El Arquitecto Francisco Durinmi trae al Ecuador una corriente arquitectónica en boga en Europa, el neoclasicismo. Planimétricamente soluciona la función agrupando pabellos macizos, y para solucionar problemas de luz y ventilación dispone “patios” de proporciones regulares interiormente, la edificación no presenta la riqueza decorativa ni estructural que en si cambio lo hacen las fachadas.

---

<sup>21</sup> Monografía de la provincia de Cotopaxi tomo 6 (Franklin Barriga López)

La ciudad de Latacunga es acogedora, íntima. El trazado de sus calles empedradas llenas de historias y tradiciones, las líneas de arquitectura colonial, el silencio, dan a la ciudad esa placidez invitadora. Pero a la vez en sus ricas manifestaciones históricas y en sus entornos, hay una magia; un encanto de lo ancestral y lo mítico.

Una de las características principales del centro histórico, es que las angostas calles de Latacunga son empedradas y con aceras angostas, lo que le da el toque colonial.

#### **4.7.14 IGLESIAS**

##### **A. IGLESIA DE SAN SEBASTIAN**

San Sebastián es uno de los Barrios más antiguos de Latacunga, su iglesia fue inicialmente pajiza muy pequeña. En el siglo XIX se modificó y remodeló el templo con la inclusión de las torres que formaban la fachada, ampliando y readecuando los campanarios. Es de estilo románico popular, y si duda parte de la identidad de los Latacungueños.

Fue construida más o menos en el año de 1.600, en la pila bautismal de esta iglesia se encuentra tallada la fecha 2 de Abril de 1710, sin duda el día en que se la bendijo. Se menciona que hacia 1572, el cacique Sancho Ancho habría adecuado un bodegón donde se guardaba leña de los indios.

Posteriormente lo utilizaron como templo, construido ya de pómez y de calicanto; material propio de la zona.

A los habitantes del barrio de San Sebastián se les denomina “Shairucos” (por una planta nativa llamada Sahire) quienes cada enero festejan al patrono de San Sebastián.

## **B. IGLESIA DE LA CATEDRAL**

La catedral o iglesia la Matriz, reliquia de gran valor que fue construida a mediados del siglo XVII, en el año de 1938 con un apoyo municipal emprendió varios trabajos en la fachada del templo dando al conjunto una hermosa perspectiva antibarroco de cúpula semiesférica y arcos torales, que armonizan con bóvedas de capillas adosadas al presbiterio, su interior inspira recogimiento espiritual religioso mientras que en su exterior abraza el centro de la ciudad, y cuyo atrio es el mejor ejemplo de la artesanía popular.

Fue restaurada en 1973 de una forma natural, una de las características que la hacen especial, son los cuatro murales en bajo relieve realizados en mosaico de piedra, obra del artista Jaime Andrade Moscoso, a más de estos murales existen otros atractivos religiosos y artísticos, los que hablan a las claras de la riqueza cultural existente en la Catedral.

Esta iglesia a sufrido graves percances a causa de erupciones y terremotos ocurridos en el cantón, de estas ruinas fueron alzándose nuevos aportes culturales. En la actualidad, como se ha expresado, persisten las nuevas raíces románticas del catolicismo acentuado.

## **C. IGLESIA DE SAN AGUSTÍN**

San Agustín, otra de las riquezas culturales con las que cuenta el cantón Latacunga, poco antes de concluir el siglo XVI los agustinos habían convertido su pequeña capilla de paja en una suntuosa iglesia de tres naves, se constituyó en el primer puntal de La Catedral que yergue su majestad arquitectónica para orgullo de los latacungueños.

Esta hermosa construcción arquitectónica fue destruida en algunas ocasiones por desastres naturales, pero más pudo la fe y las convicciones de los agustinos, que no decayeron y reconstruyeron la misma cuantas veces hizo falta, lo que hoy en la actualidad podemos visualizar fue reconstruido en el año de 1850.

#### **D. IGLESIA DE SANTO DOMINGO**

Al admirar la atractiva iluminación de la iglesia de Santo Domingo, y la remodelación de su plaza contigua “Once de Noviembre” podemos preguntarnos cuál es su historia y como en el transcurso de 370 años fue conservado, hasta hoy.

Fue levantada entre los años 1634 y 1655. Originalmente tenía una sola torre, con una giraldia en su parte superior. El primer daño que sufre esta iglesia es en 1757 por causa de un terremoto, un martes 22 de febrero a las 05h30.

En 1960 el General Luis Sotomayor y Pimente la restauró erigiendo una capilla en honor a “Nuestra Señora del Rosario”, patrona elegida por la devoción contra los terremotos.

Este viejo templo imponente cuenta la historia que los patriotas luego de atacar la fábrica de pólvora, se trasladaron hacia Santo Domingo y trataron de forzar las seguridades del Cuartel Realista donde se hallaban 60 españoles



prevenidos por su jefe y por el tremendo vocerío que repercutía en la plaza contigua (el fortín español “Los Andes” que se hallaba en donde se levanta el Convento de los Dominicanos), durante un ligero enfrentamiento Lizardo Ruiz protegido atrás del pasamano del atrio de Santo Domingo, disparo su trabuco hacia la bóveda de la iglesia donde se hallaban fortificados los realistas, con tal certeza que hizo de blanco el cuerpo del cabo José Zarsosa, quien cayó fulminado hacia la plazoleta.

Lo más relevante de la iglesia y la plazoleta es la reunión de los patriotas para realizar el Primer Grito de Independencia que fue el Once de Noviembre de 1820.

En la actualidad Santo Domingo perdura como templo principal de la ciudad, siendo testigo de gestas heroicas escondiendo entre sus paredes y entrañas misterio, historia y relatos. De esta manera nace la historia de las 7 cruces, relatadas por nuestros abuelos, la misma que decía que por cada cruz encontrada labrada en las piedras que conformaba la plaza principal podíamos pedir un deseo, el reto era encontrar las siete piedras, que se encontraban escondidas por toda la plazoleta.

Estas piedras fueron retiradas de la plaza en los cambios realizados en la readecuación actual, hoy nos preguntamos si alguien encontró las 7 misteriosas piedras con las cruces, y si estas en verdad existieron.

## **E. IGLESIA DEL SALTO**

El Salto, rincón donde el Yanayacu cual indócil viajero, engarza la leyenda de la Virgen, tiene motivos cautivantes. Desde tiempo inmemorial mantenía privilegio de sector progresista y severo, la hermosura del paisaje y sus carismáticos huertos aledaños, motivaron que allí se radicara el español de alcurnia y el indígena maltrecho y taciturno.

Entre “San Blas y la plaza del barrio Caliente”, las márgenes del río permitían cruzar de un Salto sus aguas negras y serenas; sin embargo por seguridad los vecinos habían colocado una piedra rectangular a manera de puente.

La vida se desarrollaba en ambiente de impavidez y misticismo, de cuando en cuando la policromía ferial o el llamado a misa, alegraban las callejas Latacungueñas con bellas provincianas o bulliciosos muchachos desojando quimeras.

Cierto día, uno de aquellos, hurgaba el escombrero, al canto de la piedra que servía de paso, con esperanza de hallar alguna baratija. Entonces, su asombro estallo abiertamente al descubrir en el anverso, una imagen coloreada con artística sabiduría.

Busco, acomodo, la limpio con su diestra y no habiendo duda, pregonó el suceso a los cuatro vientos.

Los curiosos congregados atropelladamente, afirmando reverentes su fe para la señora aparecida cual milagro, bautizándola como la Peregrina del Salto. La Preciosa Perla de Tacunga. Inmediatamente, removida la piedra del puente provisional y colocado junto al mismo río Yanayacu hacia el occidente, los devotos levantaron una capilla improvisada.

El templo definitivo en honor a la “Virgen del Salto”, fue iniciado a raíz del aluvión del 4 de Abril de 1768. Deteriorado por un avieso terremoto el 4 de Febrero de 1797, fue reintegrado más bajo y reducido pero en el mismo sitio.

A la señora del Brinco, el 21 de Enero de 1798, los infortunados habitantes juraron por Abogada y Patrona contra la peste y terremotos, ofreciendo cada año una fiesta en su memoria, reverencia y reconocimiento por haber sido la intercesora para aplacar la ira de la Divina Justicia. Desde entonces procesiones y romerías, nunca faltaron en el culto a la Señora del Salto, primordialmente cuando las muchedumbres acudían en tropel a demandar amparo contra la fiereza de los temblores y terremotos.

Igualmente en su recuerdo se plasmo un maravilloso tríptico. En el interior pintado al oleo esta la Señora del Rosario del Salto y en la parte posterior el plano de Latacunga Reflejando el poderío colonial en sus templos y mansiones. El frontis de aquella reliquia muestra la histórica inscripción:  
LA PEREGRINA DEL SALTO. LA PRECIOSA PERLA DE LATACUNGA.

## **F. IGLESIA DE LA MERCED**

La iglesia con hermosas cúpulas y míticos campanarios, para su construcción tuvo como su principal gestor al Sr. José Maldonado, quien gracias a las donaciones de acaudalados fieles y a gestiones propias, adquirió a precio módico una y media cuadra de terreno en una cantidad de mil ochocientos patacones de ocho reales, con el fin de promover como primera cosa, una casa de hospicio.

Ya para la erección del convento, pasaron algunos trámites legales de ese entonces y para la ceremonia de creación como convento fue el 10 de Diciembre de 1.640 en donde los mercedarios ya poseían una pequeña capilla, con el transcurso del tiempo se fue ampliando la extensión del terreno hasta

que la construcción del templo actual, debió iniciarse en el año de 1.800, tres años después de la construcción del convento anterior.

## **G. IGLESIA DE SAN FRANCISCO**

Esta primera iglesia de la ciudad de Latacunga construida en 1583, se conserva la cúpula ovalada de estilo románico, pues su nave central y torres gemelas se fueron abajo como producto de algunos movimientos telúricos.

La fachada actual tiene una nave central y una pequeña cúpula circular construida en la misma época, y corresponde a un estilo románico popular. Lo que queda de la edificación primitiva, es decir la cúpula ovalada y la pequeña capilla de Santa Anita, son los testimonios de la iglesia fundadora de la ciudad. Corresponde a una de las edificaciones más antiguas del Ecuador.

La estructura reconstruida presenta un frontispicio de piedra de medianas dimensiones con una pequeña puerta de madera de doble hoja, apoyada en dos columnas solidas de roca, construidos con bloques transversales; un ábside abierto y rectilíneo en la parte superior sustenta una torre de pequeñas dimensiones con un ábside circular con una serie de pequeñas ventanas y punta aguzada.

A un lado del templo esta una capilla con dirección hacia la plaza, en la que se venera la imagen del niño Jesús.

La iglesia se ubica junto a la antigua plaza San Francisco, hoy parque Bolívar.

### **4.7.15 EDIFICIOS PATRIMONIALES**

## **A. EL MUNICIPIO**

Esta institución funciona en un impresionante edificio al frente del parque Vicente León, data de 1910 (diseño del Arq. José María Pereira), la primera inauguración se hizo el 24 de mayo de 1918 su fachada esta realizada íntegramente de piedra pómez , ocupa una manzana integra y tiene dos grandes murales que se encuentran en el interior del mismo.

Este edificio ha sufrido algunas reconstrucciones, como la que se le hizo a raíz del terremoto de 1949, pero se ha tratado de mantener su fachada original.

## **B. LA GOBERNACION**

Edificación símbolo del poder estatal situada en el margen oriental del parque Vicente León, en la capital de Cotopaxi. Su construcción de dos plantas es sobria y ha utilizado ampliamente el material volcánico. El conjunto se presenta como un bloque de dos niveles, teniendo como base en su perímetro exterior las columnas del primer piso.

La parte superior de la planta alta esta culminada en el sector oeste, por un dintel que sirve de base a un cóndor de alas abiertas y decorado con pintura.

El edificio contiene profusamente el material volcánico resultante de la actividad magmática del Cotopaxi, es decir la piedra pómez, de un color gris claro y cuya constitución cristalina presenta evidentemente la ceniza y el aire presente en el proceso de enfriamiento de la roca volcánica.

El edificio alberga a las principales funciones y servicios gubernamentales, siendo la principal el Gobierno Provincial.

### **C. HOSPITAL HERMANAS PAEZ**

Edificado en la segunda mitad del siglo XIX, con el nombre de Hospital San Vicente Paúl o de la Caridad. El atractivo turístico se encuentra en el sector occidental de la ciudad de Latacunga.

La planta original construida desde 1863 tiene un solo cuerpo frontal con un alto muro que en su parte izquierda da paso a una capilla (San Vicente de Paúl) y en su lado derecho, a través de una puerta doble, a un pequeño jardín y por allí al conjunto en sí mismo, el cual en forma de damero circunda un segundo patio.

La edificación es fundamentalmente de un piso, pero en su parte posterior ha sido añadido un bloque de dos niveles. Este conjunto ha sido restaurado en los últimos años. Actualmente sirve para el funcionamiento del Centro de Salud de Latacunga.<sup>22</sup>

### **D. COLEGIO VICENTE LEÓN**

---

<sup>22</sup> Folleto del Departamento de Cultura y Turismo(Municipalidad de Latacunga)

Otra de las reliquias coloniales que guarda secular grandeza en la historia de Cotopaxi y del país es el Colegio Nacional Vicente León, en cuyos claustros se educaron ilustres hombres, muchos de ellos dirigieron los destinos de la República.

El colegio lleva este nombre en honor al eminente Latacungueño Vicente León, prócer de la Independencia, jurisconsulto de nota, magistrado y filántropo.

En el Cuzco, Vicente León junto con el pensador americano y maestro del libertador, don Simón Rodríguez, estructuran la ley de reforma agraria. Honradamente hizo fortuna, la misma que ofrendo a su ciudad natal para que en ella se establezca un colegio.

“Constituyo, en el remanente mis bienes heredar a mi patria Latacunga, para que se establezca en ella un colegio de educación”, dice la octava disposición testamentaria del documento que suscribiera Vicente León, en el Cuzco, tiempo antes del 28 de Febrero de 1839, en el que murió en esa ciudad, ocupando el cargo de Ministro de la Corte de Justicia y pensando, sintiendo en lo más profundo a la tierra natal que no pudo olvidar a pesar de la distancia y de los años transcurridos que, generalmente, hacen cambiar las actitudes y torcer los proceder encaminados al progreso del lugar de origen.

Sus claustros inmortales son visitados por turistas nacionales y extranjeros.

De renombre es su museo Zoológico. En su templete se guardan las cenizas del Patrono del establecimiento. Fue inaugurado el 24 de mayo de 1977.

Ahí se mira el busto del filántropo donde reluce su grandeza consagrada a armonizar eternamente la ciencia y la cultura, el colegio fue creado por el presidente Juan José Flores un 7 de Mayo de 1840, laboró el año de 1842.

Su edificio solido, construido con piedra pómez perteneció antes a los jesuitas y ha resistido las erupciones del Cotopaxi. Cuenta con un hermoso teatro antiguo que actualmente ha sido adaptado para la sala de cine, perjudicando a una reliquia artística de sabor clásico. <sup>23</sup>

## **E. EDIFICIO LA ESPEL**

Este antiquísimo edificio se destaco mucho, de las construcciones republicanas, ya que en la antigüedad era una de las instalaciones de “Artes y Oficios” donde sobrio y austero sorprende su majestuosa cúpula poligonal con ocho ventanas circulares, salas, columna dóricas, escaleras de caracol, capilla con tres naves y azoteas caprichosas, fue levantado en Mayo de 1889 en el sitio donde funciono la primera fábrica de pólvora de la Audiencia de Quito y el diseño se debe al Arq. Francisco Schmidt, mas tarde el edificio sirvió como cuartel de un sin número de batallones.

Durante algunos años alojo a los hermanos cristianos, así como también al Colegio de Señoritas “Laura Garbo”, luego se había pretendido instalar una fábrica de cerámica, sin éxito alguno. Aquí funciono el Colegio de Agronomía, el Instituto Bilingüe de Latacunga, el Centro de aprendizaje Industrial “Alberto Enríquez Gallo”.

Actualmente funciona la Escuela Superior Politécnica del Ejército (ESPE), que es un hermoso edificio con amplios patios interiores, grandes arcos y terrazas. Las autoridades que han pasado por esta institución se han preocupado por

---

<sup>23</sup> Folleto del Departamento de Cultura y Turismo(Municipalidad de Latacunga)  
Monografía de la provincia de Cotopaxi tomo 2 (Franklin Barriga López)



mantener sus rasgos originales, vale recalcar que en la actualidad se han implementado edificaciones modernas para el mejor funcionamiento de las actividades académicas de la Institución.

## **F. CASA DE LOS MARQUESES DE MIRAFLORES**

La Casa de los Marqueses de Miraflores tiene más de 250 años de antigüedad, registrada por la crónica histórica tiene una superficie aproximada de 2.100 metros cuadrados. Es un conjunto arquitectónico construido en parte por el señor Juan García de Granda en 1710 y complementado por los Flores de Vergara, Marqueses de Miraflores, en los años posteriores.

Entre los propietarios citamos al Marqués de Maenza, que habitó en ella su muerte, posteriormente pasa a poder del gobierno de José María Urbina, luego al colegio Vicente León. En 1888 llegan las hermanas Betlehemitas a Latacunga, y toman posesión de la casa convirtiéndole en refugio de huérfanos y pobres, con el nombre de “Asilo de La Caridad San José”.

La mansión refleja la arquitectura colonial sobre la que se encuentra, la edificación de una sola planta conformando dos patios con hermosos jardines rodeados por corredores y un corral posterior. Esta casa tiene un ambiente cubierto con el sistema de terrazas árabes y con mamposterías de ladrillos, su estructura principal es de madera y teja, algo importante de recalcar es que hoy en la actualidad dentro de La Casa de los Marqueses se encuentra el “Salón Amarillo”, un sitio en donde los alcaldes de turno de la ciudad de Latacunga, pueden recibir a las personalidades que visiten nuestro cantón , en la casa solariega de los Marqueses de Miraflores, se reunieron los patriotas del 10 de Agosto de 1809, en coyuntura con las reuniones de Tilipulo de los Marqueses de Maenza.

Tras una fallida intervención del Banco Central en el proceso de restauración del inmueble, en el año de 1986, la actual administración toma como una de las metas de trabajo propuestas, su restauración e instalaciones en tan valiosa edificación se encuentra en el departamento de Educación, Cultura y Turismo, con sus dependencias de Biblioteca, Museo y Salones de Conferencias.

Actualmente la casa pertenece al Ilustre Municipio de Latacunga.<sup>24</sup>

## **G. MOLINOS MONSERRAT**

Estos molinos, sede de La Casa de la Cultura “Benjamín Carrión” Núcleo de Cotopaxi, fue propiedad de los jesuitas, se los construyó en 1.676 para la molienda de granos, aprovechando las aguas del río Yanayacu.

Su construcción original es de calicanto, existiendo acueductos y represas, locales sobrios y místicos que evocan la figura de aquellos monjes que fueron poseedores de una gran parte de las tierras de Cotopaxi.

Las erupciones del volcán Cotopaxi que destruyeron los más importantes edificios coloniales de Latacunga, sismos y aluviones que han arrasado con gran parte de la vieja ciudad, han respetado al edificio de los Molinos Monserrat, que ha dado como testigo de una época de pasada grandeza.

En la noche de 1944 en la víspera de la reunión de la Asamblea Nacional Constituyente, siendo Presidente de la República el Dr. José María Velasco Ibarra y el Ministro de Educación Dr. Alfredo Vera, firmaron el decreto número

---

<sup>24</sup> Folleto del Departamento de Cultura y Turismo (Municipalidad de Latacunga)

707; por medio de este importante documento se crea una de las instituciones más importantes como es “La Casa de la Cultura Ecuatoriana”.

Este importante decreto fue obra del más esclarecido escritor, un gran intelectual y uno de los más baluartes concededores de la cultura ecuatoriana como es el Dr. Manuel Benjamín Carrión, quien consideraba que la cultura nacional necesita del apoyo de los poderes de la nación para su fomento y desarrollo.

En 1967 se remodeló La Casa de la Cultura siendo presidente Leonardo Barriga López. La dirección de la construcción estuvo a cargo del Arq. Eduardo Meythaler Quevedo. Se puede apreciar a la Virgen de Monserrat hecha sobre piedra, también existe un importante museo arqueológico y de vestimentas indígenas, una biblioteca, sala para exhibiciones pictóricas, teatro circular y oficinas funcionales para la administración.

En la presidencia de Oswaldo Rivera se comenzó la construcción del teatro circular y adquirió un amplio terreno adyacente donado por el Concejo Provincial, siendo Prefecto el señor Francisco Sandoval Pastor, por este tiempo el Ministerio de Educación entregó la suma de un millón setecientos mil sucres destinados para el teatro circular.

La Casa de la Cultura Núcleo de Cotopaxi se encuentra situada en la ciudad de Latacunga y se fundó el 23 de Junio de 1953, desde la fecha han trabajado las autoridades de la institución por el valor que se le ha dado a la cultura existente en nuestro medio como son la música, la pintura, la poesía, la escultura, las antigüedades y la culturización de todo un conjunto de costumbres de una sociedad empapada de las culturas traídas desde las raíces mismas de los antepasados, siendo un gran beneficio para la provincia.<sup>25</sup>

---

<sup>25</sup> Costumbres y Tradiciones de los Pueblos Quichuas (Julián Tucumbi)  
Monografía de la provincia de Cotopaxi tomo 6 (Franklin Barriga López)

## **H. MIRADOR DE LA VIRGEN DEL CALVARIO**

Es uno de los puntos más elevados de la ciudad y desde ahí se obtiene una hermosa vista panorámica de la linda Latacunga.

Cuenta la leyenda que los antiguos moradores de la ciudad, se vieron obligados a refugiarse en la colina denominada “El Calvario”, y allí todos postrados derramaban abundantes lágrimas y prorrumpían en alaridos; clamaban misericordia al Señor Todopoderoso, ya que veían la abundante y majestuosa lava que arrojaba el volcán Cotopaxi, que venía dando de tumbo en tumbo a una altura considerable, al extremo de que aterrorizados gemían por la inminente desaparición de la ciudad, la que parecía hundirse en el inmenso torbellino de agua. En medio de esta aterradora confusión, hubo un momento en que se determinaron, con todo arrojo, dirigiéndose a la Iglesia de la Merced de este lugar y sacaron a la Sagrada Imagen y la llevaron consigo al Calvario, en donde vieron todos los concurrentes el milagro que la Santísima Virgen obró en esos supremos instantes, cual fue el LEVANTAR EN ALTO LA MANECITA DERECHA cesando repentinamente el furor del volcán y tranquilizándose la lava.<sup>26</sup>

### **4.7.16 PARQUES**

#### **A. PARQUE VICENTE LEÓN**

---

<sup>26</sup> Monografía de la provincia de Cotopaxi tomo 2 (Franklin Barriga López)

Este parque es uno de los más importantes de la provincia, ya que posee una vegetación magníficamente conservada, flores que despiden suavemente su perfume que llena el ambiente: lozanía, distinción, quietud que abriga indescifrables palpitaciones de ternura.

En una soberbia gradería de mármol blanco, se levanta la columna de granito, terminada por un cornisamiento, también de mármol y elegantes frisos de bronce. A la cumbre esta el admirable grupo alegórico, a los lados norte y sur, sobre el mismo pedestal de la columna, están las estatuas de los filántropos y de la ley; junto a las estatuas están fijados cuatro medallones de bronce.

## **B. PARQUE IGNACIO FLORES (LA LAGUNA)**

En este lugar de paseo existe un lago de amplitud y belleza natural, en el centro del mismo esta una edificación la cual cuenta con un salón de recepciones y un sitio donde expenden comida rápida y platos a la carta, al cual se puede acceder a través de un puente.

Del tiempo emerge su nombre original: Timbug Pugyu que significa fuente de hervor. Conserva los latidos juveniles de aventura y de amores primeros, el pensamiento maduro de evocación y de fidelidad a la tierra.

Rincón laticungueño de placidez en floración abundante; allá van los gorriones a recoger, en la fronda, la partitura de su canto y el ritmo de su vuelo. Sauces y cipreses, flores y agua, caminos de jardín, están, junto a la totalidad de ese ambiente, agradable, acogedor, ideal lugar para la añoranza, para hacer más

sentimental la elegía o para que la onda de satisfacción llegue al centro de las meditaciones.

En el ámbito recreacional, el parque cuenta con juegos infantiles y botes en los que se realizan pequeños recorridos en lago.

En las afueras del parque se puede encontrar las tradicionales carpas: mote, chochos y comidas picantes. Actualmente es conocido como “ Parque Náutico La laguna”.

### **C. PARQUE LA FILANTROPIA**

Al interior del parque convergen ocho calles cuyo piso es de cemento, las mismas que delinear los jardines con su perfil sinuoso; su entorno urbano se encuentra definido por construcciones de dos pisos contemporáneas, destacándose el edificio de la Jefatura de Salud y el Hospital General.

Se encuentra rodeado por las calles Hermanas Páez, Dos de Mayo, Tarqui y Av. Amazonas.

### **D. PARQUE DE LAS RÉPLICAS**

Ubicado junto al complejo recreacional del parque náutico La Laguna, construido en el año de 1994, complementado en los años 2001 a 2003, reúne elementos característicos de la arquitectura civil, religiosa y monumental del centro histórico de la ciudad de Latacunga.

## **E. PARQUE SIMÓN BOLÍVAR**

Este parque Latacungueño de placidez en floración abundante y de una belleza sin igual, a sus extremos lo acompañan dos joyas coloniales, la iglesia de San Francisco y el Municipio.

### **4.7.17 MUSEOS**

#### **A. MUSEO DEL INSTITUTO SUPERIOR VICENTE LEÓN**

Tiene una sala de exposición que presenta especímenes de la zoología de toda región natural, desde el cóndor hasta la iguana, desde la mariposa hasta la gaviota, desde el armadillo hasta el gorrión.

Los claustros del ilustre colegio dignos son también de conocerse; allí, parecen existentes a sovoz, los manes de tanto y tanto personaje que recibió la fortificante sombra vicentina.

#### **B. MUSEO ETNOGRÁFICO DE LA CASA DE LA CULTURA**

El museo del Núcleo de La Casa de la Cultura que funciona en Monserrat posee dos secciones, la arqueológica que esmeradamente ha logrado la valiosa colección de objetos pertenecientes a culturas prehispánicas: la Tolita, Tuncahuán, Carchi, Panzaleo, Valdivia, Manteña, Bahía.

La de arte popular que conserva piezas de la artesanía del pueblo de Cotopaxi, indumentaria que los indígenas utilizan para sus celebraciones religiosas y manifestaciones folclóricas.

### **C. MUSEO DE LA ESCUELA ISIDRO AYORA**

Comprende secciones de Ciencias Naturales (Botánica, Zoología, Antropología y Mineralogía) con cerca de mil ejemplares; Numismática y Filatelia: 120 cofres que contienen la bandera, el escudo de armas, las monedas y estampillas y otros datos de las naciones del mundo; es de apreciar mas de cien trabajos en madera terciada que abordan tópicos de la geografía, también posee piezas de arqueología y curiosidades del folklore de Cotopaxi.

### **D. MUSEO MISELÁNICO DE LA CASA DE LOS MARQUESES**

Este museo posee colecciones de arte colonial, arte republicano, arte religioso, arqueología, industria, numismática, pinacoteca, hemeroteca y folklore.

#### **4.7.18 MONUMENTOS**



## **A. MONUMENTO A VICENTE LEÓN**

En 1925 fue colocado el monumento tallado en Italia, en el parque de su mismo nombre, en honor al Filántropo Latacungueño Dr. Vicente León.

En su entorno se encuentra la Iglesia Matriz, el Palacio Municipal y la Gobernación, formando un conjunto armónico de estilo español. Este es constantemente visitado por propios y extraños.

## **B. MONUMENTO A SIMON BOLIVAR**

Ubicado en la antigua Plaza de San Francisco como un homenaje al libertador. En sus alrededores podemos encontrar la iglesia de San Francisco, el colegio San José “La Salle”, el parque Simón Bolívar y el Municipio.

## **C. MONUMENTO A ANTONIO JOSÉ DE SUCRE**

La memoria de Sucre es amada y venerada, lo atestigua el monumento erigido en su honor en la Av. Amazonas y Pasaje Evangelina Herrera.

Llevo su nombre la moneda nacional hasta el año 2000, y sobretodo está grabado en los corazones de los ecuatorianos, como retribución a sus grandes méritos y a los servicios prestados en la causa emancipadora.

## **D. MONUMENTO A LOS NIÑOS**

Es una escultura que representa al mestizaje, poniendo como exponente a los niños. Se encuentra ubicado en el parque del barrio Rumipamba de esta ciudad.

#### **E. MONUMENTO A LA ALLULLERA**

Figura que representa al personaje típico de la ciudad de Latacunga, obra realizada por la entidad mayor de la ciudad; su reubicación hacia la Av. Cesar Dávila consto en el Plan de Regeneración Urbana.

#### **F. MONUMENTO A LA VIVANDERA**

Este fue un reconocimiento en honor a las vivanderas de la plaza de El Salto. Figura que representa a los productos que se ofertan en el lugar.

#### **G. MONUMENTO A LOS PERSONAJES DE LA MAMA NEGRA**

El Ilustre Municipio de Latacunga, es quien encarga construir los personajes de la Fiesta Tradicional, en San Antonio de Ibarra; los mismos que están elaborados de una estructura de malla con hormigón y policromía de formas y colores.

Se encuentran situados:

**Mama Negra:** Calle Marqués de Maenza y Roosevelt.  
**Rey Moro:** Av. Cívica. Parque de las Réplicas

<b>Abanderado:</b>	Av. Amazonas y Félix Valencia
<b>El Capitán:</b>	Av. Amazonas y Benjamín Terán
<b>Ángel de la Estrella:</b>	Av. Amazonas y Oscar Efrén Reyes

#### **4.7.19 ARTESANIAS**

##### **A. LOS CANASTOS DE LA “Y”**

Desde hace 35 años varios artesanos elaboran canastos, cestas, cortinas con carrizo que traen de las quebradas de Ambato, para ofrecerlos a los turistas que visitan Latacunga o están de paso por la Panamericana.

Todos los días las mujeres se concentran en la “Y” para preparar su materia prima, lo primero que hacen es limpiarlos, luego los cortan y clasifican de acuerdo a su espesor, una vez que las hebras están listas inicia su trabajo de entrelazar individualmente, de esta manera toman forma los canastos y otras artesanías que realizan de este material. La elaboración de un canasto pequeño demora 40 minutos antes de pintarlo, los artesanos están todos los días de 08h00 a 17h00.

Estos productos son comercializados en todo el país y en especial en Quito, Ambato y Riobamba.

##### **B. ESTERAS Y TAZAS DE TOTORA**

La elaboración de las esteras aun se aprecia en las comunidades de Guaytacama. Esta labor empieza con la recolección de las hojas de totora que

se las deja secar hasta que estén amarillas. Una vez secas, el largo trabajo de tejer con las totoras recién se inicia. Esta faena no ha cambiado en siglos, los artesanos entrelazan una a una las hojas de esta planta en un orden riguroso. Ellos utilizan una piedra para aplanar a las totoras más rebeldes, que gradualmente pierden su volumen y seden ante la presión para quedar como hebras planas.<sup>27</sup>

#### **4.7.20 LA MAMA NEGRA**

A pesar de lo famosa que es la fiesta de la Mama Negra, no se conoce a ciencia cierta su origen. Al respecto existen distintas opiniones. Hay quienes piensan que se remontan al siglo XVIII, cuando Latacunga quedó arrasada por la gran erupción del Volcán Cotopaxi. La población de ciudad, a raíz del desastre, empezó a rendir homenaje a la Virgen de las Mercedes o Santísima Tragedia, con la esperanza de que ella proteja a la ciudad de nuevas erupciones. De esta manera se habría iniciado la celebración, como una ofrenda religiosa por medio de la cual el pueblo manifiesta su fe y su cultura a través de actos sacramentales y de la música, danza, poesía, comedia y artesanía.

Es una mezcla de rituales de las fiestas prehispánicas con cultos a la Virgen de la Merced, quien aplacó la furia del cercano volcán Cotopaxi en su erupción de 1742.

Abren el desfile los guacos, seres lúdicos con cachos (cuernos), vestidos de blanco y con máscara de malla, que marca la presencia de los chamanes que realizan exorcismos para limpiar las almas.

Mientras, el Ángel de la Estrella va vestido de blanco, con grandes alas en la espalda y corona en la cabeza, porta en la mano derecha un cetro y cabalga

---

<sup>27</sup> Folleto del Departamento de Cultura y Turismo(Municipalidad de Latacunga)

sobre un engalanado corcel blanco. Durante algunos momentos recita loas en alabanza a la Virgen de La Merced y al Capitán. El Ángel es un personaje incorporado sin duda por la tradición religiosa de los españoles y representa al Arcángel San Gabriel que se convierte en el protector del Prioste Mayor de la fiesta cuyo bienestar debe guardar para un buen término de la celebración.

Majestuoso se pasea el Rey Moro, símbolo de la llegada de los españoles a Ecuador, a quien le señalan haber sido la dignidad real que perdió Granada. Paralelamente, ponchos multicolores inundan el ambiente en la anatomía de los comparseros; más de 20 bandas tradicionales de pueblo ejecutan sus evoluciones y corren de mano en mano las botellas llenas de puntas (bebida local).

Es apenas un preámbulo, hasta la llegada del momento más esperado, cuando ataviada con vestido muy ornamentado, sobre brioso corcel acompañada por sus tres hijos, aparece en escena la esclava liberta, la Mama Negra, que usa una peluca, los labios pintados de rojo, la cara y las demás partes visibles del cuerpo de color negro. Va vestido con un follón rojo, camisa bordada de colores fuertes y pañolones que va cambiando en cada esquina. Este personaje lleva una muñeca negra elegantemente vestida que representa a su hija., para recibir el mando de su antecesora. Junto a ella va su esposo, Ashanga, tiznado el rostro y llevando a cuestas la jocha, la comida para la fiesta.

Participan también el Capitán que va vestido con uniforme militar de época y representa al Prioste Mayor. Desfila llevando la espada sobre el hombro encabezando una pequeña tropa de soldados que disparan sus escopetas de cuando en cuando

Va el champusero por toda la calle ofreciendo una dosis de colada de maíz con mote (la bebida llamada champú) a los espectadores, al tiempo que la

camisona o carishina, látigo en mano, despeja el camino al cortejo y el loero canta versos picarescos para animar a la gente.

El abanderado otro de los personajes importantes que desfila con su grupo de soldados. Originalmente llevaba tres banderas, la española, la de los encomenderos y la del arco iris que fue usada desde épocas remotas por grupos indígenas como los Tacunga, Sigchos y otros. Actualmente solo porta la bandera indígena del arco iris, con ella el Abanderado realiza con gracia y energía una serie de movimientos conocidos como los "mil guaraguas".

Además, pasan en el desfile el curiquingue, ser mitológico símbolo del escenario andino, los priostes, las personalidades más representativas de la ciudad y apoyo de las fiestas, y los urcu-yayas, hombres del cerro cubiertos por musgo o paja.

La festividad llega a la noche, aunque muchos la extienden a la madrugada, entre libaciones etílicas y todo tipo de juerga, hasta caer extenuados y despedir por un año más a la Mama Negra.

La fiesta de la Mama Negra hoy en día se festeja tanto en septiembre, como en noviembre, pero la primera es una celebración con matices religiosos llevada a cabo por el pueblo en honor a la Virgen de las Mercedes, y la segunda, si bien intenta conservar las características originales, es una fiesta enfocada a la promoción turística de la ciudad.<sup>28</sup>

#### **4.8 GASTRONOMÍA DE LATACUNGA**

---

<sup>28</sup> Revista Derechos para Tod@s 6: Ecuador. fiesta de la mama Negra

Latacunga es una tierra rica en lo que a gastronomía respecta, pero antes tenemos que hacer una pequeña aclaración, ya que la mayoría de comida que posee el cantón se la puede encontrar a lo largo de la serranía ecuatoriana y principalmente en la zona central, por que como todos sabemos la gastronomía ecuatoriana tiene algunas raíces españolas y estas se difundieron a lo largo de todo el país, por ese motivo es difícil encontrar preparaciones cien por ciento autóctonas y esta ciudad no es la excepción .

La inmensa variedad de los platillos que conserva el Ecuador se debe a los cerca de trece niveles de cultivos que tiene el país, indica el chef Gino Molinari. “En la Costa las recetas se basan en raíces indígenas. No tenemos un plato ciento por ciento nuestro, más bien lo que tenemos es producto de mezclas. Toda América es un mestizaje”, señaló.

Explicó que las primeras tribus en el continente acostumbraban a preparar platillos según los productos que cosechaban. “En el caso de la Costa se consume mucho el verde, el choclo y el marisco”.

No hay mejor manera de encontrar a la gastronomía de Latacunga que trasladándose a los mercados, puestos y locales de comida que posee el cantón, y eso es exactamente lo que hice ya que recorrí todos estos lugares en busca de la comida que se oferta, como resultado de mi investigación pude identificar los siguientes platos:

El caldo de gallina, yaguarlocro, seco de carne, pescado frito, fritada, hornado, tortillas, chochos, seco de pollo, seco de chivo, mote, tortillas de palo, morcillas, papas con cuero, tostado, choclos, habas, caldo de pata, y uno que otro plato mas que se me escapa.

También tenemos las preparaciones a forma de gelatina como la “cuajada” que es leche con cuajo y el “togro” que es una especie de queso de chancho que se elabora base de su cuero.

Los puestos de las señoras que ofertan las distintas clases de pan como las empanadas, pan de dulce y de sal, las roscas, los biscochos, los llorones, etc. Y junto a estos no puede faltar la deliciosa colada morada, que se la encuentra en cualquier fecha.

No nos podemos olvidar de los postres y dulces tradicionales como los quimbolitos, las humitas, los tamales, el dulce de higo, el jucho, el morocho, el dulce de zambo entre otros.

Pero para poder pasarnos todas estas delicias nos encontramos con los infaltables puestos de las bebidas, que nos ofrecen jugos naturales, colas, cervezas, batidos y unos brebajes levantamuertos para poder comenzar bien el día.

Pero lo más emblemático de Latacunga son las chugchucaras y las alullas, que poseen fama internacional ya que al oír hablar del cantón enseguida lo relacionan con las delicias antes nombradas.

En la siguiente parte vamos a adentrarnos mucho más en varios de los platos que de una u otra manera son parte de la gastronomía Latacungeña, y explicaremos cuáles son sus orígenes, etimología, historia, características y localización.



## A. CHUGCHUCARAS

Algunas narraciones de quienes han visitado Latacunga siglos atrás, mencionan de perniles, carnes, salazones de Latacunga, pues mas allá, de la búsqueda de documentos acerca de nuestras delicias gastronómicas, resulta fundamental saber que la tradición habla de las “chugchucaras” desde la época colonial, ya que, el puerco, chanco, cerdo, cuchi o como quisieran llamarlo se ha criado por aquí desde hace algunos siglos atrás.

Sean ya Pedro Caiza de León, Jorge Juan y Antonio de Ulloa u otros que pasaron por Latacunga y probaron el ya afamado “cuero tembloroso”, todos coinciden en su exquisitez.

Parece ser que la manteca que se extrae del puerco se la “exportaba” a otras latitudes, (en cajas metálicas bien empacadas) a otras ciudades, especialmente Guayaquil, donde ya se la vendía los días sábados y domingos en las respectivas ferias.

Por lo tanto, los días viernes, ya sea en la tarde o entrada la noche, ciertos barrios de Latacunga se llenaban del riquísimo olor de la fritada y chugchucara no siendo la misma la una con la otra.

El riquísimo sabor que despedía la fritura del chanco los días viernes en Latacunga, parece ser que despertó el afán de muchos “mashcas” de entrarle a la probada de tan rico plato típico.

Entonces es cuando aparecen los primeros negocios de venta de chugchucaras, que naturalmente solo atendían los días viernes, donde pailas y bateas cautivaban a quienes disfrutaban los primeros sazones de la carne.

Cuando el intelectual Latacungueño Rodrigo Campaña escribió un artículo relacionado con las chugchucaras, por el año de 1975, mencionaba que la costumbre de las chugchucaras tal como se la practica en la actualidad es relativamente reciente, y habla que hace 40 o más años (es decir por los años 30 y 40 del pasado siglo) el negocio era atendido solo los viernes.

Lo cierto es que muchos recuerdan el afamado sito llamado “111” un chozon de techo pajizo ubicado al sur de la ciudad, en el barrio llamado de Mitimaes o Mitimas, donde ardía un enorme fogón sobre cuyas tulipas en gigantesca paila de bronce se freía al cerdo.

El plato se componía de la fritada en general, papas cocinadas, tostado, mote con chuzo fritada, y un vaso de chicha, y claro no faltaba el ají molido en piedra.

Posteriormente el plato tuvo sus variaciones y moderaciones, hoy se sirve con plátano y papas fritas en la misma manteca del chancho, las ricas empanadas que son un poco agridulces por el queso y el azúcar, el mote con chuzo fritada (de entrada), tostado y canguil. A la chicha se la ha venido variando o cambiando por cerveza, en fin, se dice que hasta el ají es especial.

Como un dato adicional, la palabra chugchucara etimológicamente significa:

Chugchu = tembloroso, temblar

Cara = cuero, piel

Por lo tanto significa “cuero tembloroso” o “cuero que tiembla”. Específicamente se refiere a la carne del puerco (se dice que el pecho de aquel animal) dedicadamente reblandecida que parece que tiembla.

Estos son los lugares y direcciones donde se puede ir a degustar las “Chugchucaras”.

Chugchucaras “La Mama Negra” Quijano y Ordoñez.

Chugchucaras “Anita” Quijano y Ordoñez 6624 y Rumiñahui.

Chugchucaras “Charito” Quijano y Ordoñez y Marqués de Maenza.

Chugchucaras “Don Guayta” Quijano y Ordoñez 6622

Chugchucaras “Don Pancho” Quijano y Ordoñez 6636

Chugchucaras “Doña Carmen” Quijano y Ordoñez 6651

Chugchucaras “Roció” Av. Eloy Alfaro

Chugchucaras “Rosita” Av. Eloy Alfaro<sup>29</sup>

## **EMPANADAS DE VIENTO**

Que como su nombre indica son empanadas sin relleno alguno, se elaboran con harina de trigo (llamada comúnmente de castilla) mezclada con agua, huevo y un poco de jugo de naranjilla (que es el secreto del sabor), manteca, sal y al final se complementa con la habilidad para hacer el “repulgado” del borde de la empanada.

En el proceso para elaborar empanadas, entra un poco de raspadura en el agua que es lo que le da color, también se la prepara de un día para el otro, dejándolas untadas con polvo de harina.

Estas empanadas se caracterizan por ser pequeñas, del tamaño de un bocado y están incluidas dentro del plato de las afamadas chugchucaras.<sup>30</sup>

---

<sup>29</sup> Diario La Gaceta: Nuestra Historia Social (por Paúl García Lanás)

<sup>30</sup> Lenguaje Popular de la fiesta de La Mama Negra (Marco Antonio Karolys Baca y Juan Ubilla Freire)

## FRITADA

Sus orígenes se remontan a la época del colonialismo español, a principios de los años 1800, es un plato de la sierra ecuatoriana.

Carne de cerdo cortada en trozos y preparada con pura sazón ecuatoriana... Quizá sólo los que no comen carne se pierdan de probar el placer que produce sentir este platillo en el paladar. Combinado con mote, tortillas de papa, aguacate, tostado e ingredientes extra que varían según el gusto de quien lo prepara, constituyen a este famoso platillo de la cultura ecuatoriana.<sup>31</sup>

La fritada en Latacunga se la utiliza principalmente para la preparación de las chugchucaras.

## HORNADO

Que el consumo de puerco horneado es una práctica que vino de España, es indiscutible. Mas en estas tierras se dice hornado y ni siquiera con el antecedente obligatorio de puerco, sencillamente se dice “Vamos a comer hornado” y las vendedoras dicen “Vengan al hornado”.

Como puede comprobarse en el Ecuador, los cerdos castellanos, de piel negra y pelo hirsuto, fueron acogidos con gran entusiasmo y tanto que la actitud generó enemigos. Primero se dijo que la carne de cerdo era inconosa, luego que era rica en colesterol y por fin que traía cierto parásito, esto último era verdad, pero no por culpa del cerdo sino por las antihigiénicas costumbres de

---

<sup>31</sup> [ecuadoralacarta.blogspot.com./hornado.html](http://ecuadoralacarta.blogspot.com./hornado.html)

los habitantes. La fama del parásito se extendió a las lechugas y a las frutillas.

No hay ciudad, pueblo, cacerío, encrucijada del Ecuador que no ofrezca hornado. Como se dice, desde el Carchi al Macará pasando por Ibarra, Sangolquí, Riobamba, Guamote, Azogues, la gente consume hornado. De preferencia en la Sierra, por el frío.

El hornado del mercado de La Merced, en Riobamba, es una institución. Los cerdos se exhiben enteros. Conforme avanza el día, se alinean sus cabezas sonrientes. Les acomodan ajíes frescos entre los dientes, de modo que sus sonrisas se hacen carcajadas. Como todas las cosas se parecen a los seres humanos, también estas cabezas recuerdan a las adormecidas cabezas de los integrantes de cierto cuerpo colegiado que disfruta de los dineros de los contribuyentes y que, de vez en cuando, irrumpen con violentos improperios. En esos momentos se borra el recuerdo de las plácidas cabezas hornadas y se pasa a terroríficas visiones.

El hornado de Riobamba se acompaña con chiriucho, palabra quichua que significa ají frío. Agua, sal, cebolla, trozos de ají, algo de panela o de chicha componen esta salsa. Quizá el contraste resalte el sabor de las lonchas de blanca carne.

De paso, se debe señalar que la edad del cerdo determina la calidad del hornado. No se piense que estos hornados tienen que ver con los cochinitos de Segovia. Los del Ecuador son cerdos jóvenes y de poca manteca.

Las amas de casa y los caballeros tratan los precios de piernas o brazos de los fabulosos cerdos hornados, porque no es plato para comer en soledad. O se

come con la familia o entre la multitud, delante de las robustas vendedoras que siempre lucen largos zarcillos de rubíes y perlas.<sup>32</sup>

## LLAPINGACHOS

Típicos de la gastronomía ecuatoriana, los Llapingachos aportan un toque sabroso y altamente energético a tu mesa del día. Proceden concretamente de Ambato, que es una ciudad situada a casi 150 kilómetros de Quito, capital de Ecuador, y son muy fáciles de preparar.

Una de las preparaciones más deliciosas que se pueden comer en Quito son los llapingachos: un plato a base de papa de la cocina de la región central de Ecuador. Tradicionalmente se sirven acompañados con huevo frito y ensalada de palta, lechuga y tomate.

El origen de los Llapingachos se le atribuye a los indígenas salasacas de la provincia de Tungurahua, en la sierra central de Ecuador. El nombre tan original de este plato parece provenir de la palabra llapin que en quechua significa aplastado.

La papa, originaria de la región andina, fue uno de los grandes descubrimientos del nuevo mundo a comienzos del 1500 en la época de la conquista: ayudó a combatir y a salvar de las grandes hambrunas al Viejo Continente.

Los llapingachos se pueden comer como acompañamiento de carnes, en particular se come con lechón horneado o con chorizo, o también como

---

<sup>32</sup> [www.terraecuador.net/.../19\\_allimicuna\\_puerco\\_hornado.htm](http://www.terraecuador.net/.../19_allimicuna_puerco_hornado.htm) -

entremés acompañado de una salsita llamada Curtido, aunque también se acompaña de salsa de maní.

La verdad es que los llapingachos, como todos los platos, pueden tener mil y una variantes ya que eso depende tanto del gusto personal como de los alimentos y condimentos disponibles en esa zona del país.

Es parte importante de la cultura del Ecuador, y es uno de los iconos representativos de la comida serrana.<sup>33</sup>

## **TORTILLAS DE PALO**

Alimento típico de la gastronomía de Latacunga. Son de forma circular y aplanada, que se hacen con masa de harina de maíz y relleno de queso tierno y cebolla blanca finamente picada.

Se fríen con manteca de chanco en una sartén popular (obtenido del disco de las rastras de tractor), sobre un brasero con leña.

Las tortillas de palo son características de la parroquia de Guaytacama (Cantón Latacunga), en la ciudad de Latacunga se las puede adquirir, los días domingo en la parroquia San Buenaventura, y los días martes y sábado en la plaza del Salto.

---

<sup>33</sup> "<http://es.wikipedia.org/wiki/Llapingachos>"  
*www.enbuenasmanos.com*

Los días de la fiesta de La Mama Negra (septiembre y noviembre) se puede degustar estas tortillas en los puestos de venta instalados en la plaza del Salto, cada plato contiene seis tortillas, y cuesta alrededor de un dólar.<sup>34</sup>

## **ALLULLAS**

(Del árabe hispano hallun, bollo de fiestas, y este del hebreo hallah, torta de pan ácimo consumido en la Pascua). Es producto tradicional de la gastronomía de la ciudad de Latacunga. Es una especie de galleta, grasosa y crocante, redonda y aplanada, con una leve hendidura en el centro, que se elabora con harina de castilla, manteca de chancho, huevos, levadura, sal y agua. Se sirve como complemento del también tradicional queso de hoja.

La familia Galarza Carrillo, es conocida como una de las más antiguas en la elaboración de las allullas. Fueron algunas hermanas: Edelina la primogénita, heredo de sus progenitores todos los secretos para hacer el pan; con ella trabajaron Julia, que tenía su panadería en la Avenida Amazonas, frente a lo que actualmente es la Corte de Justicia; Inés, Mercedes y Alejandrina, madre de dos hijas, la señora Beatriz Cañas Galarza de Rengifo y la señorita Luz María, quienes continuaron con el negocio familiar en la calle Hermanos Pazmiño, donde fabricaban variedades de pan como el muyuelo de dulce, los tapados, la cuchisinga, los injertos, cachos, las empanadas de queso y de carne, los hojaldres, el pan de dulce en forma de racimos de plátano con grageas y las “ Allullas”.

Para hacer las allullas la base principal estaba en el uso de la manteca blanca de chancho puesta en harina de castilla, con bastantes huevos, sal agua y

---

<sup>34</sup> Lenguaje Popular de la fiesta de La Mama Negra (Marco Antonio Karolys Baca y Juan Ubilla Freire)



levadura. Se preparaba una masa un poquito dura y al tacto se formaban unas bolitas bien redondas que se las extendía en la mesa, luego se las asentaban con un bolillo para que queden planas y redondas, donde se les hacía un pequeño hueco en el centro con un palito de carrizo sacado una punta, esto impedía que con el calor del horno la allulla se esponje. Se quemaba el horno a baja temperatura. La allulla de esa época se caracterizaba por ser crocante, se mantenían durables y frescas con el pasar de los días, también adquirían un mejor sabor (Las familias que vivían en el campo las conservaban en cajitas metálicas, de las que eran de chocolates o galletas). No causaban empalagamiento o hastío al ingerirlas.

En las fiestas familiares y eventos sociales demandaban de una allulla especial tamaño bocado, que requería mucha paciencia en su elaboración, llamada de coctel y de otros tamaños mas grandes con dos huecos en el centro que enviaban a los ecuatorianos que vivían en el extranjero.

Las allullas se comercializaban en algunas tiendas de la ciudad, siendo la más conocida la de la señorita Rosario Razo Escobar en la calle de la Compañía (actual Padre Salcedo).

Los precios de las allullas en la década de los años setenta del siglo pasado, eran:

La pequeña y popular.....	2 reales de sucre
La grande .....	4 reales de sucre
La de exportación .....	80 centavos de sucre

De las muchas personas que trabajaron en la panadería de la señora Beatriz Cañas de Rengifo, el señor Emilio Espín casado con la señora Rosa Molina,

continúan con la elaboración tradicional de las allullas, en su casa ubicada en la Calixto Pino No 13 – 31 (Barrio San Sebastián).

La presentación de allulla en la mesa de los laticungueños era junto al queso de hoja con café o chocolate caliente, principalmente en horas de la tarde.

En el mundo de la politiquería y del favoritismo, la allulla es el mejor agrado para conseguir algún empleo, alguna asignación ministerial, el favor del diputado o funcionario de gobierno. Es común el reclamo que hacen los burócratas de que lleven allullas y quesos de hoja para despachar algún trámite.

Hace algunos años atrás los estudiantes de la Universidad Central del Ecuador, oriundos de Latacunga se los apodaba “Allullas”. En Bolivia y Chile, se conoce con este nombre a una variedad de pan de forma circular, y masa delgada.

En la actualidad las allullas son diferentes de las tradicionales, ya que los materiales que se utilizan no son de buena calidad, su durabilidad es corta, son hostigosas y su presentación no es plana, pues no tienen el hueco en el centro.

Se comercializan en el sector de La Estación del Ferrocarril y en las paradas de buses interprovinciales, y su precio es de un dólar la funda.<sup>35</sup>

---

<sup>35</sup> Lenguaje Popular de la fiesta de La Mama Negra (Marco Antonio Karolys Baca y Juan Ubilla Freire)

## **QUESO DE HOJA**

El queso de hoja es una comida típica en algunas zonas del Ecuador. El nombre se debe a la hoja de achira, y al dejar en reposo el queso en la hoja le da un sabor único.

Una de las delicias de la zona de Cayambe es el “Queso de hoja”, siendo este el complemento ideal para degustar del bizcocho que junto con el manjar de leche y un buen chocolate de hoja es una delicia para el paladar más exigente.

Siendo Cayambe una zona exclusivamente lechera nacen diferentes tipos de quesos, así nace el queso de hoja, que obtiene su nombre tanto por lo que al principio se lo envolvía en una hoja de atzera, típica de la zona, como también por la forma de una hoja que se lo envuelve al queso.<sup>36</sup>

## **EL QUESO DE HOJA EN LATACUNGA**

Producto tradicional de la gastronomía latacungueña. Su origen es antiguo y está vinculada su elaboración a la familia Rivas Gallo, según manifiesta el señor Eduardo Cassola Terán, nieto de la señora Josefa Rivas Gallo, en entrevista efectuada el 17 de septiembre del 2005: “...el queso de hoja se hacía en la casa solo para consumo interno o cuando había alguna festividad especial. Pero después llegó un momento en el que por dificultades económicas, causadas por la baja actividad agrícola que sufrían hacendados, grandes productores, medianos y pequeños, ya sea por la poca importancia que le daba el gobierno de ese entonces a este sector, hizo que mi madre Azucena Terán Arellano de Cassola, pensara en el queso de hoja como

---

<sup>36</sup> [www.hoy.com.ec/.../cayambe-haciendas-y-vida-de-campol](http://www.hoy.com.ec/.../cayambe-haciendas-y-vida-de-campol)  
[www.bizcochosfrancisco.com](http://www.bizcochosfrancisco.com)

negocio y se puso a elaborarlo mejorando el proceso y las condiciones de producción, que aprendió de su familia política (mis tías Rosario y Josefina Cassola Rivas).

En ese tiempo de los años cincuenta del siglo pasado, otras personas que elaboraban este producto eran las allulleras que lo comercializaban en los terminales de transporte. La diferencia estaba en que estas partían de quesos frescos, comprados en el Mercado, luego lo amasaban en agua y hacían un queso bastante burdo, como hasta la actualidad. En cambio mi madre partía de leche pura, que producía nuestra hacienda Colaisa y que llegaba en horas tempranas de la mañana. Se cuajaba el queso en casa, todas las tardes y todas las noches, entonces se escurría la cuajada y se colocaba en moldes para que al siguiente día, llegando a un punto de maduración especial, se iniciara el proceso de amasado y conversión del queso de hoja.

Para que resulte un excelente producto el secreto estaba en la experiencia del gusto de la persona que lo probaba, como la asepsia en la elaboración del queso; ya que al partir del queso fresco hecho en casa se conservaba la calidad sin contaminación. Cuando llegaba la leche de Colaisa en barriles, estos eran prolijamente lavados con agua caliente y regresaban absolutamente limpios, por esa razón era muy raro que se presenten problemas como los que normalmente tienen las queseras artesanales, que se les corta la leche y el queso se les acidifica con una velocidad impresionante, proliferando una contaminación bacteriana.

El nombre de queso de hoja proviene de su preparación, pues este está hecho de hojas de queso, que se consiguen al amasar el queso fresco, y no porque está envuelto en hojas de atzera o achira. La hoja de achira le da un sabor especial al queso que se envuelve en ella, pues al juntarse estos dos elementos se produce una reacción química entre el suero que se desprende del queso, que se mezcla con la hoja, la misma que transmite su aroma y

sabor. La hojas de achira se traían de nuestra hacienda Colaisa o se adquirían de los huertos y jardines de las casa de Latacunga que tenían esta planta.

En los años setenta del siglo pasado llegamos a comercializar nuestro producto en Quito, a través de un nuevo sistema de mercados llamado "La Favorita" (actual Supermaxi), y se despachaba el queso en fundas plásticas que tenía impresa la marca de la fábrica, y eran transportados por la Cooperativa Ciro de los hermanos Gordillo Jácome. Mi madre por esas cosa de la vida nunca llevo a patentar el procedimiento, si hubo solicitud de patente pero no seguimos los tramites.

Nuestro queso era conocido hasta en Guayaquil, y cosa curiosa es que uno de nuestros mayores clientes era el señor Carlos Bacigalupo Ojeda, dueño de "INDULAC", quien mandaba a comprar quesos periódicamente, además personas que tuvieron una vinculación antigua y de amistad con mi abuelo (Cnel. Rafael Cassola Ampudia) y mi padre (Cesar Cassola Rivas) como los familiares del señor Víctor Emilio Estrada entre otros.

En nuestra casa aprendieron a hacer queso de hoja muchas personas, principalmente gente que trabajaba en el servicio domestico, una de ellas es la señora Emma Gutiérrez y su hermana Blanca que hasta la actualidad viven de este negocio.

En la ciudad de Latacunga hoy en día las Allulleras continúan vendiendo este producto en las estaciones de transporte terrestre, y muchas panaderías también expenden este queso, también se los puede encontrar en los locales que se ubican al frente de la estación del ferrocarril.

Además continúan comercializándolo los herederos de la señorita Rosario Razo Escobar (en su establecimiento ubicado en el pasaje peatonal de la calle Padre Salcedo, y por último la familia Gutiérrez Estrada con sus productos “La Finca” fabrica esta variedad de queso.

Los turistas que en gran cantidad llegan a Latacunga, tanto en septiembre como en noviembre, para disfrutar de “La Mama Negra”, suelen consumir el queso de hoja, acompañado de alullas o de una taza de café. También lo adquieren con las allulleras para llevarlo a sus respectivos hogares.<sup>37</sup>

## **HUMITAS**

Este platillo, cuya preparación es a base de granos de choclo triturados a los que se le agrega una fritura de cebolla, tomate, ají, leche, pimentón y queso, es una herencia gastronómica de los antepasados del continente americano que datan de la época precolombina (antes de la llegada de Cristóbal Colón).

Según las enciclopedias de historia universal las humitas son un platillo amerindio que también tiene presencia en Venezuela, Colombia, Perú, Bolivia, Argentina, Chile y hasta Centroamérica, y por tanto forma parte de sus menús tradicionales. Sin embargo, a pesar de que la humita es degustada en el cono sur y en Centroamérica es conocida con diversos nombres.

Humita se deriva de la lengua quechua Humint'a, variante regional del quichua que se habla en el vecino Perú, sur del Ecuador y noroeste de Argentina. En Venezuela se la denomina hallaca, hallaquita o bollo; en Bolivia como huminta,

---

<sup>37</sup> Lenguaje Popular de la fiesta de La Mama Negra (Marco Antonio Karolys Baca y Juan Ubilla Freire)

en Perú humita y en Centroamérica se lo llama tamal. A pesar de que en Ecuador lleva el nombre de humita, en el sur del país también se la conoce como “chumal”.

## **QUIMBOLITOS**

El quimbolito es primo hermano de la humita, del chigüil, de la arepa de Patate y del tamal. Es primo segundo del ayampaco, del bollo de maduro, del maito y de la tonga.

La etimología de su nombre es desconocida. Sin embargo, su presencia en las cocinas del Ecuador es inconfundible.

Su fama ha superado los límites y de esta verdad da testimonio la historiadora de la cocina peruana Rosario Olivas Waston, en su Historia de la cocina Virreinal del Perú. Según ella, es una masa que mezcla maicena y harina de Castilla, envuelta en hoja de achira y cocinada al vapor.

Parece ser que en el siglo XIX, la masa se llamaba “de quimbolito” y con ella se hacían tortas de horno. Esta noticia trae un recetario, quizá el primero que se publicó en el Ecuador, escrito por Juan Pablo Sanz. En la actualidad es, sencillamente, un envuelto en hoja de achira y cocido al vapor.

Como toda hechura humana, su ser en sí es motivo de divergencias, más todavía si es una labor que se realiza en un país agitado por los malos vientos de la inconstitucionalidad.

Para algunos el quimbolito se hace solo con harina de maíz; otros dicen que deben mezclarse harina de maíz y de trigo, para evitar la textura carrasposa que al rato de comer molesta en el gargüero.

Por fin, hay quienes, embobados por las fotografías de pasteles y panes que los muestran hinchados y dorados, piensan que el quimbolito debe semejar una gorda y amarillenta paloma que busque salir de entre los pliegues de la hoja de achira. Con tal propósito, agregan a la masa mucha cantidad de polvo de hornear y otras sustancias. Se oyó, por ahí, que el secreto de la hinchazón radica en el fuerte brazo de una cocinera o cocinero que, se entiende, supere la energía de las actuales batidoras. Como fuere, se encuentra quimbolito de esta laya que es deshonra de su raza.

Para remediar esta última situación conviene insertar, en este punto, la receta de una exigente abuela. Ella decía que las medidas eran las siguientes: un huevo, una onza de harina de maíz crudo dos veces cernida, una onza de mantequilla, una onza de queso tierno sin sal, unas cuantas pasas, gotas de vainilla o de algún licor, una cucharadita de polvo de hornear. La clara del huevo debía batirse a punto de nieve para agregar a la masa, minutos antes de envolverla con la hoja de achira. La hoja iba muy limpia, con el nervio rebanado o aplastado con una botella.

Este quimbolito no salía muy alto, pero sí delicioso. No se abombaba como esos de combate, sino que era delicado, terso, muy similar a la caricia de un ángel.

Las ollas tamaleras abreviaron el trabajo de cocer al vapor. Quien las imaginó debió ser un goloso caminante de las rutas del Ecuador, soleadas, arrimadas a



los cholanes, valientes entre los nevados y sin la molesta presencia de los diputados, porque ellos viajan en avión.<sup>38</sup>

## **MOROCHO**

Cree la gente algunos pueblos andinos que el morocho con leche es un alimento especial, de aquellos que tienen virtudes específicas como el locro de cuy y el caldo de gallina que se suministran como dieta a las mujeres que han dado a luz.

El morocho con leche se recomienda, en la modalidad refinada, a las paridas - que es el término que utiliza la gente- y en su forma común para los anémicos.

Morocho, en quichua muruchu, es una variedad de maíz de color blanco y muy dura. También puede ser amarilla, pero ésta se utiliza en la Sierra como alimento para las gallinas.

Con el morocho blanco se prepara el mote pelado y la chicha del mismo nombre del grano. Pero volvamos a la mazamorra con leche, por su densidad es mazamorra, palabra que utilizan los colombianos. Motivo de disentimiento es su preparación.

Amas de casa, cocineras, familias enteras que se dedican a negociar este producto discuten sobre para la materia. Pero las familias que venden morocho en los mercados, en ciertos cruces de calles, zaguanes, en baldes y en las

---

<sup>38</sup> [www.terraecuador.net/.../35\\_allimicuna\\_quimbolito.htm](http://www.terraecuador.net/.../35_allimicuna_quimbolito.htm)

ciudades de la Costa, en carros blancos, conservan a manera de secreto la fórmula heredada.

Porque no es cosa sencilla preparar morocho, las empresas que industrializan los cereales venden el grano molido y empaquetado en bolsas de polietileno. Pero con este molido la gente ciudadana nunca obtiene un morocho propiamente dicho. Siempre se cae el grano al fondo y lo demás es leche con azúcar.

Remojar y dar un hervor al grano recomienda la gente comedida. Luego se procede a molerlo, según el grueso que se quiera. Se añade más agua y se deje reposar, se cierne todo para separar el grueso obtener lo fino. Se remoja lo grueso, se restriega hasta separar el afrecho.

El cocimiento se inicia con agua y lo grueso. Después de varios hervores se añade el espeso y por último la leche. La densidad varía de acuerdo con el gusto y la cantidad de leche que se añade. Suelen los entendidos decir, con cierto orgullo de difícil explicación que el morocho de su casa es "en pura leche".

En algunos lugares de la Sierra sueltan en la mazamorra una pizca de sal y una rama de cebolla blanca y dejan al gusto del comensal la cantidad de azúcar para endulzarla. Aunque suelen también hacer morocho de sal, potaje que se compone con papas y carne de puerco.

Cuando se trata del morocho que se vende al público suelen agregar canela en rama, de este modo parece que el morocho gana en sabor y aroma. Se lo ofrece en vasos grandes o chicos, siempre de acuerdo con la avidez de los consumidores.

Sea que se prefiera el morocho con grano grueso, sea que se pondere la suavidad del refinado o cauca, sea que guste más el que lleva canela, en todos los casos el morocho es una manifestación de antiguas prácticas culinarias.

Las familias de los caseríos de altura acostumbraban comerlo en plato hondo. Un detalle de urbanidad, por cierto muy discutible, es servirlo en vaso. En esto se podría decir: ¿ qué saben la boca y el estómago del plato hondo o del vaso!<sup>39</sup>

## **JUCHO**

Este plato es típico de la región central de la Sierra Ecuatoriana, especialmente de la provincia de Tungurahua.

El jucho o jucha es preparado en los meses de marzo y abril en los cuales las frutas como el capulí, durazno y manzana se encuentran en temporada de cosecha.

Durante Semana Santa este tradicional dulce es servido como postre luego de la fanesca.

En la ciudad de Latacunga lo podemos encontrar en el mercado cerrado del “Salto”, y constituye una auténtica delicia para todos aquellos que lo consumen.

---

<sup>39</sup> (Tomado de la Revista Terra Incógnita, No 17, V-2002)  
Edufuturo Pichincha - Ecuador

## CHAMPÚS

El día 2 de noviembre de cada año los vivos recordamos a nuestros difuntos, a nuestros familiares que ya partieron de este mundo y cada cultura o pueblo tiene su propia forma de recordar a sus muertos, así en las ciudades, la población mestiza, visita a los cementerios llevando coronas y ramos de flores, tarjetas, entre otras ofrendas para sus muertos.

Para los pueblos indígenas de América, andinos y principalmente los indígenas ecuatorianos la celebración de nuestros muertos es distinta, vital, y parte de la estrecha relación y reconocimiento de nuestros antepasados lejanos y cercanos, de esta manera reafirmamos nuestra existencia y nuestra cultura.

El principio andino de la dualidad se manifiesta en todas las actividades de los pueblos indígenas, determina que están presentes la vida y la muerte; para que haya vida debe existir la muerte y para que ésta exista debe haber vida, los mismos que van tejiendo el ciclo vital. Y desde tiempos inmemoriales nuestros muertos están presentes en otra dimensión. Por eso hasta nuestros días seguimos celebrando a nuestra manera a los muertos.

Por su concepción de la vida y la muerte, nuestros antepasados milenarios elaboraron muchos objetos en barro, piedra, oro, plata, cobre, platino, el mullu o concha spondylus, figuras de personas, hombres y mujeres, todos sagrados para que acompañen a la eternidad a los difuntos. Los muertos eran enterrados en las huacas o sitios sagrados donde volvían a la madre tierra, reposaban y vivificaban a los mallquis o antepasados arquetípicos, la huaca como espacio ritual, permitía el desarrollo cultural y religioso de los pueblos.

Si nuestros ancestros no hubieran pensado así no tendríamos los ecuatorianos todo el rico patrimonio arqueológico.

Cuando conformamos el Tawantinsuyo en la época de los Incas, se momificaban a los sapan incas (jefes) a las coyas (esposas del inca), entre otros personajes importantes y en el aya qilla o mes de los difuntos sacaban de procesión como si estuvieran vivos y juntos festejaban este tiempo de los muertos.

Desde esos tiempos lejanos la dualidad del maíz blanco con el maíz negro, también están presentes en los ritos a los muertos . En las cosechas se separaban y se guardaban el maíz negro y colorado para realizar la comida ritual de los muertos, el yana api o colada morada, de la misma manera se cocinaba el champús de maíz blanco (como es el caso de Imbabura), que acompañaban las figuras de personas y animalitos de masa de maíz.

En cuanto a la población indígena de Imbabura, en el cementerio de Otavalo celebramos con nuestros mejores potajes llamados “caridad” comida frugal de maíz tostado, fréjol sazonado, papas cocidas, mote, arroz, arvejas, entre otros productos, acompañados con frutas, pan huevos, etc, se comparte con los familiares y amigos, también se hace rezar a los rezadores (personas; ancianas, adultos, jóvenes y niños) que están listos para rezar por cada uno de nuestros difuntos y recibir la comida, luego de haber rezado.

Los indígenas imbabureños recordamos a los difuntos dos días de cada semana, los lunes y jueves, podemos ir con la “caridad” a hacer rezar por los muertos. Además en el año existen tres días festivos sagrados e importantes para estar junto con los difuntos: el 2 de noviembre, el 29 de junio (día grande de fiesta o Inti Raymi) y el Viernes Santo.

El champús es una bebida típica y esencial que se consume en estos días festivos.

Para elaborar esta bebida tradicional , de acuerdo a la tradición que ha venido pasando de generación en generación familiar, se inicia con la elaboración del acedo (maíz fermentado) el mismo que se lo inicia con 12 o 15 días de anticipación de las fechas señaladas.

Para obtener esta deliciosa bebida, se muele el maíz en molino de mano para obtener un producto grueso el que se le mezcla con agua tibia y se le deja en reposo para que fermente (12 a 15 días). Una vez fermentado se le separa la parte superficial que es el penicilium (hongos del fermento) propio del maíz.

Luego al producto restante se le separa el agua con un colador (tamiz), paso seguido el producto grueso se muele por segunda vez, el “jugo” se separa y al producto molido se le agrega agua limpia y se cierne, para luego mezclar los dos líquidos.

En paila de bronce en lo posible se cocina este residuo, al que se le agrega cedrón, limoncillo (hierba Luisa), canela, anís estrellado, hoja de naranja y se cocina hasta que “baje” del filo de la paila dos dedos, una vez que esté bien cocido se pone a enfriar, en el fondo del recipiente (balde, horma de barro) se coloca hoja cruda de naranja para que le de buen sabor y se conserve por varios días sin dañar el champús.

El Mote

Para obtener un buen mote apto para este manjar, el maíz se le remoja por tres días, para luego TILCAR (extraerle el corazón) se le cocina y se le agrega al producto ya preparado anteriormente para obtener el CHAMPUS.

Para servirse se le agrega miel de caña, si es posible obtenida en trapiche o se la prepara diluyendo panela, mezclado con clavo de olor, canela y congona (yerba de monte) y de acuerdo al gusto se le agrega a la taza de champús a falta de esta se agrega azúcar para servirse frío con “pan de casa”.<sup>40</sup>

## **EL CHAMPÚS EN LATACUNGA**

En la ciudad de Latacunga también es costumbre disfrutar del champús, ya que esta es una bebida tradicional que se la encuentra exclusivamente en la fiesta de la Mama Negra, a continuación les vamos a dar una pequeña reseña del champús.

Es una bebida un poco espesa que se prepara con harina de maíz blanco, mote pelado, azúcar o raspadura, jugo de naranjilla, hierbas aromáticas y especias de dulce (clavo de olor, canela, ishpingo, pimienta de dulce, etc.), antiguamente se acostumbraba consumir esta bebida en los días de Corpus.

En una recopilación de principios del siglo veinte, titulada “Noticias Inéditas de Quito” se comenta de una competencia culinaria entre dos bebidas tradicionales como el Rosero y el Champús, en la que se dice:

“...mientras el primero (Rosero) demandaba pacientes tareas como pelar, grano tras grano, el maíz blanco, desprendiendo su almendra. Se purificaba

---

<sup>40</sup> Otavalo.Net.  
comunidad@peguche.org

afanosamente la bebida perfumándola con agua de azares, canela y otras especies olorosas. Y su presentación se lo hacía en gruesas garrafas de cristal de roca y en artísticos jarrones que solo la gente rica podía darse ese lujo en el corpus”.

Mientras la gente del pueblo confeccionaba otra clase de potaje, un tanto basto, el champús una especie de mazamorra algo fermentada con pedacitos de naranjilla y piña revuelta con maíz cocido, abierto como una rosa, que se llama mote.

En la fiesta de La Mama Negra (septiembre y noviembre), el champús es transportado en un balde por el “Negro Champusero” y repartido con la ayuda de un cucharón a los espectadores. Cuando una persona se porta mal, el Negro se acerca y le salpica champús en la ropa o en la cabeza, causando la burla del público.<sup>41</sup>

## **CHICHA DE JORA**

La Chicha de jora es una bebida oriunda del Perú, difundida sobre todo en la zona andina y el norte del país. Presenta diversas variedades según la región pero su preparación se compone principalmente del "maíz de jora". Es elaborada desde la época del Imperio Incaico siendo una bebida sagrada utilizada en actos ceremoniales como el Inti Raymi.

Durante el mandato de Tupac Yupanqui copiosas lluvias habían deteriorado los silos de maíz resultando de este hecho la germinación de granos que derivaron en una Malta de Maíz.

---

<sup>41</sup> Lenguaje Popular de la fiesta de La Mama Negra (Marco Antonio Karolys Baca y Juan Ubilla Freire)



Para evitar que se echaran a perder, el inca Yupanqui ordenó la distribución de las maltas imaginando que podrían aprovecharse el cocido para consumirlo en forma de "mote"(maiz cocido en agua),, pero dada las características organolépticas desconocidas (aspecto de engrudo inconsistente) la desecharon. No faltó un intruso hambriento que consumió dicha sustancia y quedó sumido en extrema embriaguez, descubriendo de este modo el valor alcohólico del maíz.

Fue la bebida favorita de la nobleza inca además de utilizarse en rituales ceremoniales. Durante el Inti Raymi el Inca brindaba con chicha de jora en honor al Sol. También era costumbre dejar un recipiente con esta bebida en la tumba de un familiar fallecido u ofrecerla como pago a la Pachamama o Tinka para tener una buena cosecha.

Sobre el origen y las diferentes acepciones derivadas de "chicha", Humberto Toscano comenta: "...la palabra chicha como es bien sabido, no es de origen quichua, sino antillana, de las "Islas", como decían los viejos cronistas. Agustín de Zarate lo dice muy claramente: "Este brebaje se llama comúnmente chicha en lenguaje de las islas, porque en lengua del Perú se llama "Azua".

Es una bebida alcohólica y refrescante, que se prepara fermentando algún cereal en agua azucarada. En nuestro país se elaboran diferentes variedades de chicha; por ejemplo: en la región norte de la serranía, es muy típica la chicha de arroz y de maíz germinado, llamada "de jora", en la región oriental algunas mujeres indígenas preparan chicha de yuca masticada. Llamada "nijamanchi", etc.

La chicha constituye la bebida mas apetecida en la celebración de fiestas populares, y desde tiempos antiguos ha sido una bebida ceremonial de la cultura andina.

Para preparar la chicha de jora se necesita fermentar el maíz germinado, luego cocinarlo en grandes ollas o pailas a leña y se diluye en agua de panela. La chicha de jora es el acompañamiento ideal para un buen plato de chugchucaras y se la encuentra en los lugares que se oferta dicho plato.<sup>42</sup>

## **NARANJILLAZO**

Es una bebida alcohólica caliente, que se prepara con jugo de naranjilla, canela azúcar y aguardiente; típica del recetario laticungueño que se repartía en tertulias y fiestas de la localidad. Se sirve en un vaso pequeño. Muchas familias lo elaboraban y lo comercializaban.

Populares eran en Latacunga los “naranjillazos” que preparaba la familia Quevedo Velasco en la calle Quijano y Ordoñez, plaza de San Francisco, por la década de los años cuarenta y cincuenta del siglo pasado.

Los tradicionales naranjillazos se venden la noche de las vísperas de la fiesta de La Mama Negra, también se reparte al publico acompañante, en la residencia del individuo escogido, para presentar algún personaje de la Mama Negra Novembrina, en día de su aceptación.

Esta bebida también es común encontrarla en otras ciudades junto con los canelazos.<sup>43</sup>

---

<sup>42</sup> Lenguaje Popular de la fiesta de La Mama Negra (Marco Antonio Karolys Baca y Juan Ubilla Freire)

<sup>43</sup> Lenguaje Popular de la fiesta de La Mama Negra (Marco Antonio Karolys Baca y Juan Ubilla Freire)

## **IV. HIPOTESIS**

La falta de Información y conocimiento acerca de la gastronomía y los atractivos turísticos del cantón, influyen significativamente en las personas, y como resultado se da una pérdida de interés por estos.

## **V. METODOLOGÍA**

### **A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN**

La presente investigación se llevo a cabo en la ciudad de Latacunga provincia de Cotopaxi y tuvo una duración de seis meses

### **B. VARIABLES**

#### **1. Identificación**

- Características sociodemográficas
- Alternativas gastronómicas
- Patrimonio turístico

## 2. Definiciones

- **Características sociodemográficas:** Se define al conjunto de atributos demográficos y sociales del grupo que será investigado, consiste en la determinación de la edad, sexo y el nivel socioeconómico para fines de la investigación.
- **Alternativas Gastronómicas:** Consiste en la variedad de comida típica y autóctona que se oferta dentro del cantón, y que son parte de la gastronomía que se puede encontrar en Latacunga.
- **Patrimonio Turístico:** es un conjunto de todos los bienes tangibles (sitios, objetos arqueológicos, arquitectura, documentos, obras de arte, gastronomía etc.) e intangibles (costumbres, cultura, historia, valores, conocimiento) que posee un pueblo y que son del interés de las demás personas.

### 3. Operacionalización de Variables.

**CUADRO N°1:** Operacionalización de Variables

VARIABLES	CATEGORIA/ESCALA	INDICADOR
Características Socio-demográficas	<b>Edad</b>	100 % de los encuestados según la edad.
	Entre 10 y 25	
	Entre 25 y 40	
	Entre 40 y 55	
	Entre 55 y 70	
	<b>Sexo</b>	
	Masculino	
	Femenino	
	Alternativas Gastronómicas	Variedad de comida típica
Muy variada		
Poco variada		
Nada variada		
Conocimientos acerca del lugar de origen de la comida típica		100 % de los encuestados según sus conocimientos
		Conoce
		Desconoce
Ingredientes y preparación de la comida típica		Si
		No
	Desconoce	
Patrimonio Turístico	Cantidad de atractivos turísticos	100 % de los encuestados según sus conocimientos.
		Muchos
		Pocos
		Ninguno
	Ubicación de los atractivos turísticos	Conoce
		Desconoce

## C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO

### Investigación es de tipo Descriptivo

La técnica de investigación que se aplicó, fue a través de las encuestas con la que se obtuvo información escrita, recopilada de forma directa por el investigador.

Y en el caso de recopilar información acerca de la parte gastronómica y turística del cantón, se recurrió a las entrevistas.

## D. UNIVERSO Y MUESTRA DE ESTUDIO

**Universo.-** estará formado por toda la población urbana que se encuentra dentro del cantón Latacunga y que asciende a los 52.717 habitantes

**Muestra.-** se establecerá un muestreo probabilístico para determinar el tamaño, se aplicará el siguiente procedimiento:

Formula Estadística:

$$n = \frac{m}{e^2(m-1)+1}$$

**Donde:**

**n** = tamaño de la muestra

**m** = tamaño de la población

**e** = error admisible (aceptable hasta el 5%)

$$n = \frac{52.717}{(0.05)^2 (52.717 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{52.717}{(0.0025) * (52.716) + 1}$$

$$n = \frac{52.717}{132.79}$$

$$n = 397$$

El tamaño de la muestra es de 397 personas a las que se les aplicara la encuesta para la comprobación de la hipótesis.

## **E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS**

Los datos recogidos se procesaron mediante una revisión crítica de la información recopilada, la tabulación y cuadros según las variables de la investigación y los estudios estadísticos de datos para presentación de resultados. Para ello se desarrollaron las siguientes actividades:

1. Aplicación de encuestas semiestructuradas dirigidas a las personas de la zona urbana de Latacunga.
2. Se receptó datos de las encuestas aplicadas a las personas de la zona urbana de Latacunga.

3. Se tabuló en cada ítem los datos obtenidos a través de una tabla de frecuencias.
4. Por cada ítem se realizó un histograma de porcentajes.
5. Se realizó un análisis de resultados de cada ítem.
6. Se obtuvo conclusiones por cada uno de los ítems.
7. Se desarrolló los análisis correspondientes de los resultados para emitir las respectivas recomendaciones.
8. El informe fue elaborado mediante la implementación de la metodología específica para el efecto.
9. Posterior a las conclusiones se elaboró la propuesta alternativa.



## VI. RESULTADOS Y DISCUSION

### 1. ANÁLISIS DE LAS ENCUESTAS

Una vez aplicadas las encuestas en el cantón Latacunga provincia de Cotopaxi y haber obtenido información muy importante, es correspondiente realizar el análisis de los resultados que servirán como sustento de nuestra investigación.

**CUADRO Nº 2**

#### Determinación del sexo de los encuestados

SEXO	Nº Personas	%
Hombres	277	69,78
Mujeres	120	30,23
TOTAL	397	100 %

**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

**GRAFICO Nº 1**



**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

**Interpretación:**

En la tabla y el gráfico anteriores podemos ver la información demográfica del encuestado.

Esta información ha sido procesada y ha arrojado los siguientes resultados:

### **Sexo:**

Se puede observar claramente una gran superioridad numérica del sexo masculino que representa un 70 % del total correspondiente a 277 personas, mientras que el restante 30 % del total que representa a 120 personas le corresponde al sexo femenino.

Estos resultados tienen una explicación, ya que la mayoría de encuestas que se hicieron dentro del cantón Latacunga fueron realizadas en planteles educativos tales como colegios y universidades en cuyos paralelos existen prolifera una gran cantidad de hombres a diferencia de unas pocas mujeres.

Otra de las razones fue que un importante número de encuestados pertenecían a cooperativas de transporte de la ciudad como taxis y camionetas donde es lógico que pondera el sexo masculino, y el resto de las encuestas se las realizo a familiares, amistades y en los lugares donde se aglomera mas la gente como es el caso de los parques.

### CUADRO N° 3

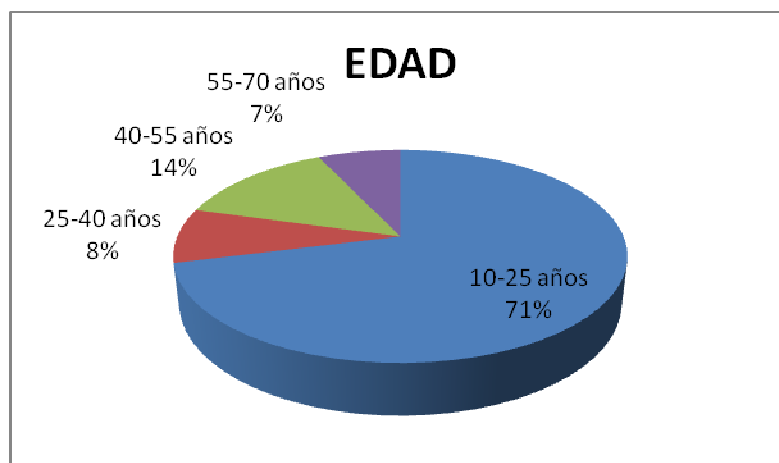
#### Determinación de la edad de los encuestados

EDAD	Nº Personas	%
Entre 10 – 25	282	71,03
Entre 25 – 40	33	8.31
Entre 40 – 55	54	13,60
Entre 55 - 70	28	7,05
TOTAL	397	100 %

**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

### GRAFICO N° 2



**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

**Interpretación:**

La información demográfica del cuadro y grafico de las personas encuestadas que se puede observar en la anterior página fue analizada cuidadosamente y se obtuvo los siguientes resultados.

**Edad:**

Como se puede observar, la mayoría de encuestados pertenecen al grupo de 10 a 25 años de edad que representa el 71 % del total, esto se debe como ya explicamos en la anterior interpretación, a que la mayoría de encuestas fue dirigida a niños y jóvenes de colegios y universidades que fueron los principales artífices de los resultados que arrojaron las encuestas realizadas en el cantón Latacunga, los demás grupos restantes que suman el 8,14 y el 7 % que hacen un total de 29 % que pertenece a las personas de 25 a 70 años de edad, que es solo una tercera parte del 100 % ya que fueron encuestadas 115 personas de 25 años en adelante.

Cabe recalcar que a la gente encuestada no se la escogió por ninguna clase de preferencia o conveniencia, se trato de seleccionar diferentes grupos de personas para que nos ayuden a responderlas.

## CUADRO Nº 4

### PREGUNTA 1

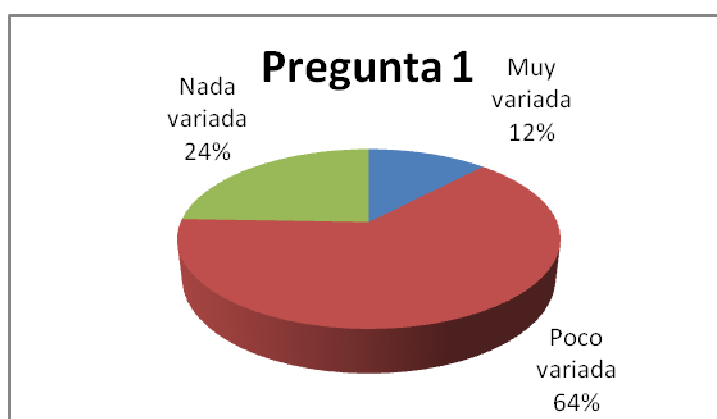
Como califica usted a la gastronomía típica de Latacunga?

ALTERNATIVA	Nº Respuestas	%
Muy variada	48	12.09
Poco variada	252	63.48
Nada variada	97	24.43
TOTAL	397	100 %

**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

## GRAFICO Nº 3



**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

### **Interpretación:**

Calificar quiere decir determinar o expresar las cualidades de una persona o cosa, en este caso nos referiremos a la cantidad o diversidad que posee el cantón en cuanto a gastronomía respecta, ya que queremos saber cómo califica la gente a la comida típica mediante las opciones de respuesta que son: muy variada, poco variada y nada variada.

Estos fueron los resultados que se obtuvieron luego de tabular y analizar las respuestas. 48 de las personas encuestadas que representa el 12,09 % del total manifestaron que la gastronomía típica del cantón es muy variada, 252 encuestados o 63,48 % opina que es poco variada y el 24,43 % o 97 personas piensa que la comida típica del cantón es nada variada, como resultado podemos decir que la mayoría de gente está de acuerdo en que el cantón posee una gastronomía autóctona muy limitada, lo que en realidad es cierto ya que la mayoría de platos y preparaciones que se encuentran en Latacunga también son muy comunes en otros cantones e inclusive a lo largo de toda la serranía ecuatoriana, como es el caso del hornado, la fritada, el caldo de gallina, las papas con cuy, papas con cuero, etc. Y estas se las puede encontrar en cualquier mercado.

Algunos de los platos típicos que posee el cantón son las tan afamadas “chugchucaras y allullas”, que mas adelante hablaremos de ellas.

## CUADRO Nº 5

### PREGUNTA 2

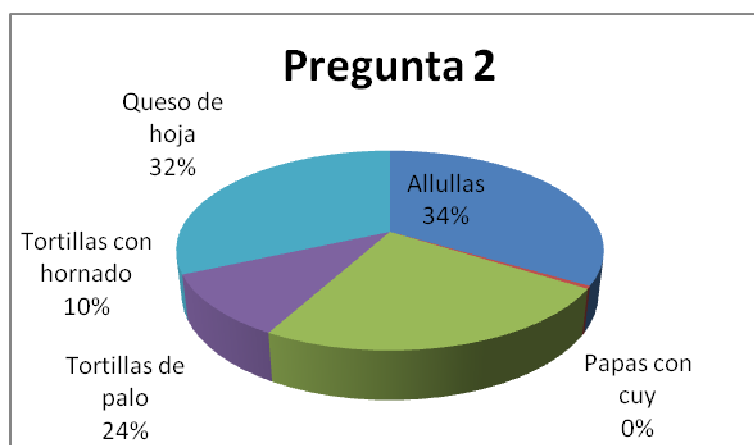
Cuáles de los siguientes platos típicos considera usted que pertenecen a nuestro cantón?

ALTERNATIVA	Nº Respuestas	%
Allullas	392	33.50
Papas con cuy	5	0.43
Tortillas de palo	282	24.10
Tortillas con hornado	120	10.26
Quesos de hoja	371	31.71
TOTAL	1170	100 %

**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

### GRAFICO Nº 4



**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

### **Interpretación:**

Cuando decimos típico nos referimos a algo autóctono de nuestra tierra, en este caso hablamos de la comida, ya que deseamos saber cuánta gente en realidad conoce los platos y preparaciones que son propias del cantón Latacunga, y por medio del análisis realizado vamos a saber cuáles son los resultados.

El 33,50 % que se refiere a 392 respuestas que aseguran a las allullas como Latacungueñas, lo cual es muy cierto ya que estas crocantes delicias se las viene preparando desde hace mucho tiempo atrás y una de las familias que las elabora de generación en generación es la de los “Galarza Carrillo”, por otro lado tenemos al 0,43 % de los encuestados que creen que las papas con cuero pertenecen a Latacunga, los cuales se encuentran equivocados ya que así se las oferte en el cantón no son típicas de este, el 24,10 % de las personas está de acuerdo en que las tortillas de palo son autóctonas del cantón, lo que quiere de que estas tienen razón porque estos bocados de maíz son oriundos de la parroquia “Guaytacama” y también se las expende en “San Buena Ventura” y la plaza del “Salto”, hay un 10,26 % que se manifiesta a favor de las tortillas con hornado que se las encuentra en muchos rincones de Latacunga pero en realidad son originarias de Salcedo, y por ultimo existe el 31,71 % que apoya al queso de hoja que ciertamente es Latacungueño y su antigua elaboración está vinculada a la familia “Rivas Gallo”.



## CUADRO Nº 6

### PREGUNTA 3

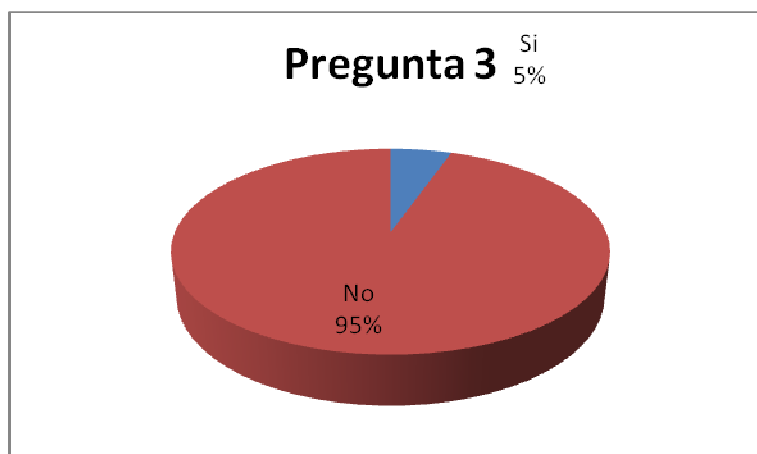
Conoce usted la forma de preparación de las allullas y las tortillas de palo?

ALTERNATIVA	Nº Respuestas	%
Si	16	4.03
No	281	95.97
TOTAL	397	100 %

**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

## GRAFICO Nº 5



**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

**Interpretación:**

El objetivo que tiene esta pregunta es el de dar a conocer la información exacta acerca del nivel conocimiento que poseen las personas sobre la elaboración o preparación de los platos típicos del cantón Latacunga, en este caso las allullas y tortillas de palo que se hizo referencia en la anterior pregunta.

Los resultados que obtuvimos fueron los siguientes:

Hubieron solamente 16 encuestados que corresponde al 4,03 % del total que dice conocer la forma de elaboración de las tortillas de palo y allullas, los que respondieron “si” fueron personas que oscilan entre los 46 y 70 años de edad, y tenían alguna relación con los negocios o la gente que oferta estos productos, ya que por cultura general es casi imposible saberlo.

Por otra parte un contundente 95,97 % que representa 281 personas manifestó no tener idea de cómo se preparan estas delicias gastronómicas, estos resultados no son una sorpresa, ya que para ser sinceros se esperaba tener este numero de respuestas, porque hoy en día quien se preocupa por ir a investigar sobre cómo preparar este tipo de comida típica, las cosas extranjeras atraen mucho mas el interés de la gente y han ido ganando bastante campo en nuestra sociedad, también cabe recalcar que así se quiera investigar sobre estos temas no es nada fácil conseguir información que se encuentre a la mano.

Estos resultados nos permite darnos cuenta que a la gente del cantón le hace falta información en general sobre la gastronomía típica, y mediante este trabajo de investigación se pretende ayudar a estas personas.

## CUADRO N° 7

### PREGUNTA 4

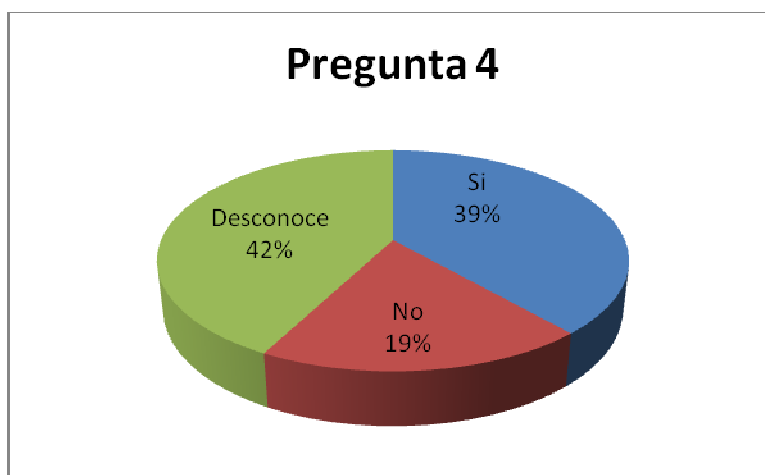
Cree usted que las empanadas de viento se llaman así porque no tienen relleno alguno?

ALTERNATIVA	Nº Respuestas	%
Si	153	38.54
No	76	19.14
Desconoce	168	42.32
TOTAL	397	100 %

**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

## GRAFICO N° 6



**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

### Interpretación:

Nuevamente en esta pregunta tratamos de medir los conocimientos de la gente encuestada, pero en este caso nos dirigimos más hacia la parte antropológica,

ya que queremos saber cuál es el origen del nombre de las mencionadas empanadas. Y mediante el análisis que se realizó en las encuestas vamos a ver cuáles fueron los resultados.

Hubo 153 personas que se pronunciaron por el “sí” que representa el 38,54 % del total, lo cual es muy cierto ya que estas pequeñas empanadas elaboradas a base de harina de castilla y del tamaño de un bocado, no poseen ninguna clase de relleno en su interior, por este motivo se hacen llamar “de viento”, por otro lado el 19,14 % correspondiente a 76 encuestados se manifestaron por el “no” ya que decían que ese nombre se debe más a la forma que posee la empanada, o a su tamaño, pero como podemos ver están equivocados, y por último tenemos 168 elecciones o el 42,32 % que desconoce por qué se le llama así a dicha preparación, observamos que esta cifra es la más alta de las tres opciones de respuesta lo que nos quiere decir que la mayoría de gente no tiene idea de cuál es el motivo del nombre “empanadas de viento”, pero no nos alarma mucho ya que una gran cantidad de encuestados supieron señalar la respuesta correcta, cabe recalcar que la pregunta era fácil de responder ya que hasta por lógica se la podía deducir.

## CUADRO Nº 8

### PREGUNTA 5

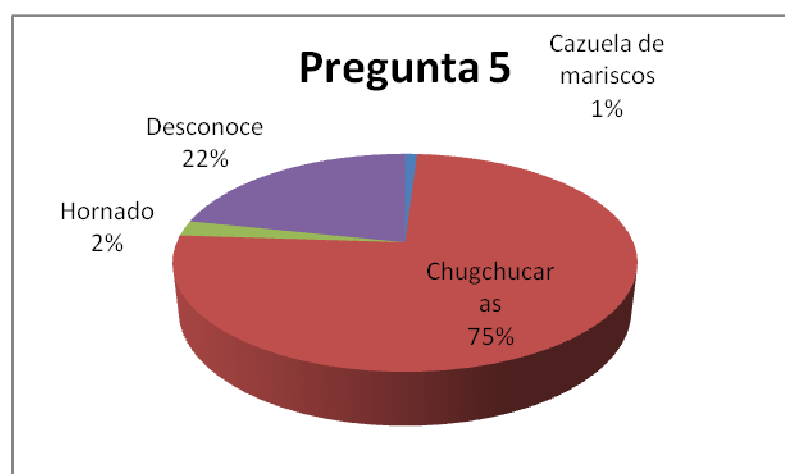
En cuál de los siguientes platos piensa usted que se sirve con las empanadas de viento?

ALTERNATIVA	Nº Respuestas	%
Cazuela de mariscos	4	1.01
Chugchucaras	298	75.06
Hornado	9	2.27
Desconoce	86	21.66
TOTAL	397	100 %

**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

## GRAFICO Nº 7



**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

### Interpretación:

La pregunta numero 5 se encuentra un poco relacionada con la anterior ya que también se hace referencia a las empanadas de viento, pero esta vez lo que se

quiere saber de ellas es en que plato típico se las puede encontrar, veamos que se obtuvo de las encuestas.

De 397 encuestas aplicadas, en esta pregunta se obtuvo a cuatro personas que piensan que la respuesta correcta es la cazuela de mariscos y esto representa el 1,01 % del total, seguido del 75,06 % obtenido de 298 encuestados que se inclinan por las chugchucaras, también hay el 2,27 % que corresponde a 9 respuestas que se manifiestan por el hornado, y por último se encuentran 86 elecciones que es un 21,66 % que desconoce en qué plato van incorporadas las empanadas.

Las chugchucaras son una exquisitez de la gastronomía típica latacungueña, su nombre quiere decir “cuero tembloroso”, este plato se lo ha venido preparando desde hace mucho tiempo atrás y con el pasar de los años ha ido variando su forma de elaboración hasta llegar a la actualidad. Hoy en día las se las sirve con la infaltable fritada y el cuero de chancho, el plátano y las papas fritas en manteca de puerco, el maíz se lo prepara en tres distintas formas como son: el canguil, mote y tostado, por último tenemos a las empanadas de viento, de esta forma hemos dado respuesta a la pregunta antes planteada.

## CUADRO Nº 9

### PREGUNTA 6

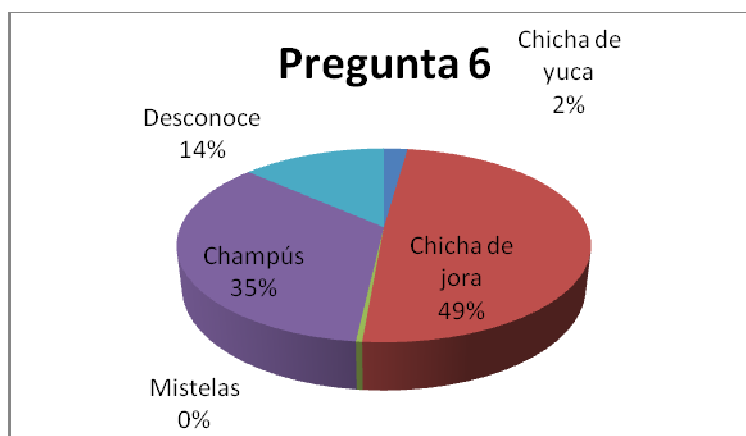
Cuáles de las siguientes bebidas típicas considera usted que pertenecen a nuestro cantón?

ALTERNATIVA	Nº Respuestas	%
Chicha de yuca	16	2.20
Chicha de jora	358	49.18
Mistelas	3	0.41
Champús	253	34.75
Desconoce	98	13.46
TOTAL	728	100 %

**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

## GRAFICO Nº 8



**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

### Interpretación:

La pregunta número seis tiene como objetivo recoger información acerca de las bebidas típicas de Latacunga, apoyándose como base en las respuestas de la gente encuestada. A continuación vamos a revelar los resultados obtenidos.

Hubo 16 personas que corresponde al 2,20 % que escogió la opción de la chicha de yuca, pero lamentamos decir que se equivocaron ya que esta bebida es exclusiva del oriente, en cambio el 49,18 % del total que es un buen porcentaje y representa a las repuestas de 358 encuestados, escogió a la chicha de jora lo cual es correcto puesto que esta es típica del cantón y se acostumbra a servirla con las chugchucaras ya mencionadas en la anterior pregunta, el 0,41 % apoyo a las mistelas que son una especie de cocteles oriundos de Quito, por lo tanto es incorrecto, 253 respuestas o el 34,75 %, sostiene que el champús es proveniente de Latacunga, y se encuentran en lo cierto por que este brebaje se lo encuentra siempre rondando por las calles en la fiesta de La Mama Negra, y 98 elecciones o el 13,46 % de la gente manifiesta desconocer cuales son las bebidas típicas pertenecientes al cantón Latacunga.

Se puede observar que se obtuvo una buena cantidad de aciertos en la pregunta planteada lo cual es muy bueno porque esto demuestra que la gente no se encuentra tan desentendida sobre el tema de la procedencia de las bebidas.



## CUADRO N° 10

### PREGUNTA 7

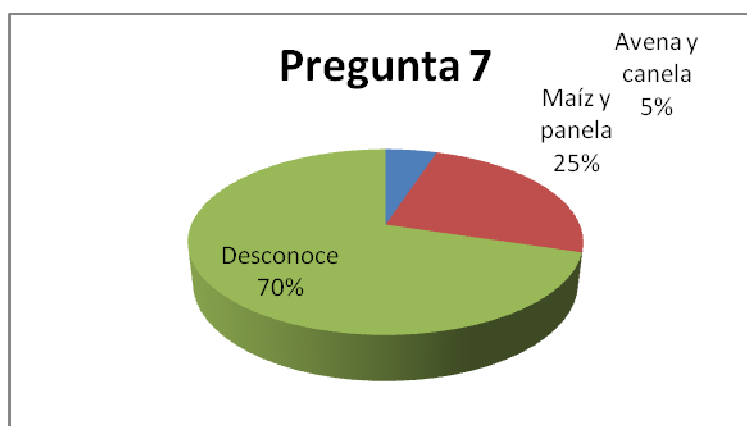
Sabe usted cuáles de estos ingredientes se utilizan en la elaboración del champús y la chicha de jora?

ALTERNATIVA	Nº Respuestas	%
Avena y canela	29	5.04
Maíz y panela	98	24.69
Desconoce	279	70.28
TOTAL	397	100 %

**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

### GRAFICO N° 9



**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

### Interpretación:

Uno de los aspectos más importantes dentro de la gastronomía típica, es saber de qué ingredientes se compone los platos y bebidas, en este caso nos ha

tocado abordar este tema ya que la pregunta 7 busca sacar los resultados acerca de cuanto sabe la gente sobre los componentes de la chicha de jora y el champús nombrados en la pregunta 6.

Este es análisis que se saco de las encuestas realizadas:

La opción de avena y canela obtuvo un total de 29 elecciones que corresponden al 5,04 %, hubo 98 encuestados que se manifiestan a favor del maíz y la panela que representa el 24,63 %, por ultimo tenemos al 70,28 % o 279 personas que no tiene idea de cuáles son los ingredientes que componen a estas bebidas.

El Champús es una bebida un poco espesa que se prepara con harina de maíz blanco, mote pelado, azúcar o raspadura, jugo de naranjilla, hierbas aromáticas y especias de dulce como el clavo de olor, canela, ishpingo, pimienta de dulce, etc. Para preparar la chicha de jora se necesita fermentar el maíz germinado, luego cocinarlo en grandes ollas o pailas a leña y se diluye en agua de panela.

Como hemos podido ver el maíz y la panela, son base fundamental para preparar las dos bebidas (champús, chicha de jora). Esperamos que de esta manera se haya podido dar respuesta a la pregunta antes hecha.

## CUADRO N° 11

### PREGUNTA 8

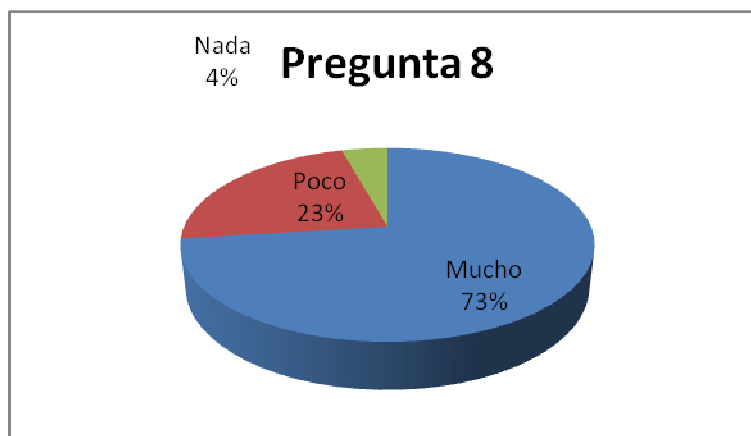
Cuanto considera usted que influya la gastronomía típica, en el turismo del cantón?

ALTERNATIVA	N° Respuestas	%
Mucho	290	73.05
Poco	90	22.67
Nada	17	4.28
TOTAL	397	100 %

**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

## GRAFICO N° 10



**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

### Interpretación:

La palabra influir significa que ejerce algún tipo de predominio o acción para bien o mal, en esta pregunta queremos saber cuánto influye la gastronomía

típica en el turismo del cantón por medio de las opciones de respuesta; mucho, poco y nada. A continuación mediante el análisis correspondiente vamos a saber qué es lo que piensan las personas encuestadas acerca de este tema.

Existe 290 encuestados que suman el 73,05 % del total que apoya a la opción “mucho”, los cuales tienen razón porque existen muchas personas que vienen a degustar los platos típicos que posee el cantón y se encuentran con muchos atractivos turísticos como los parques (Vicente León, Filantropía, San Francisco, etc.) las iglesias (La Catedral, San Agustín, El Salto, etc.) las artesanías que entre ellas podemos encontrar los canastos de la “Y”, los edificios coloniales como el del Municipio, la Gobernación u otros ubicados en la ciudad, o por último deciden visitar el “Parque Nacional Cotopaxi” el cual posee varios sitios de interés como el área recreacional El Boliche, lagunas, el volcán Cotopaxi, etc. Y estos solo son una pequeña muestra de los lugares que despiertan curiosidad en la gente que se viene a servir las delicias gastronómicas y terminan haciendo turismo.

Por otro lado tenemos el 22,67 % que corresponde a 90 personas que opina que la gastronomía influye poco en el turismo, y el restante 4,28 % de la gente que se manifiestan por la opción “nada”.

## CUADRO N° 12

### PREGUNTA 9

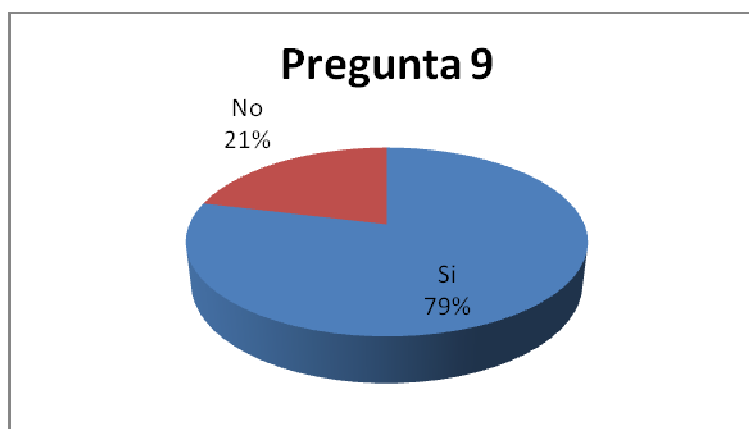
Cree usted que las chugchucaras sean una delicia gastronómica que atrae a los turistas?

ALTERNATIVA	N° Respuestas	%
Si	313	78.84
No	84	21.16
TOTAL	397	100 %

**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

### GRAFICO N° 11



**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

### Interpretación:

Esta pregunta se podría decir que es la continuación de la anterior, puesto que nuevamente se hace hincapié en la parte turística y gastronómica del cantón,

pero ahora queremos averiguar qué es lo que opina la gente sobre si las chugchucaras atraen o no a los turistas.

Estos fueron los resultados que arrojaron las encuestas:

La opción “Si” obtuvo 313 elecciones que corresponde al 78,84 % del total lo cual nos indica que una gran mayoría está de acuerdo que las chugchucaras son un gran motivo por el cual la gente se encuentra dispuesta a venir a la ciudad para poder degustarlas, lo cual es muy cierto ya que existe una gran demanda de este plato en cualquier fecha del año, y la gente se aglomera en la avenida donde existen varios locales donde se la puede encontrar (Chugchucaras Don Pancho, Don Guayta, Doña Rosa, La Mama Negra, etc.) y lo costoso de este no es un impedimento para los consumidores que las quieren adquirir.

Con esta explicación nos hemos podido dar cuenta que este afamado plato es una de las principales razones por las cuales los turistas llegan a la ciudad, y también estamos dando una respuesta a la pregunta planteada.

Por último mostraremos los datos de la opción “No” que son correspondientes a un 21,76 % del total o 84 personas que escogieron esta respuesta.

### CUADRO N° 13

#### PREGUNTA 10

Cuántos lugares y atractivos turísticos cree usted que posee nuestro cantón.?

ALTERNATIVA	Nº Respuestas	%
Muchos	22	5.54
Pocos	356	89.67
Ninguno	3	0.76
Desconoce	16	4.03
TOTAL	397	100 %

**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

### GRAFICO N° 12



**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

#### Interpretación:

Los sitios turísticos son lugares donde se puede encontrar maravillas naturales, arquitectónicas, gastronómicas, culturales o simplemente cosas que llamen la

atención del turista o le sirvan de recreación. Hemos creído importante incorporar a la parte turística en la encuesta y por medio de la pregunta 10 vamos a saber qué es lo que la gente opina sobre la cantidad de lugares turísticos que tiene el cantón. A continuación vamos a ver cuáles fueron los resultados del análisis hecho a las encuestas.

Se obtuvo un 5,54 % que corresponde a 22 encuestados que eligieron la opción “muchos”, también hubo 356 personas que representan al 89,67 % del total que se manifestó por “pocos”, el 0,76 % de la gente se inclinaron por “Ninguno”, por ultimo 16 elecciones o el 4,03 % desconocen cuantos lugares turísticos posee el cantón.

Como podemos ver claramente solo un 5 % de los encuestados piensa que Latacunga tiene varios atractivos para el turismo, mientras que el resto de personas opina que el cantón posee un número muy limitado, pero lo que la gente no toma en cuenta, es que también cuenta como sitios turísticos, los parques, iglesias, construcciones coloniales, museos, ruinas entre otras más, una gran mayoría solo cree que el único lugar turístico que se tiene es el “Cotopaxi” y nada más.

Lo que se puede determinar es que la gente en realidad no tiene conocimiento o información acerca de los atractivos que sirven para hacer turismo.



## CUADRO N°14

### PREGUNTA 11

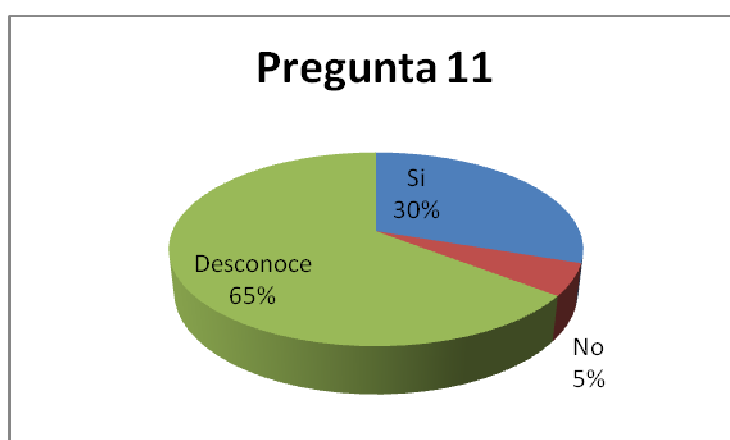
Cree usted que el mirador de Zarapullo, la hacienda de Tilipulo y las ruinas de Pachusala son lugares turísticos de nuestro cantón?

ALTERNATIVA	Nº Respuestas	%
Si	120	30.23
No	21	5.29
Desconoce	256	64.48
TOTAL	397	100 %

**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

### GRAFICO N° 13



**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

### Interpretación:

En la anterior pregunta (10) vimos que uno de los problemas que afecta a la gente es el desconocimiento, ahora nos vamos a dar cuenta que en las tablas y

gráficos tenemos la misma tendencia, mediante el estudio de las encuestas revelaremos los datos obtenidos a continuación:

De 397 encuestas realizadas hubo 120 personas correspondientes al 30,23 % que cree que los sitios turísticos antes mencionados pertenecen a Latacunga, el 5,24 % del total o 21 elecciones apoyan a la opción de respuesta “No”, y el restante 64,48 % que representa a 256 encuestados manifiestan no tener idea de la respuesta.

La mayoría de encuestados desconocen si los lugares mencionados en la pregunta pertenecen al cantón, mediante la siguiente explicación aclararemos sus dudas:

El mirador de Zarapullo ofrece una extraordinaria vista panorámica de los bosques subtropicales hacia los dos lados de la Cordillera de los Andes, y se encuentra ubicado dentro del Parque Nacional Cotopaxi, la Hacienda Tilipulo es una bella construcción colonial que forma parte infaltable de la historia y está en la parroquia que lleva su mismo nombre, y las ruinas de Pachusala que son restos de una antigua construcción de piedra volcánica se ubican en la parroquia Mulalo, cabe recalcar que todos los sitios antes mencionados son pertenecientes al cantón Latacunga.

## CUADRO N° 15

### PREGUNTA 12

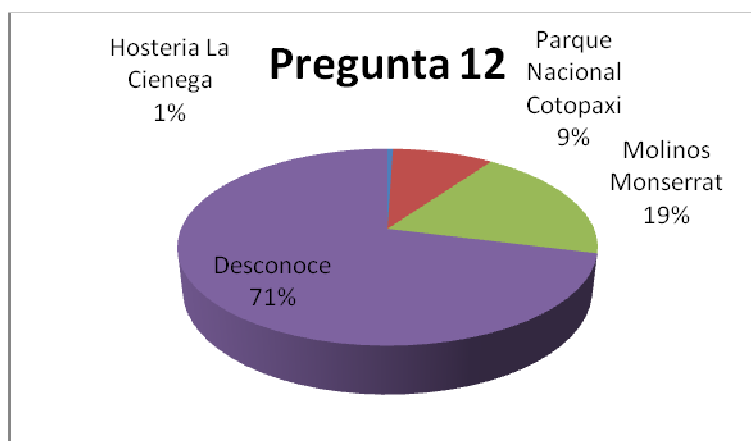
Sabe usted en cuál de estos lugares se encuentran situada la sede de La Casa de la Cultura?

ALTERNATIVA	Nº Respuestas	%
La Casa de los Marqueses	2	0.50
Registro Civil	37	9.32
Los Molinos Monserrat	76	19.14
Desconoce	282	71.03
TOTAL	397	100 %

**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

## GRAFICO N° 14



**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

### Interpretación:

La Casa de la Cultura “Benjamín Carrión” núcleo de Cotopaxi es una importante entidad donde se puede apreciar varias manifestaciones culturales

como: el museo arqueológico y de vestimentas indígenas, biblioteca, sala para exhibiciones pictóricas, teatro circular, la virgen de Monserrat hecha sobre piedra y las oficinas funcionales para la administración. En esta pregunta vamos a bordar el tema de la ubicación de La Casa de la Cultura, y los encuestados van a ser nuestro punto de referencia ya que analizaremos sus respuestas y sacaremos las respectivas conclusiones.

Existe un 0,50 % casi insignificante que cree que la respuesta correcta es La Casa de los Marqueses y están totalmente equivocados, ya que esta es un conjunto arquitectónico construido por los Marqueses de Miraflores que hoy en día se encuentra a cargo del municipio, por otro lado hubo un 9,32 % o 37 personas que votaron a favor del Registro Civil, esto es falso ya este se encuentra situado al lado de La Casa de la Cultura pero no es parte de ella, también hay 76 encuestados que representan al 19,14 % del total y están de acuerdo que la sede de dicha casa se encuentra en los Molinos Monserrat lo que es muy cierto ya que estos se construyeron en tiempo de los jesuitas en el año de 1676, servían para la molienda de granos aprovechando las aguas del río Yanayacu, y se los remodelo a partir de 1967 para el asentamiento de la Casa de La Cultura. Por último tenemos al 71,03 % del total o 282 personas que desconocen en qué lugar se encuentra ubicada la casa antes mencionada.

## CUADRO N° 16

### PREGUNTA 13

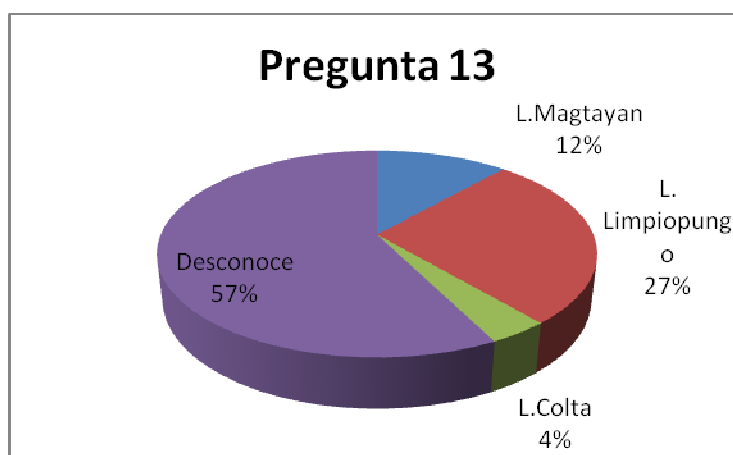
Sabe usted cuál de estas lagunas se encuentra ubicada dentro del Parque Nacional Cotopaxi?

ALTERNATIVA	Nº Respuestas	%
Laguna Magtayan	46	11.59
Laguna de Limpiopungo	108	27.20
Laguna de Colta	15	3.78
Desconoce	228	57.53
TOTAL	397	100 %

**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

## GRAFICO N° 15



**Fuente:** encuestas realizadas a las personas del cantón, documento Excel, tabulación, análisis de información general (hoja 1).

**Realizado por:** Santiago Tapia

### Interpretación:

Un gran páramo con paisajes volcánicos, hábitat natural de cóndores, ciervos y otros animales, conforman el Parque Nacional de Cotopaxi, creado el 26 julio

de 1979. Ruta tentadora para arriesgados andinistas que no dudan en desafiar el clima y la altura en su afán de llegar al Cotopaxi, el volcán activo más alto del mundo. En su interior también se pueden encontrar algunas lagunas que es el punto referencial de la pregunta número 13.

Estos fueron los datos que se sacaron de las encuestas luego de su análisis:

La Laguna de magtayan obtuvo 46 elecciones o el 11,59 %, lo cual es incorrecto, un 27,20 % del total que representa a 108 personas afirma que la opción "Limpiopungo" es la correcta, y tienen toda la razón ya que esta laguna se encuentra ubicada dentro del Parque Nacional al pie del volcán Cotopaxi, y sus aguas gélidas y cristalinas están rodeadas de cerros y colinas.

También existe un 3,78 % que apoyan a la laguna de Colta pero es un error porque esta se sitúa en la provincia de Chimborazo, y por último tenemos al 57,53 % del total que es la mayoría y corresponde 228 encuestados que dicen desconocer cuál de las tres lagunas antes mencionadas se encuentran en el interior del parque.

Con esto hemos dado fin a las encuestas realizadas dentro del cantón Latacunga.

## 2. ESTANDARIZACION DE LAS RECETAS



SABER PARA SEER

# ESPOCH

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE  
CHIMBORAZO

### RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: Chugchucaras				
No. RECETA: 1		No PORCIONES: 5		
cantidad	Unidad de medida	Ingredientes	Procedimiento	Costo
1	Kg	Carne de chancho	Lavar y cortar en pedazos	3.00
500	g	Cuero de chancho	Lavar y limpiar	1.50
90	g	Cebolla paitaña	Lavar y cortar en pedazos	0.09
90	g	Cebolla larga	Lavar y cortar en pedazos	0.04
90	g	Ajo	Pelar	0.54
300	ml	Agua	Poner en la paila	-----
500	g	Papas	Pelar y cortar	0.35
200	g	Canguil	Freir	0.26
500	g	Maíz	Hacer tostado	0.40
500	g	Mote	Agregar	0.80
2	Unid	Maduro	Cortado en pedazos	0.25
10	Unid	Empanadas. de viento	Agregar al plato	1.50
2	lt	Aceite	Utilizar para frituras	4.00
25	g	Sal	Agregar	----
<b>Costo total de la receta</b>				12.37
<b>Costo total de la porción</b>				2.47

#### Preparación:

- Incorpore la en una paila los ajos, cebollas, sal y agua, se la deja hervir, luego se pone la carne de cerdo con un poco de grasa y se la está meciendo hasta que se cocine bien.
- Ponga aceite en una paila y deje que se caliente, luego agregue el cuero y haga que se reviente hasta conseguir una crocante textura.
- Ponga a freír las papas y los maduros.
- Incorpore en el plato la fritada, cuero reventado, mote, canguil, tostado, papas, maduros, empanadas de viento y sirva.

#### NOTA

En este plato se sirve como entrada mote con chicharrón.



SABER PARA SEER

# ESPOCH

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE  
CHIMBORAZO

## RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: <b>Hornado</b>				
No. RECETA: 2		No PORCIONES: 40		
cantidad	Unidad de medida	Ingredientes	Procedimiento	Costo
25	k	Chanco pequeño	Abierto por la mitad	75.00
250	g	Ajo	Pelar	1.50
25	g	Pimienta negra	Agregar	0.25
50	g	Comino	Agregar	0.60
500	cc	Aceite	Agregar	1.00
25	g	Achiote	Agregar	0.30
300	g	Manteca de chanco	Agregar	0.60
200	g	Sal	Agregar	0.13
<b>Costo total de la receta</b>				79.38
<b>Costo total de la porción</b>				1.98

### PREPARACION:

- Licue o forme una pasta con la sal, los ajos, la pimienta negra, el comino el aceite y el achiote.
- Aliñe con esta preparación (con la ayuda de una brocha de cocina) el chanco de preferencia 8 horas y en refrigeración de preferencia (maceración).
- Al momento de hornear, unte por todo el cuero la manteca previamente mezclada con sal.
- Hornee a 160°C por 4 horas aprox.





# ESPOCH

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE  
CHIMBORAZO

## RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: Llapingachos				
No. RECETA: 3		No PORCIONES: 6		
cantidad	Unidad de medida	Ingredientes	Procedimiento	Costo
2	k	Papas	Peladas y lavadas	1.40
500	g	Queso	Desmenuzado	1.80
15	cc	Achiote	Agregar	0.06
100	g	Cebolla larga	Picada	0.05
15	g	Sal	Agregar	----
200	g	Manteca de puerco	Para freír las tortillas	0.40
<b>Costo total de la receta</b>				3.71
<b>Costo total de la porción</b>				0.62

### Preparación:

- Se pone a cocinar las papas en una olla con agua hasta que se encuentren muy suaves.
- Luego se procede a hacerlas puré con un poco de manteca y sal, se les agrega el queso, achiote y la cebolla.
- Una vez hecha la masa, le damos una forma redonda y aplanada, luego se procede a freírlas en una plancha caliente con un poco de manteca de puerco.

### Nota:

Las tortillas se las sirve con mote, lechuga y ensalada. Se las puede acompañar con hornado, fritada o caucara.



SABER PARA SEER

# ESPOCH

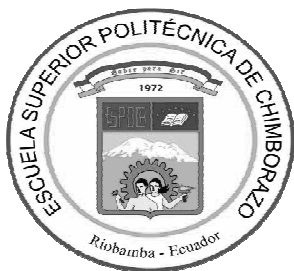
ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE  
CHIMBORAZO

## RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: Papas con cuero				
No. RECETA: 4		No PORCIONES: 6		
cantidad	Unidad de medida	Ingredientes	Procedimiento	Costo
500	g	Cuero de chancho	Lavado	1.50
500	g	Papas	Lavadas y peladas	0.35
2	Unid	Aguacate	Dividido	0.50
30	g	Cebolla blanca	Picada	0.02
10	g	Ajo	Picado	0.06
30	cc	Achiote	Agregar	0.09
250	cc	Leche	Agregar	0.15
15	g	Sal	Agregar	----
<b>Costo total de la receta</b>				2.67
<b>Costo total de la porción</b>				0.45

### PREPARACION:

- Cocinar el cuero en una olla de presión durante veinte minutos en agua con sal, luego cortar el cuero en trozos cuadrados. Reservar el agua.
- Haga un refrito utilizando la cebolla blanca, los dientes de ajo y el aceite achiote.
- Agregar al refrito el agua de la cocción del cuero y la leche, dejar que hierva y sazone con la sal y el comino.
- Agregar las papas, dejar que se cocinen y cuando estén en su punto añadir el cuero, luego sirva caliente y acompañe con los aguacates.



SABER PARA SEER

# ESPOCH

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE  
CHIMBORAZO

## RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: Caldo de Gallina				
No. RECETA: 5		No PORCIONES: 8		
cantidad	Unidad de medida	Ingredientes	Procedimiento	Costo
4	lb	Gallina	Lavar y cortar en presas	5.00
90	g	Cebolla paiteña	Agregar	0.09
90	g	Cebolla larga	Agregar	0.04
25	g	Ajo	Agregar	0.15
10	g	Comino	Agregar	0.12
3	g	Pimienta	Agregar	0.03
25	g	Apio	Lavar	0.05
25	g	Perejil	Lavar	0.05
30	g	Sal	Agregar	----
4	lt	Agua		----
<b>Costo total de la receta</b>				5.53
<b>Costo total de la porción</b>				0.69

### Preparación:

- Cocine la gallina en una olla con agua.
- Agregue dentro de la olla las cebollas, el ajo, apio, perejil, los condimentos y deje hervir.
- Luego de que esté cocinada la gallina retire los restos de las cebollas, ajo, perejil y apio.
- Sirva el caldo bien caliente.

### Nota:

Acompañe el caldo con papas cocinadas.



SABER PARA SEER

# ESPOCH

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE  
CHIMBORAZO

## RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: Caldo de Pata				
No. RECETA: 6		No PORCIONES: 8		
cantidad	Unidad de medida	Ingredientes	Procedimiento	Costo
1	Unid	Pata de res	Lavar y limpiar	3.50
150	g	Cebolla larga	Limpiar	0.08
500	g	Mote	Agregar	1.00
15	g	Cilantro	Lavar	----
5	cc	Achiote	Agregar	0.07
15	g	Orégano	Agregar	0.16
5	g	Comino	Agregar	0.07
3	g	Pimienta	Agregar	0.04
20	g	Sal	Agregar	----
<b>Costo total de la receta</b>				4.92
<b>Costo total de la porción</b>				0.62

### PREPARACION:

- Cocine la pata de res en una olla de presión junto con una rama de cebolla durante unos 45 minutos.
- Haga un refrito con la cebolla picada, el achiote, cilantro, comino y orégano.
- Cernir el caldo de la pata de res e incorpórelo al refrito junto con el mote, la sal y deje hervir.
- Trocee la pata, agregue al caldo y sirva caliente.



SABER PARA SEER

# ESPOCH

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE  
CHIMBORAZO

## RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: Empanadas de viento				
No. RECETA: 7		No PORCIONES: 18		
cantidad	Unidad de medida	Ingredientes	Procedimiento	Costo
200	g	Harina de maíz	Hacer masa	0.50
300	g	Harina de castilla	Hacer masa	0.27
15	g	Azúcar	Incorporar	0.01
5	g	Sal	Incorporar	----
1	lt	Aceite	Utilizar para frituras	2.00
240	cc	Agua	Agregar	-----
<b>Costo total de la receta</b>				<b>2.78</b>
<b>Costo total de la porción</b>				<b>0.15</b>

### Preparación:

- Mescle todos los ingredientes antes mencionados y forme una masa.
- Separe la masa en pequeñas bolitas.
- Aplane las pequeñas bolas de masa, deles forma y ciérrelas con un repulgado.
- Una vez hechas las empanadas, fríalas en aceite.

### Nota:

Estas empanadas van incluidas en el famoso plato de las chugchucaras.



SABER PARA SEER

# ESPOCH

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE  
CHIMBORAZO

## RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: Tortillas de palo				
No. RECETA: 8		No PORCIONES: 10		
cantidad	Unidad de medida	Ingredientes	Procedimiento	Costo
500	g	H. de maíz	Agregar	0.50
150	g	Cebolla larga	Lavada y picada finamente	0.07
250	g	Queso sin sal	Lavar y desmenuzar	0.60
100	g	Mantequilla	Agregar	0.38
15	g	Sal	Agregar	----
400	cc	Agua	Agregar	----
200	g	Manteca de chancho	Agregar	0.40
<b>Costo total de la receta</b>				1.95
<b>Costo total de la porción</b>				0.19

### Preparación:

- Ponga a hervir en una olla con agua, la sal y la cebolla.
- Añada la mantequilla y deje enfriar un poco.
- Agregue la harina de maíz y forme una masa.
- Ponga el queso dentro de la masa y dele una forma redonda aplanada.
- Fría las tortillas en manteca de puerco, y sirva caliente.



SABER PARA SEER

# ESPOCH

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE  
CHIMBORAZO

## RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: Allullas				
No. RECETA: 9		No PORCIONES: 20		
cantidad	Unidad de medida	Ingredientes	Procedimiento	Costo
500	g	Harina de trigo	Agregar	0.45
15	g	Levadura	Agregar	0.06
250	g	Manteca de chanco	Agregar	0.50
5	g	Azúcar	Agregar	----
5	g	Sal	Agregar	----
250	cc	Agua	Agregar	----
<b>Costo total de la receta</b>				1.01
<b>Costo total de la porción</b>				0.05

### Preparación:

- Mescle todos los ingredientes anteriormente nombrados, y forme una masa.
- Cubra la masa y déjela reposar por alrededor de dos horas.
- Amase de nuevo y divida en veinte porciones.
- Aplástelas formando tortitas y métalas en el horno durante 40 minutos a unos 200 Gº.

### Nota:

Para preparar las empanadas, utilice la misma receta adiciónale queso y dele la forma deseada.



SABER PARA SEER

# ESPOCH

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE  
CHIMBORAZO

## RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: Queso de hoja				
No. RECETA: 10		No PORCIONES: 8		
cantidad	Unidad de medida	Ingredientes	Procedimiento	Costo
500	g	Queso sin sal	Lavar	1.20
8	Unid	Hojas de achira	Lavar	0.16
15	g	Sal	Agregar	----
---	cc	Agua		----
<b>Costo total de la receta</b>				1.36
<b>Costo total de la porción</b>				0.17

### Preparación:

- Deje reposar el queso, en un recipiente con agua por un día.
- Ponga a hervir agua en una olla con un poco de sal, luego meta el queso dentro hasta que obtenga una textura como chicle.
- Saque el queso de la olla y empiece a amasarlo.
- Añada mas sal si lo cree necesario y siga amasando hasta obtener una masa compacta y elástica.
- Divida la masa en pequeños pedazos y deles una forma cilíndrica y alargada.
- Ponga las porciones de queso en las hojas de achira, envuélvalas y déjelas reposar en un lugar fresco o póngalos en refrigeración.





SABER PARA SEER

# ESPOCH

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE  
CHIMBORAZO

## RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: Humitas				
No. RECETA: 11		No PORCIONES: 20		
cantidad	Unidad de medida	Ingredientes	Procedimiento	Costo
1000	g	Choclo	Desgranado	1.50
4	Unid	Huevos	Agregar	0.40
250	g	Mantequilla	Agregar	0.95
250	g	Queso	Desmenuzar	0.90
20	g	Sal	Agregar	----
150	g	Cebolla larga	Picada	0.08
5	cc	Achiote	Agregar	0.02
15	g	Polvo de hornear	Agregar	0.22
20	Unid	Hojas de choclo	Limpiar	----
<b>Costo total de la receta</b>				4.07
<b>Costo total de la porción</b>				0.20

### Preparación:

- Moler el choclo hasta obtener una pasta.
- Batir la mantequilla con las yemas y la sal.
- Agregue el choclo molido a la preparación anterior y ponga el polvo de hornear.
- Ponga las claras batidas en el choclo molido.
- Realice un refrito con la cebolla, el achiote y deje enfriar.
- Incorpore el refrito al queso.
- Ponga dos cucharas de la pasta de choclo en cada hoja.
- Agregue el queso con el refrito en el centro de la pasta y luego doble las hojas.
- Cocine a baño de María más o menos por una hora.



SABER PARA SEER

# ESPOCH

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE  
CHIMBORAZO

## RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: Quimbolitos				
No. RECETA: 12		No PORCIONES: 20		
cantidad	Unidad de medida	Ingredientes	Procedimiento	Costo
100	g	Harina de trigo	Agregar	0.09
500	g	Mantequilla	Agregar	1.90
2	Unid	Huevos	Agregar	0.20
8	g	Polvo de hornear	Agregar	0.12
100	g	Azúcar	Agregar	0.07
50	g	Pasas	Agregar	0.10
20	Unid	Hojas de Achira	Limpiar	0.40
100	cc	Leche	Agregar	0.06
<b>Costo total de la receta</b>				2.94
<b>Costo total de la porción</b>				0.15

### Preparación:

- Mesclar la mantequilla junto al azúcar y batir hasta obtener una mezcla homogénea.
- Agregar los huevos, leche, harina, el polvo de hornear y mezclar bien.
- Ponga esta mezcla en las hojas de achira, agregue las pasas y doble las hojas.
- Deje que se cocinen en vapor durante 30 minutos.



SABER PARA SEER

# ESPOCH

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE  
CHIMBORAZO

## RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: Morocho				
No. RECETA: 13		No PORCIONES: 8		
cantidad	Unidad de medida	Ingredientes	Procedimiento	Costo
500	g	Morocho preparado	Lavar.	0.75
200	g	Azúcar	Agregar	0.15
2	lt	Agua	Agregar	----
2	lt	Leche	Agregar	1.20
15	g	Canela	Agregar	0.18
<b>Costo total de la receta</b>				2.28
<b>Costo total de la porción</b>				0.28

### Preparación:

- Dejar remojar el morocho un día antes de su preparación, previamente lavado.
- Hervir el agua y agregar el morocho. Cocinar durante una hora aproximadamente.
- Revolver constantemente para evitar que se pegue.
- Cuando el morocho esté cocinado, agregar la leche y la canela y seguir revolviendo.
- Endulzar al gusto con azúcar.



SABER PARA SEER

# ESPOCH

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE  
CHIMBORAZO

## RECETA ESTANDAR

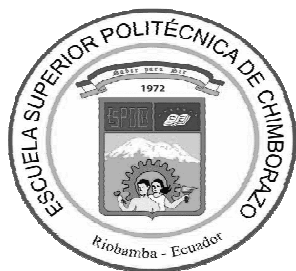
NOMBRE DE LA RECETA: Jucho				
No. RECETA: 14		No PORCIONES: 15		
cantidad	Unidad de medida	Ingredientes	Procedimiento	Costo
500	g	Capulí	Escogido y lavado	0.75
500	g	Durazno	Pelado y cortado	1.50
5	g	Harina de achira	Agregar	----
15	g	Maicena	Agregar	0.03
10	g	Canela	Agregar	0.12
500	g	Azucar	Agregar	0.35
5	lt	Agua	Agregar	----
<b>Costo total de la receta</b>				2.75
<b>Costo total de la porción</b>				0.18

### Procedimiento:

- Poner en una olla con agua, el durazno con azúcar y dejar hervir por un buen rato.
- Incorporar el capulí y la canela.
- Agregar la harina y la maicena para que la preparación se espese y tenga una consistencia de colada, luego dejar enfriar y servir.

### Nota:

Si usted desea le puede agregarle otra fruta, como manzana o pera.



SABER PARA SEER

# ESPOCH

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE  
CHIMBORAZO

## RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: Champús				
No. RECETA: 15		No PORCIONES: 40		
cantidad	Unidad de medida	Ingredientes	Procedimiento	Costo
250	g	Maíz	Poner en una olla con agua	0.20
250	g	Harina de maíz	Agregar	0.25
500	g	Panela	Hacer miel	1.00
4	Unid.	Naranja	Licuar con agua	0.50
6	lt	Agua	Poner en una olla	----
10	g	Canela	Agregar	0.12
10	g	Ishpingo	Agregar	0.12
10	g	Clavo de olor	Agregar	0.12
10	g	Pimienta de dulce	Agregar	0.12
10	g	Hoja de naranja	Agregar	----
<b>Costo total de la receta</b>				2.43
<b>Costo total de la porción</b>				0.06

### Preparación:

- Dejar hervir el maíz por dos horas, luego sáquelo y muélalo.
- Ponga en la olla todas las especias de dulce y deje hervir, luego retírelas.
- Agregue el maíz molido y la harina en la olla con agua.
- Añada el jugo de naranja.
- Agregue la miel de panela dentro de la preparación y deje hervir hasta que la colada este lista.



SABER PARA SEER

# ESPOCH

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE  
CHIMBORAZO

## RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: Chicha de Jora				
No. RECETA: 16		No PORCIONES: 40		
cantidad	Unidad de medida	Ingredientes	Procedimiento	Costo
1	k	Jora	Agregar	1.00
1	k	Panela	Agregar	1.25
2	Unid.	Naranja	Lavada y cortada	0.25
500	g	Piña	Lavada y cortada	0.60
10	g	Hoja de naranja	Lavada	----
10	g	Clavo de olor	Agregar	0.12
10	g	Yerba luisa	Agregar	0.12
10	g	Canela	Agregar	0.12
8	lt	Agua	Agregar	----
<b>Costo total de la receta</b>				3.46
<b>Costo total de la porción</b>				0.09

### Preparación:

Poner en una olla con agua la yerba luisa, hoja de naranja, clavo de olor, canela, y dejar hervir.

Agregar al agua, la panela y deje que se deshaga.

Incorpore la naranja y piña, y que siga hirviendo.

Añadir la jora (especie de harina de maíz) en la preparación hasta que se haga una especie de colada.

Cernir la preparación y dejar reposar por un día o más hasta que se fermente, luego de todo este proceso está lista para servirse.

### Nota:

Se le puede agregar o reemplazar (naranja – piña) por otra fruta, como la maracuyá, eso depende de su gusto.



SABER PARA SEER

# ESPOCH

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE  
CHIMBORAZO

## RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: Naranjillazo				
No. RECETA: 17		No PORCIONES: 40		
cantidad	Unidad de medida	Ingredientes	Procedimiento	Costo
3	Unid	Naranja	Lavar y licuar con agua	0.30
30	g	Canela	Agregar	0.36
1	lt	Aguardiente	Agregar	2.00
750	g	Azúcar	Agregar	0.53
5	lt	Agua		----
<b>Costo total de la receta</b>				3.19
<b>Costo total de la porción</b>				0.07

### Preparación:

- Poner a hervir el agua en una olla.
- Agregue el jugo de naranja y azúcar.
- Ponga la canela y el aguardiente y deje hervir por un rato.
- Pase por un colador y sirva caliente.

## VII. CONCLUSIONES

- \* Una vez concluido el trabajo de tesis, podemos decir sin temor a equivocarnos, que la investigación que se llevo a cabo en el cantón Latacunga sobre la gastronomía y turismo fue un éxito, ya que toda la información recogida a lo largo del camino se convertirá en un gran aporte para la gente, en especial como material de consulta porque en estas páginas se encuentra impresa la identidad del cantón.
  
- \* La gastronomía típica del cantón es muy limitada en cuanto a cantidad se refiere, ya que solo posee unas cuantas preparaciones propias, se puede encontrar muchos más platos dentro de Latacunga pero estos no son autóctonos, por que se los oferta en la mayoría de la sierra.
  
- \* Se pudo observar que poseemos una gran cantidad de atractivos turísticos, ya que se creía contar solo con el Parque Nacional Cotopaxi, pero sin darnos cuenta nos encontramos rodeados de maravillosos lugares que se puede visitar como lo podemos ver dentro de este trabajo de investigación.
  
- \* La gastronomía y turismo poseen una rica e interesante historia que se ido forjando con el paso de los años, y en el caso del arte de la cocina, se lo ha ido heredando de generación en generación aunque al final con una que otra variación.



- \* Se determino que el nivel de conocimiento que posee la gente del cantón acerca de la gastronomía y turismo no es bueno ya que una gran parte de las personas contestaron mal las preguntas realizadas en las encuestas y otras admitieron desconocer las respuestas, solo basta con ver los resultados de los cuadros y gráficos para darse cuenta.
  
- \* Se logro estandarizar las recetas de las preparaciones típicas de Latacunga, pero no fue tarea fácil de realizar ya que nos costó trabajo conseguir esta información porque la gente no fue muy colaboradora, cabe recalcar que estas se encuentran mezcladas con otras recetas que no son típicas pero también se las consume.

## VIII. RECOMENDACIONES

- \* La gastronomía forma parte de la cultura de un pueblo, ya que esta lo identifica como tal y permite diferenciarlo de los demás, creemos que es muy importante que la gente deba comenzar a preocuparse un poco más sobre este tema, por que como nos pudimos dar cuenta en las encuestas las personas no tienen un gran interés por la comida típica y todo lo que respecta a ella.
  
- \* El turismo es una muy importante fuente de ingresos, pero para que este pueda rendir al cien por ciento se debe invertir y trabajar en el, esto lo decimos por que existen muchas falencias, primeramente la gente no se encuentra debidamente informada sobre el patrimonio turístico que posee el cantón, no hay una buena difusión, las carreteras están en pésimo estado, no existe señalización o una guía para poder llegar, los sitios están desatendidos o simplemente no se permite el ingreso a estos. Por estos motivos sería bueno que las autoridades se preocupen acerca de este tema.
  
- \* Se recomendaría que los centros de información, en este caso las bibliotecas, se encuentren mejor equipadas en cuanto a textos se refiere ya que pudimos constatar que la información sobre la gastronomía y turismo del Cantón Latacunga se encontraba incompleta, era errónea o simplemente no existía.

- \* Por último recomendamos este trabajo para futuras investigaciones, ya que en le se recopiló varia información acerca de varios temas y le puede ser de mucha utilidad a quien lo necesite.

## Summary

The aim of this study is to investigate the gastronomy and tourism in the province of Cotopaxi Latacunga canton.

The research methods were through interviews and surveys to be conducted by the urban population of the canton, with the universe of 397 persons 277 men and 120 women.

To study the variables of traditional gastronomy and tourist attractions in the canton, according its opinion the results were the 63.46% qualify the gastronomy a little varied, the 24.42% does have variety and the 12.09% of respondents believe that is varied. Tourist attractions: the 89.67% that there are few tourist attractions, the 5.54% suggested that there are many, the 4.03% unknown.

As conclusions we can mention the typical gastronomy of the canton is limited to a few preparations and tourist sites are diverse, the information possessed by people on these is scarce.

It is recommended that business owners, tourism operators worry more about the tourist attractions of the cantonal authorities emphasize and invest in tourism, and information centers are better whit bibliographical survey on this topic.

## SUMARIO

El objetivo de este trabajo es investigar la gastronomía y el turismo del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi.

Los métodos de investigación fueron a través de entrevistas y encuestas que se realizó a la población urbana del cantón, con el universo de 397 personas 277 hombres y 120 mujeres.

Para estudiar las variables de gastronomía típica y atractivos turísticos del cantón; de acuerdo a su opinión los resultados fueron el 63,46% calificó su gastronomía poco variada, el 24,42% no tiene variedad y el 12,09% de los encuestados opina que es muy variada. Atractivos turísticos: el 89,67% que son pocos los atractivos turísticos; el 5,54% opinó que existen muchos; el 4,03% desconocen.

Como conclusiones podemos mencionar que la gastronomía típica del cantón se limita a unas pocas preparaciones y los lugares turísticos son diversos, la información que posee la gente sobre estos es escasa.

Se recomienda a los dueños de negocios; operadores turísticos se preocupen más acerca de los atractivos turísticos del cantón, que las autoridades pongan énfasis e inviertan en el turismo, y que los centros de información estén mejor equipados con levantamientos bibliográficos sobre este tema.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

TUCUMBI TIGASI, J. Costumbres y Tradiciones de los Pueblos Quichuas. Latacunga, Talleres de la ciudad de Latacunga, 2003, 280 p.

RIVERA VILLAVICENCIO, O. Ecuador: Provincias y Capitales. 2ª edición. Quito, Edigalalde, 2004, 238 p.

TUCUMBI, A. El Maravilloso Cotopaxi. Quito, Graficas Olmedo, 2008, 258 p.

DEPARTAMENTO DE CULTURA Y TURISMO. Latacunga Ciudad de Ensueños  
Delicias y Tradiciones. Latacunga, Imprenta Carrillo, 2008, 170 p.

GARCIA LANAS, P. Nuestra Historia Social, Latacunga, La Gaceta, 2005, 23 p.

KAROLIS BACA, M. UBILLA FREIRE, J. Lenguaje popular de La Fiesta de La Mama Negra, Latacunga, Impresora Charito, 2007, 286 p.

BARRIGA LOPEZ, F. Monografía de la Provincia de Cotopaxi. Tomos 1al 10. Ambato, Editorial Primicias, 1973, 165 – 175 p.

GASTRONOMIA: Conceptos  
[Wikipedia.org/wiki/Gastronomía](http://Wikipedia.org/wiki/Gastronomía)  
2008-08-12

TURISMO: CONCEPTOS  
[Wikipedia.org/wiki/Turismo](http://Wikipedia.org/wiki/Turismo)  
2008-08-12

FIESTA DE LA MAMA NEGRA  
[www.RevistaDerechosparaTodos.com](http://www.RevistaDerechosparaTodos.com)  
2008-08-22

GASTRONOMIA: Conceptos  
[www.ecuaworld.com.ec / Ecuador / Informaciones / Cocina](http://www.ecuaworld.com.ec/Ecuador/Informaciones/Cocina)  
2008-08-26

VOLCAN RUMIÑAHUI  
[www.alertatierra.com/VolRuminahui.htm](http://www.alertatierra.com/VolRuminahui.htm)  
2009-02-08

TURISMO: CONCEPTOS  
[www.compilaciones.com/definiciones/definicion-turismo.html](http://www.compilaciones.com/definiciones/definicion-turismo.html)  
2009-02-08

VOLCAN COTOPAXI  
[www.ecuadorciencia.org/volcanes](http://www.ecuadorciencia.org/volcanes)  
2009-04-15

GASTRONOMIA: Roma  
[www.terra.es/personal/aiolozil/revista/revzap](http://www.terra.es/personal/aiolozil/revista/revzap)  
2009-06-18

TURISMO: Latacunga  
[www.turismo-sostenible](http://www.turismo-sostenible)  
2009-06-18

GASTRONOMIA: Ecuador  
[www.ecuadoralacarta.blogspot.com](http://www.ecuadoralacarta.blogspot.com)  
2010-02-04

GASTRONOMIA: Ecuador  
[www.enbuenasmanos.com](http://www.enbuenasmanos.com)  
2010-02-04

GASTRONOMIA: Ecuador  
[www.terraecuador.net](http://www.terraecuador.net)  
2010-02-04

# ANEXOS



## X. ANEXOS

### ANEXO 1. MAPA DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI



### ANEXO 2. ESCUDO DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI



### ANEXO 3. BANDERA DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI



#### ANEXO 4. ESCUDO DEL CANTÓN LATACUNGA



#### ANEXO 5. BANDERA DEL CANTÓN LATACUNGA



#### ANEXO 6. CIUDAD DE LATACUNGA



## ANEXO 7. PARQUE NACIONAL COTOPAXI



## ANEXO 8. VOLCAN COTOPAXI



## ANEXO 9. PARQUE VICENTE LEÓN



**ANEXO 10. IGLESIA DE LA CATEDRAL**



**ANEXO 11. MONUMENTO A SIMON BOLIVAR**



**ANEXO 12. MUSEO DE LA CASA DE LOS MARQUESES**



**ANEXO 13. MERCADO CERRADO DE COMIDA DEL “SALTO”**



**ANEXO 14. CHUGCHUCARAS**



**ANEXO 15. TORTILLAS**





**ANEXO 16. PAPAS CON CUERO**



**ANEXO 17. EMPANADAS DE VIENTO**



**ANEXO 18. TORTILLAS DE PALO**



**ANEXO 19. ALLULLAS**



**ANEXO 20. QUESO DE HOJA**



**ANEXO 21. CHICHA DE JORA**



**ANEXO 22. JUCHO**



**ANEXO 23. CHAMPÚS**



**ANEXO 24. NARANJILLAZO**





