

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR - UNIB.E

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Trabajo de Titulación para la obtención del Título de Ingeniería en
Administración de Empresas Gastronómicas

**Recetario basado en la gastronomía tradicional, del Rito Ceremonial de
las fiestas de San Pedro del Cantón Cayambe**

Deysi Paola Álvarez Llive

Director: Doc. Patricio Moncayo

Quito, Ecuador.

2015

Carta del director de trabajo de titulación

Carta de autoría

Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Graduación o de Titulación **“Recetario basado en la gastronomía tradicional, del Rito Ceremonial de las fiestas de San Pedro del Cantón Cayambe”**, así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta(s) son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor del presente trabajo de investigación.

Autorizo a la Universidad Iberoamericana del Ecuador (UNIB.E) para que haga de este un documento disponible para su lectura o lo publique total o parcialmente, e considerarlo pertinente, según las normas y regulaciones de la institución, citando la fuente.

Deysi Paola Álvarez Llive
Quito, 20 Septiembre del 2015

Agradecimiento

En primer lugar quiero agradecer a mi familia que me apoyaron incondicionalmente, a mi padre que siempre me dio ánimo y fuerza para seguir adelante a pesar de cualquier problema, a mi madre que me ayudo dándome sus bendiciones; a mi hija que me ha apoyado con su paciencia y comprensión por no estar ahí a veces con ella, pero todo lo que hago es para salir adelante y brindarle un buen futuro, y a mis amigos y amigas, que me han brindado su apoyo y su amistad incondicionalmente dentro y fuera de la universidad.

A cada uno de los profesores que me dieron una base para continuar con la carrera.

Dedicatoria

El Proyecto de Titulación es dedicado a mi hija Doménica Camila Navarrete Álvarez, que es mi pilar fundamental e inspiración para la planeación, realización y culminación de toda meta que me proponga.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

	Pág.
Carta del director de trabajo de titulación	ii
Carta de autoría	iii
Agradecimiento	iv
Dedicatoria	v
RESUMEN	viii
CAPITULO I	1
1. Introducción	1
1.1. Planteamiento del problema	2
1.2. Problema científico	4
1.3. Hipótesis	4
1.4. Justificación del problema	4
1.5. Objetivos	5
CAPITULO II	7
2. Fundamentación Teórica	7
2.1. Gastronomía	7
2.2. Gastronomía Ecuatoriana	7
2.3. Gastronomía Tradicional	9
2.4. Cantón Cayambe	14
2.5. Rito Ceremonial Inti- Raymi de las fiestas San Pedro de Cayambe	34
2.6. Fiestas Religiosas del Cantón Cayambe	49
2.7. Gastronomía Tradicional del Rito Ceremonial (Inti-Raymi) de las fiestas de San Pedro del Cantón Cayambe	54
2.8. Técnicas culinarias	69
2.9. Gastronomía tradicional en los ambientes del rito ceremonial de las fiestas del cantón 70	
2.10. Recopilación de las recetas empíricas de los platos y bebidas del rito ceremonial con su significado.	71
CAPITULO III	77
3. Metodología	77
3.1. Tipo de Investigación	77
3.2. Métodos	77
3.3. Trabajo de campo	79
3.4. Población de trabajo	80
CAPÍTULO IV	82
4. Resultados e interpretación	82
4.1. Macro entorno	82

4.1.1. La Gastronomía tradicional en base del rito ceremonial del Inty – Ramy en el mundo	82
4.2. Micro entorno	84
4.3. Comparación entre la fiesta del Yamor de Otavalo e Inti-Raymi fiesta de San Pedro de Cayambe	85
4.4. Cálculo de la muestra	87
4.5. Encuestas Análisis	88
4.6. Análisis global	100
4.7. Entrevista	101
4.8. Propuesta del Recetario	103
Significado ancestral, sobre cada uno de las recetas	114
4.10. Recetas tradicionales como ritual estandarizadas	116
CAPITULO V	133
1. Conclusiones y Recomendaciones	133
1.1. CONCLUSIONES	133
1.2. RECOMENDACIONES	134
GLOSARIO	135
BIBLIOGRAFÍA	138
Anexo 1	141
Anexo 2	144
Anexo 3	145
Anexo 4	148
Anexo 5	149
Anexo 6	149
Anexo 7	150

RESUMEN

En el Ecuador, específicamente en la sierra norte, donde se encuentra el Cantón Cayambe, existió una cultura Pre-Incaica, la misma que ha proporcionado testimonios valiosos que muestran verdaderos avances en el arte, ciencia cultura y la habilidad en el trabajo de la cerámica, además de su forma organizativa vinculada a la religión y la astrología, logrando así, que su cosmovisión se integre en la vida y la naturaleza a través de valores comunitarios.

El Inti-Raymi Cayambi, es la única fiesta nativa que ha quedado en el Ecuador producto de la resistencia cultural que han mantenido los indígenas cayambeños al igual que sus personajes como el aruchico, ayauma, chinuca, capariche, bocinero entre otros, por otro lado se puede encontrar la comida tradicional que interviene en la Fiesta Sagrada del Sol como el uchujacu, cariucho, colada de churros entre otros además de las bebidas como la chicha de jora, chaguarmisque, guarango que es presentado como el cucayo (cucabi) el cual se da a los bailarines y a las personas que participan en la Fiesta de la Cosecha dando gracias a la trilogía indígena: Pachacamac (dios), Pachacutic (gobierno), Pacha mama (tierra), por los favores recibidos del Taita- Inti (Sol), la Mama Quilla (Luna), el Cayanburu (Nevado Cayambe), que han ayudado a la obtención de buenas cosechas para la sobrevivencia de los cayambeños.

El Inti- Raymi Cayambi se realiza en los territorios del antiguo Cacicazgo Cayambi o sea al norte de Pichincha e Imbabura en los meses de Junio y Julio en medio de bailes y música autóctona.

Este Proyecto de Titulación se lo realiza para dar a conocer la gastronomía tradicional, que es parte del rito ceremonial (Inti- Raymi), la forma de preparación, los ingredientes, las formas de cocción y los utensilios, así como el significado de estas preparaciones y su relación con la Fiesta de la Cosecha, su valor cultural y tradicional permitiendo que, tanto niños, jóvenes y adultos conozcan y sigan manteniendo estas tradiciones gastronómicas.

CAPITULO I

1. Introducción

Ecuador tiene una gastronomía amplia y llena de sabores intensos, es un país con gran variedad de productos alimentarios por lo cual se pueden preparar diversos platos y bebidas, entre ellos los tradicionales enfocados en los ritos ceremoniales de las diversas comunidades y pueblos.

Tal es el caso, de las fiestas de San Pedro del Cantón Cayambe , las cuales tienen un gran arraigo popular y están estrechamente vinculados con la cosecha y el agradecimiento a la Pacha Mama por los frutos brindados, celebrada cada año el 29 de Junio.

Su origen se remite a tiempos prehispánicos. Como en todas las festividades de origen prehispánico que se siguen practicando hasta la contemporaneidad en Ecuador, no se puede hablar de una “pureza de elementos, ya que el mestizaje cultural entre lo indígena y lo europeo se expresa en un sincretismo que funciona sonoridades, colores, personajes y la misma función de la fiesta-ritual

El ingreso de las comunidades y la toma simbólica del sitio sagrado de Puntiatzil. Anteriormente se la conocía como GANAR LA PLAZA (Parque Central), hay la ancestral “ganada de la plaza” o “... entrada de los aruchicos “¿Quién llega primero a la plaza, para dar tres vueltas en ella, bailando con alegría? (Castro, 2015, pág. 7)

Estas fiestas se han enraizado en las comunidades indígenas y mestizas a través del tiempo, dándoles la oportunidad de desplegar su expresión autóctona, así como una oportunidad para compartir con el público nacional o extranjeros, manteniendo vivas las tradiciones que le caracterizan.

Las comunidades cayambis celebran estas fiestas para liberarse de la cotidianidad y para dar gracias a la naturaleza, a la Pacha mama, por las cosechas que se obtiene buenos productos como los granos y las frutas.

También es motivo de regocijo, ya que la fiesta implica la abundancia de comidas y bebidas tradicionales de los ancestros que han pasado de generación tras generación este tipo de preparaciones

La presente investigación se efectúa en la Provincia de Pichincha, Cantón Cayambe, dirigida tanto a la promoción como al rescate de la gastronomía tradicional cayambeña, la cual se emplea dentro del rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de dicho cantón, para lo cual se proyecta un recetario que brinde la información sobre la elaboración de platos y bebidas tradicionales, su significado ancestral. (Benitez, 2010)

Por lo cual, a través de esta investigación, se pretende beneficiar de manera académica y cultura tanto a la ciudad de Cayambe como a sus visitantes a través de material documentado que permita dar a conocer la gastronomía del ritual y el simbolismo que contienen varios de los elementos empleados en el proceso del ritual del Inti – Raymi.

1.1. Planteamiento del problema

En la actualidad, en el Cantón Cayambe, el significado que tiene la gastronomía tradicional se ha mantenido diverso gracias al rito ceremonial de las fiestas de San Pedro ya que, a consecuencia de las diferentes aportaciones de las comunidades de Cayambe, ha podido enriquecerse a partir de una transmisión cultural oral que se extiende, por línea materna, de generación a generación.

Sin embargo, esta tradición alimentaria se ve afectada ya que no está normada ni cuenta con una base teórica o archivos documentados por lo cual, los elementos o productos que forman parte del rito tradicional tienen a variar en su forma de prepararse y por ende puede cambiar en su presentación e inclusive en su valor nutritivo.

Por otro lado, este proceso se enfrenta a una pérdida de esta diversidad cultural, puesto que, muchas de estas prácticas están ligadas a tradiciones específicas, ya sea de ciertos pueblos indígenas o familias conformando así patrimonios individuales que se van alejando del significado central del rito ceremonial de las fiestas que tienen que ver con la tradición de los solsticios y equinoccios de las celebraciones de San Pedro.

Por medio de esta investigación se pretende, elaborar un recetario que brinde la información sobre la gastronomía tradicional que se da en el rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe, lo cual contribuye al rescate de las tradiciones cayambeñas, permitiendo documentar aspectos técnicos como cantidades, procedimientos y métodos de cocción empleados en la elaboración de platos, así como el significado que poseen varios de los ingredientes en la celebración del ritual.

De esta manera, el aporte generado se da a nivel cultural y académico, que beneficiará a la ciudad de Cayambe y a los turistas de la misma ciudad puesto que se proveerá de la investigación realizada acerca de los procesos tradicionales ancestrales de la cocina Cayambeña, evitando así que con el pasar del tiempo, se pierda el significado de estos alimentos y procedimientos ancestrales.

1.2. Problema científico

¿Cómo difundir la gastronomía tradicional que forma parte del rito ceremonial de San Pedro del Cantón Cayambe?

1.3. Hipótesis

La gastronomía tradicional empleada en el ritual del Inti – Raymi, influye directamente en el cantón de Cayambe permitiendo que se conserve su cultura y tradición ancestral.

1.4. Justificación del problema

A través de esta investigación se propone recuperar la gastronomía tradicional como parte del rito ceremonial y el significado, de las raíces culturales del pueblo Cayambeño, en particular de las fiestas de San Pedro.

Junio es el mes de descanso de la cosecha, el 21 de Junio, se produce el Solsticio y aprovechando esta situación, los ancestros realizaban las fiestas para el sol mediante ceremonias, ritos y sacrificios. Estas fiestas eran exclusivas del inca, los sacerdotes y amautas (Benitez, 2010). Las cuales se basaban en ritos de purificación y rendición de cuentas. Por lo que un trabajo de este tipo contribuye al rescate de las raíces ancestrales de la nación ecuatoriana.

Por otro lado, se puede tomar en cuenta que los productos relacionados con los platos tradicionales ofertados, son propios del Cantón Cayambe, el cual se muestra como productor agrícola por excelencia ya sea de flores, cebollas, granos y papas, además de lácteos y carnes, lo cual significa que son productos propios de la tierra y que contienen también esfuerzo de sus pobladores.

De acuerdo a estas condiciones y de modo particular estas fiestas, se convierten en un importante atractivo para turistas que viajan al Ecuador y visitan el cantón Cayambe donde gustan de los manjares de la gastronomía tradicional, para ellos por ser parte del rito ceremonial local, por lo cual desean conocer el significado que tienen en esta cerebración, tanto de los platos como de los modos de actuación de los pobladores del lugar en esta significativa fecha.

Por lo cual, Cayambe, no cuenta con un recetario específico de los platos y bebidas tradicionales utilizadas en el rito de San Pedro, que contenga las formas de preparación, las mismas que pueden ir cambiando y alejándose del significado rito del ceremonial en el Cantón Cayambe, por lo cual se propone implementar un recetario estandarizado de los diversos alimentos y bebidas que allí se ofrecen, y con ello se contribuir a conservar y difundir las tradiciones y culturas, de la gastronomía tradicional que se da en el rito ceremonial cayambeño.

Por lo que un trabajo de este tipo contribuye al rescate de las raíces ancestrales de la nación ecuatoriana.

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo General

- Proponer un recetario basado en la gastronomía tradicional, del rito ceremonial de la fiesta de San Pedro del Cantón Cayambe a fin de que pueda ser un aporte académico cultural para el cantón de Cayambe y sus visitantes.

1.5.2. Objetivos Específicos

- Investigar el origen y como ha ido evolucionando el rito ceremonial, y las fiestas de San Pedro del Cantón Cayambe.
- Determinar porque estos platos y bebidas tradicionales son parte del rito ceremonial de las fiestas de San Pedro y además su forma de preparación, productos utilizados y técnicas de cocción.
- Elaborar un recetario gastronómico tradicional basado en el rito ceremonial de las fiestas de San Pedro del Cantón Cayambe.

CAPITULO II

2. Fundamentación Teórica

2.1. Gastronomía

“El gastrónomo es el profesional que se encarga de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo, ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo.” (www.lomejordelagastronomia.com/)

2.1.1. Historia de la Gastronomía

Referirnos a la historia de la gastronomía o alimentación revela la estrecha relación de ésta con la evolución del hombre en su proceso de civilización. Está claro que gracias a muchos acontecimientos, los alimentos característicos de cada etapa han ido variando y a su vez la comida ha jugado un determinante para el surgimiento, desarrollo y extinción de las sociedades en la historia.

Por lo cual gastronomía, está inexorablemente vinculada, a la cultura de los pueblos. Por esto se puede señalar, que cada país posee su propia gastronomía. Es así que hablamos de la gastronomía francesa, italiana, peruana, china, mexicana, española, las mismas que se han dado a conocer, con el pasar de los años, debido no sólo a que sus inmigrantes las han introducido por todo el mundo, sino también por su excelencia en la preparación de diversos platos, los cuales han logrado imponerse, en paladares nacionales e internacionales de la más alta exigencia ya sea de sabor, distinción o la presentación. (www.es.slideshare.net/)

2.2. Gastronomía Ecuatoriana

“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. País se encuentran cuatro Regiones naturales (Costa, Sierra, Amazonía e Insular) las Cuales Tienen Diferentes costumbres y

tradiciones. En una base de Las Regiones naturales del País se subdividen los Diferentes platos típicos, ingredientes Principales.” (Donosco & Molina, 2013, pág. 6)

Cabe agregar que gastronomía Ecuatoriana también cuenta con una influencia cultural, la cual se forma a través de la identidad ancestral y tradicional, como por ejemplo los ritos ceremoniales de las celebraciones culturales como Inti Raymi.

2.2.1. Historia de la Gastronomía ecuatoriana

Como la Mayoría de las cocinas de los Diferentes Países, la de Ecuador Formada por La influencia de otras culturas. Que Llegaron a nuestro de País en La Época de la conquista y después Durante el siglo XIX y XX. Estas culturas, El Siglo XVII y XVIII, la indígena Que habitaba el Territorio, la española que Llegó en los viajes del Descubrimiento y la africana que trajeron los iberos como esclavos para trabajar en las minas y los Cañaverales. Para el Llegaron siglo XIX los franceses y Los ingleses, los cuales, nos enseñaron su gastronomía aplicada A Toda clase de platillos e Ingredientes. (Donosco & Molina, 2013, pág. 6)

En resumen, la gastronomía ecuatoriana, las costumbres de sus antepasados en sus formas alimentarse fueron cambiando en él tiempo, gracias a varios eventos como la conquista de los españoles.

Además se puede decir en cada región del Ecuador cuenta con una amplia gastronomía que se ve influenciada por varios factores como el clima el ámbito social y cultural el crecimiento de una cocina propia, entre otros.

2.2.2. En la actualidad

En la actualidad, el maíz es la base alimenticia de los habitantes del Cantón Cayambe y de la provincia de Pichincha, se consume en sus diferentes derivados como tostado, mote, choclos, y se usa para la chicha.

Además predominan los granos como arvejas, habas, frejol, papas, cebada y trigo. Las hortalizas como la col, cebolla, cilandro, perejil. Ocasionalmente se consumen gallinas, huevos, leche, cuyes, carne de res y de cerdo.

“Cayambe del sol en la mitad del mundo así llamada por sus poetas y cantores, conocida en el ambiente nacional e internacional por sus famosos bizcochos y quesos de hoja, pan y una variedad de platos tradicionales” (Solarte, 2010, pág. 21)

2.3. Gastronomía Tradicional

“El estudio de las cocinas tradicionales nos puede permitir conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla; así como aquellos cambios que han ocurrido en su estilo de vida y cómo éstos se reflejan en la alimentación y, en especial, en la desaparición o adaptación de saberes y prácticas culinarias.” (www.scielo.org.mx/)

En efecto, la gastronomía tradicional va en base a las regiones que van siendo parte del patrimonio de la sociedad, comunidades que con el pasar del tiempo puede ir perdiendo su valor tradicional gastronómico.

2.3.1. Gastronomía tradicional en el Ecuador

“La gastronomía tradicional ecuatoriana ha sido salvaguardada desde tiempos antiguos a través de transferencia oral de sentimientos y conocimientos entre generaciones, por el trabajo conjunto en la cocción de alimentos que se ha convertido en un rol del complejo sistema cultural acompañado de rituales, ceremonias y celebraciones que lo convierten en un poderoso factor de cohesión social e identidad nacional.” (Tapia, 2013)

Todos los platos nativos consumidos por las comunidades son elaborados en base a productos básicos o propios de cada región, los cuales se comparten en varias provincias del Ecuador, además de estos ingredientes las técnicas utilizadas afianzan los beneficios nutricionales.

Su gastronomía se centra en los productos agrícolas que producen; su dieta está compuesta especialmente de granos como maíz, fréjol, arveja; los mismos que son complementados con el zambo, zapallo, cebada, trigo, papa oca, zanahoria blanca; materiales que sirven para preparar una variedad de platos: arroz de cebada, coladas de harina de haba, arveja, maíz, tostado, habas y choclos tiernos cocinados; además su dieta es completada con carne de vaca, chancho, pollo, arroz, enlatados y bebidas preparadas industrialmente. (Cayambe, Centro,Investigacion,Cultura, 2015, págs. 37-41)

Cada uno de estos conocimientos se transmite de generación en generación, son recreados en interacción con la naturaleza y la historia, infunden identidad a la comunidad, promueven el respeto a la diversidad y son compatibles con los derechos humanos. Además de que son tradiciones orales que se refuerzan con, la música, la danza, el teatro, los usos sociales, rituales y festivos, los conocimientos, las técnicas artesanales y, por supuesto, las cocinas regionales.

Las tradiciones pueden ser noticias, composiciones literarias, doctrinas, ritos, costumbres que han sido transmitidos de generación en generación. Nuestra raza indígena al igual que sus costumbres y tradiciones, se han venido conservando en toda la pureza y no constituyen solamente curiosidad y detalles folklóricos, sino que representan el arte autóctono y vernáculo del pueblo. (Castro, 2013)

2.3.2. La gastronomía en las festividades religiosas

Tabla N° 1. Festividades religiosas y cultura gastronómica de las comunidades ecuatorianas.
Fuente: Marzal, 2005

Festividades religiosas y cultura gastronómica de las comunidades ecuatorianas	
Santos	Comida
<p>Los cuales se muestran principalmente en las fiestas religiosas donde se hacen homenajes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Niño Jesús. • Virgen de la Nube. • Virgen del Quinche. • Honor a San Vicente. • Semana Santa apóstol San Pedro 	<p>La comida es preparada para estas festividades, por lo menos con medio año de anticipación, porque es el tiempo necesario para la crianza y engordamiento cuyes, gallinas, chanchos y ovejas que serán utilizados para la alimentación de los participantes para los días festivos, este tipo de comida se caracteriza por contener un gran poder nutricional que proporciona las energías suficientes para poder bailar día y</p>

	noche sin descanso.
--	---------------------

2.3.3. Ritos ceremoniales

Un rito es un acto religioso o ceremonial repetido invariablemente en cada comunidad. Los ritos son las celebraciones de las diferentes vivencias y experiencias de los pueblos. Tienen un carácter simbólico y expresan el contenido de las creencias importantes que se transmiten de generación en generación.

La celebración de los ritos o rituales puede consistir en fiestas y ceremonias, de carácter más o menos solemne, según pautas que establece la tradición que lo antecede o la autoridad religiosa que lo realiza o de la organización correspondiente.

- De conmemoración: en recuerdo de acontecimientos, instituciones, hechos fundacionales.
- De acción de gracias: por las cosechas, por salir de una enfermedad grave, por haber sido salvado de un peligro.

En algunas religiones, los rituales puede llevarlos a cabo cualquier creyente, mientras que en otras se necesita la mediación de una persona o institución especial: como el oficiante. Ésta es la diferencia que existe entre las religiones individualistas como, por ejemplo, la religión de los esquimales, y las religiones comunitarias y eclesiásticas, como la cristiana o la islámica, que presuponen la tarea de un sacerdote o mediador.

2.3.4. La gastronomía como rito ceremonial en el Ecuador

El Ecuador cuenta con una fuerte expresión cultural por medio de la gastronomía que se especifica de acuerdo a cada zona del país.

Tabla N° 2. La gastronomía como rito ceremonial en el Ecuador. Fuente: Álvarez, 2015

Sierra	Costa	Región Amazónica
<p>La gastronomía tiene fuerte influencia del mundo andino y sus platos tradicionales se relacionan con las festividades católicas</p>	<p>Se caracteriza la comida montubia, que es una mezcla de tradiciones, por un lado la tradición española con los refritos, lácteos, cerdo y aves de corral; del negro africano el gusto por el condimento fuerte; y la del aborigen, el uso de la yuca, el maíz, el maní, la forma de preparar y presentar los pescados de río.</p>	<p>Se caracteriza por tener cocina vinculada a lo ceremonial, las bebidas de chontaduro, yuca y ayahuasca son las principales y la tradición culinaria incorpora animales silvestres como guanta, guatusa, danta, sahino, mono, tortuga, ají, palmito, peces y dulces de naranjilla y guayaba. La mayoría de las etnias amazónicas preparan</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Fanesca • La colada morada acompañadas de las guaguas de pan • El tostado • El cuy asado • El yaguarlocro • Papas con cuero • Ocas, mellocos y la sopa de quinua. <p>En general las sopas, los locros, las coladas, las chichas, son la base de la comida serrana en la que predomina granos y elementos como el maíz, la quinua, el fréjol, la papa, el ají, el cuy y el cerdo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tamales • Humitas • Envueltas en hojas de plantas útiles conocidas por ellos. <p>La gastronomía costeña es rica en platos preparados con el verde, la yuca, el pescado, mariscos y frutas tropicales. Sobresalen comidas como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El molo • Bolón de verde • Caldo de bolas • Caldo de manguera • Sopa marinera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Los ayampacos que es la carne de animales silvestres y/o pescado envuelta en hoja del bijao, y carne sin aliños, las que se extrae de la hoja del vegetal, el sabor y aroma muy singular.

2.3.5. Fiestas del solsticio

Las fiestas de San Juan, Inti Raymi o cambio de solsticio tiene raíces indígenas muy antiguas, así lo revelan algunos cronistas, pocos años después de la conquista española. (Gobierno Autonomo Descentralizado Intercultural y Pluricultural Del Municipio de Cayambe, 2012)

2.3.6. Fiestas de San Pedro del Cantón Cayambe

Las fiestas de San Pedro y del sol se destaca el día 29 de Junio se ofrece una misa en honor al patrono San Pedro se la conoce como la fiesta mayor ya que es la llegada de la comunidades indígenas es la toma simbólica del sitio sagrado de Puntiatzil, ubicado a pocos minutos del centro, para agradecer al dios sol por la cosecha.

2.3.7. Descripción de alimentos durante el rito ceremonial

La Gastronomía del Cantón Cayambe es variada, no es consumida cotidianamente, pero se puede deleitar en una fiesta o reunión importante en particular en las Comunidades.

Se destacan las siguientes:

- **Uchujacu:** El cual consiste en una colada de harina con varios granos (fréjol, haba, arveja), una presa de cuy asado o frito, un huevo cocinado, una papa y mote.
- **Polla Ronca:** El cual consiste es una colada de máchica con papas (se sirve con tostado).
- **Arroz de Cebada con berros:** El cual consiste, sopa de berros, con arroz de cebada, habas y papas.

- **Colada de Churos:** El cual consiste, harina de maíz con “churos” o caracoles pequeños.
- **Cariucho o mediano:** El cual consiste mote cocinado, huevos cocinados, queso y papas cocinadas con salsa de pepa de zambo o zapallo, aunque en la actualidad se usa lo que es el maní tostado, y sobre esto van doce gallinas asadas, cuyes asados carne de borrego cocinada.

2.4. Cantón Cayambe

2.4.1. Bandera y Escudo



Imagen 1. Bandera y Escudo Cayambe. Fuente: GADMCC, 2015

2.4.2. Datos Generales

Tabla N° 3. Datos generales Cayambe. Fuente: Guzmán, 2015

Cabecera Cantonal:	Cayambe
Cantonización:	23 de Julio de 1883
Ubicación geográfica:	El Cantón Cayambe está ubicado en los Andes, Norte del Ecuador, al Noreste de la provincia de Pichincha, al pie del nevado que lleva su nombre.
Límites:	NORTE: Provincia de Imbabura, SUR: Distrito Metropolitano de Quito, ESTE: Provincia de Napo y Sucumbíos,

	OESTE: Cantón Pedro Moncayo.
División Política:	Parroquias Urbanas: Juan Montalvo y Ciudad de Cayambe Parroquias Rurales: Ascázubi, Cangahua, Olmedo, Otón, San José de Ayora y Santa Rosa de Cuzubamba
Superficie:	1.350 km ²
Población:	85,795 Hab. (INEC 2010)
Urbana:	39,028 Hab.
Rural:	46,767 Hab.
Capital:	Cayambe
Idioma:	Español y el Kichwa se hablan en algunas comunidades indígenas del Pueblo Kayambi.
Clima:	Frío – Templado
Accesibilidad:	Panamericana Norte Eje vial E35.

2.4.3. Información general de Cayambe

Historia

La importancia del entorno geográfico y la ubicación de lo que hoy es el Cantón Cayambe, fue una parte de los dominios del Pueblo Cayambi – Caranqui, sus tradiciones, costumbres, creencias, se extienden en aquellos tiempos, desde el río Chota, por el norte, hasta las riberas del río Guayllabamba, por el sur, entre las cordilleras Oriental y Occidental, de la región Interandina, en cuyos territorios se encuentran vestigios arqueológicos, camellones, pucarás, petroglifos. (Guzman, 2015)

Las huellas de las civilizaciones anteriores a la incaica (egipcia, maya, azteca, chibcha, quitu-cara) subsisten entre nosotros en las leyendas, las fracciones lingüísticas de los idiomas extintos, en las cuales se incorporan aspectos como

el baile y medicina natural, la música ancestral, los vestigios arqueológicos, el conocimiento de la ciencia astronómica práctica.

Volcán Cayambe

El Cayambe es un volcán activo en la Cordillera Real en el norte del Ecuador, es un gigante ubicado sobre dos hemisferios, es la tercera elevación más alta de la nación ecuatoriana.

Tabla N° 4. Datos generales volcán Cayambe. Fuente: Guzmán, 2015

Datos generales	
Altitud	5790 msnm
Cima	00° 01´ 72" / -77° 59´ 13".
Al Occidental	Ciudad de Cayambe
Base Oriental Altura menor	4.000 m.s.n.m.

Su nombre, tiene un significado profundo, proviene de dos términos de origen Quito: Cay / Cayla que es muchacho, joven y Bi/ Ambi, que es agua, en un sentido de trascendencia (Guzman, 2015). Este enorme volcán doble, de forma cónica truncada, tiene en la parte superior una amplia cresta que extiende de norte a sur. La base oriental del volcán por su altura menor, se pierde entre los páramos orientales de la cordillera. (Acero, 2012)

La cumbre máxima del Cayambe es ancha y siempre cubierta de nieves perpetuas, ésta es una de las más abruptas, peligrosas y difíciles de escalar en el Ecuador. La parte occidental baja en suaves declives hacia las poblaciones de Cayambe y Cangahua. (Acero, 2012)

El entorno del Cayambe ofrece paisajes gratos a la vista, grandes parches en tonalidades de verde, amarillo y dorado que corresponden a cultivos andinos, vegetación arbustiva y arbórea, grises y negros para las áreas arenosas con grandes rocas que son la antesala de la majestuosa vista del Cayambe. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Cayambe, 2015)



Imagen 2. Volcán Cayambe. Fuente: GADMCC

2.4.4. División Política



Imagen 3. Mapa Cayambe. Fuente: GADMCC

El Cantón Cayambe se divide en 8 Parroquias

Tabla N° 5. Parroquias Cayambe. Fuente: GADMCC

Parroquias	Población del (2010)	Lugares turísticos
------------	----------------------	--------------------

Cayambe	28.829	Parque Nacional Cayambe – Coca.
Juan Montalvo	12.000	Parque Yasnán
Ascázubi	5.050	Mirador desde Ascázubi Alto Ruta para Ciclo turismo
Cangahua	16.231	Parque Arqueológico Cultural del Sol Carlos R. Pérez
Santa Rosa de Cuzubamba	4.142	Iglesia Parroquial
Olmedo	6.772	Ruta de las Haciendas (Chimba, Pesillo y Muyurcu)
Otón	2.766	Iglesia Matriz Nuestra Señora del Carmen Otón
Ayora	10.000	Mirador de Fátima

- **Parroquias Urbanas**

Parroquia de Cayambe:

Cayambe se eleva como Cantón el 23 de Julio de 1883. (Acero, 2012)

La cabecera cantonal lleva el nombre de Cayambe, viene de Cayapa CAY de Cayla, que significa muchacho, AN que es grande y BI que es río; lo cual significa “río grande desde muchacho o nacimiento”. (Becker & Tutillo, 2009)

“Su jurisdicción comprende desde el Río Blanco, al norte, hasta la quebrada del Yasnán (antes YASNAMBI), al Sur, avanzando hasta el Río Granobles, al Occidente, y, hasta el Nevado Cayambe, en el Oriente.” (Guzman, 2015)

En los años recientes, el crecimiento de Cayambe ha sido notable, se han creado nuevas urbanizaciones como Sta. Laura de Guachalá y La Florida, en el Norte; San Ruperto, Los Girasoles, Miraflores, en el Sur; Bellavista, al Oriente;

y, el Sigsal, en el Occidente. (Becker & Tutillo, 2009) La industria de la construcción se ha ampliado gracias a la edificación de casas particulares y edificios de instituciones financieras.

El Cantón Cayambe, estas tierras fueron consideradas como un “centro de atracción”, por el contraste natural, por su valles, sobre todo por la ubicación geográfica “Mitad del Mundo”. (Acero, 2012)

Pasaron varias civilizaciones por este territorio, que dejaron su cultura, grandes construcciones de tolas, camellones, así como los nombres a las montañas, elevaciones, ríos y vertientes, (Cayambi, Puntiatzil, Cayamburu, Gualimburu, Yasnán), mismos en los antiguos habitantes, los cayambis, desarrollaron un importante núcleo político y cultural, “como lo prueban los hallazgos arqueológicos y testimonios orales recogidos por los primeros cronistas de Indias”. (Becker & Tutillo, 2009) Se cree que su territorio comprendía a Otavalo, Cochasquí, Perucho y Pifo. Ante la ofensiva ejercida por los incas, durante diecisiete años, el señorío étnico de los cayambis, en alianza con los cochasquíes y caranquis, encabezó la resistencia en la región norteña de los Andes. (Becker & Tutillo, 2009)

En la celebración de la fiesta ancestral del Sol en la Mitad del Mundo en el territorio Cayambi, Otavalo, Cotacachi, Caranqui, Pesillo, la gente venía desde el río Chota (norte) y Guayllabamba (sur) a dejar sus grandes cosechas, oyanzas y otros productos en medio de grandes caravanas entre música, bailes, cantos, otros. (Moreta, 2012)

La ciudad de Cayambe es el centro del desarrollo productivo y económico. Su actividad principal está centrada en la producción florícola para exportación.

Además cuenta con la tradicional producción ganadera, así como de harinas y fideos que son elaborados en el molino Miller conocido antes como La Unión; existen también pequeñas industrias que se encargan de la fabricación de adoquines y ladrillos. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Canton Cayambe, 2015)

Parroquia de Juan Montalvo:

Fecha de fundación: 12 de mayo de 1927 (Guzman, 2015)

“[...] esta parroquia urbana anteriormente era conocida como El Llano. Su topografía es casi plana y va desde la quebrada de Yasnán hasta el río Guachalá [...]”. (Guzman, 2015)

En Juan Montalvo nació Jesús Gualavisí, líder campesino, que se destacó por su lucha incansable para conseguir la reivindicación de los derechos de los indígenas, además, esta parroquia es conocida por su producción agrícola, ya que se a las actividades en el campo, como: la agricultura, producción de huertos frutales, siembra y cosecha de productos alimenticios, crianza de animales como: cuyes, conejos, ovejas, chanchos, entre otros. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Canton Cayambe, 2015)

- **Parroquias Rurales**

Parroquia de Ascáubi:

Fecha de fundación: El 21 de septiembre de 1913 (Guzman, 2015)

Esta parroquia cuenta, en su parte oriental, con elevaciones de media altitud; su tipografía es plana con tierras muy productivas. Lleva este nombre en honor

al prócer de la independencia de nuestro país, Sr. Javier de Ascázubi. (Becker & Tutillo, 2009)

Estas tierras habitó la tribu de los Quinchis, que fue numerosa; además en toda la zona se han encontrado sepulturas de los asentamientos que pertenecieron al territorio Cayambi. (Guzman, 2015)

Su clima benigno favorece el cultivo de variados productos agrícolas y frutales; se producen aguacates, babacos, guabas, papas, arvejas, fréjol, hortalizas, legumbres y frutas. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Canton Cayambe, 2015) Existen además plantaciones de flores. Así como la producción avícola que se ha incrementado para el mercado tanto de la parroquia como de otros lugares.

Parroquia de Cangahua

Fecha de fundación: 29 de octubre de 1790 (Guzman, 2015)

La parroquia de Cangahua es la Cuna de personas valiosas, historiadores, catedráticos y en general, hombres de cultura que han contribuido al engrandecimiento de su tierra y del Cantón. Anteriormente existían grandes haciendas productoras de cereales y ganado. La Candelaria, Carrera, La Compañía, La Libertad, son algunas de las ricas estancias de esta parroquia. (Becker & Tutillo, 2009)

En la actualidad, estas tierras se encuentran en poder de cooperativas y comunas Jurídicas de campesinos. Cangahua es la parroquia más antigua del Cantón Cayambe; fue creada como parroquia eclesiástica el 6 de Octubre de 1.779, por el Obispado de la ciudad de Quito. (Guzman, 2015)

“Cangahua se caracteriza por su agricultura y ganadería , también por la producción de cebolla en rama, cebada, trigo, maíz, papas, habas, melloco, ocas, mashua, quinua, chochos, mishki, hortalizas y, en la zona baja, producción de flores.” (Guzman, 2015)

Parroquia de Santa Rosa de Cuzubamba

Fecha de fundación: 6 de Diciembre de 1944 (Guzman, 2015)

Santa Rosa de Cuzubamba formo parte del asentamiento del pueblo Cayambi y luego de los Incas. (Becker & Tutillo, 2009) Las características geográficas de la zona, ofrecían un amplio panorama hacia los puntos cardinales, por lo que éste fue su lugar preferido para la observación de los sitios de adoración de esta parte del reino, y una vía de comunicación importante, ya que fue el camino obligado de los chasquis que transitaban con mensajes a lo largo de los Andes y la Amazonía. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Canton Cayambe, 2015)

El 9 de diciembre de 1.944 es creada como parroquia, por ordenanza municipal, siendo Presidente del Consejo, el Sr. Heriberto Maldonado. Su topografía es irregular; sin embargo, en la parte baja existen terrenos de buena calidad donde la actividad principal era la agricultura. Se cultiva papas, maíz, fréjol, trigo y cebada. Un considerable sector de sus tierras es aprovechado para el cultivo de flores. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Canton Cayambe, 2015)

Parroquia de Olmedo

Fecha de fundación: 26 de Septiembre del 1911. (Guzman, 2015)

Sus extensas llanuras de tierras fértiles, hacen de esta parroquia una de las más ricas del Cantón Cayambe. Su producción agrícola y ganadera constituye la mayor fuente de trabajo y ocupación. (Acero, 2012)

Anteriormente, las grandes Haciendas estaban regentadas por varias comunidades religiosas; luego, fueron confiscadas y pasaron a poder del estado. Posteriormente, y por la Ley de reforma agraria, fueron entregados a los campesinos. (Guzman, 2015) En las haciendas de esta zona han

sobresalido destacados líderes que han luchado permanentemente por sus derechos.

“La principal hacienda agrícola y ganadera era “Pesillo”, en la que los comuneros fueron sometidos a dura explotación debido a que, según cuentan los nativos, “vivíamos arrimados y teníamos que trabajar por el favor que nos hacían al prestarnos un terreno para vivir” huasipungo.” (Guzman, 2015).

La ganadería es una de las principales fuentes de producción, lo que implica el cultivo de pastos, la venta de leche y sus derivados. También gracias a la agricultura obtienen productos como: cebada, trigo, papas, habas y hortalizas, a los que asocian con una gama de productos tradicionales como melloco, mashua los cuales son muy abundantes en esta parroquia. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Canton Cayambe, 2015)

Parroquia de Otón

Fecha de fundación: 3 de junio de 1851. (Guzman, 2015)

La parroquia remonta su historia a través de leyendas, ritos, tradiciones, propias de un pueblo indígena y colonizado.

Su topografía es muy irregular y sus tierras, en buena parte, se encuentran erosionadas. Las comunas de Cangahuapungo y Chaupiestancia constituyen zonas de pequeños agricultores; la ganadería se desarrolla en pequeña escala. En el sector comprendido bajo el canal de riego del Pisque existen varias plantaciones de flores que generan trabajo a sus habitantes. En contraste con las vetustas casas de esta parroquia, se destaca la pintoresca iglesia que está situada junto a la plaza del pueblo., (Acero, 2012)

El significado de Otón proviene de la denominación que le dieron los indígenas con el nombre de “UTUAN” que es la unión de dos significados U; bayas = zapallos, calabaza, TUAN = tierra. De allí se desprende la identificación de la tierra de la calabaza y zapallos. (Guzman, 2015)

La parroquia de Otón se caracteriza por la agricultura, ganadería, avicultura, horticultura, cultivos tradicionales en pequeña y mediana escala.

Parroquia de Ayora

Fecha de fundación: 12 de Marzo 1927, al igual que Parroquia de Juan Montalvo. (Guzman, 2015)

Lleva este nombre en homenaje al Dr. Isidro Ayora, ex–Presidente del Ecuador. Antes se llamaba “San José” por su cercanía a la hacienda del mismo nombre. Sus habitantes cooperan para mantener limpia la parroquia además de cuidado de su ecología. Todavía practican el deporte de la Pelota Nacional. (Guzman, 2015)

Se puede considerar a Ayora como un asentamiento muy importante de los antiguos Cayambis, por los restos de cerámica fina y piezas de oro y bronce encontrado en este lugar.

San José de Ayora se caracteriza por la fertilidad de las tierras que posee, aquí ha sido aprovechada la agricultura y la ganadería, las cuales han convertido esta parroquia en una zona productiva y pionera de la industria láctea; además en la actualidad, se ha implementado el cultivo de flores. (Guzman, 2015)

2.4.5. Aspectos Importantes de Cayambe

Agricultura

Esta es la principal fuente de producción del cantón Cayambe, ya que cuenta con tierras muy productivas para la siembra de cultivos como maíz, cebada, trigo, papas, habas, quinua y hortalizas. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Canton Cayambe, 2015)

Flora

“La Ruta de las Flores” en Cayambe es un proyecto que abre un abanico de posibilidades turísticas, pues este nuevo atractivo se enlaza con otras rutas como la Avenida de los Volcanes y la emblemática Ruta del Tren de la Mitad del Mundo. (Guzman, 2015)

Esta ruta se ofrece a las agencias turísticas para que la incluyan en sus paquetes y, que además, este nuevo tipo de turismo promueva más lugares para visitar e identificar al país como productor de flores. La ruta del norte se denomina “Flores y Bordados”, inicia en Calderón, pasa por Cayambe, Pedro Moncayo, San Pablo, Otavalo y termina en Cotacachi. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Canton Cayambe, 2015)

En varios de estos viajes turísticos se da a conocer lo procesos productivos las flores en sus diferentes etapas de desarrollo, la cosecha la sala de clasificación y los cuartos fríos para el empaque. La idea es dar al cliente una herramienta de juicio para que elija la flor ecuatoriana ya que quienes conocen el proceso nunca se olvidan de las bondades de la flor.

Ganadería

Se considera una actividad complementaria a la agricultura, el cantón Cayambe se ha enfocado, a la crianza de animales cuyes, conejos, chanchos, gallinas. Esto ha permitido beneficiarse y satisfacer las necesidades existentes de los habitantes del cantón convirtiéndose así, en una fuente principal de trabajo de las parroquias. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Canton Cayambe, 2015)

Las Actividades turísticas

Cayambe ofrece excursiones, a los visitantes que se interesan por el turismo ya sea de la naturaleza o por la historia y la cultura, estas pueden ser en las comunidades o su entorno las cuales varían de 2 a 15 Km., combinadas con cabalgatas, observación de flora y fauna, baños en una de las 6 cascadas.(Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Canton Cayambe, 2015)

También pueden visitar las Piedras magnéticas y tola de Jiwapampa sitio arqueológico de los Kayambis, venta de artesanías en cuero y bordados y fiestas tradicionales. (Acero, 2012)

Además, se participa en actividades agropecuarias, el ordeño de las vacas al amanecer y al atardecer, mingas, trabajo en los huertos, degustación de la gastronomía típica, confección de artesanías, en cuero como cabezadas para caballos, aciales, zamarros para los bailarines, bordados de blusas, faldas plisadas, bufandas, chalinas, y manteles; sobresaliendo el laborioso y delicado trabajo con colores vistosos. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Canton Cayambe, 2015)

Economía

El cantón Cayambe sus parroquias rurales y urbanas se dedican al cultivo de cereales, tubérculos y hortalizas. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Canton Cayambe, 2015) Los principales productos son cebada, papas, trigo, maíz se cultiva también, habas, frejol, alfalfa entre otros. En la ganadería se dedican a la crianza de vacas, conejos y cuyes que proveen tanto de leche así como de carne.

2.4.6. Monumentos Arqueológicos

Las Tolas

Estos montículos artificiales eran utilizados para enterrar a los muertos. En las excavaciones realizadas posteriormente se encontraron restos de huesos humanos, además de chicha y otros alimentos. Se puede decir que se utilizaban también para fines habitacionales, observatorios astronómicos y ritos religiosos. (Acero, 2012)

Los Camellones

Son construcciones de tipo artificial de los Cayambis, eran empleadas para los cultivos, con el fin de soportar los efectos destructores de las fuertes heladas que se producen en las zonas de influencia del nevado Cayambe. (Acero, 2012)

Los Pucarás

Estas gigantescas construcciones de piedra y varias de cangahua (material de tierra dura de origen volcánico), existentes en las zonas de Guachalá y Pingulmí, fueron construidas por los Cayambis para resistir la invasión de los incas. En las haciendas. Sto. domingo, Paquiestancia, Pisambilla, Pesillo, toda-

vía existen vestigios de estas ruinas arquitectónicas. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Canton Cayambe, 2015)

2.4.7. Identidad, Patrimonio, Cultura

Cayambe es un crisol de la interculturalidad, aquí conviven la población indígena quichua, el pueblo mestizo, negro y un importante flujo de otras nacionalidades y pueblos que provienen de todas las provincias del Ecuador como parte del flujo migratorio que ha provocado la actividad florícola. Su población incorpora a un importante sector campesino, trabajadores agrícolas, productores pequeños y medianos, grandes empresas florícolas y diversidad de actividad comercial, agrícola, agroindustrial y turística, profesionales en diversas áreas, así como trabajadores de servicios, estudiantes y maestros. (www.vototransparente.ec/)

La identidad de los Cayambis se encuentran en proceso de recuperación de sus valores culturales relacionados con la espiritualidad indígena y que hacen referencia a los derechos colectivos, las ceremonias y los ritos. Los conocimientos de prácticas de cultivos agrícolas y conservación de suelos se realizan mediante la transmisión oral desde los padres hacia los hijos.

Cayambe tiene una historia milenaria, Los Kayambis resistieron la invasión incásica por cerca de 17 años, como pueblo Kayambi integrante de la nacionalidad Quichua conserva particulares características, culturales junto a los elementos culturales de la población mestiza. Lo ancestral y lo incorporado se manifiestan en diversas actividades productivas, conocimientos, festividades, idiomas, sistemas de construcción arquitectónica, y artísticas, artesanales. (www.vototransparente.ec/)

La gente de Cayambe han logrado desempeñarse como agricultores, ganaderos, artesanos, comerciantes, técnicos y supervisores en diferentes especialidades que con el pasar del tiempo se han formado como profesionales en distintas ramas, suficientemente preparados para el mercado laboral.

La familia Cayambis está formada por padres, madres e hijos, como núcleos básicos. Por efecto de la aculturación y los problemas socioeconómicos estamos enfrentando problemas como la falta de solidaridad característica propia de los pueblos. (www.codenpe.gob.ec/).

La costumbre de los Cayambis es vestir según su identidad, en el caso de los hombres, visten de camisa y pantalón blanco, poncho azul, sombrero, oshotas de cualquier color; en el caso de las mujeres, un centro rosado en la parte interior, y fuera un centro negro, huallicas, manillas de perlas rojas y muy grandes, zarcillos de oro, relicarios, camisa blanca larga cosida y bordada a mano, cinta para el cabello, chimbi (forma de amarrar el anaco) y el sombrero gris. (www.etniasynacionalidadesdelecuador.blogspot.com/).

En la actualidad pocos son los varones que visten su ropa autóctona, por lo general visten otra ropa y utilizan su vestimenta solo para eventos especiales.

2.4.8. Costumbres, creencias y símbolos.

“Este pueblo acostumbra en tiempos de verano a subir con los niños a las lomas a gritar "ya kujuta karangui achili taitico", pedir que el agua llegue, que las lluvias vengan, esta costumbre se llama "la wuakchakaray". (www.pamenriquez.blogspot.com).

Por otro lado, una de las costumbres también tiene que ver con la invocación a las montañas que les rodean para obtener una buena cosecha, sin olvidar que el obtener una buena cosecha, consiste en sembrar según el tiempo de la luna.

Para este pueblo el tiempo de la colonia dejó muy interiorizado la creencia en el Dios católico, existiendo muchos ritos en relación a esta creencia. En la actualidad hay un proceso de recuperación de la relación cósmica ritual con la naturaleza, de allí su participación en las fiesta de equinoccios, solsticios y del Inti Raymi que los pueblos indígenas de la sierra festejan. (www.pamenriquez.blogspot.com).

En Cayambe se celebra cuatro fiestas principales que son conocidas como:

Raymikuna o fiestas rituales que coinciden con los dos solsticios y los dos equinoccios que suceden en el año, estas fiestas están estrechamente relacionadas con el ciclo agrícola andino en la que el maíz es el principal

elemento pues constituye un símbolo de la fertilidad y es el componente vital dentro de la cosmovisión indígena local así como el referente esencial dentro del calendario festivo religioso-cultural. (www.codenpe.gob.ec/)

Tabla N° 6. Festividades de Cayambe. Fuente: www.codenpe.gob.ec/

Las festividades	
Fiesta	Característica
<i>Koya Raymi</i>	Mes de septiembre <i>Koya Raymi</i> o ritual de la luna y la tierra como elementos de la fecundidad.
<i>El Capac Raymi</i>	El solsticio de invierno, es un ritual que no se lo practica pero aún permanece con vida en el conocimiento tradicional de la gente que lo quiere recuperar y revitalizarlo.
<i>El Pawkar Raymi</i>	En el mes de marzo, durante el equinoccio de primavera, en honor a las primeras florecencias del maíz y de otros alimentos cultivos.
<i>El Inti Raymi</i>	El solsticio de verano en el mes de junio cuando las comunidades indígenas como una muestra de agradecimiento a la madre tierra y al sol por la maduración de los frutos.

Este tipo de fiesta es la más grande que los indígenas celebran durante el año donde se realizan diversos eventos en Cayambe.

“El astro Rey Sol para los pueblos indígenas, es un ser único y primordial en la cotidianidad de los otros seres porque ofrece fuerza. El INTI es el protector de la Vida, cuidador de la tierra y garantiza la existencia de todo lo que hay en el planeta. Para las comunidades indígenas que se autodefinen parte del pueblo de Kayambi, es una fecha especial el 29 de junio, el gran recuento de los runas kichwa, para demostrar el tañido, los versos y la expresión de toda la cultura; la dinámica entre el Sol y la Tierra en la que se registra la mayor emanación de energía solar atrapa la fuerza suficiente para celebrar el sitio sagrado de Puntiatzil el Inti Raymi,

como una práctica espontánea y masiva de sus habitantes.
(www.codenpe.gob.ec/)

El Inti Raymi Cayambi, es la única fiesta nativa que ha quedado en el Ecuador producto de la resistencia cultural que han mantenido los indígenas cayambeños en sus fiestas como son del sol y de la cosecha, dando gracias a la trilogía indígena: “[...] Pachacamac (Dios), Pachacutic (Gobierno),

Pacha mama (Tierra); recordando los favores recibidos del Taita Inti (Sol), la Mama Quilla (Luna), el Cayanburu (Nevado Cayambe) [...]” (Guaña, Camino, & Ulco, 1992, pág. 11)

El Inti Raymi Cayambi se realiza a en los territorios del antiguo Cacicazgo Cayambi o sea al norte de Pichincha e Imbabura. (Guaña, Camino, & Ulco, 1992). Los meses de Junio y Julio de bailes, comidas, bebidas tradicionales y canciones autóctonas

El Cacicazgo Cayambi fue la única organización pre-Inca situada en la mitad del mundo o en el camino del Sol llamado Inti-Ñan.

Los límites del Cacicazgo (Imperio) fueron:

Tabla N° 7. Límites cacicazgo. Fuente: Guaña, 2015

Norte	Rio del Chota
Sur	Rio Guayllabamba
Este	Cultura de los Quijos y Cofanes
Oeste	Las tierras de Rumicucho, Puellaró y Perucho, se encuentran en la cordillera de los andes

El Cacicazgo Cayambi fue la más conocida por su organización, gran producción agrícola y minera. El cultivo de la cosa en la Zona caliente de los valles del Chota, Guayllabamba. La explotación de la sal salía de las minas situadas en la zona de Cachipamba hoy Salinas de Imbabura, para su intercambio con todos los pueblos vecinos. El inmenso complejo de la infraestructura de los pucaros o fortalezas por todo el cacicazgo (Guaña, Camino, & Ulco, 1992, pág. 15)

La belleza del paisaje que se encuentra alrededor nevado Cayambe, en estas tierras se dan acontecimientos como:

- Los solsticio mes de Junio y Diciembre
- Los equinoccios mes de Marzo y Septiembre

Para la adoración del sol, construyeron grandes templos en el Quinche, Pambamarca, Puntiatzil entre otros.

- **Templo sagrado de Cayambe: Puntiatzil- Cayambe**

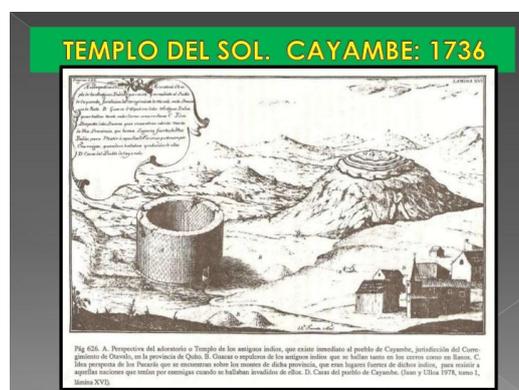


Imagen 4. Templo del sol y la luna. Fuente Santillana, 1744

El templo adoratorio o templo de los antiguos indios, que es parte del pueblo de Cayambe, “[...] se lo denomina de varias formas: PUNYATSIL, PUNTIACHIL, PUNATIATSIL [...]” (Alvarez, 2014, pág. 61) no cuenta con un nombre específico, sin embargo, es donde se realiza el rito ceremonial, ya que es conocido como un sitio sagrado.

Puntiatzil se ubica a pocos minutos del Parque Central, es un complejo arqueológico y monumental a 4Km, de la línea equinoccial, a una altitud de

2.846 msnm, es conocido como el templo de adoratorio sol y la luna, así como un observatorio astronómico y calendario solar, en actualidad es un sitio propicio para la realización de fotografías así como también un mirador de la ciudad, y en las fiestas Sampedrinas las comunidades se trasladan a este lugar para celebrar las fiestas del sol y se realiza el rito ceremonial iniciación de para las fiestas de San Pedro del canto Cayambe. (Acero, 2012)

2.4.9. Inti-Raymi: Fiestas del Sol de Cayambe

Tabla N° 8. Inti-Raymi Cayambe. Fuente: Guaña, 2015

Inti- Raymi	<ul style="list-style-type: none"> • Son la fiestas sagradas del Sol • Desarrolladas en Cayambe • Buscan dar gracias al gran Padre sol por sus buena cosecha • Comienza el 21 de Junio, en el solsticio.
La fiesta de San Juan	<ul style="list-style-type: none"> • Comienza a partir del 24 de junio en la parroquia de Olmedo. • Se basa en costumbres autóctonas del antiguo Cacicazgo Cayambi - Caranqui.
La fiesta de San Pedro	<ul style="list-style-type: none"> • Se celebra el 29 de junio en honor a San Pedro
La fiesta de San Pablo	<ul style="list-style-type: none"> • Se da el 30 de junio en la parroquia de Cangahua con la toma de la plaza. • El significado es que Pablo está detrás de Pedro, como la luna tras el sol.
Las Octavas	<ul style="list-style-type: none"> • Son las fiestas menores del Sol, • Se realizan en la parroquia de Juan Montalvo. • Se festeja cuatro domingos después de las fiestas de San Pedro.
Las Oyanzas	<ul style="list-style-type: none"> • Es una fiesta nativa, se celebra al finalizar las grandes cosechas en las haciendas.

	<ul style="list-style-type: none"> • El patrón agasaja con comida y bebida a sus trabajadores. • Festeja el equinoccio del sol el 21 de septiembre • Coincide con la fiesta de la virgen de la Merced de Pesillo.
Inti-Ñan	<ul style="list-style-type: none"> • Camino del sol • Hoy se conoce como la Línea Ecuador o Equinoccial, Mitad del mundo.

2.5. Rito Ceremonial Inti- Raymi de las fiestas San Pedro de Cayambe

2.5.1. Historia

Los cayambis, antiguamente realizaban la fiesta Inti- Raymi o fiestas sagradas del Sol en la zona de Puntyatzil, donde se encontraba los templos del Sol y Luna para rendirles culto en la época de solsticio de la cosecha o sea cuando el sol se encontraba lo más al norte con relación al nevado Cayambe, monte sagrado que se encuentra justamente, en la mitad del mundo o Inti-Ñan (camino del sol). (Guaña, Camino, & Ulco, 1992, pág. 23)

Los europeos introdujeron nuevos cultivos, como el trigo y la cebada, que se convirtieron en productos agrícolas básicos de Cayambe. Los españoles que también intentaron imponer sus creencias religiosas a los indígenas, pero en esa época no tuvieron éxito. (Becker & Tutillo, 2009)

Los indígenas continuaron celebrando sus tradiciones locales bajo la tutela de un correspondiente santoral católico. El ritual más amplio e importante, la cosecha tradicional o festival del sol, es celebrado en la época del solsticio de junio en el cual, desde tiempos antiguos, realizaban rituales en honor a los dioses (sol, luna, lluvia, por medio de ofrendas y sacrificios se agradecía por los favores recibidos durante el ciclo del trabajo campesino. (Espinosa, 2010)

De esta manera, Cayambe se convirtió en el núcleo de la fiesta de San Pedro, las cuales siguieron pegadas a una cosmología tradicional que resaltaba el significado del volcán Cayambe, el orden natural y las prácticas curativas naturales. Este ritual era acompañado de ceremonias, música instrumental, canto, danza y fiestas (Becker & Tutillo, 2009)

Por otra parte el sincretismo entre la cultura española e indígena nace una nueva cultura, rica en diversidad, que fusionan los motivos religiosos del cristianismo con los rituales provenientes de la tradición ancestral prehispánica en nuevos rituales y fiestas.

2.5.2. Proceso, simbolismo y religión en el ritual

Referente al sistema de trabajo agrícola, se puede señalar que en la zona andina las fuente de alimentación han sido el maíz, el trigo, la cebada, el fréjol, el chocho, la quinua; la actividad agrícola se realiza mediante la preparación del suelo para el cultivo, de acuerdo a la época, iniciando con la siembra de cada semilla, continuando con la deshierba del maíz, que se realiza en el mes de diciembre, y por último el colme del maíz que consiste en “subir la tierra” a la planta, que se hace en el mes de enero. Los primeros granos tiernos se cosechan en febrero–marzo. (Becker & Tutillo, 2009)

En el mes de mayo-junio se cosecha la hoja del maíz, este duro trabajo tiene su recompensa en las cosechas de los productos secos en el mes de julio. (Becker & Tutillo, 2009) Para el cumplimiento del trabajo agrícola lo pueblos contaban un con conocimiento de los calendarios solares y lunar, contaban con la fecha exacta para sus faenas, guiándose de los movimientos cíclicos de la luna y del sol para una buena siembra y cosecha durante todo el año.

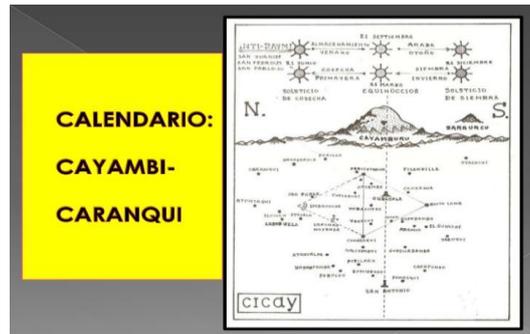


Imagen 5. Calendario Cayambi - Caranqui. Fuente: Guaña, 2015

Se podría decir que todos los rituales en las diversas etapas de desarrollo de la conciencia humana han estado matizados por ritos y ceremonias, que pasaron de los sacrificios humanos a los sacrificios animales, a lo largo de historia.

Origen

El Cacicazgo (Imperio) Cayambi, fue quizá uno de los más grandes asentamientos de lo que hoy comprende la Provincia de Pichincha y en especial la mitad del mundo. (Guaña, Camino, & Ulco, 1992)

- Los dos Equinoccios, el 21 de marzo como el 21 de septiembre.
- Los dos Solsticios, el 21 de junio y el 21 de diciembre.

Son dos procesos naturales del Universo y del astro rey que no es sino el cambio de posición-rotación de la tierra con respecto al sol.

El ritual 21 de junio de las fiestas de San Pedro, como todos los rituales ancestrales, se celebra a partir de la realización de actividades que se transmiten de generación en generación y se realizan cada tres meses.

El rito es siempre la formalización de un gesto, de un acto; pertenece, pues, ipso facto, al dominio estético, el de las formas. Su cumplimiento, dependiente de la finalidad buscada y del contexto cultural, pues revestir una infinidad de aspectos. El ritual posee un carácter 5 repetitivo y comunicativo. Comporta generalmente un acto central elemental que puede verse acompañado de un ceremonial más o menos desarrollado con la finalidad de solemnizarlo (Souriau, 1998, pág. 959)

En Cayambe se construyó una pirámide llamada Puntiatzil se cree que estaba el poder administrativo más importante de la región y en el desarrollaban los rituales de acuerdo a las fechas que ellos conocían generalmente relacionados a la posición del sol frente al Nevado Cayambe, su estructura esta en relación de las salidas del sol y en el centro del triángulo formado desde la cumbre de Cayambe, Cusin y Mojanda, así como el Cayambe, Pambamarca y Mojanda. En el lado superior de la tola principal están los Caciques y los Taitas curanderos, ellos dirigían las ceremonias. En los lados laterales de la tola principal se ubicaba la gente de acuerdo a sus estratos. En el año 1991 fue la primera vez que se efectuó el ritual en este lugar.

Junio tiene un significado especial por la cosecha que trae consigo una ruptura del tiempo de quehacer cotidiano para da lugar a un conjunto de manifestaciones rituales y festividades en homenaje al sol, ya que por la ubicación del territorio el cantón Cayambe tienen el privilegio de ser “El valle del sol en la Mitad del Mundo”, incluido su majestoso nevado. (Espinosa, 2010)

EL 21 de junio inicia la celebración, solsticios y equinoccios se relacionan con ese conocimiento ancestral en el mismo lugar que lo hacían los antepasados, se encuentra ubicado a pocos minutos del centro de Cayambe, para agradecer al Dios sol por la cosecha, este rito es conocido ahora como el Inti Raymi. Para los pueblos y nacionalidades indígenas el Inti Raymi, es una ceremonia andina celebrada en honor al Inti, Padre sol. (Espinosa, 2010). Inti Raymi que en quichua significa ‘fiesta del Sol’ era una antigua ceremonia religiosa andina en honor al Inti, que se realizaba cada solsticio de invierno en los Andes.



Imagen 6. Fiestas nativas. Fuente: Guaña, 2015

Durante la época de los incas, el Inti Raymi era el más importante de los cuatro festivales celebrados en el Cusco, según relata el Inca Garcilaso de la Vega (1539-1616), e indicaba la mitad del año así como el origen mítico del Inca. Duraba 15 días, en los cuales había bailes y sacrificios de llamas por lo general. El último Inti Raymi con la presencia del emperador inca, fue realizado en 1535. (Rimay, 2012)

2.5.3. Relación entre los ritos, la religión y la gastronomía

Conforme avanza el tiempo la sustitución simbólica de los sacrificios es mayor y tiene necesariamente que ver con comida, así por ejemplo la preparación del uchujaco ya que se lo realiza con productos tradicionales de Cayambe como son los granos secos y el cuy.

La influencia de occidentalización se vio en el proceso de la colonia, pero en los indígenas la ritualización con alimentos es fundamental. Si se observan rituales de ofrecimiento de comidas son permanentes como el guarango la chicha de jora, uchujaco, como alimento ritual. Y siempre ofrendas de comida, en todo ritual del Inti- Raymi o ya sea religioso.

Después de los rituales religiosos que de alguna manera han sido formas de alimentación, venían banquetes de gala en torno a los sacramentos católicos, (bautismo, confirmación, matrimonio) siempre se plantea un festejo después.

En el aspecto de la religión se la puede considerar como un puntal en la organización política y social de la historia de Cayambe, se puede observar en las forma arquitectónicas con las cuales se construyeron las, parroquias donde a las iglesias se las situaba junto a edificaciones administrativas como organismos de control para toda la población.

La relación entre religión y gastronomía, que fue impuesta por los españoles, ha creado una tendencia alimentaria, desde el hecho de ayunar para la purificación del cuerpo en ciertas fechas o condenar como un pecado capital el exceso de alimentación.

2.5.4. Ritos y costumbres San Pedrinas de Cayambe

Los festejos ancestrales tienen varios aspectos importantes como:

Tabla N° 9. Ritos y costumbres Cayambe. Fuente: Guaña, 2015

Diezmo	<ul style="list-style-type: none"> • Una obligación del dueño de casa de dar comida y bebida a los aruchicos y acompañantes que entran al patio de la casa.
Cosecha	<ul style="list-style-type: none"> • Evento agrícola que se realiza a partir del mes de Junio. • El sol se encuentra lo más al norte y lejano a la tierra. • Se hace referencia que el sol sale por Pesillo.
Chamiza	<ul style="list-style-type: none"> • Recogen todas las ramas de árboles y transportan ya sea en la espalda o en caballos. • Las llevan al lugar donde se realiza la fiesta de San Juan o San Pedro. • Se rinde culto al fuego sagrado.
Chaguarquero, chaguarquiri	<ul style="list-style-type: none"> • Es el vástago floral del penco. • Se usa para los ritos religiosos, fiesteros. • se coloca en cada terminal un mechero con aceite o kerosene para quemar en la noche.
Castillos	<ul style="list-style-type: none"> • Son construcciones que contienen diferentes tipos de juegos pirotécnicos. • Se usan en las celebraciones. • Los sacerdotes se encargan de mandar a hacer los castillos donde MAMA SANTIANA (Sra. Salome

	Gonzales), persona que mantiene la tradición de fabricarlos.
Elección de la Ñusta Inti-Raymi	<ul style="list-style-type: none"> • Ñusta Inti Raymi o “princesa sagrada del sol”. • Se realizaba en los centros de adoración del Sol y la luna, como en Puntyatzil. • Este evento se realiza a partir 1991.
Ganar la plaza	<ul style="list-style-type: none"> • Todas las comunidades campesinas de los alrededores de Cayambe bajan a la plaza central el día 29 de junio.
Globos	<ul style="list-style-type: none"> • Son globos de papel que se elevan gracias al aire caliente generando por una mecha en el medio del globo. • es característico en las fiesta de San Pedro • Son donados por los priostes.
La minga	<ul style="list-style-type: none"> • Antiguo sistema de trabajo y ayuda mutua. • Es el esfuerzo comunero en una determinada obra. • El dueño de la obra proporciona alimento y bebida.
Rama de gallo	<ul style="list-style-type: none"> • Consiste en amarrar doce gallos en un palo o en una montura de caballo. • El palo es llevado por dos hombres durante el trayecto que dura el baile por San Pedro. • La rama se entrega a las principales autoridades del Cantón, las mismas que deben entregar el próximo año una rama de gallo
Siembra	<ul style="list-style-type: none"> • Se realiza cuando el sol se encuentra lo más al sur, tomando en cuenta el nevado de Cayambe. • Toma lugar en fenómeno natural durante los meses de Octubre a Diciembre.
Vaca loca	<ul style="list-style-type: none"> • Objeto triangular donde se colocan cachos con dos mechones, • Se colocan frutas y alimentos que son quitados por los asistentes en el recorrido de la vaca que va topando a los toreadores.
Voladores	<ul style="list-style-type: none"> • Fiesta sin voladores, no es fiesta los priostes son los encargados de comprar.
Pelota	<ul style="list-style-type: none"> • Se fabrica con trapos. • Se la humedece con una mezcla de aceite quemado y gasolina. • Se enciende y los asistentes la patean sin rumbo en las fiestas o vísperas que se realizan en la noche.

**2.5.5. Evolución o realización del rito ceremonial Inti-Raymi:
elementos, significado, personas encargadas y simbolismo.**

Tabla N° 10. Aspectos importantes ritual. Fuente: Álvarez, 2015

<p>Objetivo del Ritual</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Busca celebrar y representar los momentos de la vida del hombre y la naturaleza, el nevado Cayambe y la posición del sol. • Buscar mantener viva la esencia cultural de los pueblos y saberes ancestrales. • Es un momento de reconocimiento a lo sagrado en la naturaleza, al taita sol a la pacha mama, a la vida. • Es un momento de reflexión. • Busca formalizar gestos, actos con aspectos dependientes del contexto cultural e histórico por lo cual, el ritual posee un carácter repetitivo y comunicativo. (Souriau, 1998)
<p>Aspectos preliminares</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tomar lugar en el sitio sagrado de Puntiatzil ubicado al oriente del parque Central. (Anexo5) • Es un día cultural con música, rituales y actividades coordinadas con la Confederación del Pueblo Cayambi, y el Municipio de Cayambe para recibir al nuevo temporal de la cosecha.(Anexo6) • Cuenta con varios participantes como barrios del sector, autoridades del cantón.
<p>Desarrollo del Ritual</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Una persona preside el ritual con su conocimiento el cual es transmitido de generación a generación (abuelas a hijas, a nietas). <p>Primera parte</p> <ul style="list-style-type: none"> • El ritual se abre para hacer la ofrenda al <i>Kichwa</i> Inti (dios sol) y a la Pacha Mama (toma lugar cada 21 en tres meses se realiza esta ceremonia sagrada de acuerdo cada pueblo se lo realiza). • Los elementos de la naturaleza se ubican de forma circular representando al sol. • Se prepara el templo en forma circular que representa el calendario Inti Raymi. • Se colocan pétalos de flores y frutas como manzanas, piñas, plátanos, peras, naranjas. • En la parte interior del círculo se forma el sol y los rayos representando los elementos sagrados de la naturaleza (templo mayor); se pone maíz en las aberturas que forman el sol, se colocan recipientes antiguos, uno en el centro con sahumero, palo santo y velas. (anexo7) <p>Segunda Parte</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Se enfoca en la expresividad corporal y en las coplas. <p>Tercera parte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se realiza la ceremonia con los participantes que se encuentran fuera del círculo, cada uno toma una fruta del templo y se realizan una limpia espiritual para alcanzar la bendición de la Pacha Mama el siguiente año, al terminar, la fruta se deposita en una fogata que se encuentra en el lugar.(Anexo 8) <p>Cuarta parte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los participantes bailan y cantan (coplas) alrededor del círculo. • Se realiza un brindis con guarango (símbolo de riqueza natural y elemento ritual cósmico que facilita la relación del ser humano con la naturaleza). En la cosmovisión indígena, evidencia la relación de la comunidad con la Pacha mama. <p>Quinta parte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se consume la comida tradicional que tienen aspectos simbólicos (valores místicos y curativos para enfermedades físicas y del alma), así el uchujacu (una preparación en base de harina de maíz), el cuy, el hornado, las habas con mellocos, entre otros, también se consume bebidas como principal el guarango.(Anexo 9)
Fin del ritual	<ul style="list-style-type: none"> • Se agradece a todos los participantes por la asistencia a la ceremonia que da la apertura para la fiesta de San Pedro del Cantón Cayambe.
Aspectos Importantes del ritual	<ul style="list-style-type: none"> • La ceremonia tiene una duración de media hora. • Suele visualizarse el sol recto en medio de un cielo despejado (según la creencia es gracias a la Pacha Mama), de la misma manera el manto energético del <i>Tayta – Inti</i> y del sitio sagrado de Puntiatzil. • Se lleva a cabo el 21 de junio día del fuego nuevo. • El ritual Toma lugar a partir de las 12 del mediodía.

2.5.6. Significado Rito

Se lo realiza en honor al sol ofreciendo de comida tradicional como el guarango o la chicha. En este ritual las personas que participan se encuentran estado de éxtasis el cual se intensifica al danzar y cantar. Con estos actos solemnes buscan celebrar los ciclos del sol, que son los mismos ciclos de la siembra y la cosecha, además de cumplir la función social y religiosa de agradecer a la

divinidad solar por la maduración de los productos sembrados. (Espinosa, 2010)

Los pueblos asentados en los Andes reciben con mucha alegría el comienzo de las cosechas, el tiempo de recoger los frutos de los campos. Este momento es de gran importancia en el calendario agrícola-ritual, ha adoptado varias denominaciones, del quechua: Inti-Raymi, o la denominación castellana de Fiesta de San Pedro. Esta fiesta celebra el solsticio de verano, que sucede alrededor del 21, 22 y 23 de junio. (Guaña, Camino, & Ulco, 1992). Es una tradición que en esta época se celebre con bailes y fiestas, consumiendo comida autóctona y entonando melodías con flautas y churos en agradecimiento al sol por la vida, por la maduración de los frutos, por los días abrigados, y por la salud.

- 21 de Diciembre: el solsticio de invierno, diciembre , el tiempo del agua y el descanso killa warmi pacha (Alvarez, 2014)
- 21 de Marzo: el equinoccio de marzo tiempo de la madurez-naturaleza, la juventud, paukar pacha, mushuc niña, tiempo del florecimiento. (Alvarez, 2014)
- 21 de junio: el solsticio de verano-junio tiempo del corazón, el sol-fuego, la alegría, inti raymi, tiempo de la fiesta y la cosecha. (Espinosa, 2010)

2.5.7. Interpretación del símbolo

Las fiestas de San Pedro del Cantón Cayambe, celebran la fiesta del sol, pero también reflejan una identidad cultural ancestral, que se expresa a través de una importante carga simbólica en cada uno de los elementos que la

conforman. (Alvarez, 2014). El rito se inicia formalmente con la toma simbólica del sitio sagrado (sitio social y sitio ritual), cuando la comunidad baila dando vueltas el círculo que es el altar.

En la zona andina la cosmovisión une la naturaleza con lo social y los concibe como un todo en el que interactúa el ser humano, es una cosmovisión que confiere valores mágico-religiosos a los fenómenos y a los seres vivos. (Eduardo, 2015). Sus creencias encierran conceptos mítico-religiosos que explican lo sobrenatural, lo desconocido, y son los rituales los que permiten a la comunidad representar sus creencias y sus mitos.

2.5.8. Elementos utilizados en el rito ceremonial

En la época prehispánica, la producción fundamental era la del maíz (producto no solo de consumo sino también simbólico) la de tubérculos, como la papa la mashua, los mellocos, las ocas además también varios vegetales y legumbres como el berro, el bledo, granos como chochos, quinua y frutas como la mora el chímbalo, la uvillas formaban parte de una dieta básica que era complementada con insectos (cusos, catzos artrópodos y caracoles de tierra). (Espinosa, 2010)

- **El maíz como una planta sagrada**

En casi todos los pueblos indígenas andinos, el maíz es considerado como una planta sagrada que ha dado lugar a toda una cosmovisión que se refleja en los mitos, rituales y leyendas relacionados con este cultivo. (Accion Ecologica red por un America Latina libre de Transgenias, 2004)

El Maíz-Sara, es un símbolo de feminidad, fertilidad y abundancia, para los quichuas el maíz como todo aquel que se encuentra en la naturaleza tienen las

mismas cualidades que los seres humanos. El maíz no se reproduce por sí mismo necesita del hombre.



Imagen 7. Sara= Maíz. Fuente: Guaña, 2015

Tabla N° 11. Alimentación y beneficios del maíz. Fuente: Álvarez, 2015

Alimentación y Beneficios del maíz	
Grano Tierno	Choclo: es consumido cocinado en agua, asado al carbón, desgranado, frito en aceite o en manteca; cocinado con otros cereales o legumbres en forma de ensalada.
Grano Maduro	Tostado o preparado como mote, es el sustento diario de muchas familias. La variedad amarillo arenoso es el más solicitado para tostado, por su suavidad. El canguil es igualmente popular, su consumo se ha generalizado a nivel doméstico y comercial.
Harina de maíz	Se hace tamales, quimbolitos, arepas, empanadas, tortillas, pan de leche, buñuelos, pan de mote, sango, champús, coladas como es Uchujaco comida tradicional nativa.
Los tallos	Son empleados para hacer chozas, para alimentar el ganado vacuno y a los cuyes. También como combustible y abono.
El cutul o envoltorios de la mazorca	Se utiliza de alimento para cuyes, conejos, ganado en general.
Pelo de choclo	Se emplea para hacer infusiones medicinales.
maíz negro o morado	Se aprovecha en forma especial en finados (2 de Noviembre) para preparar la colada morada de las almas o yana api, a base del dulce y sangorache.
Maíz blanco	Para preparar mote pelado, empleando cal o ceniza para quitarle la corteza, otro producto derivado del maíz son las diferentes chichas entre ellas la de jora.

Flores y Frutas

Las flores y las frutas son una parte importante ya que tienen que ver con la producción agrícola del cantón Cayambe y los procesos de intercambio y comercialización de los productos tradicionales de una comunidad es por eso de su participación en el rito ceremonial.

Utensilios

Algunas copas ceremoniales que tenían para sus ceremonias, están decoradas, pintadas, además lámparas para el ritual así como platos ceremoniales que son decorados con cerámicas, la olla globular, vasija globular de pedestal corto donde se colocaba la semilla germinada como el maíz y el trigo. (Pullas de la Cruz, 1997)

2.5.9. Calendario de Festividades Religiosas de las Parroquias del Cantón Cayambe

Tabla N° 12. Calendario festividades parroquiales Cayambe. Fuente: Acero, 2012

PARROQUÍA DE JUAN MONTALVO		
DÍA	MES	FESTIVIDAD
12	Mayo	Aniversario de Parroquialización
23	Julio – Agosto	Octavas de Juan Montalvo
CAYAMBE		
DÍA	MES	FESTIVIDAD
29	Junio	Fiestas de San Pedro y del Sol en la Mitad del Mundo. (Inti Raymi)

23	Julio	Aniversario de Cantonización
PARROQUIA DE AYORA		
DÍA	MES	FESTIVIDAD
21	Marzo	Fiestas del Mushuk Nina – Cariacu.
	Última semana de Abril	Aniversario de Parroquialización
12	Mayo	Fiestas Virgen de Fátima
	2da. Semana de Mayo	Elección Inti Ñusta – Cariacu.
PARROQUIA DE OLMEDO		
DÍA	MES	FESTIVIDAD
15	Junio	Fiesta religiosa (Primeras Comuniones de las Comunidades)
24	Junio	Fiestas del Inti Raymi o Fiesta del Sol
29	Junio	Fiestas de San Pedro. Entrega de la Rama de Gallos, Toma de la Plaza y Castillos.
24	Septiembre	Fiestas de la Virgen de la Merced
26	Septiembre	Aniversario de Parroquialización
2	Noviembre	Día de Difuntos (Es una fiesta de la cultura indígena, se visita a los difuntos para contarles los sucesos del año y compartir una comida entre vivos y muertos)
	Diciembre –	Pase del Niño en Navidad.

	Enero	
PARROQUIA ASCAZUBÍ		
DÍA	MES	FESTIVIDAD
24	Junio	Fiestas de San Juan
29	Junio	Fiestas de San Pedro
16, 17	Julio	Fiestas de la Virgen del Carmen
23, 24	Julio	Octavas Fiestas de la Virgen del Carmen
21	Septiembre	Aniversario de Parroquialización
PARROQUIA DE SANTA ROSA DE CUSUBAMBA		
DÍA	MES	FESTIVIDAD
29	Junio	Fiestas de San Pedro
15	Julio	Fiestas de la Virgen del Carmen
15	Agosto	Continuación de las Fiestas de la Virgen del Carmen
30	Agosto	Fiestas de Santa Rosa y de la Parroquia
6	Diciembre	Aniversario de Fundación de la Parroquia
PARROQUIA DE OTÓN		
DÍA	MES	FESTIVIDAD
26	Febrero	Carnaval Fiestas en Honor al Divino Niño Jesús
PARROQUIA DE CANGAHUA		
29	Junio	Fiestas de San Pedro
30	Junio	Fiestas de San Pablo (Entrada y toma de

		Plaza por Comunidades)
1	Julio	Fiestas Santa Isabel
29	Octubre	Fiestas de Parroquialización

2.6. Fiestas Religiosas del Cantón Cayambe

2.6.1. Historia y origen

Su origen podría tener en las antiquísimas fiestas andino – ecuatorianas en honor al único dios visible del sol. Los incas en su larga conquista al Cacicazgo Cayambi por su importancia del INTI-ÑAN o camino del Sol (Línea Ecuatoriana), esta fiesta fue respetada. Los españoles en su intercambio cultural en tierras cayambeñas lo ubicaron el 29 de junio en honor al Santo Apóstol Cristiano “San Pedro” (Guaña, Camino, & Ulco, 1992, pág. 22)

Desde 1533 en que en que los españoles ingresan al territorio del Reino de Quito y en el nombre de la Cruz y su religión inicio un proceso de grandes cambios imposiciones a las costumbres de los pueblos aborígenes. (Alvarez, 2014)

Considerando este principio de Evangelización los españoles inician un proceso de construcción de iglesias, sobre o junto a los templos sagrados de los Cayambis, a esto se suma los cambios en los nombres de las poblaciones y del calendario festivo en relación a los santos apóstoles. (Alvarez, 2014)

A la venida de la conquista española, esta fiesta sagrada lo hicieron coincidir con la fiesta del Santo Apóstol Cristiano “San Pedro” y trasladaron en el lugar de festejo desde Punta Yatzil (Ciudad antigua de los cayambis) hasta el patio de la hacienda de Cayambe (1928), donde se encuentra ubicada la iglesia Matriz, construida a partir de 1885. (Guaña, Camino, & Ulco, 1992, pág. 23)

2.6.2. Desarrollo de las Fiestas de San Pedro del Cantón Cayambe

Tabla N° 13. Desarrollo fiestas Cayambe. Fuente: Álvarez, 2015

Aspectos preliminares	<ul style="list-style-type: none"> • Se efectúa cada año, la fiesta mayor es un acto festivo con una concentración masiva de las comunidades de las parroquias rurales y urbanas del cantón Cayambe, • Es una procesión o desfile por el parque céntrico de Cayambe, los participantes cantan coplas a viva voz y bailan a compás de la música de guitarra y de las bandas del pueblo.
Inicio de las Fiestas	<ul style="list-style-type: none"> • Se efectúa la misa mayor que se realiza en la iglesia matriz • Participan todas las autoridades y comunidades un día antes de la fiesta mayor, con alegría y fe católica. • Se dan gracias al patrono de Cayambe, San Pedro, por proveer buena agricultura, buenas cosechas y tener siempre trabajo y salud. (Anexo10)
Desarrollo de la fiesta	<p>Primera parte</p> <ul style="list-style-type: none"> • La apertura de la fiesta es la toma simbólica de la Plaza por diferentes comunidades o delegaciones de los alrededores de Cayambe, • La llegada es al parque Central, donde se colocan graderíos para que los turistas y ciudadanos miren el desfile. (Anexo11) • Los participantes bailan y cantan versos y coplas tradicionales cayambeñas, sus vestimentas son tradicionales, como la del diabluma, chinuca, aruchico, el payaso, acompañados de una banda de pueblo. (Anexo12) • Se realiza el desfile de comunidades o delegaciones con lo más representativo de su parroquia (Ganada de la plaza) <p>Segunda parte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una vez tomada la plaza, las comunidades se dirigen a Puntiatzil, donde se encuentran las autoridades de Cayambe para proceder con el ritual. (Anexo 13)
Fin de la fiesta	<ul style="list-style-type: none"> • En Puntiatzil, se realiza la elección de la Ñusta - Reina Indígena, cada comunidad tiene una representante. • La reina de los indígenas debe cumplir con ciertos parámetros (como su vestimenta y sus implementos) para ganar, entre otras. (Anexo 14)
Aspectos Importantes de la fiesta	<ul style="list-style-type: none"> • Buscar fomentar la cultura y tradición de las comunidades indígenas y Cayambe las cuales han prevalecido a través del tiempo. • Los instrumentos (armónica, el violín o el charango) y vestimentas además de los bailes, son una tradición

	<p>que se mantiene y transmite de padres a hijos, para no perder ningún elemento del acto festivo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las comunidades o delegaciones aportan con su trabajo, en la agricultura, ganadería, producción de lácteos, las artesanías, floricultura, entre otros para mantener su crecimiento económico en el Cantón Cayambe. • La fiesta mayor se realiza el 29 de Junio del 2015 a las 12 del mediodía en el Parque Central (23 de Junio de Cayambe). • La iglesia matriz se encuentra ubicada al lado sur del parque Central de Cayambe, • Esta fiesta también se la practica en la parroquia de Cangahua de la Toma de la Plaza. (Anexo15)
--	---

2.6.3. Personajes Cayambeños

Tabla N° 14. Personajes Cayambeños. Fuente: Guaña, 1992

Personaje	Significado	Vestimenta
Aruchico	El aruchico, festeja el Inti-Raymi en el solsticio de Junio donde se celebran las fiestas de San Juan, San Pedro y las Octavas.	<ul style="list-style-type: none"> • Sombrero con espejos y cintas de colores vivos • Pañolones cruzados • Camisa bordada • Zamarro de color blanco o negro (de cuero de chivo) • Linche para llevar algunos alimentos y bebidas • Careta de malla • Campanillas • Pañuelos de colores • Guitarra
Bocinero	Se encarga de dar a conocer que ya llega la partida de danzantes. Entona la bocina o el cacho.	<ul style="list-style-type: none"> • Su vestimenta es igual al aruchicu.
Capariche	Barre la calle para que pase la partida de bailarinas.	<ul style="list-style-type: none"> • Sombrero • Careta de malla de color rojo • Pantalón blanco • Alpargatas • Escoba de ortiga chilca.

Chinuca	Mujer que baila y canta junto a los aruchicos en las fiestas del sol.	<ul style="list-style-type: none"> • Sombrero con pañuelos • Hualcas de mullos o collar • Fachalina • Blusa bordada • Lliclla • Faja en la cintura • Brazaletes • Centro bordado • Enagua • Alpargatas • Manillas • Anaco • Ucunchi.
Chamisero	El chamicero en su espalda lleva en su espalda, leña o chamizas para quemar y bailar a su alrededor.	<ul style="list-style-type: none"> • Sombrero • Chamiza • Poncho • Camisa • Pantalón • Alpargatas.
El diabluma	<p>Cabeza del dios Sol y está representado por los colores del <i>Cuychi</i> o arco iris, los cachos significan los rayos solares.</p> <p>Danzante guiador en las fiestas del Sol o Inti - Raymi, comanda y cuida la partida de bailarines y chinucas.</p> <p>Este danzante no habla en toda la fiesta para no ser reconocido.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El diabluma de Cayambe tiene los cachos caídos • Mascara de diabluma • Zamarro • Camisa blanca bordada (representa el nevado Cayambe) • Acial • Shigra
Montados	Hombres que vienen en caballos, portando cartelones que identifican a su comuna o hacienda, siempre van adelante, abriendo paso a su partida de bailarines.	<ul style="list-style-type: none"> • Camisa blanca • Zamarro • Sombrero
Mujeres de abastecimiento	Acompañan llevando el <i>cucabi</i> y bebidas en sus espaldas para la jornada de baile que dura entre el día y la noche	<ul style="list-style-type: none"> • Blusa blanca o de diferentes colores • Chalina • Anaco.

Payaso	Personaje gracioso y chistoso que tiene vestimenta propia, en el trayecto recita coplas.	<ul style="list-style-type: none"> • Bonete • Careta • Payaso de colores • Chorizo.
Taquiador	Jefe de los cantantes y da primera palabra de cada copla que cantan los aruchicos y chinucas	<ul style="list-style-type: none"> • Camisa blanca • Zamarro • Sombrero
Cargadores	Son las personas encargadas de llevar la rama de gallos.	<ul style="list-style-type: none"> • Camisa blanca • Zamarro • Sombrero



Imagen 8. Vestimentas. Fuente: Guaña, 2015

Los personajes se caracterizan por ser un grupo humano con un sistema cultural y tradicional indígena, a lo que se refiere a los orígenes de las fiestas de San Pedro tienen el nombre genérico de aruchicos, asentados en tierra frías, por su carácter alegre y colorido son especiales sus fiestas del sol y la luna, que al son de su música tradicional, interpretan coplas que enamoran y hacen bailar a todo visitante, además son parte de la historia de Cayambe. (Espinosa, 2010)

2.6.4. Copla de las fiestas de San Pedro

1

/Noche y día corre el agua
 Noche y día corre el viento/
 Noche y día corre el agua
 Noche y día corre el viento/
 /Noche y día estás conmigo
 Longuita en mi pensamiento,

Noche y día estás conmigo
Longuita en mi pensamiento/

2

/Rosita Elvira que andas haciendo
Con ese Longo de por ahí
Rosita Elvira que andas haciendo
Con ese Longo de por ahí/
/En esta noche, noche serena
Tu linda boca yo besaré.
En esta noche, noche serena
Tu linda boca yo besaré. /

3

/Señora dueña de casa prestemé su corredor,
Señora dueña de casa prestemé su corredor/
/Para estar con mi Longuita, diciéndole palabras de amor
Para estar con mi longuita, diciéndole palabras de amor. /

4

/Señora Dueña de casa regáleme una chichita,
Señora Dueña de casa regáleme una chichita/
/Y si no tiene chichita, aunque sea a su hijita,
Y si no tiene chichita, aunque sea a su hijita. /

5

/Tú me enseñaste a quererme/ Corazón
/y no me enseñaste a olvidarte/ Corazón
/y así son estos amores/ Corazón
/que traicionan y se van/ Corazón

Autor: Marco Cevallos Fuente:(www.marcoeduec.blogspot.com/)

2.7. Gastronomía Tradicional del Rito Ceremonial (Inti-Raymi) de las fiestas de San Pedro del Cantón Cayambe

Se posesiono una cultura, que era del territorio Carangue y Cayambe, el espacio que era ilimitado desde las ruinas de Pamba Marca cerca del Quinche hasta casi Pasto (Colombia) todo esto era el territorio cayambi y caranqui, hasta 500 años después de Cristo, todo esto es Pre Inca. (Pazos, 2008)

Este periodo Pre Inca es donde se desarrolla culturas aquí ya se tiene ingredientes nativos, pasan 17 años de resistencia este territorio fueron muy fuertes los caranquis y los cayambis, pero los Incas querían conquistar este territorio ya que se cosechaba se podía hacerlo una y tres veces al año, en cambio en el territorio de los Incas podían cosechar una sola vez al año, es por eso, que para los Incas este sector era de mucha riqueza y valor, en cuanto al tema agrícola.

Cuando Incas ya conquistaron este territorio se dieron cuenta que tenían conocimiento de astrología entre otras, por eso fue muy complicado esta conquista. Se demoraron 17 años para la conquista, de aquí sale la cocina preincaica.

El periodo inca no pasa más de 50 años. Ha Cayambe llegan los españoles en el año 1534, ingresa el sincretismo cultural y viene la nueva cocina ecuatoriana por ej.

El caldo de pata porque están popular los españoles se comían la carne y a los indígenas les daban las patas para que coman, hablar de una caldo de pata es hablar de un sincretismo cultural, que se vive hasta el día de hoy es por eso que hay ciertas sopas y alimentos que tienen una trascendencia histórica ya que se les prepara hace un tiempo atrás.

Porque vinieron después de un largo proceso de colonización de introducir la religión para las vidas, para el proceso de catolicismo para la catequesis de los españoles para los indígenas.

Los indígenas ya tenían 4 fiestas solares:

- **21 de Marzo** es el primer solsticio los españoles introdujeron la fanesca todo lo que es semana santa, en cuanto los productos era la recolección de los granos frescos, los indígenas se basaban a su calendarios en su reloj en sus huertos sabían cuando tenían que sembrar.
- **21 de Junio** es el equinoccio los españoles para imponer a Cristo o ah Jesús los españoles hicieron santos como son: San Pedro, San Juan los introdujeron como fiesta y así quitar la fiesta solar.

“Cayambe es la fiesta de sol y San Pedro es la fiesta de la mitad del mundo” por lo cual la celebración que se realiza de inicio de fiestas es del Inti-Raymi y a continuación se realiza la fiesta de San Pedro.

Los granos frescos sirven para realizar la fanesca de esta temporada como es el Uchujacu.

- **21 de Septiembre** es la preparación de la tierra para cosechar, los españoles también imponen la celebración de las Anas, Rosas estas fiestas son más nombras en Otavalo y Cotacachi, y en Cayambe también se deberían celebrarse pero se ha perdido estas fiestas pero Otavalo y Cotacachi, pertenecían al territorio de los caranquis y cayambis.
- **21 de Diciembre** que para los españoles introdujeron la navidad,
- **2 de Noviembre** muchas comunidades va con lo que más les ha gustado comer a los difuntos lo que más comían y bebía en las bebidas importantes era la chicha. La comida le enterraban y les daban en ofrenda a las personas se les daba en honor que sepan que se les

recuerda siempre y para que la tierra se haga fértiles y tengan abundancia.

El Inti Raymi (Fiesta del Sol) se desarrolla en honor al Padre Sol y la Madre Tierra por el inicio de las cosechas, según el calendario agro-astronómico de la cultura Cayambi y es la celebración religiosa indígena más importante del Cantón Cayambe, pues lo que se celebra es el inicio del solsticio que marca el cambio de estaciones a partir de la segunda quincena de junio. La riqueza de la tierras, la producción alimenticia era abundante, y abastecía a una gran parte de la población es por eso cuando llegan las fiestas, el maíz esta siempre en la comida del pueblo indígena.

Productos usados en el ritual

2.7.1. Productos nativos e introducidos de Cayambe

Productos nativos

Tabla N° 15. Productos nativos Andinos. Fuente: Imbago, 2012

Vegetales Nativos						
Gramíneas	Tubérculos	Frutas y Verduras			Hojas, Flores y tallos	
Canguil	Camote	Aguacate	Ají	Babaco	Achira	Asnac yoyu
Chocho	Jícama	Cacao	Capulí	Chamburo	Ataco	Coca
Chulpi	Mashua	Chihualcan	Chirimoya	Guanábana	Bledo	Ishpingo
Frejol	Meloco	Granadilla	Guaba	Mora	Culantro	Palmito
Maíz	Oca	Guayaba	Maracuyá	Pimiento	Paico	Perejil
Maní	Papa	Mortiño	Naranjilla	Taxo	Penco	Tabaco
Morocho	Yuca	Piña	Plátano	Tomate de árbol	Sunfo	

Quinua	Zanahoria Blanca	Tocte	Tomate riñón	uvilla		
		Tuna	Tzimbalo			
		Zapallo	Zambo			

En Cayambe existen distintos productos que son cultivados y consumidos por sus habitantes.

Los productos nativos y ancestrales se los toma en cuenta por ser cultivos desde el cacicazgo Cayambi- Caranqui y también introducidos por los incas en su conquista, es decir desde la época pre - hispánica, productos que han formado y son parte de la dieta por varios siglos de los habitantes de Cayambe los han consumido. (Imbago, 2012)

- **Penco**

Penco o como conocen los científicos Agave americano es una variedad de planta que crece “a la buena de Dios” como decían los ancestros de Cayambe. Los antepasados, debido a su alto contenido nutricional, consumían el tzawarmishki como parte de su dieta alimenticia (GADIP Cayambe, 2015) a este se le atribuye la vigorosidad y fortaleza que poseen los campesinos poseen trabajar en la tierra.



Imagen 9. Planta de penco.
Álvarez, 2015

- **Guarango como ritual**

Mishki, miel de agave, panela, levadura y el tradicional guarango (chaguarmishqui fermentado característico del sector de Guachala) son algunos de los productos que se obtiene de la penca del maguey. Esta bebida es tradicional en las fiestas indígenas y la producción de este licor. (GADIP Cayambe, 2015)

Uno de los cultivos es el penco es una zona donde no hay riego y su crecimiento no necesita de mucho cuidado, resulta una siembra rentable. De esta manera, se busca rehabilitar y cultivar los suelos estériles, involucrar a la comunidad en un emprendimiento económico positivo para este sector mantener una tradición ancestral (GADIP Cayambe, 2015, pág. 16)

El ritual de guarango es una bebida principal ancestral y de nuestras tierras pues al ser natural y pura es un néctar autóctono de Cayambe.

- **La chicha como ritual**

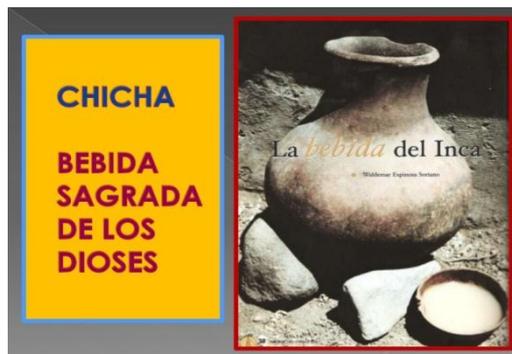


Imagen 10. Utensilios de la Chicha.
Fuente: Guaña, 2015

“[...] Chicha es una palabra de origen Náhuatl, introducida en tiempo de la conquista“[...] (Morales, 2001, pág. 19). El consumo de chicha como bebida alcohólica tuvo dos modalidades de tipo ceremonial, la misma que está ligada a las festividades comunitarias, a los momentos sobresalientes en la vida de los nativos como son: nacimientos, corte de pelo, bautizo, matrimonio, muerte y en

las ceremonias agrarias, y como bebida estimulante en el trabajo, la chicha se convierte en un elemento indispensable para dar fortaleza y cumple funciones de integración grupal.

“Los Incas derramaban chicha y maíz molido a la “Mama pacha” en tiempo de siembra pidiendo existan buenas cosechas. Los indios “adoraban al cielo y a los cerros altos y nevados mediante sacrificios del maíz blanco y de chicha.” (Morales, 2001, pág. 19)

En las comunidades cayambis, la preparación de la chicha se acompaña de un ritual específico: mientras la cocinera está removiendo el líquido en el pondo, todos los hombres presentes bailan alrededor, bebiendo, cantando y golpeando los pies fuertemente en el suelo para que haya buenas cosechas.

- **El uchujacu como ritual**

Es una fanesca tradicional ancestral de Cayambe, “[...] su nombre se deriva del Kichwa que literalmente significa sopa de ají [...]” (Gobierno Autonomo Descentralizado Intercultural y Plurinacional del Municipio de Cayambe, 2014, pág. 4) esta colada espesa es uno de los platillos que se trasciende por su valor histórico, cultural y gastronómico.

El uchujacu data de muchos años antes de la llegada de los españoles, posteriormente con la invasión esta preparación atraviesa un sincretismo cultural evidente. “[...] se refleja al menos 5000 años de sabiduría culinaria no es solo una sopa, es el resultado de un proceso cultural que a un permanece como parte de la entidad y tradición de los cayambeños [...]” (Gobierno Autonomo Descentralizado Intercultural y Plurinacional del Municipio de Cayambe, 2014, pág. 5)

Es por eso que se elabora en el rito ceremonial del Inti- Raymi, y en las fiestas de San Pedro de Cayambe, es un acto de agradecimiento al dios sol por sus cosechas especialmente en el solsticio de verano, el 21 de junio.

Los antepasados tostaban los granos de la cosecha, molían y preparaban la mezcla de harinas en las que principalmente está el maíz, haba, cebada, trigo, quinua, lenteja y arveja, ingredientes que componen el uchujacu. (Gobierno Autonomo Descentralizado Intercultural y Plurinacional del Municipio de Cayambe, 2014)

Al estar compuesto de harina de varios granos tostados el uchujacu, posee un alto valor en proteínas, carbohidratos y fibra, proporcionado a quienes consumen energías suficientes para mantenerse en pie durante largas jornadas de baile. La historia que los guerreros cayambis la consumían antes de sus combates lo que los mantenían fuertes ante los conquistadores (Gobierno Autonomo Descentralizado Intercultural y Plurinacional del Municipio de Cayambe, 2014, pág. 4)

Otros productos introducidos

Con la llegada de los españoles a estos territorios en 1534 también llegaron nuevos productos en especial distintos de condimentos a mestizar la cocina tradicional para servir de alimentos en tiempos de la colonia a española y gente nativa. (Imbago, 2012)

Con el asentamiento de los españoles desplazaron la producción de alimentos nativos por alimentos que ellos introdujeron que se quedaron hasta nuestros días a la vez se introdujo la domesticación de animales y el consumo de carnes. Se pudo explotar nuestros productos al viejo continente y a pesar que en principio no fueron estos totalmente aceptados como en la actualidad, han sido admitidos por ejemplo: la papa, el maíz y el tomate riñón. (Imbago, 2012)

Tabla N° 16. Vegetales introducidos Andinos. Imbago, 2012

Vegetales Introducidos					
Gramíneas	Tubérculos	Frutas y Verduras			Hojas, Flores y tallos
Arroz	Nabo	Brócoli	Col	Coliflor	Arrayan
Arveja	Rábano	Durazno	Higo	Lechuga	Caña de Azúcar
Avena	Zanahoria	Limón	Naranja	Uva	Culantro
Cebada		Café			Hierba luisa
Garbanzo					Perejil
Haba					
Lenteja					
Trigo					

2.7.2. Animales Nativos e Introducidos

En cuanto a los animales ahí excepción en el rito y en la festividad, la domesticación de animales fue escasa para lo cual era necesario ir de cacería para obtener estos alimentos entre lo más representativos podemos rescatar los siguientes.

Tabla N° 17. Animales nativos. Fuente: Imbago, 2012

Animales Nativos:
• Alpaca
• Catzo
• Cuy
• Llama
• Oso
• Venado
• Conejo

Tabla N° 18. Animales introducidos. Fuente: Imbago, 2012

Animales introducidos:
<ul style="list-style-type: none"> • Cerdo • Gallina • Oveja • Vacas

El Cuy es un animal muy representativo en el ritual y en la fiesta de San Pedro, ya que es un ingrediente del plato tradicional como es uchujacu, el cuy es muy importante, es parte de las proteínas que servía para comer, para evitar el voceo en las comunidades y eso están repartiendo a las comunidades para dar gran proteína y por otro lado el cuy sirve para hacer una limpieza a la persona para las buenas energías. (Pallas de la Cruz, 1997)

2.7.3. Técnicas de Conservación tradicionales

Tabla N° 19. Técnicas de conservación tradicionales. Fuente: Pazos, 2008

Asoleo
Consiste en la exposición al sol para secar los productos antes de almacenar. Todas las variedades del maíz reciban este tratamiento, como el maíz seco se hacía harinas la quinua y las leguminosas se secaban mediante este método. Algunos tubérculos se endulzaban al sol. El zapallo y el zambo se maduraban de esta manera.
Asado- Asoleado
Sirve para preservar la carne. Se aplica sal menuda sobre los trozos y luego se los deja al sol por unos días sobre unas cuerdas. Se obtiene así el charqui, que duraba varias semanas o meses después del tratamiento. También se conserva así los mariscos y pescado.
Cocción - asoleado
El mote pelado y la chuchuca son ejemplos de esta técnica
Cocción- remojado- asoleado
Se emplea esta técnica para eliminar las toxinas del chochon se cuecen o “sancochan” los granos que se dejan a remojar unos días y luego se los seca al sol. Los chochos se pueden comer luego del remojado. Esta técnica se

conoce también como “desamargado”.
Putrefacción- asoleado
Consiste en los siguientes: se pone papas o maíz en un hoyo excavado en la tierra. Al que se hace llegar agua corriente. El hueco se tapa con piedras y paja y se deja por algunas semanas. Cuando hay signos de putrefacción, se extraen y se secan. Se obtiene así un ingrediente para preparar diversos potajes.
Salado-ahumado
Sirve para conservar pescado y carnes de monte, el pescado ahumado.
Congelación-remojo-asoleo
Es una forma de preservar la papa en el Ecuador en Loja se utiliza la palabra “chunu” para referirse al almidón o fécula.
Maceración- asoleo
Se emplea en la en la región amazónica, en el tratamiento de la yuca para la elaboración del pan. Se deja los trozos de yuca en un recipiente con agua durante dos o tres días y luego se exponen al sol.
Tostado y molido
Mediante procedimiento se conservan granos como maíz, maní, frejol, quinua. La harina de maíz tostado es la “mashca”, término con el que se designa también a la harina de cebada.

2.7.4. Utensilios para diferentes preparaciones de comida y bebida tradicional

Antiguamente para la preparación de los alimentos que se ofrecen el rito ceremonial Inti-Raymi de las fiestas de San Pedro del Cantón Cayambe, tenemos, ahí la “tulpa” donde preparan los alimentos, cocinan los alimentos tres bloques de cangahua formando un triángulo, donde le paran la ollas de barro, para cocinar los alimentos, hacían fogata, metiendo la leña por debajo que representaba como vela para dar una claridad, donde no existía. (Pullas de la Cruz, 1997)

- En un canasto, servía para guardar los alimentos como una refrigeradora, igual podía tener la carne.
- Los pundos, recipientes para el agua o recipientes para las bebidas ancestrales como es la chicha, igual pundos funerarios, donde enterraban a los muertos con todas sus pertenencias y tenían y una tapa de cerámica.

Los platos ceremoniales o fucos (platos de cerámica) grandes para coger los alimentos o platos ceremoniales para las ceremonias, están hechos a base de arcilla que es la materia prima ideal para la cerámica y la alfarería, es endurecida debido a la cocción de la misma. Estos utensilios son utilizados con distintos fines entre ellos para realizar cocciones. Estos son utilizados al calor directo de la leña y por ello toman una coloración negra; también son utilizados para el almacenamiento y servicio de distintas comidas y bebidas preparadas. (Imbago, 2012)

- Las piedras la variedad de piedra que representan para diferentes funciones así como tenemos la Mama Rumi, la Guagua rumi que pudiera haber representado para procesar la coca y para moler la coca y plantas medicinales para sus curaciones. (Pallas de la Cruz, 1997)



Imagen 11. Arte en cerámica. Fuente: Guaña, 2015

Los utensilios de madera son importantes para tomar en cuenta sus propiedades por ejemplo, el aliso es una madera noble que no contiene olores o sabores que alteren a los alimentos que están en contacto además es impermeable de este se obtienen azafates, bateas, cucharas de palo entre otros. El roble también es una madera muy útil para los utensilios debido a su durabilidad y resistencia, ideal para hacer barricas las cuales son impermeables y pueden almacenar líquidos. (Imbago, 2012)

Los utensilios de metal son elaborados de materiales muy variados como el hierro enlozado utilizado para las bandejas, el bronce ideal para las pailas, para evitar la oxidación de los recipientes, o el aluminio, dichos metales forman parte de los utensilios de metal. (Imbago, 2012)

De esta manera podemos demostrar que existen los utensilios para preparaciones específicas y no se los puede sustituir pues son parte del sabor y secreto de la cocina tradicional el pondo de barro recipiente ideal para fermentar guarango. Por otra parte también son considerados reliquias y a la

vez han sido sustituidos por otros artefactos de la cocina moderna que facilitan las innumerables preparaciones.

Tabla N° 20. Utensilios Cayambe. Fuente: Imbago, 2012

Utensilios Piedra	
Piedra laja: se usa para aplastar, ablandar carnes, piedras más grandes servían como base para cortar otros alimentos.	Piedra de moler granos mediana: permite moler grandes cantidades pero si granos como el maní, o especias como el comino.
Piedra de moler especias: Su poca porosidad permitía machacar el ajo junto con el comino la sal y otras especias para preparar los adobos que serían utilizados en distintas preparaciones.	Piedra de moler granos grande: permite moler los granos (maíz, morocho, jora, cebada, trigo) en grandes cantidades y obtener una textura más fina debido al peso de las dos piedras que ayudan a triturar
Piedra de moler ají: su uso es exclusivo para ello, a pesar del lavado, el sabor del ají ha quedado impregnado dando un sabor especial.	Tulpa: Son tres o cuatro piedras dependiendo del tamaño de recipiente el cual se va someter al calor, a la vez su funcionalidad es un aislante de calor para evitar incendios.

Tabla N° 21. Utensilios barro. Fuente: Imbago, 2012

Utensilios Barro	
Olla de barro: apta para la cocción de las distintas sopas o granos como el mote, habas entre otros.	Tiesto: plato en el cual se puede tostar los distintos tipos de granos o simplemente cocer masas como las tortillas de tiesto.
Malta: sirve para transportar las distintas bebidas o conservarlas principalmente la chicha o guarango.	Pondos o Cántaros: sirven para almacenar agua, o fermentar bebidas como la chicha
Ajicero: recipiente en el cual se sirve el ají preparado	Achiotero: sirve para diluir la manteca junto con el achiote y obtener la manteca de color.
Cántaro: en esta se sirven distintas bebidas o simplemente aguas aromáticas para beberlas frías o calientes	Cazuelas de distintos tamaños: se usan para servir las comidas ya preparadas o conservar distintas preparaciones.
Azucarera: en este se conservan el azúcar u otros condimentos.	Mediano: un recipiente ideal para servir buenas cantidades de comida para compartir.

Tabla N° 22. Utensilios madera. Fuente: Imbago, 2012

Utensilios Madera	
Artesa: utensilio para preparar grandes cantidades de masa para pan	Ablandador de carne: sirve para aplastar la carne y romper sus tejidos.
Barrica: recipiente útil para almacenar agua u otras bebidas.	Tabla: es la base para picar distintos ingredientes.
Azafates: platos grandes de madera en los cuales se sirve la chicha o en otros casos sirven como recipientes de medida para granos	Mortero y maso: se usa para aplastar uno que otro condimento
Bateas: de distintos tamaños y sirven para mezclar distintas preparaciones o para almacenar alimentos, incluso para servir alimentos ya cocidos.	Bolillo: se usa para dar forma a la masa.
Cucharas de palo: sirven para mover los alimentos cuando son sometidos a cocción.	Batidor de menestra: útil para evitar que se pegue los alimentos en el fondo de las ollas o sartenes
Batidor de chocolate: se usa para diluir el chocolate mientras este se lo mueve frotando las manos.	

Tabla N° 23. Utensilios metal. Fuente: Imbago, 2012

Utensilios Metal	
Achiotero: recipiente en el cual se agrega el achiote junto con la manteca para obtener un colorante natural mediante el uso del calor	Tamalera: olla que sirve para la cocción al vapor, en esta se elaboran las humitas, o tamales.
Bandeja de Hierro enlozado: tienen varios tamaños y sirven para servir los alimentos	Rallador: utensilio para rallar el queso, o distintos vegetales
Destilador de café: aquí se agrega el café molido en la parte superior y se añade agua caliente para obtener la esencia del mismo:	Candil: mechero que utiliza distintos tipos de combustible el más común fue el de kerosene.
Cucharón: utensilio para servir las bebidas o las sopas en los recipientes	Paila de bronce: utensilio para cocer la carne de cerdo y de esta manera obtener la fritada con su sabor único.
Tortero de Acero: utensilio se usa exclusivamente para asar tortillas por su grosor evitan que estas se peguen.	Ollas: se usa en las preparaciones de sopas caldos o distintas cocciones por su grosor garantizaban un contacto directo con el fuego a leña para evitar que estos se peguen.
Molino Corona: este artefacto permite moler distintos tipos de ingredientes en especial los granos como el morocho o el cholo para las sopas.	

Tabla N° 24. Otros materiales. Fuente: Imbago: 2012

Utensilios otros Materiales	
Ashanga: cesta de fibra natural ideal	Pulón: hechos en fibra de totora

para transportar granos.	grandes para almacenar granos.
Canastos: cestas de carrizo en las cuales se transporta y almacena granos.	Tazas de totora o carrizo: recipientes en los cuales se almacena o mide al peso productos como los granos o tubérculos
Abanico de totora: sirve para avivar la llama.	Mate: recipiente hecho de corteza de zapallo.
Cedazo de madera y crin de caballo: colador muy fino especial para colar harinas.	Fucunera: vegetal en forma de tubo, similar al bambú el cual sirve para soplar y avivar el fuego en la tulpa o fogón.
Pilches: recipientes de coco en los cuales se sirven bebidas como la chicha.	Chuspas de tela y frascos de cristal: coladores de tela en los cuales se obtiene esencia de café colocando agua caliente sobre los granos de café y de esta manera cae la esencia en los frascos de cristal

2.8. Técnicas culinarias

2.8.1. Historia

Productos introducidos y nativos se trataron con las técnicas tradicionales españolas. Se instalaron molinos accionados con agua para moler el trigo, la cebada y el maíz. Sin embargo, en la casas eran muy comunes las piedras de moler. Adobar la carne no solo con sal, sino con especias fue una práctica que se aplicó a la carne de los animales introducidos y también en el cuy. Escabechar y marinar carne, mariscos y pescados fueron técnicas utilizadas con frecuencia, como freír al sartén y cocinar al vapor. Los hornos de bóveda facilitaron al ahornado del pan y de las carnes. (Pazos, 2008, pág. 137)

2.8.2. Técnicas tradicionales de Cayambe

Las técnicas culinarias que se ocupan para la preparación de los platos y bebidas tradicionales que forman parte del rito ceremonial Inti- Raymi de las fiestas de San Pedro del Cantón Cayambe. En la actualidad se han perdido distintas técnicas pero podemos rescatar las más importantes los cuales a continuación se detalla:

Tabla N° 25. Técnicas culinarias. Fuente: Imbago, 2012

Asado a la parrilla	Se coloca el género a cocinar sobre una parrilla que está sometida directamente al fuego, se utiliza carbón al rojo vivo. Esta técnica de cocción es muy utilizada para asar el cuy, papas, choclos, u otros tipos de cárnicos.
Asado al Horno	Esta técnica también es muy común para la cocción de carnes y en fechas como finados o pascua las familias se reúnen para hornear el biscocho. El control de la temperatura debe ser muy cauteloso para obtener un buen producto.
Hervido	Se somete el género principal (cualquier tipo de carne) y se agregan distintos tipos de vegetales y harinas, con este principio se hacen varias combinaciones y el resultado son sopas ecuatorianas como los locros, coladas como el uchujacu y sopas de distintos granos y legumbres.
Tostado	Antiguamente se los realizaba en los tiestos, técnica en la cual se somete el género en el tiesto que se encuentra en el fuego. Se lo utiliza frecuentemente para tostar los granos antes de ser molidos.
Fermentado	Es la técnica que brinda el sabor característico a la chicha y guarango la cual se deja reposar en pundos y depende del tiempo para obtener una bebida más o menos fermentada y por ende con mayor o menor graduación alcohólica.
Fritura	Es la cocción de los alimentos en un medio graso esta técnica fue traída por los españoles pero muy aceptada en nuestro medio de esta se deriva la popular fritada y las empanadas.
Cocción al Vapor	Es someter a distintas preparaciones como las humitas que generen vapor y de esta manera se cocinen las masas ya preparadas y envueltas en hojas del choclo.

2.9. Gastronomía tradicional en los ambientes del rito ceremonial de las fiestas del cantón

Para la celebraciones, las comunidades o los anfitriones del rito o de las fiestas se preparan con la crianza de sus animales el cultivo de la tierras y ahorran el dinero que será destinado exclusivamente para los gastos de estas celebraciones aquí la gastronomía llega a su máxima expresión brindando un

festín de sabores y aromas que al llegar al lugar de la fiesta se puede apreciar el olor característico del cuy a la parrilla y la bebida ancestral como es el guarango que empieza a ser degustado por los asistentes. Los aromas sabores colores y texturas características de distintos platillos en cada comunidad. (Imbago, 2012)

2.10. Recopilación de las recetas empíricas de los platos y bebidas del rito ceremonial con su significado.

Tabla N° 26. Ficha 1, Uchujacu. Fuente: Álvarez, 2015

Fichas técnicas	
Nombre del plato tradicional : Uchujacu	
Significado: Este plato tradicional que representa a la cultura e historia del cantón Cayambe, ya que cuenta 500 años de tradición. Se elabora para la celebración del rito ceremonial (Inti- Raymi) como agradecimiento al “dios Sol” por sus cosechas, específicamente en el solsticio de verano, el 21 de Junio.	
Ingredientes:	
Harina de varios granos (maíz, haba, arveja, cebada, lenteja, garbanzo, trigo)	
Carne de borrego	
Cebolla blanca	
Ajo	
Achiote	
Mote	
Hornado	
Huevos	
Cuy	
Queso	
Sal, pimienta y cilantro	
Preparación:	
En el agua hervida se coloca la carne de borrego, se hace un refrito de la cebolla con el ajo, manteca y achote.	
Se agrega la harina del Uchujacu disuelta la harina, junto al refrito. Mover lentamente.	
Condimentar con sal, pimienta y cilantro al gusto.	
Finalmente agregar en el plato, el mote el cuy, el hornado, el queso y una rodaja de huevo.	

Tabla N° 27. Ficha 2, Arroz de cebada. Fuente: Álvarez, 2015

Fichas técnicas	
Nombre del plato tradicional: Arroz de cebada con berros.	
Significado: Este plato es tradicional de las familias cayambeñas, generalmente se o prepara los días lunes al iniciar la semana, y para la celebración del rito ceremonial de las fiestas, pues la consideran fuente de energía porque está acompañado de ingredientes que contiene muchas vitaminas. Además cabe recalcar que los berros antiguamente eran considerados suplementarios de la carne pues en tiempos de antes la carne solo estaba al	

alcance de personas de alto nivel económico.
Ingredientes:
Arroz de cebada
Cebolla paiteña
Cebolla blanca
Pimiento
Ajo
Mellocos
Ocas
Habas
Papas
Preparación:
Se pone a cocinar, arroz de cebada y se el refrito hecho de cebolla paiteña, cebolla blanca, pimiento y ajo. Y luego se agrega mellocos, ocas, habas y papas

Tabla N° 28. Ficha 3, Cariucho. Fuente: Álvarez, 2015

Fichas técnicas
Nombre del plato tradicional: Cariucho o Mediano.
Significado: Es un plato exquisito que se sirve en bandejas grandes o bateas, es ofrecido en celebraciones culturales y religiosas como es el rito del Inti-Raymi o en matrimonios, bautizos entre otros. Su nombre provienen de cari= varón; ocho = ají; comida para agradecer a los varones.
Ingredientes:
Mote
Huevos
Queso
Pepas de zambo o zapallo
Gallina
Cuy
Borrego
Lechuga
Sal, pimienta y cilandro
Preparación:
El mote se le cocina, los huevos duros y papas cocinadas con la salsa de Pepa de zambo o de zapallo y sobre esto va la gallina, cuy, borrego asado, y de bajo de la las papas y el mote, lechuga.

Tabla N° 29. Ficha 4, Polla ronca. Fuente: Álvarez, 2015

Fichas técnicas
Nombre del plato tradicional: Polla Ronca.
Significado: Este plato es la representación de los antepasados de Cayambe que lo consumían por su grado de proteínas, que posee la machica, que se lo prepara en la celebración de las fiestas y también para sus largas jornadas de trabajo como es la

agricultura.
Ingredientes:
Harina de machica
Papas
Tostado
Cebolla blanca
Ajo
Sal, pimienta y cilantro
Preparación:
La harina se disuelve con un poco de agua, se incorpora las papas y se hace un refrito con la cebolla blanca y el ajo. Para ya servir se sirve con el tostado.

Tabla N° 30. Ficha 5 Tortillas de tiesto. Fuente: Álvarez, 2015

Fichas técnicas
Nombre del plato tradicional: Tortillas de tiesto.
Significado: Es uno de los platos tradicionales más representativos del cantón ya que su forma de elaboración se lo realiza de madera antigua.
Ingredientes:
Harina de maíz
Huevos
Manteca de cerdo
Agua
Preparación:
La harina de maíz se le añade huevos, manteca de cerdo a esta preparación se le va añadiendo agua caliente y se va haciendo una masa homogénea. Y luego se forma tortillas pequeñas y se les tuestas.

- **Bebidas tradicionales que son parte del rito ceremonial Inti-Raymi**

Tabla N° 31. Ficha 6. Chaguarmishque. Fuente: Álvarez, 2015

Fichas técnicas
Nombre de la bebida tradicional: Chaguarmishque.
Significado: Es una preparación ancestral. Es un jugo dulce que se obtienen del tronco de la planta que ha llegado a su madurez su nombre proviene del quichua cháhuar= maguey y mishqui= dulce, y se la considera medicina natural para curar enfermedades de los huesos y riñones, las personas antiguas ponen toda su fe en este remedio ya que sus ingredientes contienen mucha vitaminas.

Ingredientes:
Misque
Arroz de cebada
Panela
Preparación:
Se pone a cocinar arroz de cebada con mishque en vez de agua, al momento que el arroz de cebada este cocinado, significa que el chaguarmishque ya está.

Tabla N° 32. Ficha 7. Guarango. Fuente: Álvarez, 2015

Fichas técnicas
Nombre de la bebida tradicional: Guarango o mishque
Significado: Esta bebida es la más antigua ya que se extrae del penco y la siembra de esta plata que crece “a la buena de dios” como dicen los abuelos cayambeños, es por eso que se brinda en el rito ceremonial Inti-Raymi de las fiestas de San Pedro, pues al ser natural y pura es un néctar autóctono de Cayambe.
Ingredientes:
Peco
Preparación:
Al peco que encontramos en terrenos alejados, se le abre su copa, ahí podemos observar un líquido transparente y poco amarillento, esta bebida se toma de manera directa y es considerado fuente de salud y energía.

Tabla N° 33. Ficha 8. Chicha de jora. Fuente: Álvarez, 2015

Fichas técnicas
Significado: Las comunidades indígenas para la preparación de la chicha realizaban un ritual completo, puesto que es una bebida autóctona.
Nombre del bebida tradicional: Chicha de Jora
Ingredientes:
Jora
Panela
Cedrón
Pimienta de dulce
Clavo de olor
Preparación:
Se hace hervir la harina de la jora con la panela y el cedrón, en una olla grande , se cierne esta mezcla con un cedazo para dejar pasar el líquido, se le deja en un pondo para su maduración o fermentación

Tabla N° 34. Ficha 9.Chicha Huevona. Fuente: Álvarez, 2015

Fichas técnicas
Nombre de la bebida tradicional: Chicha Huevona.
Significado: Para la realización de esta bebida se toma la chicha de jora y se le aumenta huevos de campo muy frescos y cerveza negra o puede ser sustituida por malta de cerveza.
Ingredientes:
Chicha de jora
Cerveza negra o poni malta
Huevos
Panela
Aguardiente de caña
Preparación:
Batir los huevos junto con la panela, añadir la cerveza y la chicha, y dejar las puntas y juntar con la preparación anterior. La preparación es alcohólicamente muy fuerte.

Tabla N° 35. Ficha 10. Champús. Fuente: Álvarez, 2015

Fichas técnicas
Nombre de la bebida tradicional: Champús.
Significado: El champús o colada de maíz blanco es algo ácida, lleva granos de mote pelado. Esta bebida es utilizada en celebraciones religiosas y ancestrales como rito ceremonial del Inti- Raymi ya que representa a la cosecha del maíz.
Ingredientes:
Harina de maíz duro
Mote
Canela
Panela
Preparación:
Se muele el maíz duro, esta harina se la pone en agua caliente muy fuerte, para hacerla reposar, dejando que madure. Cuando se madure esta preparación se la añade en agua, en una cantidad de la mitad de esta preparación se va cocinando, al último se pone el dulce y se debe servir con mote

Tabla N° 36. Ficha 11 Mishiap. Fuente: Álvarez, 2015

Fichas técnicas
Nombre de la bebida tradicional: Mishiap
Significado: Esta colada se la servía antiguamente en los velorios indígenas, pero en la actualidad solo se la realiza para el ritual ceremonial del 21 de junio
Ingredientes:

Harina de maíz
Hoja de naranja
Panela
Clavo de olor
Ishpingo
Anís de pan
Preparación: En un recipiente con agua hirviendo se le añade la harina de maíz disuelta en agua fría, se añade además, hoja de naranja, panela, clavo de olor ishpingo, anís de pan, cuando hierva se sirve.

CAPITULO III

3. Metodología

3.1. Tipo de Investigación

La presente investigación es de tipo cualitativa ya que se pretende tener un acercamiento directo con el objeto de estudio (personas que participan en la realización del ritual ancestral) ya que, el objetivo de la investigación es conocer los procesos ancestrales gastronómicos empleados en el ritual de las fiestas cayambeñas.

De esta manera, la información recolectada, permitirá elaborar un recetario que sirva como un documento académico y cultural para Cayambe.

3.2. Métodos

3.2.1. Método Deductivo

Es un modo de razonar el cual va de lo particular a lo general. Este método ayuda a establecer la causa, en este caso la determinación de la influencia de la gastronomía como rito ceremonial de la Fiesta de San Pedro del Cantón Cayambe.

La inferencia deductiva muestra o un principio general (ley), descansa en grupo de hechos que son lo que lo constituyen como un todo. Con el empleo de este método, se puede establecer los posibles factores del uso de la gastronomía en rito ceremonial, mediante la elaboración de alimentos únicos o combinados en recetas siguiendo con lo religioso, que se separan de las preparaciones populares empleadas en el día a día .

3.2.2. Método Descriptivo

El trabajo de campo realizado, se basa al rito ceremonial como se lo realiza y describir el significado que tienen la gastronomía tradicional y porque forma parte del rito, por lo cual, cada uno de los acontecimientos es recolectado a través de la guía de observación del procedimiento realizado para ir describiendo como se efectuó del rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe, la entrevista se realizó con el fin de determinar el significado que tiene la preparación de los platos y bebidas por que intervienen él en rito ceremonial.

3.2.3. Método Empírico

El método empírico se basa en la experimentación y la lógica, que junto a la observación de fenómeno y sus análisis estadísticos, muy usado en el campo de las ciencias sociales y en las ciencias naturales.

Surge la necesidad de aplicar este método, basando en la experiencia y en la información que proporcionaran, las personas que se las va a encuestar, cuya finalidad es de establecer el nivel de conocimiento en cuanto, al tema “la gastronomía tradicional como rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe “ además se aplicara un formato técnico en el cual se recogerá la información de la preparación de los platos y bebidas tradicionales que aportará en determinar la manera de emplear estas recetas de la gastronomía cayambeña su preparación tradicional y el rescate de los mismos.

3.3. Trabajo de campo

- **Aplicación de guía de observación**

El trabajo de campo se inició aplicando la guía de observación como herramienta de recolección de datos, en la parroquia urbana de Cayambe, para determinar donde se realiza y como se realiza el rito ceremonial del 21 de Junio del 2015, El rito ceremonial se realizó en el sitio sagrado de Puntyatzil a las 12 del mediodía, donde la primer actividad que realizaron es la construcción del templo sagrado donde iban a realizar el rito ceremonial, lo cual permitió observar y obtener información de los comportamientos humanos que se llevan a cabo en la celebración del rito ceremonial.

Además se aplicó la guía de observación, en las actividades que efectúan, el 29 de Junio del 2015. La cual se llevó a cabo en el parque central de Cayambe a las 12 del mediodía y tiene que ver con la toma de la plaza por las comunidades que vienen de representación de cada parroquia del Cantón Cayambe, esto permitió determinar la participación de las personas en estas festividades.

- **Aplicación de encuestas**

De un total de 100 personas (población), se aplicó una encuesta de carácter intercultural, mediante el cálculo de la muestra, se escogió a un grupo de 50 personas que asistieron a la celebración y las cuales también intervienen en la preparación de los diferentes alimentos ofrecidos, en el rito ceremonial.

Las preguntas que se realizaron son de carácter objetivo para poder establecer el conocimiento que tienen acerca de la celebración ya sea el significado como en la preparación e importancia de estos productos gastronómicos.

En este caso, las encuestas no determinan un valor estadístico que determine el la aprobación de un específico objetivo de la investigación al contrario, a través de estas encuestas lo que se buscó es documentar el nivel de conocimiento de las personas que participan en el rito ceremonial.

- **Aplicación del formato técnico**

El 21 de Junio del 2015, se aplicó un formato técnico con el cual se recolecto información sobre la preparación de los diferentes platos y bebidas que son servidos en el rito ceremonial.

Este ficha fue aplicado a las personas que realizaron la preparación de los alimentos, a través de esta herramienta se recolecto información que servirá para la estandarización de las recetas de los platos y bebidas del rito ceremonial.

- **Aplicación de la entrevista**

Se aplicó la entrevista a las personas más antiguas que se encargan de la preparación de los alimentos, con el fin de saber el significado que tiene la preparación de estos platos y bebidas tradicionales en el rito ceremonial.

3.4. Población de trabajo

En el caso de esta investigación, la población se establece directamente en el grupo de personas que están encargadas de la celebración del rito ceremonial así como de la preparación de los platos y bebidas para la celebración, a

quienes se aplicó las encuestas el formato técnico y las entrevistas. Este grupo constituye un muestreo intencional, que los elevó a la condición de población de trabajo, pues son los únicos que intervienen.

CAPÍTULO IV

4. Resultados e interpretación

4.1. Macro entorno

4.1.1. La Gastronomía tradicional en base del rito ceremonial del Inty – Ramy en el mundo

Una de las tradiciones que tiene como legado el glorioso pasado de la nación Cañari – Inca, es la fiesta del sol y la cosecha del solsticio de junio, el INTI RAYMI.

El Inty Raymi es en sí el símbolo de la gratitud de los pueblos andinos que ofrecen a la Pacha Mama (madre tierra), por la bondad de haber permitido una buena producción y cosecha de productos tradicionales, La cotidianidad sacralizada que vivimos durante el ciclo agrícola del maíz y la papa nos permite mantener vivos los grandes saberes de nuestros antepasados mediante actividades comunitarias que han trascendido la dimensión festiva llegando a lo celebrativo y contemplativo.

En este evento cultural se celebra la gratitud con la presencia de música, comidas y bebidas tradicionales, danza ancestral, y ha traspasado fronteras, puesto que en los países andinos las celebraciones tienen similares características, para llevar a cabo el rito Inty –Raymi (fiesta del sol), dichos países son:

- Argentina:
- Chile
- Bolivia
- Perú

- Ecuador

En cada uno de estos países se realiza el rito, así en Argentina se celebra la ceremonia del Inti Raymi en el mirador de Termas de Reyes.

En Chile se celebra en Cerro Plomo, para participar en la fiesta de honor al Sol

En Perú existe una gran concentración de miles de personas en la fortaleza de Cusco, donde se efectúa las ceremonias y bailes incas en honor al dios Sol. Las comunidades de Bolivia no están ajenas a esta fiesta, El principal lugar de celebración son las ruinas de Tiwanaku, distante a una hora de la ciudad de La Paz, en dirección hacia el Lago Titicaca y Desaguadero. Al igual que el mundo andino de Ecuador que dedica semanas a las celebraciones.

Las celebraciones del año nuevo indígena se iniciaron como cada año el 21 de junio, fecha en la cual se da la iniciación de la fiesta en honor al Sol. Las diversas agrupaciones se reúnen para esperarlo con alegría, los hombres se visten según sus costumbres locales con su mejor traje y sombrero y las mujeres con sus vestidos.

La gastronomía tradicional de los países ya mencionados, cuando realizan el rito ceremonial del Inti-Raymi (Fiesta del sol) utilizan con mayor frecuencia la papa, maíz, trigo para la preparación de los platos y bebidas. El animal que se lo sacrifica para este tipo de preparaciones es el cuy, oveja, pollo, cerdo. La bebida tradicional es la chicha que por lo general es una bebida suave, de leve maduración alcohólica, cabe recalcar que todas estas preparaciones se las elabora con medios y conocimientos encéntrales que han pasado de generación a generación y se las consume en dichas festividades religiosas o durante la celebración a la Pacha mama.

Tabla N° 37. Platos y bebidas andinas por países. Fuente: Álvarez, 2015

País	Plato del Ritual	Bebida del Ritual
Argentina	Locro	Chicha Muqueada.
Chile	Caldillo de congrio	Chicha de manzana de Punucapa
Bolivia	Huatía o Pampaco	Tupiza, Chuquisaca, Cochabamba, Api
Perú	La Pachamanca	Chicha de morada, y de Jora

4.2. Micro entorno

4.2.1. La gastronomía tradicional en las fiestas del sol (Inty Raymi) en el Ecuador

El solsticio de verano es celebrado para agradecer al dios Inti (Sol) por la abundancia en las cosechas y a la Pacha mama (Madre Tierra) por cuidar y bendecir los cultivos.

Es celebrado el 21 de junio en casi todas las poblaciones indígenas de la serranía. Las más reconocidas se registran en las provincias de Imbabura, Pichincha, a través de los pueblos indígenas otavalos, caranquis, cayambis y natabuelas quienes realizan un recorrido simbólico por las calles de sus ciudades principales como: Ibarra, Latacunga, Pelileo, Cayambe, además se celebra en otras provincias como Cañar, Azuay y Loja.

La fiesta popular del Inti Raymi se caracteriza por tener danzantes que llevan sus cabezas decoradas con espejos, lentejuelas y plumas o como el Aya Huma (diabluma o diablo huma) personaje que lleva una máscara de dos frentes.

En el Ecuador uno de los lugares donde se realiza este rito ceremonial es el Complejo Arqueológico de Ingapirca (cantón Cañar), el cual es uno de los más importantes sitios históricos. La ceremonia se acompaña de hermosa música tradicional, danzas autóctonas, muchos colores y una alegría desbordante.

Una de las actividades principales durante los rituales ancestrales que los indígenas reviven durante la celebración del Inti Raymi es el ofrecimiento de comida tradicional de la región, como cuy con papas, maíz y chicha, como ofrenda al Sol, para agradecer por la abundancia y buenas cosechas de Junio.

Tabla N° 38. Platos y bebidas tradicionales de Ecuador. Fuente: Álvarez, 2015

Provincia	Platos del Ritual	Bebidas del Ritual
Imbabura	Llapingachos, empanadillas y una especie ensalada vegetal. Uchujaco, cariucho	Chicha Yamor, jora, huevona
Cotopaxi	Chugchucaras, Cuy asado	Chicha de jora
Cañar	Chiviles, Papas con cuy: Consiste en papas cocinadas, bañadas en maní y cuy asado. Se sirve acompañado de mote y ají.	Chicha carpus
Azuay	Cuy asado con papas con salsa de zambo, tortillas de maíz	Chicha de manzana o de jora
Loja	Pinzhi Mikuna”, un bufet de comida típica compuesto por papas, trigo, zanahoria o cebada, acompañado del cuy, mote, queso, tortillas de maíz	Chicha de jora o “wajango,

4.3. Comparación entre la fiesta del Yamor de Otavalo e Inti-Raymi fiesta de San Pedro de Cayambe

En el ámbito gastronómico tradicional la celebración tradicional fiesta del Yamor, del Cantón Otavalo con la cual los nativos agradecen por la cosecha del maíz, al tiempo que rinden tributo a la virgen de Monserrat.

El Yamor es la chicha que se hace con la mezcla del maíz de siete diferentes clases que se producen en la región, se desarrollan desde el 1 de septiembre con la bendición de la cosecha de maíz.

En torno a las motivaciones de la fiesta del Yamor hay dos aspectos tradicionales. Hay quienes establecen que tiene carácter de homenaje a la cosecha del maíz, como lo hacían nuestros ancestros. Con la variedad de granos se extraía la chicha que era realmente con lo que los jefes de la tribu de los Otavalos rendían homenaje a la cosecha y daban gracias a sus dioses. Y También dan a conocer la gran cantidad de platos tradicionales que son preparados con productos nativos de la zona es por eso que tienen un gran acogida esta celebración ya que su gastronomía no ha perdido su valor cultural y ancestral.

Rito ceremonial del Inti Raymi de las fiestas de San Pedro del Cantón Cayambe en el ámbito gastronómico tradicional cuenta con un plato representativo como es el uchujacu se lo prepara con productos nativos de la zona, como es el cuy, cebada, trigo, haba y arveja, maíz. Este plato tradicional solo se realiza cuando se celebra el rito ceremonial Inti Raymi ya que la forma preparación del Uchujacu no es muy conocida, como lo es la chicha el Yamor.

Tanto la chicha el Yamor o el Uchujacu son platos que tienen valor histórico y cultural que son elaborados con fines similares es decir, como agradecimiento al dios Sol por sus cosechas, específicamente de verano el 21 de Junio

4.4. Cálculo de la muestra

Formula:

$$n = \frac{N \cdot \sigma^2 \cdot Z^2}{(N-1)E^2 + \sigma^2 \cdot Z^2}$$

Para el cálculo de la muestra se tomó en cuenta el número de personas que acudieron al ritual del Inti – Raymi para lo cual se obtuvo los siguientes datos:

N = 100 personal que acudieron al ritual del Inti – Raymi, entre asistentes y participantes.

Datos

$$Z^2 = (1.6)^2 \quad (\text{Nivel de confianza})$$

$$N = 100 \quad (\text{Población})$$

$$\sigma^2 = (0.5)^2 \quad (\text{Varianza})$$

$$E^2 = (0.08)^2 \quad (\text{Margen de error})$$

$$n = ? \quad (\text{tamaño de la muestra})$$

$$n = \frac{N \cdot \sigma^2 \cdot Z^2}{(N-1)E^2 + \sigma^2 \cdot Z^2}$$

$$n = \frac{166(0.5)^2(1.6)^2}{100(0.08)^2 + (0.5)^2(1.6)^2}$$

$$n = \frac{64}{1,2736}$$

$$n = 50$$

n = 50 encuestas.

4.5. Encuestas Análisis

Las encuestas se realizaron, el 21 de junio durante el rito ceremonial del Inti-Raymi de las fiestas de San Pedro del Cantón Cayambe,

Fue aplicada a cincuenta personas que participaron en esta celebración para obtener información acerca del rito ceremonial y los alimentos que se preparan, su significado e importancia.

Tabulación e interpretación de los datos de la encuesta

Género:

Cuadro N° 1. Género. Fuente: Álvarez, 2015.

GENERO:	Frecuencia	Porcentajes
Hombre	13	26%
Mujer	37	74%
TOTAL	50	100

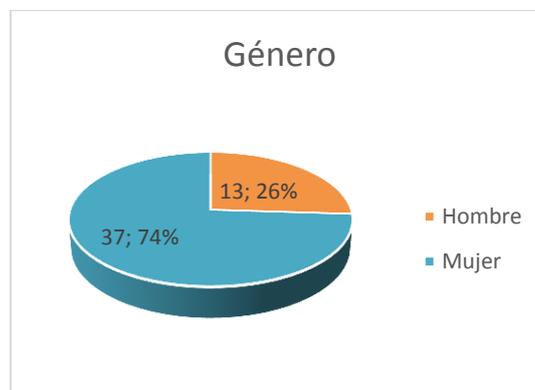


Gráfico N° 1. Género. Fuente: Álvarez, 2015

Análisis e Interpretación.

El número total de personas encuestadas es de 50, los resultados muestran que hay un total de 13 hombres y 37 mujeres, mostrando una mayoría actividad femenina en dicho ritual.

EDAD:

Cuadro N° 2. Edad. Fuente: Álvarez, 2015

EDAD	Frecuencia	Porcentaje
35 a 40	9	18%
45 a 50	13	26%
55 a 60	14	28%
65 a 70	10	20%
75 a 80	3	6%
85 a 90	1	2%
TOTAL	50	100

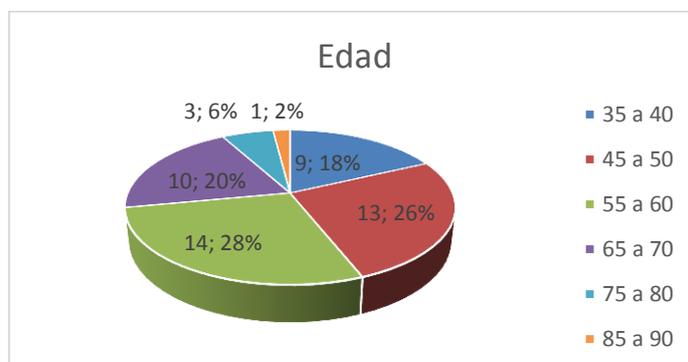


Gráfico N° 2. Edad. Fuente: Álvarez, 2015

Análisis e Interpretación.

Del 100% de personas encuestadas el 14; 28% que corresponden al rango de edad de los 55 a 60 años, en el segundo lugar con el 13; 26% se ubican las personas entre 45 a 50 años de edad, en tercer lugar 10; 20% se ubican personas con edades que van desde los 65 a 70 años de edad; en cuarto lugar se ubican encuestados con edades entre 35 a 40 años , que es el 18%; quinto lugar con un 6% se encuentran personas de 75 a 80 años de edad y finalmente

se obtiene un 2% de encuestados que corresponden a la edad promedio de 85 a 90 años de edad.

Con los resultados adquiridos con la realización de las encuestas a la población en general se logra determinar que la edad promedio de las personas que participan en el ritual está dada entre los 45 y 70 años puesto que corresponde a los mayores porcentajes de encuestados.

Primera Pregunta

¿Conoce usted acerca del rito ceremonial que se realiza el 21 de Junio por la apertura de las fiestas de San Pedro de Cayambe?

Cuadro N° 3. Conocimiento rito ceremonial. Fuente: Álvarez, 2015

Respuesta	Frecuencia	Porcentajes
Si	50	100%
No	0	0
TOTAL	50	100

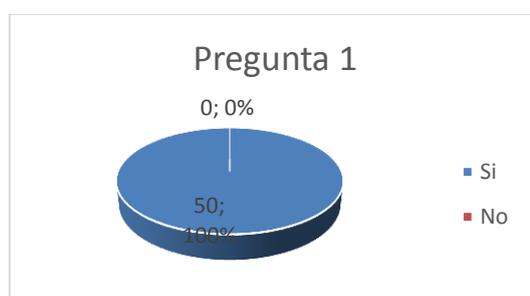


Gráfico N° 3. Conocimiento rito ceremonial. Fuente: Álvarez, 2015

Análisis e Interpretación.

El 100% de las personas encuestadas mencionan que si tienen conocimiento acerca del rito ceremonial que se realiza el de 21 Junio es decir sobre el Inti – Raymi que se celebra en el cantón Cayambe.

Segunda Pregunta

¿Ha participado usted en el rito ceremonial de iniciación de las fiestas que se desarrolla en el Cantón Cayambe?

Cuadro N° 4. Participación rito ceremonial. Fuente: Álvarez, 2015.

Respuesta	Frecuencia	Porcentajes
Si	50	100 %
No	0	0
TOTAL	50	100



Gráfico N° 4. Participación rito ceremonial. Fuente: Álvarez, 2015.

Análisis e Interpretación.

El 100% de las personas encuestadas manifiestan haber participado en el rito ceremonial del Inti- Raymi, que se lo realiza para dar inicio de las fiestas de San Pedro de Cayambe.

Tercera pregunta

¿Marque usted, los platos y bebidas tradicionales que forma parte del rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe que usted conoce?

Cuadro N° 5. Platos y bebidas del rito. Fuente: Álvarez, 2015.

Platos y bebidas tradicionales	Frecuencia	Porcentaje (Sobre el 100%)
Papas con cuy	25	50%
Uchujacu	48	96%
Colada de churros	27	54%

Cariucho	36	72%
Arroz de cebada con berros	28	56%
Totillas de tiesto	7	14%
Chicha de jora	36	72%
El misque o pulque	33	66%
Huarango	44	88%

Análisis e Interpretación.

Del total de encuestados (100%) mencionan que conocen todas las opciones expuestas como opciones, sin embargo, existen ingredientes como el Uchujacu (96%), guarango (88%), cariucho (72%), la chicha de jora (72%) y el misque (66%) que tienen porcentajes altos que sobre pasan el 60% permitiendo establecer que son los ingredientes más conocidos.

Por otro lado hay otros ingredientes con menores porcentajes como el 56% el arroz de cebada con berros, en cuarto lugar con el 54% la colada de churros, quinto lugar con el 50% las papas con cuy, y para finalizar con el 7% las tortillas de tiesto que también forman parte del ritual pero con menor conocimiento de los encuestados.

Se debe tomar en cuenta que en esta pregunta, cada opción está valorada sobre el 100%, por lo cual no se puede tomar un promedio entre todas las opciones.

Cuarta Pregunta

¿Por qué cree usted que los platos y bebidas antes mencionados, forman parte del rito ceremonial en las fiestas de Cayambe?

Cuadro N° 6. Característica principal del plato en el ritual. Fuente: Álvarez, 2015

¿Por qué cree usted que los platos y bebidas antes mencionados, forman parte del rito ceremonial?	Frecuencia	Porcentajes
Por ser los más antiguos	25	50%
Los más exquisitos	19	38%
Por ser tradicionales	28	56%
Expresan la riqueza cultural de la comunidad	26	52%
Se elaboran con productos fáciles de conseguir	29	58%

Análisis e Interpretación.

EL 100% de personas encuestadas, existe un 58% que consideran que se elaboran con productos fáciles de conseguir ya que Cayambe cuenta con una variedad agrícola, en segundo lugar con un 56% por ser tradicionales, en tercer lugar con un 52% expresan la riqueza cultural de la comunidad, en cuarto lugar con un 50% por ser lo más antiguos y para finalizar con un 38% por ser los más exquisitos.

Se debe tomar en cuenta que en esta pregunta, cada opción está valorada sobre el 100%, por lo cual no se puede tomar un promedio entre todas las opciones.

Quinta pregunta

¿Según su criterio, que representan estos platos y bebidas?

Cuadro N° 7. Criterio sobre representatividad de los platos del ritual. Fuente: Álvarez, 2015

¿Según su criterio, que representan estos platos y bebidas?	Frecuencia	Porcentajes
Tradición de Cayambe	36	72%
Aspectos históricos de Cayambe	23	46%
La relación entre los alimentos y los cayambeños	10	20%

Análisis e Interpretación.

El 100% de personas encuetadas, existe un 72% que los platos y bebidas representan la tradición de Cayambe, segundo lugar con un 46% representan los aspectos históricos y para finalizar con un 20% la relación entre los alimentos y los cayambeños.

Se debe tomar en cuenta que en esta pregunta, cada opción está valorada sobre el 100%, por lo cual no se puede tomar un promedio entre todas las opciones.

Sexta pregunta

¿Considera usted que es importante la preparación de estos platos tradicionales en el rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe?

Cuadro N° 8. Importancia del ritual. Fuente: Álvarez, 2015

¿Considera usted que es importante la preparación de estos platos tradicionales en el rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe?	Frecuencia	Porcentajes
Si	49	98%
No	1	2%
Total	50	100

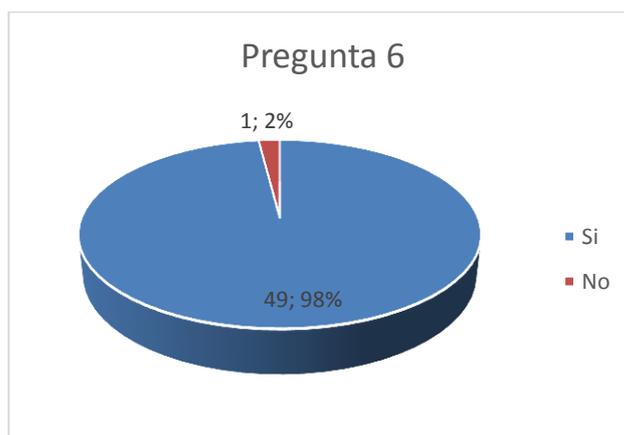


Gráfico N° 5. Importancia del ritual. Fuente: Álvarez, 2015

Análisis e Interpretación.

Del total de las personas encuestadas, el 98% consideran que si es importante la preparación de estos platos y bebidas tradicionales en el rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe, mientras que un 2% consideran que no es importante.

Séptima Pregunta:

¿El conocimiento sobre la preparación de los platos o bebidas tradicionales de quien las aprendió, una sola respuesta? Una sola respuesta

Cuadro N° 9. Conocimiento sobre elaboración de platos del ritual. Fuente: Álvarez, 2015

¿El conocimiento sobre la preparación de los platos o bebidas tradicionales de quien las aprendió?	Frecuencia	Porcentajes
Madre	28	56%
Abuela	17	34%
Comunidad	3	6%
Otros parientes	2	4%
Total	50	100

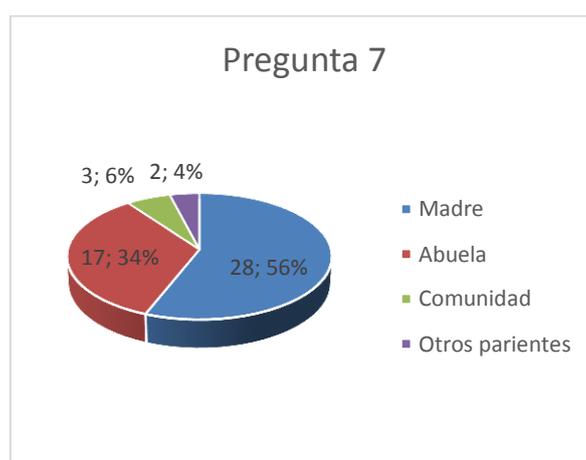


Gráfico N° 6. Conocimiento sobre elaboración de platos del ritual. Fuente: Álvarez, 2015

Análisis e Interpretación.

De todas las personas encuestadas, un 56% consideran que el conocimiento de la preparación de los platos y bebidas tradicionales las aprendieron de su madre, el 34% mencionan que las aprendieron de la abuela, mientras que el 6% de la comunidad y para finalizar el 4% de otros parientes.

Octava Pregunta:

¿Señale tres de los ingredientes más utilizados en los platos o bebidas tradicionales en el rito ceremonial?

Cuadro N° 10. Ingredientes más usados. Fuente: Álvarez, 2015

¿Señale tres de los ingredientes más utilizados en los platos o bebidas tradicionales en el rito ceremonial?	Frecuencia	Porcentajes
Maíz	43	86%
Papas	25	50%
Mote	24	48%
Cuy	31	62%
Cebada	20	40%
Churos	7	14%

Análisis e Interpretación.

Del total de encuestados el 86% consideran que el maíz, un 62% mencionan que el cuy, mientras que el 50% dice que las papas también es un ingrediente muy usado, estos son los tres ingredientes más utilizados en los platos o bebidas tradicionales en el rito ceremonial.

Se debe tomar en cuenta que en esta pregunta, cada opción está valorada sobre el 100%, por lo cual no se puede tomar un promedio entre todas las opciones.

Novena Pregunta:

Según su criterio ¿Cuál es el plato más representativo del rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe?

Cuadro N° 11. Plato más representativo. Fuente: Álvarez, 2015

Según su criterio ¿Cuál es el plato tradicional y representativo del rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe?	Frecuencia	Porcentajes
---	-------------------	--------------------

Arroz de Cebada con berros	1	2%
Colada de churros	7	14%
Uchujacu	28	56%
Cariucho	9	18%
Papas con cuy	5	10%
Total	50	100

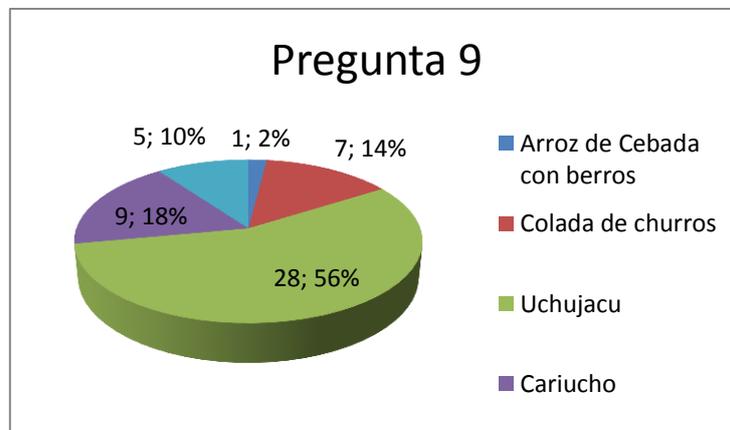


Gráfico N° 7. Plato más representativo. Fuente: Álvarez, 2015

Análisis e Interpretación.

Del total de las personas encuestadas, un equivalente al 56% considera que el uchujacu es el plato más representativo de las fiestas de San Pedro de Cayambe, en segundo lugar con un 18% está el cariucho mientras que en tercero con un 14% se ubica la colada de churros.

Decima Pregunta:

¿Cree usted que los platos y bebidas que forman parte del rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe, han perdido su valor tradicional y cultural?

Cuadro N° 12. Pérdida del valor tradicional y cultural de los paltos. Fuente: Álvarez, 2015.

¿Cree usted que los platos y bebidas que forman parte del rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe, han perdido su valor tradicional y cultural?	Frecuencia	Porcentajes
Si	30	60%
No	20	40%
Total	50	100



Gráfico N° 8. Pérdida del valor tradicional y cultural de los paltos. Fuente: Álvarez, 2015.

Análisis e Interpretación.

EL 100% de las personas encuestadas, existe el 60% que consideran que los platos y bebidas que forman parte del rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe si han perdido su valor tradicional y cultural, pero un 40% consideran que no se ha perdido los valores ya mencionados.

Onceava pregunta:

¿Le gustaría que exista un recetario donde consten los platos y bebidas tradicionales, con sus respectivos procesos de elaboración enfocados en el rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe?

Cuadro N° 13. Recetario sobre el rito ceremonial. Fuente: Álvarez, 2015

¿Le gustaría que exista un recetario donde consten los platos y bebidas tradicionales, con sus respectivos procesos de elaboración enfocados en el rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe?	Frecuencia	Porcentajes
Si	50	100%
No	0	0
Total	50	100



Gráfico N° 9. Recetario sobre el rito ceremonial. Fuente: Álvarez, 2015.

Análisis e Interpretación.

Según los resultados el 100% de las personas encuestadas si les gustaría que exista, un recetario donde consten los platos y bebidas tradicionales, con sus respectivos procesos de elaboración enfocados en el rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe.

4.6. Análisis global

Con el análisis realizado se puede decir que las 50 personas que formaron parte del rito ceremonial (Inti-Raymi) aseveran que la gastronomía tradicional del cantón Cayambe ha perdido su valor cultural y ancestral entre otros.

De acuerdo a las encuestas la gente menciona que es necesaria la difusión de la gastronomía tradicional que forma parte de la celebración ya mencionada para que, de esta manera no se pierda la costumbre alimenticia ancestral.

4.7. Entrevista

Las siguientes preguntas fueron aplicadas a la señora Josefina Lima, vive en el Cantón Cayambe es la persona más antigua, que se encarga de la preparación de los alimentos que son parte del rito ceremonial Inti-Raymi de las fiestas de San Pedro.

1. ¿Cuánto tiempo ya es parte de las personas que preparan los alimentos del rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe?

Son 84 años que la señora Josefina Lima es parte de las personas que realizan este tipo de preparaciones para el rito ceremonial, ya que el conocimiento fue heredado por su madre y ha pasado de generación a generación.

2. ¿Cuál cree usted que es el plato más representativo de rito ceremonial de Cayambe y porque?

El plato más representativo es sin duda el uchujacu, ya que cuenta con los granos que se cosecha en Cayambe, como es la semilla de maíz que se utiliza para varias preparaciones como es la chicha de jora que es la bebida principal de nuestros ancestros ya que se sigue un largo proceso para la preparación.

3. ¿Cuáles son los productos alimenticios autóctonos del Cantón Cayambe más conocidos o de mayor consumo?

Tenemos principalmente los granos: chochos, quinua, maíz, cebada que se les tuesta y con la piedra de moler se hace las harinas. Además son productos que generan aportes como fibra, vitaminas para los ancianos, adultos y niños.

Los tubérculos como la papa, el melloco, la mashua, las habas, son productos que se cosechan por temporadas de noviembre y salen para el primer solsticio del 21 de marzo.

4. ¿Cuál es el significado de la preparación este tipo de platos y bebidas tradicionales que forman parte del rito ceremonial del Inti Raymi?

Los antiguos pueblos preincaicos del Ecuador realizaban grandes fiestas en honor al dios sol, participando con ofrendas de comida tradicional y de bebidas como la chicha.

Cada una de las preparaciones cuenta con un significado tanto por la historia que ya se lo viene.

Platos tradicionales

- Uchujacu significado (Ficha técnica 1)
- Arroz de cebada con berros significado(Ficha técnica 2)
- Cariucho significado(Ficha técnica 3)
- Polla ronca significado(Ficha técnica 4)
- Tortillas de tiesto significado(Ficha técnica 5)

Bebidas tradicionales

- Chaguarmishque significado(Ficha técnica 6)
- Guarango o misque significado(Ficha técnica 7)

- Chicha de Jora significado(Ficha técnica 8)
- Chicha huevona significado(Ficha técnica 9)
- Champús significado(Ficha técnica 10)
- Mishiap significado(Ficha técnica 11)

4.6.1. Conclusiones de la entrevista

La entrevistada manifiesta, sobre los platos y bebidas tradicionales ya mencionados, que su preparación ha venido desde los antiguos ya que son ofrendas de agradecimiento al dios sol por la cosecha brindada por todo el año es por lo cual que son parte del rito ceremonial del Inti Raymi, ya que estos alimentos tienen un gran aporte nutricional, pero en la actualidad su preparación se está perdiendo, por el desconocimiento de estas comidas ancestrales.

4.8. Propuesta del Recetario

Ecuador es un país rico en tradiciones y las recetas culinarias, son parte importante de su valor cultural, de tal manera que degustar sus platos y bebidas tradicionales es un privilegio, es importante conocer y aprender sobre los significados de los platos y bebidas el porqué de preparación, que la cultura nos ofrece entre estos se encuentra (Perez, 2015)

4.8.1. Cocina Ancestral

Los ingredientes que América ha donado al mundo han cambiado la gastronomía mundial. Aquellos ingredientes junto a diferentes modos de cocinar y una variedad de instrumentos usados desde antes de la colonia y que persisten en nuestros días siguen siendo utilizados en las tradiciones aunque con menos frecuencia.

El rescate etnia gastronómico es fundamental para rescatar aquellos platos que van desapareciendo con métodos de cocción simples y sabores únicos y auténticos que impulsan a identificar productos que han transformado la gastronomía tradicional, por ser únicos van desapareciendo. El conocimiento ancestral de los ingredientes de la cocina prehispánica nos ha ido dotando de un orgullo que si bien existía- ahora es el eje de nuestra identidad. La sofisticación del conocimiento para la expresión cultural que es la gastronomía no puede sino mostrar la grandeza de los pueblos que nos precedieron. (Perez, 2015, pág. 135)

4.8.2. Gastronomía tradicional

La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social con un valor cultural por tener un carácter local y tradicional de cada etnia y el significado de cada plato o bebida.

4.9. Desarrollo del recetario

En la siguiente propuesta, el recetario se elabora con siete recetas de platos y seis de bebidas tradicionales del Cantón Cayambe, las cuales son realizadas y consumidas, en el rito ceremonial (Inti-Raymi) que se lo celebra el 21 de Junio de iniciación de las Fiestas de San Pedro, con la diferencia que se los realizo en base al rito ceremonial. El procedimiento es el mismo, con la finalidad de demostrar que los platos y bebidas tradicionales no pierdan su valor tradicional y cultural, ya que pueden ser más conocidos tanto dentro como fuera de Cayambe.

La investigación se basa en el estudio de la gastronomía tradicional en base al rito ceremonial (Inti-Raymi) donde dicha investigación abarca su historia, su origen, el significado del porqué de estas preparaciones se la realiza para mencionada celebración.

La aplicación de este proyecto no está en foco en la comercialización del mismo, el punto focal es demostrar que existen preparaciones que son parte de un rito ceremonial y dar a conocer la gastronomía tradicional de Cayambe ya

que los productos son nativos de la zona y están al alcance del bolsillo de todos.

Los platos y bebidas tradicionales, las que participan en las fiestas del Cantón Cayambe, así como también en distintas celebraciones por ejemplo en bautizos, primeras comuniones, confirmaciones, matrimonios o reuniones familiares en donde se consumen con abundancia.

Las recetas que a continuación se detallan han sido recolectadas de personas que elaboran los diferentes platos y bebidas tradicionales en el cantón investigado y recetas encontradas en recetarios tradicionales, éstas han sido transformadas a gramos, kilogramos y litros para el mejor manejo de la receta.

El proceso de estandarización de las recetas se realizó de la siguiente manera, en la observación de campo las señoras que elaboran los platos y bebidas tradicionales tienen perfectamente estandarizada su receta tal y como su abuela le enseñó a su madre y su madre le enseñó a ella, también se pudo encontrar cosas muy representativas como el significado que tienen estas diferentes preparaciones y por eso forman parte del rito ceremonial (Inti-Raymi).

Es importante resaltar que las recetas realizadas reflejan la tradición de prepararlas que han pasado de generación en generación y son pequeños ingredientes que cambian o dan la característica a los platos y bebidas y son simplemente una guía debido a que cada hogar, comunidad, pueblo guarda su misticismo y ritualidad al prepararla.

4.9.1. Presentación del Recetario

El recetario se constituye en trece recetas, separadas en dos partes platos y bebidas, con su respectiva foto de auto, porciones, significado, notas o sugerencias si así lo amerita.

Los platos y bebidas tradicionales, establecidos en el recetario son los siguientes.

Platos tradicionales rituales

- Uchujacu
- Papas con cuy
- Polla ronca
- Tortilla de tiesto
- Arroz de cebada con berros
- Cariucho o Mediano
- Colada de churos

Bebidas tradicionales rituales

- Chaguarmishque
- Guarango o misque
- Chicha de Jora
- Champús
- Chicha Huevona
- Mishiap

4.9.2. Características del Recetario

La propuesta es elaborada con los siguientes parámetros en los cuales se emplea;

El papel von, con un tamaño de 18cm de ancho por 24,50cm de largo, el recetario será anillado y empastado, el recetario está compuesto por los siguientes parámetros.

- Caratula
- Introducción
- Justificación
- Terminología
- Utensilios.
- La mise en place.
- Tabla de Temperaturas
- Significado ancestral sobre cada uno de las recetas,
- Recetas tradicionales en base al rito ceremonial(Inti-Raymi)

INTRODUCCION

Para el recetario se tomó en cuenta las recetas tradicionales del Cantón Cayambe, de los cuales se escogieron aquellos que forman parte del rito ceremonial del (Inti-Raymi).

En la introducción se encontrara información clara y concisa sobre la gastronomía tradicional en base al rito ceremonial.

Introducción

En este recetario es para compartir una colección de recetas tradicionales del ritual ceremonial del (Inti-Raymi) de las fiestas de San Pedro del Cantón Cayambe, elaboradas con para dar a conocer el valor cultural y ancestral.

Los platos y bebidas que son parte del rito ceremonial forman una parte esencial de la cultura cayambi, ya sea para compartir en celebraciones religiosas y ancestrales sin perder su valor tradicional.

En el recetario se podrá encontrar de manera precisa, clara y sencilla, también ofrece sugerencia de utensilios, técnicas, procedimientos y trucos que ayudaran con la preparación de los platos y bebidas.

Recetario contiene platos y bebidas conocidos tradicionalmente en el Cantón Cayambe, y algunos también en otras partes del país, chicha de jora, papas con cuy entre otras preparaciones.

La materia prima utilizada para la elaboración de los platos y bebidas, es ecuatoriana, aquí se presenta sugerencias, temperaturas, tiempos de preparación, en cada una de las recetas.

Recomiendo que para entender bien este el recetario, preste mucha atención a los textos y a las fotografías de cada paso a paso. Es por tal motivo que se presenta el recetario con platos y bebidas tradicionales que se elaboran en base al ritual del (Inti-Raymi) y conocer su significado ancestral.

Justificación

El motivo para realizar este recetario es debido a dar a conocer la gastronomía tradicional como rito ceremonial de las fiestas de San Pedro del Cantón Cayambe, tanto ecuatorianos, como extranjeros, han probado los diferentes platos y bebidas tradicionales, con lo que nos da la opción de presentar esta nueva alternativa de preparación y presentarlo en el recetario.



Los ecuatorianos compartimos tradicionalmente platos y bebidas con la familia ya sea por tener costumbres ancestrales y culturales, encontramos lugares en los cuales se siguen preparando tradicionalmente como se los enseñaron sus antepasados, y han trascendido de generación tras generación, pero en la actualidad se han perdido su valor tradicional y su conocimiento de existencia.

Esto da lugar a presentar el recetario con una alternativa de seguir transmitiendo el conocimiento de este tipo de preparaciones que son parte del rito ceremonial (Inti-Raymi)

Esta es la razón por la que se dirige el recetario a jóvenes y adultos, que visiten el Cantón Cayambe, con una nueva alternativa de la gastronomía tradicional basado al rito ceremonial para consumir, sin perder los conocimientos de los antepasados.

Metodología

- **A punto.** Cuando un ingrediente alcanza su grado justo de cocción o sazonamiento
- **Adobar.** Este término se lo realiza, como por ejemplo en carnes blancas y rojas van a ser sometido a un preparado (ajo, comino, pimienta, cebolla, sal) conocido como adobo y que sirve para ablandarlos, aromatizarlos o conservarlos.
- **Adornos.** Géneros o tallados, que sirven para embellecer los platos.
- **Aromatizar.** Poner un aroma adicional a un preparado ya sea de dulce (pimienta de dulce, canela, clavo de olor) o de sal (corteza de limón).
- **Asar.** Término empleado para indicar que la cocción se va realizar en la parrilla o al horno, hasta dejar el producto bien cocido. Este método de cocción, es de conocimiento más antiguo ya que lo practicaban los antepasados.
- **Brunoise.** Legumbres cortados en dados de dos a tres milímetros; se utiliza de preferencia en la elaboración de sopas y de salsas.
- **Caldo.** Alimento líquido más o menos concentrado que se obtiene por cocción en agua de carnes o huesos con hortalizas, hierbas aromáticas.
- **Colar.** Filtrar un líquido utilizando un colador, cedazo o tamiz con la finalidad de retirar las impurezas.
- **Ebullición.** Hervir por el tiempo necesario un alimento ya sea directamente en el agua, en el caldo o en salsa.
- **Grumos.** Término que se utiliza comúnmente para indicar que una salsa o una crema tiene pedazos de harina sin disolverse.

- **Hervir.** El método más conocido de cocción ya que se utiliza agua y cuando llega al estado de ebullición se sueltan los granos, verduras, tubérculos.
- **Ishpingo.** Especia de dulce que se utiliza antiguamente, sobre todo en la preparación de la chicha. Su nombre nativo es la “la flor de la canela”
- **Rectificar.** Se utiliza este término al último de las preparaciones para sazonar con sal, pimenta, comino.
- **Sellar.** Dorar las carnes en poca grasa hasta formar una costra que no permita la salida de sus jugos.
- **Sofreír.** Se trata de un término usado para indicar que los ingredientes que se van a utilizar en una preparación son sometidos a la cocción del aceite y luego agua.

Los Utensilios

Los utensilios empleados para realizar este tipo de preparaciones son las siguientes:

Platos tradicionales como ritual

- Olla de barro o de metal
- Piedra de moler granos o molino corona
- Tiesto
- Batea o bandeja de hierro enlozado
- Cuchara de palo
- Tabla
- Achiotero
- Balanza
- Licuadora
- Aventador

Bebidas tradicionales como ritual

- Olla de barro o de metal
- Piedra de moler granos o molino de metal
- Pundos o Cántaros
- Malta
- Jarra medidora
- Cedazo de madera
- Pilches
- Cucharon

La mise en place

Las palabras mise en place tienen en francés un significado muy importante.

Se trata de una expresión más utilizada dentro de una cocina profesional y se traduce como “colocado en el lugar”, así poder trabajar con eficacia, cuidando la higiene y evitando perder tiempo en la preparación de los platos.

También es muy importante tener un circuito lógico de los alimentos tanto en cocinas profesionales como hogareñas. Es correcto seguir una secuencia: comprar lo alimentos, limpiarlos, almacenarlos, prepararlos, cocinarlos y por último, consumirlos.

Tabla de Temperaturas

°C	°F	°C	°F
0	32	65	149
5	41	70	158
10	50	75	167
15	59	80	176
20	68	85	185
25	77	90	194
30	86	95	374
35	95	100	383
40	104	105	221
45	113	110	230
50	122	115	239
55	131	120	248
60	140	125	257

Significado ancestral, sobre cada uno de las recetas

Platos como ritual

- **Uchujacu:** Este plato tradicional que representa a la cultura, historia del cantón Cayambe, ya que cuenta 500 años de tradición. Se elabora para la celebración del rito ceremonial (Inti- Raymi) como agradecimiento al “Dios Sol” por sus cosechas, específicamente en el solsticio de verano, el 21 de Junio.
- **Papas con cuy:** El cuy no solo es un plato tradicional de Cayambe y sino también del todo el Ecuador es originaria de la cordillera de los Andes es una especie de mamíferos roedores. Su nombre nativo es cobayo o cobaya al pasar de los años se le ha ido adaptando su nombre ahora se lo denomina Cuy, desde la antigüedad se consumía su carne como fuente de proteína. El consumo de cuy en el Cantón Cayambe, comúnmente en la sierra es indispensable se lo utiliza mucho en las fiestas de pueblo, es el invitado de honor en cualquier evento. Los indígenas crían cuyes en sus cuartos de cocina, en la actualidad existen granjas dedicadas a la crianza y a su producción esto está destinado al consumo interno y desde hace algunos años a su exportación este animal tiene varios fines como: ají de cuy, cuy asado con papas, locro de cuy.
- **Polla ronca:** Este plato es la representación de los antepasados de Cayambe que lo consumían por su grado de proteínas, que posee la machica, que se lo prepara en la celebración de las fiestas y también para sus largas jornadas de trabajo como es la agricultura.
- **Tortilla de tiesto:** Es uno de los platos tradicionales más representativos del cantón ya que su forma de elaboración se lo realiza de madera antigua, que son su ingrediente es el maíz.

- **Arroz de cebada con berros:** este plato es tradicional de las familias cayambeñas, generalmente se o prepara los días lunes al iniciar la semana, y para la celebración del rito ceremonial de las fiestas, pues la consideran fuente de energía porque está acompañado de ingredientes que contiene muchas vitaminas. Además cabe recalcar que los berros antiguamente eran considerados suplementarios de la carne pues en tiempos de antes la carne solo estaba al alcance de personas de nivel alto.
- **Cariucho o mediano:** es un plato exquisito que se sirve en bandejas grandes o bateas, es ofrecido en celebraciones culturales y religiosas como es el rito del Inti-Raymi o en matrimonio, bautizos entre otros. Su nombre provienen de cari= varón; ocho = ají; comida para agradar a los varones.
- **Colada de churros:** es un plato ancestral ya que la harina es preparada con granos secos que son los siguientes, la arveja, haba, maíz. Se les tuesta y con la piedra de moles de les muele para obtener la harina para la colada.

Los churos las excavaciones en los sitios del Periodo Integración revelaron que el consumo de churos fue frecuente, ya que estos animales se crían en lugares húmedos de las riveras de los ríos.

Bebidas como ritual

- **Chaguarmishque:** Es una preparación ancestral es jugo dulce que se obtienen del tronco de la planta que ha llegado a su madurez su nombre es terminante, del quichua cháhuar, maguey y mishqui, dulce, y se la considera medicina natural para curar enfermedades de los huesos y

riñones, las personas antiguas ponen toda su fe en este remedio ya que sus ingredientes contienen mucha vitaminas.

- **Guarango o misque:** Esta bebida es la más antigua ya que se extrae del penco y la siembra de esta plata que crece “a la buena de dios” como dicen los abuelos cayambeños, es por eso que se brinda en el rito ceremonial Inti-Raymi de las fiestas de San Pedro, pues al ser natural y pura es un néctar autóctono de Cayambe.
- **Chicha de Jora:** Las comunidades indígenas para la preparación de la chicha se lo realizaba un ritual completo, ya que es autóctona de esta bebida.
- **Chicha huevona:** Para la realización de esta bebida sale de la chicha de jora y se le aumenta huevos de campo muy frescos y cerveza negra o puede ser sustituir por malta de cerveza La preparación es alcohólicamente muy fuerte
- **Champús:** El champús o colada de maíz blanco, algo ácida, lleva granos de mote pelado esta bebida es utilizada en celebraciones religiosas y ancestrales como rito ceremonial del Inti- Raymi ya que representa a la cosecha del maíz.
- **Mishiap:** Esta colada se la servía antiguamente en los velorios indígenas, pero en la actualidad solo se la realiza para el ritual ceremonial del 21 de junio.

4.10. Recetas tradicionales como ritual estandarizadas

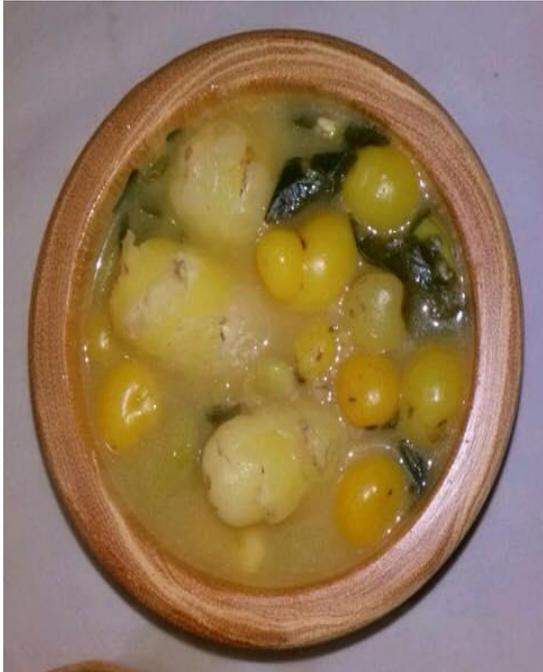
Platos tradicionales que forman parte del rito ceremonial (Inti-Raymi) de las fiestas de San Pedro del Cantón Cayambe

RECETA ESTANDAR			
CATEGORÍA:	Plato fuerte		
Nombre de Receta:	Uchujacu como ritual		
NIVEL DE DIFICULTAD	Medio		
TIEMPO DE COCCION	45 minutos	No. Porciones:	4 Pax
PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Harina de uchujacu.(7 granos: maíz, cebada, trigo, haba, arveja, lenteja, garbanzo)	gr.	250	Tamizado
Agua.	lt.	2	
Carne de borrego.	gr.	500	
Cebolla blanca.	gr.	30	Brunoise
Ajo.	unid.	2	Machacado
Aceite de achiote.	gr.	30	
Mote.	gr.	800	Cocinado
Hornado.	gr.	500	Horneado
Huevo	unid.	2	Tipo de cocción duro
Cuy	unid.	1	Asado
Queso	gr.	100	Rodajas
manteca de cerdo	gr.	15	
Cilantro	gr.	5	Repicado
sal, pimienta	Rectificar		
PREPARACION		FOTO	
<p>1- Sellar la carne de borrego en manteca cerdo y achiote.</p> <p>2- Hacer un refrito de la cebolla con el ajo.</p> <p>3- Agregar el agua dejar hervir a 91°C por 45 minutos.</p> <p>4- Disolver la harina del uchujacu en agua fría (T.de 15°C) de esa manera evitar que se formen grumos.</p> <p>5- Mover lentamente con una cuchara de palo. Condimentar con sal, pimienta al gusto.</p> <p>Punto de montaje. Finalmente agregar en el plato de madera, el mote y la colada y como decoración el cuy, el hornado, el queso dos láminas y dos rodaja de huevo y el cilantro.</p> <p>Sugerencia. Si desea que la colada adquiera el sabor al cuy, puede dar un ligero hervor a una presa en la colada.</p>			

RECETA ESTANDAR			
CATEGORÍA:	Plato fuerte		
Nombre de Receta:	Papas con cuy como ritual		
NIVEL DE DIFICULTAD	Medio		
TIEMPO DE COCCION	1 hora	No. Porciones:	4 Pax
PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Cuy	unid.	1	Desviscerado
Adobo.			
Comino	gr.	1	
Pimenta	gr.	3	
Ajo	unid.	3	Machacado
Sal			
Guarnición			
Papa chola	Kl.	1	Entera sin piel
Leche	ml.	750	
Maní	gr.	250	
Lechuga	unid.	1	Hojas lavar
Tomate	Unid.	1	Rodajas
Cebolla blanca	gr.	50	Brunoise
Aceite de achiote	ml.	10	
sal, pimenta	Rectificar		
PREPARACION		Foto	
<p>Cuy 1-Marinar el cuy con sal, pimienta, comino y ajo. 2-Poner el cuy en un bowl y tapar con papel film dejar reposar por un 1 día 3- En refrigeración a una temperatura de 5°C para que se concentre el aliño. 4- Lugo, en un palo de carrizo o chilca de 1 metro para atravesar al cuy. 5-Asar el cuy a una temperatura de 190°C en brasas al carbón. 6-Untar achiote o manteca al lomo del cuy para que el cuero reviente, dar vueltas por 30 minutos. 7-La cocción durara aproximadamente de 45 minutos a 1 hora dependiendo el tamaño del cuy. 8- Retirar y reservar</p> <p>Guarnición Papas: 1-Cocer las papas en agua con sal a una temperatura de 91°C por 30 minutos. 2- Colar y reservar.</p> <p>Salsa: 1-Sofreir la cebolla blanca con aceite de Achiote. 2- Licuar la leche con el maní durante 2 minutos e incorporar al sofrito, dejar hervir durante 10 minutos hasta que espese o hasta que tenga una textura densa.</p> <p>Punto de montaje. Finalmente agregar en el plato de barro, dos hojas de lechuga, las papas y como decoración agregamos encima de las papas la salsa de maní, el cuy asado, el tomate en tres rodajas y el cilantro.</p>		 <p>Sugerencia. Para mejor el sabor del cuy se obtiene adobándole un día antes de la preparación.</p>	

RECETA ESTANDAR			
CATEGORÍA:	Plato fuerte		
Nombre de Receta:	Polla Roca		
NIVEL DE DIFICULTAD	Medio		
TIEMPO DE COCCION	1 hora	No. Porciones:	4 Pax
PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Harina de machica	gr.	200	Tamizada
Agua.	lt.	2	
Papas.	gr.	150	Enteras sin piel
Cebolla blanca.	gr.	30	
Guarnición			
Tostado			
Maíz.	gr	400	
Manteca de cerdo.	gr.	170	
Cebolla blanca.	unid.	1	Pluma
sal, pimienta	Rectificar		
PREPARACION		FOTO	
<p>1-El agua dejar hervir a 91°C. 2-Disolver la harina de machica en agua fría T. de 15°C de esta manera evitar que se forme grumos. 3- Mover lentamente con una cuchara de palo. 4- incorporar las papas en agua con sal, a una temperatura de 91°C por 30 minutos 5-refrito con la cebolla blanca 15gr en Brunoise, ajo y el achiote y manteca de cerdo.</p> <p>Guarnición Tostado: 1-en un bowl se coloca agua y el maíz para que se remoje. 2-En una cacerola agrega la manteca de cerdo y calentar a una temperatura de 180°C por 3 minutos. 3- Agrega el maíz previamente colado, mecer constante para evitar que se quemé, cocinar hasta que el maíz este dorado incorporar la cebolla y deja por 3 minutos del fuego agregar sal. incorporar la cebolla y dejar, por 3 minutos del fuego agregar sal</p>		 <p>Punto de montaje. Finalmente agregar en el plato hondo de madera, la colada, una papa y como guarnición agregamos en un pilche el tostado.</p>	

RECETA ESTANDAR			
CATEGORÍA:	Entrada		
Nombre de Receta:	Tortillas de maíz de tiesto como ritual		
NIVEL DE DIFICULTAD	Medio		
TIEMPO DE COCCION	30 minutos	No. Porciones:	4 Pax
PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Harina de maíz	gr.	500	Tamizada
Huevos.	unid.	5	
Manteca de cerdo	gr.	200	
Agua	ml.	200	Hervida
Relleno			
Queso fresco	gr.	200	Desmenuzado
Manteca de cerdo	gr.	50	
sal, pimienta	Rectificar		
PREPARACION	FOTO		
<p>1- Llevar a ebullición agua, sal y la manteca de cerdo.</p> <p>2- Mantener en ebullición durante 10 minutos .T.91 °C</p> <p>3-Mezclar la harina con los huevos, poco a poco incorporando el agua caliente.</p> <p>4-Amasar por 10 minutos a una T.15°C hasta obtener una masa homogénea.</p> <p>5-Poner la masa en un bowl cubierto con papel film, dejar reposar por 1 día a una T. 15°C</p> <p>6- Hacer porciones de masa cada una de 30gr.</p> <p>7-Para el relleno el queso fresco desmenuzado.</p> <p>8- Dar forma redonda a la tortilla, hacer una cavidad, agregar el relleno y cerrar.</p> <p>9- Mantener tapadas con un lito para evitar la deshidratación de las tortilla ya formadas.</p> <p>10- En un tiesto de barro previamente calentado para la cual se utiliza la manteca de cerdo 50gr a una temperatura de 18°C por 5 minutos cada lado.</p> <p>11- Retirar.</p>	 <p>Punto de montaje. Finalmente agregar en el plato de barro, servir al instante.</p>		

RECETA ESTANDAR			
CATEGORÍA:	Plato fuerte		
Nombre de Receta:	Arroz de cebada con berros como ritual		
NIVEL DE DIFICULTAD	Medio		
TIEMPO DE COCCION	1 hora	No. Porciones:	4 Pax
PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Agua	lt.	2	
Arroz de cebada	gr.	200	
Cebolla paiteña	gr.	30	Brunoise
Cebolla blanca	gr.	30	Brunoise
Pimiento	gr.	20	Brunoise
Ajo	unid.	2	Machacado
Mellico	gr.	70	
Ocas	gr.	70	
Habas	unid.	70	Enteras sin piel
Papas	gr.	70	Enteras sin piel y cortadas por la mitad
Berros	gr.	100	Hojas
Achote	gr.	10	
sal, pimienta	Rectificar		
PREPARACION		Foto	
<p>1-En una cacerola colocar el agua llegue a punto de ebullición T.91°C agregar el arroz de cebada.</p> <p>2-Se agrega el refrito con la cebolla blanca, cebolla paiteña, pimiento y ajo y el achiote.</p> <p>3-Al estar el agua en ebullición se tienen que sacar la espuma que está por encima con una cuchareta.</p> <p>4-Se agrega mellicos, ocas, habas y papas con sal y pimienta a una temperatura de 91 °C por 40 minutos.</p> <p>5-luego de 10 minutos se agrega los berros.</p> <p>Punto de montaje. Finalmente agregar en el plato hondo de madera, la sopa, y como decoración que todos los ingredientes se les pueda ver.</p>			

RECETA ESTANDAR			
CATEGORÍA:	Plato fuerte		
Nombre de Receta:	Cariucho o Mediano		
NIVEL DE DIFICULTAD	Medio		
TIEMPO DE COCCION	2 horas	No. Porciones:	4 Pax
PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Mote	kl.	1	Cocinado
Huevos	unid.	4	Tipo de cocción duros
Queso fresco	gr.	300	
Pollo	unid.	1	
Cuy	unid.	2	Asado
Borrego	kl.	1	Asado
Lechuga	unid.	1	Hojas lavar
Comino	gr	20	
Guarnición			
Papas	kl.	1	Enteras sin piel
Pepas de sambo o de maní	gr.	250	
Cebolla blanca	gr.	100	Brunoise
Ajo	unid.	4	Machacado
Achiote	ml.	25	
Leche	ml.	750	
sal, pimienta	Rectificar		
PREPARACION	Foto		
<p>Pollo</p> <p>1-Marinar las presas de pollo con sal, pimienta, comino y ajo.</p> <p>2- Poner el pollo en un bowl y tapar con papel film dejar reposar por 20 minutos en refrigerador a una temperatura de de 5°C para que se concentre el año.</p> <p>3- Asar el pollo a una temperatura de 190°C en brasas al carbón</p> <p>4-Untar achiote a las presas del pollo para que el cuero reviente, dar vueltas por 10 minutos.</p> <p>5- la cocción durara aproximadamente 30 minutos a 45 minutos dependiendo el tamaño del pollo.</p> <p>6-Retirar y reservar.</p> <p>7- El queso fresco tiene un corte de 3 ancho y 5 largo va de decoración del plato tienen que ir abúndate</p> <p>Guarnición</p> <p>Papas:</p>			

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

2- Colar y reservar.

Salsa

1-Sofreir la cebolla blanca con aceite de achiote.

2-Licuar la leche con las pepas de zambo durante 2 minutos e incorporar al sofrito, dejar hervir durante 10 minutos hasta que espese o hasta que tenga una textura densa.

Punto de montaje.

Finalmente agregar en una bandeja de madera, la lechuga, el mote, las papas y como decoración el pollo, el cuy y el borrego, encima de las carnes y de las papas la salsa, y dos rodajas de huevos en cada esquina de la bandeja.

Sugerencia.

No debe existir llama para asar el cuy, porque se quemaría el cuero.

RECETA ESTANDAR			
CATEGORÍA:	Plato fuerte		
Nombre de Receta:	Colada de churos como ritual		
NIVEL DE DIFICULTAD	Medio		
TIEMPO DE COCCION	45 minutos	No. Porciones:	4 Pax
PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Agua	lt.	2	
Harina de maíz	gr.	70	Tamizada
Harina de arveja	gr.	70	Tamizada
Harina de Avilla (haba)	gr.	70	Tamizada
Cebolla paiteña	gr.	30	Brunoise
Cebolla blanca	gr.	30	Brunoise
Ajo	unid.	2	Machacado
Achote	gr.	10	
Huesos de cerdo carnudo	kl.	1	Hornado
Guarnición			
Churos	gr.	500	
Apio	gr.	30	Entera
Ajo	unid.	2	Machacado
Cilantro	gr	50	Repicado fino
Cebolla blanca	gr.	50	Repicado fino
Ají	unid.	1	Repicado fino
sal, pimienta	Rectificar		
PREPARACION		Foto	
<p>Caldo</p> <p>1-En una cacerola agregar el agua dejar hervir a 91°C.</p> <p>2-Realizar el refrito con la cebolla blanca, paiteña, ajo y el achiote</p> <p>3- Agregamos en el agua ya hervida, a continuación mezclar las tres harinas.</p> <p>4-Disolver la harina en agua fría (T. de 15°C) de esa manera evitar que se formen grumos.</p> <p>5-Agregar y el hueso de cerdo al caldo hervido a una T.91°C por 10 minutos.</p> <p>6 Con una cuchara de madera mecer, hasta que ligue y tome una densidad espesa y rectificar con la sal.</p> <p>Guarnición</p> <p>1-Churos se les coloca en un bowl con agua fría, se les deja por 1 día, T. 15°C.</p> <p>2- Se le escurre el agua y se le lava 8 veces solo con agua fría.</p>			

3-En una cacerola agregar los churos con agua fría.

4- Dejar que llegue a punto de ebullición T.91°C con una espumadera sacarlos enseguida y dejarlos enfriar.

5- Al caldo se le agrega, apio y ajo a una T.91°C por 5 minutos.

6- Se deja enfriar y se agrega los churos.

Picadillo

1-Cortar la cebolla blanca, cilantro, ají.

Punto de montaje.

Finalmente agregar en un plato hondo de barro la colada, como guarnición en un pilche se añade los churos y como decoración el picadillo.

Sugerencia.

Tener mucho cuidado con la limpieza de los churos seguir todos los paso que estan en la receta.

Bebidas tradicionales del ritual ceremonial (Inti-Raymi) de las fiestas de San Pedro del Cantón Cayambe

RECETA ESTANDAR			
CATEGORÍA:	Bebida tradicional		
Nombre de Receta:	Chaguarmishque como ritual		
NIVEL DE DIFICULTAD	Medio		
TIEMPO DE COCCION	1 hora	No. Porciones:	4 Pax
PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Mishque	lt.	1	
Arroz de cebada	gr.	300	Pelado
Endulzante y aromáticas			
Dulce de Cabuya o panela	ml.	250	
PREPARACION		FOTO	
<p>1.Dia 1. Se deja la cebada a remojar por 24 horas a una temperatura ambiente 15 °C</p> <p>2.Dia 1.Poner en una cacerola el arroz de cebada con el misque, en vez de agua y el dulce de cabuya o panela , hervir por 1 hora a 91 °C 2. Espumar constantemente. 3.Retirar del fuego y dejar enfriar por 30 minutos a T.15°C</p> <p>Punto de montaje. Finalmente se lo agrega en un pilche y se lo sirve caliente o frio.</p>			

RECETA ESTANDAR			
CATEGORÍA:	Bebida tradicional		
Nombre de Receta:	Guarango o Misque como ritual		
NIVEL DE DIFICULTAD	Medio		
TIEMPO DE COCCION	5 horas	No. Porciones:	4. Pax
PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Misque			
Penco	unid	10	Palmas
Miel de cabuyo	ml	250	
Guarango			
Arroz de cebada	gr	150	
PREPARACION		FOTO	
<p>Misque 1-Para obtener el mishque se perfora el cogollo del penco un líquido transparenté y poco amarillento y con la miel de cabuyo. 2-Se deja destilar por 5 horas hasta recoger en su totalidad</p> <p>Guarango Se cocina el mishque con arroz de cebada y se deja fermentar en un pondo hasta su maduración.</p> <p>Punto de montaje. Finalmente se lo agrega en un pilche y se lo sirve frio, ya que es una bebida tradicional que solo se lo ofrece en el ritual del Inti-Raymi.</p>			

RECETA ESTANDAR			
CATEGORÍA:	Bebida tradicional		
Nombre de Receta:	Chicha de jora como ritual		
NIVEL DE DIFICULTAD	Medio		
TIEMPO DE COCCION		No. Porciones:	4.Pax
PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Agua	lt.	2	
Harina de jora	gr.	457	
Endulzante y aromáticas			
Panela	gr.	20	Trozos
Pimienta dulce	gr.	6	
Canela	gr.	6	
Clavo de olor	gr.	3	
ishpingo	gr	5	
Piña madura	gr.	20	Pedazos
Hojas de hierba luisa	unid.	4	Entera
PREPARACION		FOTO	
<p>Harina de jora 1-Al maíz maduro hay que remojarlo por 3 días. 2-Este maíz hay que secarlo al aire libre y cubrirle con sarapanga o mantas. 3-Después de unos días este maíz seco hay que enterarlo. 4-Cuando empiece a salir una plantita o este recién criando hay que sacarlo este maíz y ponerle a secar. 5-Al momento que toda la cascarita se cae por sí sola, se limpia y luego se muele.</p> <p>Chicha de jora 1-Día 1-Hervir el agua por 5 min. 2-Agregar la harina de jora disuelta en ½ litro de agua. 3-Cocinar a fuego bajo por 4 horas, espumar y mover con una cuchara de madera constantemente. Tamizar.</p> <p>2- Día 1-Hervir el agua a una T.91°C. 2-Disolver la panela y la piña madura 3-Aromatizar con la pimienta dulce, canela, clavo de olor, ishpingo, hojas de hierba luisa. 4-Tapar y mantener a una temperatura entre 10 °C 15°C.</p> <p>3- Día</p>			

Ya se le puede tomar por qué no contiene mayor grado alcohólico es mejor servir a partir del cuarto día

Punto de montaje.

Finalmente se lo agrega en un pilche y se lo sirve frío, ya que es una bebida tradicional que se lo ofrece en cualquier festividad ya sea religiosa o cultural, porque sin chicha no ahí fiesta.

RECETA ESTANDAR			
CATEGORÍA:	Bebida tradicional		
Nombre de Receta:	Chicha huevona como ritual		
NIVEL DE DIFICULTAD	Medio		
TIEMPO DE COCCION		No. Porciones:	4 Pax
PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Chicha de jora	lt.	5	preparada con tres días
Endulzante y aromáticas			
Huevos	gr	250	Batidos
Cerveza negra	lt	1	
Panela	gr	100	Rallada
Aguardiente de caña	lt	0.5	Hervido
PREPARACION	Foto		
<p>1-Batir los huevos junto con la panela 2-Añadir la cerveza y la chicha de jora 3-Hervir las puntas y juntar con la preparación anterior. 4- Deja enfriar ambiente a T.15°C y servir.</p> <p>Punto de montaje. Finalmente se lo agrega en un pilche y se lo sirve frio. Tiene un sabor exquisito único.</p>			

RECETA ESTANDAR			
CATEGORÍA:	Bebida tradicional		
Nombre de Receta:	Champús como ritual		
NIVEL DE DIFICULTAD	Medio		
TIEMPO DE COCCION	40 minutos	No. Porciones:	4 Pax
PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Agua	lt.	1	
Harina de maíz duro	gr.	250	Tamizar
Mote	gr.	500	Cocido
Endulzante y aromáticas			
Canela	gr.	20	
Panela	gr.	150	Troceado
Hojas de hierbaluisa	unid.	2	Entera
PREPARACION		FOTO	
<p>1. Mezclar la harina con agua hervida a una temperatura de 91°C y dejar reposar por 3 o 4 días, dejando así que madure.</p> <p>2. Cuando ya esté maduro se incorpora la panela y aromatizar con la canela y las hojas de hierbaluisa.</p> <p>3. Cocer por 20 minutos a punto de ebullición temperatura de 91°C.</p> <p>4. Retira del fuego y deja enfriar en refrigeración a T.5°C por 10 minutos.</p> <p>Punto de montaje. Finalmente se lo agrega en un plato hondo la colada y se le incorporar el mote al momento de servir.</p>			

RECETA ESTANDAR			
CATEGORÍA:	Bebida tradicional		
Nombre de Receta:	Mishiap como ritual		
NIVEL DE DIFICULTAD	Medio		
TIEMPO DE COCCION		No. Porciones:	4 Pax
PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Agua	lt.	1	
Harina de maíz	gr.	250	Tamizar
Endulzante y aromáticas			
Clavo de olor	gr.	20	
Hola de naranja	unid.	2	
Ishpingo	gr.	25	
Panela	gr.	150	Troceado
Anís de pan	gr	10	
PREPARACION		Foto	
<p>1. En una cacerola se pone el agua hasta que llegue punto de ebullición temperatura de 91°C.</p> <p>2. Mezclar la harina con agua fría para que no se han grumos.</p> <p>3. Incorporar al agua hervida la mezclar y mover con una cuchara de madera.</p> <p>4. Añadir el clavo de olor, hoja de naranja, ishpingo, panela, anís de pan.</p> <p>5. Cocer por 20 minutos a punto de ebullición temperatura de 91°C.</p> <p>Punto de montaje. Finalmente se lo sirve la colada en un pilche cuando ya está hirviendo</p>			

CAPITULO V

1. Conclusiones y Recomendaciones

1.1. CONCLUSIONES

- De acuerdo a la información recolectada en el proceso se pudo ordenar los datos importantes para elaborar el recetario ancestral el cual se basa en la preparación de los platos y bebidas tradicionales del Cantón Cayambe, usados en el ritual del Inti Raymi.
- Con los datos investigados del cantón Cayambe se pudo determinar que el origen y evolución del rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe se dio gracias a la confluencia de las culturas ancestrales (civilizaciones como los Cayambis y Caranquis, posteriormente los Incas) con las culturas que conquistaron dicho territorio (españoles), las cuales a través del tiempo fueron uniéndose en celebraciones únicas mezclando conocimientos andinos con conocimientos religiosos católicos hasta llegar al ritual del Inti Raymi, que celebra tanto al dios Sol así como al patrono de Cayambe, San Pedro.
- Al conocer los procesos pertinentes que se llevan a cabo en las celebraciones de los cayambeños, se pudo constatar el simbolismo que representan los platos y bebidas tradicionales usados en el ritual del Inti Raymi ya que, gracias a las costumbres ancestrales pudieron establecer calendarios de siembra y cosecha con los cuales se pudieron recoger dichos alimentos, como el maíz, para luego ser usados en preparaciones como ofrendas de gratitud a las deidades andinas y católicas.

- Con los datos recolectados en el ritual del Inti Raymi se procedió a elaborar el recetario el cual cuenta con fichas técnicas individuales de cada una de las recetas con su significado y forma de preparación (cantidades, técnicas tradicionales).

1.2. RECOMENDACIONES

- Es necesario enfatizar que es indispensable la elaboración de documentos académicos que apoyen a la conservación de las tradiciones gastronómicas del Ecuador donde existe diversidad de alimentos y formas de prepararlos a fin de que no se pierdan y se mantengan en el tiempo.
- Es importante difundir este tipo de investigaciones para que la sociedad en general conozca sobre la gastronomía tradicional que forma parte de ciertas culturas del Ecuador las cuales muchas se basan en ritos ceremoniales ancestrales a fin de que ayuden a fomentar el turismo y la educación sobre las culturas, tradiciones e historias de los pueblos ecuatorianos.
- Promover por parte de las instituciones públicas, privadas, académicas y demás estamentos inmersos en el devenir cultural y social, la incentivación hacia la gente para que conozca sobre las tradiciones de sus pueblos, así como a la gente propia de cada cultura a la recolección y cuidado de sus patrimonios culturales y tradicionales, donde constan estos acervos gastronómicos como las recetas ancestrales.
- Promover futuras investigaciones sobre temas gastronómicos basados en los rituales propios de las regiones del Ecuador ya que es importante que estos conocimientos ancestrales y culturales no se pierdan sino que puedan mantenerse como un patrimonio propio de la sociedad ecuatoriana.

GLOSARIO

A continuación se definen ciertos términos empleados a lo largo del presente trabajo de investigación

Cayambis : Son bellas jóvenes campesinas elegidas para ocupar con pleno derecho, las diversas dignidades de la Fiesta del Sol y en la prelación de los platos tradicionales de la ceremonia especial para la designación se ha comenzado a realizar en la colina arqueológica Puntyatzil desde 1992, con motivo de recordación de los 500 años de resistencia.(CICAY.2015)

Ceremonial: Relativa al uso de las ceremonias conjunto de formalidades y ceremonias para la celebración de una solemnidad y enfocados también a la gastronomía tradicional de los antepasado contiene el ceremonial que se debe observar en cada una de las solemnidades de la Iglesia, de una corporación. (CICAY.2015)

Comunidades: En las comunidades de la sierra, se elaboran diferentes bebidas que tradicionalmente su elaboración son a base de maíz fermentado, se consume estas bebidas que han ido de generación tras generación, en sus festividades y ceremonias es una forma que de culto a los dioses antiguos. (www.significados.com/)

Cosecha: Evento agrícola que se realiza a partir del mes de junio, cuando el Sol se encuentra lo más al norte y lejano a la tierra y se da las gracias por lo productos brindados .La gente hace referencia que el Sol sale por Pesillo. (Cayambe, Diccionario Cultural Cayambe, 2015)

Los pucarás: son formaciones rocosas de color rojizo existentes en ciertas zonas altas de la Cordillera Central. En varios de aquellos sitios y con el material disponible en el medio, los primitivos cayambis construyeron en la zona andina de Cangahua, las conocidas fortalezas de Pambamarca (o centro ceremonial), que sirvieron para la defensa estratégica frente a la invasión de los incas.

Pacha mama: La tierra es la fuente de sustento de toda la humanidad. En la tierra se realiza y dignifica el trabajo de los hombres y de las mujeres. De la tierra obtenemos los alimentos para vivir y así poder realizar los platos tradicionales. (Cayambe, Educar Canton Cayambe, 2015)

Recetario Gastronómico: Un recetario gastronómico es la narración paso a paso que se debe seguir para la preparación y sus ingredientes, temperatura, porciones y nos da a conocer el costo de la receta. (www.deconceptos.com/)

Recetas Estándar: Es una receta completa, donde se encuentran las especificaciones como son ingredientes cantidades de lo que se pretende ocupar en diferentes preparaciones como es de platos tradicionales y bebidas. (www.definicionabc.com/)

Rito: La celebración de los ritos (ritual) puede consistir en fiestas y ceremonias, de carácter más o menos solemne, según pautas que establece la tradición o la autoridad religiosa. Se trata de una costumbre o ceremonia que se repite de forma invariable de acuerdo a un conjunto de normas ya establecidas. (www.definicion.de/)

Tradicional: La tradición es el conjunto de bienes culturales que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad en base a la gastronomía platos tradicionales y bebidas. Se trata de aquellas costumbres y manifestaciones que cada sociedad considera valiosas y las mantiene para que sean aprendidas por las nuevas generaciones. (www.definicionabc.com/)

Caranguis: Cronistas españoles y mestizos utilizaron el gentilicio de cayambis para designar a las tribus preincaicas que vivían en el valle de Cayambe. (Guaña, Camino, & Ulco, 1992)

Cayambe: Hongo blanco grande (shuar) (Guaña, Camino, & Ulco, 1992)

Cucabi: Fiambre. Cantidad de comida que se lleva en las caminatas. (Guaña, Camino, & Ulco, 1992)

BIBLIOGRAFÍA

- Acción Ecológica red por un América Latina libre de Transgénicas. (2004). Maíz de alimento sagrado a negocio del hombre. Quito.
- Acero, R. (2012). Guía turística del Cantón Cayambe.
- Álvarez, G. (2014). Cayambe sus fiestas, su nombre, sus coplas e identidad. Cayambe: Imprenta Grafitec.
- Armas, D. (17 de junio de 2012). La soya. Obtenido de <http://sojapropiedades.blogspot.com/>
- Benitez, M. A. (03 de Junio de 2010). *Gastronomia-Tipica-Del-Canton-Cayambe*. Recuperado el 25 de abril de 2015, de <http://es.scribd.com/>
- Becker, M., & Tutillo, S. (2009). Historia Agraria y Social de Cayambe. Quito: Abya Yala.
- Castro, E. (2013). *Cultura y Tradicion de Cayambe*. Cayambe.
- Castro, E. (2015). fiestas del sol y de San Pedro . *Cayambe Cultura*, 6.
- Cayambe, Centro Investigacion Cultural. (2015). Inti-Raymi 91. En CICAY. Cayambe.
- Cayambe, Centro, Investigacion, Cultura. (2015). Los Danzantes Cayambenos 91. En CICAY. Cayambe.
- Cayambe, G. A. (2015). *Diccionario Cultural Cayambe*. QUITO.
- Cayambe, G. A. (2015). Educar Canton Cayambe. Quito.
- Centro de investigacion Cultura Cayambe. (2015). Los Danzantes Cayambenos 91. En CICAY. Cayambe.
- Centro de investigacion Cultural Cayambe. (2015). Inti-Raymi 91. En CICAY. Cayambe.
- CIDAP. (s.f.). Cultura Popular en el Ecuador .
- CIDAP. Centro Interamericano de Artes Populares . (2015). Cultura Popular en el Ecuador. CICY.
- Consejales, Urbanos ;Rurales del Canton Cayambe. (2014). *Plan de trabajo del Canton Cayambe*. Cayambe.
- Deconceptos.com. (2015). *recetario de cocina*. Recuperado el 05 de Mayo de 2015, de <http://deconceptos.com/>
- DeConceptos.com. (2015). *recetario de cocina*. Recuperado el 05 de Mayo de 2015, de <http://deconceptos.com/>
- Definicion.com. (2007). *Definicion abc*. Recuperado el 17 de 05 de 2015, de <http://www.definicionabc.com/>
- Definicionabc.com. (2014). *Definicion.abc*. Recuperado el 17 de 05 de 2015, de <http://www.definicionabc.com/>
- Definicionabc.com. (2014). *Definicion.abc*. Recuperado el 17 de 05 de 2015, de <http://www.definicionabc.com/social/tradicion.php>
- Donosco, L., & Molina, P. (23 de Agosto de 2013). *Ecuatoriana Gastronomía*. Recuperado el 17 de Mayo de 2015, de <http://es.scribd.com/>

- Dominguez, L., & Mendez, K. (2013). *Etnias y Nacionalidades del Ecuador*. Quito: www.etniasynacionalidadesdelecuador.blogspot.com/).
 - *Formato de Costeo Estandar*. (s.f.). Recuperado el 17 de 05 de 2015, de Paso a Paso: <http://gastronomia-el.espe.edu.ec/>
 - Fuente, J. M., & Cañez, G. (Noviembre de 2009). *La Cocina Tradicional Regional como un elemnto de identidad y desarrollo local.: El caso de San Pedro y el Savcito, Sunora, Mexico*. Recuperado el 17 de Mayo de 2015, de Centro de Investigacion de Alimentacion de Desarrollo A.C: <http://www.scielo.org.mx/>
 - Eduardo, C. (2015). Los personajes de la fiest . *Cayambe Cultura* , 7.
 - Espinosa, C. (2010). La Fiesta Mayor del Solticio. En C. Espinosa. Quito.
 - GADIP Cayambe. (2015). El Peco no solo es el papel de los Enamorados . *Nuestra Voces* . No.4 , 16.
-
- *Gastronomia del Ecuador*. (10 de Agosto de 2010). Recuperado el 25 de 04 de 2015, de gastronomia del Ecuador: <http://cdnodanilo.freeoda.com/>
 - Gobierno Autonomo Descentralizado Intercultural y Pluricultural Del Municipio de Cayambe. (2012). *FIESTAS DE San Pedro*. Cayambe.
 - Gobierno Autonomo Descentralizado Intercultural y Pluricultural Del Municipio de Cayambe. (2015). *Diccionario Cultural Cayambe*. QUITO.
 - Gobierno Autonomo Descentralizado Intercultural y Pluricultural Del Municipio de Cayambe. (2015). *Educacion Canton Cayambe*. Quito.
 - Gobierno Autonomo Descentralizado Intercultural y Pluricultural del Municipio de Cayambe. (2014). Un bocado de sopa 500 años de tradicion. *Nuestras Voces* , 4.
 - Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Canton Cayambe. (2015). *Guia de turismo de Cayambe*.
 - Guaña, P., Camino, P., & Ulco, Q. (1992). *Inti Raymi Cayambe la fiesta sagrada del sol en la mitad del mundo Las fiestas de San Pedro*. Cayambe: Centro de Investigacion Cultural Cayambi
 - Guzman, L. (1997). La Imagen Milenaria de Cayambe. En L. Guzman, *Fiestas de San Pedro y del Sol* (págs. 76-77). Cayambe: Municipio de Cayambe.
 - Guzman, L. (2015). *Guion Turistico del Canton Cayambe*. Cayambe.
 - Imbago, S. (2012). *Creacion de la Ruta Gastronomic de la Chicha eb los Cantones Cayambe, Otavalo y Cotacachi zona Norte del Pais* . Quito.
 - ImChef. (2012). *ImChef*. Obtenido de <http://www.imchef.org/como-usar-lecitina-de-soya/>
-
- Lizeth Escobar Donosco, P. P. (23 de Agosto de 2013). *Ecuatoriana Gastronomia*. Recuperado el 17 de Mayo de 2015, de <http://es.scribd.com/>
 - Licencia Creative Commons Atribucion Conpartir igual 3.0. (22 de 04 de 2015). *gastronomia ecuatoriana*. Recuperado el 5 de 05 de 2015, de <http://es.wikipedia.org/>

- Lopez, C. (2015). *El Concepto de lujo en Gastronomía*. Recuperado el 5 de 05 de 2015, de <http://www.lomejordelagastronomia.com/>
 - Marzal, M. (2005). *Religiones Andinas*. Madrid: Trotta S.A.
 - Mendoza, Z. A. (2015). *Diversidad étnica y cultural del Ecuador*. Quito .
 - Morales, M. (2001). *Tras la huellas del maíz época precolombina*. Ibarra: Pegasus.
 - Moreta, B. (15 de Junio de 2012). En Cayambe se vive las fiestas de San Pedro. <http://elnorte.ec/ecuador/> .
 - Pazos, J. (2008). *El Sabor de la Memoria: Historia de la Cocina quiteña*. Quito: FONSA.
 - Perez, G. (2015). Estudio gastronómico de la provincia del Cotopaxi y recopilación de recetas tradicionales . En G. Perez. Quito.
 - Pullas de la Cruz, V. (1997). *Guía del Centro Monumental Arqueológico y Vida Socio- Cultural de Cochasqui*. Quito: Abya-Yala.
 - Quintero, M. E., & Gounin, S. (1986). *Semillas del Maíz, Sara*. CEDIME- EBI.
 - Rimay, A. I. (2012). *El Inti Raymi*. Quito.
-
- Significados.com. (2013). *Significado*. Recuperado el 05 de 05 de 2015, de <http://www.significados.com/>
 - Solarte, C. U. (2010). Patrimonio cultural alimentario. En C. U. Solarte, *Patrimonio cultural alimentario volumen 4 de Cartografía de memoria* (pág. 21). Ministerio de Cultura.
 - Souriau, E. (1998). *Diccionario Akal de Estática* . Madrid: Akal S.A .
 - *Universidad del Claustro de Sor Juana*. (28 de noviembre de 2014). Obtenido de <http://www.ucsj.edu.mx/>
-
- Tapia, G. V. (2013). *Investigación de la Cocina Tradicional Ecuatoriana del Cantón Quevedo de la Provincia de los Ríos y Caracterización de un Establecimiento Gastronómico como medida de Salvaguarda*. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial.
 - Toapanta, B. (31 de 05 de 2012). *Gastronomía en el mundo*. Recuperado el 5 de 05 de 2015, de <http://www.slideshare.net/>
 - WordPress, G. c. (2008). *Definición de Rito*. Recuperado el 05 de 05 de 2015, de <http://definicion.de/>

APÉNDICE

Anexo 1



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

ESCUELA DE GASTRONOMIA

ADMINISTRACION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS

GUÍA DE OBSERVACIÓN

Objetivo: El objetivo de realizar de guía de observación, es para determinar: donde, como se realiza y porque forma parte la gastronomía tradicional, el rito ceremonial de las fiestas de San Pedro del Cantón Cayambe.

1. Identificar el nombre de la fiesta y en donde se realiza

2. Descripción del viaje al lugar donde se realiza la fiesta y el rito ceremonial

3. Observe y describa:

- Pueblos en la ruta y vecinos en relación con la población que realiza la fiesta y rito ceremonial.
- Fiesta y el rito ceremonial, alimentación, indumentaria, habla, etnia, otros.

4. En el lugar de la fiesta y de la ceremonia

Observar, identificar y describir a su arribo:

Caracterización general del emplazamiento:

- Donde se desarrolla la fiesta y el rito ceremonia.
- Bridar de manera breve la historia del pueblo: es antiguo, reciente, de origen colonial, pueblo de indios, de colonización, centro minero, punto de conexión, cuál es su principal vocación económica, los oficios, sus

hitos históricos más relevantes, sus personajes y sus posibles relaciones con la celebración.

5. Al comenzar la fiesta y rito ceremonial

- Indagar por la época de realización de ella, el tiempo de duración y el motivo de la celebración.
- Cuándo comenzó a celebrarse y cuál fue su origen, su tradición y sus promotores.

6. Estructura de la fiesta y de la ceremonia

- Preguntar por los organizadores o responsables del evento y de quién y para quién es la celebración.
- Identificar el tipo de participantes en la fiesta y del rito ceremonial
- Describir qué actividades realizan los diferentes participantes.
- Reconozca los aspectos más convocantes y estructuran tés de la fiesta: ingreso de personajes, desfile, procesión, discursos, misa, ritual, baile, comparsas, concursos, reinado, corrida de toros, juegos, pólvora, devoción.
- Identifique y describa el momento central o más significativo de la celebración para sus participantes.

7. Gastronomía tradicional rito ceremonial de la fiesta

- Cuáles los principales platos tradicionales y bebidas que forman parte del rito ceremonia.
- Porque forman parte del rito ceremonial
- El significado de la preparación de estos platos tradicionales y bebidas.
- Quienes son los encargados de preparar los platos y bebidas y lugar donde se los realiza.

- Que ingredientes ocupan para la preparación de estos platos tradicionales y bebidas y su significado.
- Elaborar un ejercicio de valoración de la fiesta de rito ceremonia mediante a la gastronomía tradicional de acuerdo con sus fortalezas, sus debilidades, así como sus potencialidades o amenazas.
- Preguntar por los posibles cambios o transformaciones que ha tenido la fiesta y rito ceremonial mediante la gastronomía de acuerdo con los años anteriores.

9. Las fuentes

- Converse con los participantes y entrevístelos de manera informal: su percepción de la fiesta, recuerdos de otras anteriores, objetivo de su participación.

10. Recolección de la información

- Recoger la mayor información a partir de la propia experiencia vivida de la fiesta.
- Tomar notas de campo de lo que parezca importante hasta el menos detalle y describir el lugar, las personas, los acontecimientos o conversaciones a partir de su propio recorrido y experiencia como fiestero.
- Realice registro fotográfico, de video o grabaciones

11. La aventura de la interpretación, valoración y aportes

- Preguntar por el significado de la fiesta del rito ceremonial y la gastronomía y su efecto en la economía, la política y la cultura de la sociedad que la realiza y en el contexto actual que vive el lugar, la región y el país que la contiene.

Anexo 2



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

ESCUELA DE GASTRONOMIA

ADMINISTRACION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS

Formato técnico

Objetivo: Se realiza este formato técnico para la recopilación de las recetas empíricas para saber su forma de preparación de los platos y bebidas tradicionales, sin perder las costumbres antepasadas.

Ficha técnica
Nombre del plato o bebida tradicional:
Significado:
Ingredientes:
Preparación:

Anexo 3



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

ESCUELA DE GASTRONOMIA

ADMINISTRACION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS

Encuesta

Objetivo: Recolectar información acerca del conocimiento acerca del rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe, los alimentos que se preparan en esta celebración, sus significados y su importancia.

Preguntas de información

Género:

Edad:

Instrucciones marque con una X la respuesta correcta según su criterio.

1. ¿Conoce usted acerca del rito ceremonial que se realiza el 21 de Junio por la apertura de las fiestas de San Pedro de Cayambe?

No	
Si	

2. ¿Ha participado usted en el rito ceremonial que se desarrolla en las fiestas de San Pedro de Cayambe?

No	
Si	

3. ¿Marque usted, los platos y bebidas tradicionales que forma parte del rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe que usted conoce?

Papas con cuy	
Uchujacu	
Colada de churos	
Cariucho	
Arroz de cebada con berros	
Tortillas e tiesto	
Chicha de jora	
El misque o pulque	
Huarango	

4 ¿Por qué cree usted que los platos y bebidas antes mencionados, forman parte del rito ceremonial en las fiestas de Cayambe?

Por ser los más antiguos	
Los más exquisitos	
Por ser tradicionales	
Expresan la riqueza cultural de la comunidad	
Se elaboran con productos fáciles de conseguir	

5 ¿Según su criterio, que representan estos platos y bebidas?

La tradición de Cayambe	
Aspectos históricos de Cayambe	
La relación entre los alimentos y los cayambeños	

6¿Considera usted que es importante la preparación de estos platos tradicionales en el rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe?

Si	
No	

7¿El conocimiento sobre la preparación de los platos o bebidas tradicionales de quien las aprendió? Una sola respuesta

Madre	
Abuela	
Otros Parientes	
Comunidad	

8¿Señale tres de los ingredientes más utilizados en los platos o bebidas tradicionales en el rito ceremonial?

Maíz	
Papas	
Mote	
Cuy	
Cebada	
Churos	

9. ¿Según su criterio ¿Cuál es el plato más representativo del rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe?

.....

10. ¿Cree usted que los platos y bebidas que forman parte del rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe, han perdido su valor tradicional y cultural?

Si	
No	

11. ¿Le gustaría que exista un recetario donde consten los platos y bebidas tradicionales, con sus respectivos procesos de elaboración enfocados en el rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe?

Si	
No	

Anexo 4



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

ESCUELA DE GASTRONOMIA

ADMINISTRACION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS

Entrevista

Objetivo: El objetivo que se efectuar la entrevista para saber el significado que tiene la preparación de estos platos tradicionales que son forma parte del rito ceremonial del San Fiestas de San Pedro de Cayambe.

- 1. Nombre del entrevistado**

- 2. ¿Cuánto tiempo ya es parte de las personas que preparan los alimentos del rito ceremonial de las fiestas de San Pedro de Cayambe?**

- 3. ¿Cuál cree usted que es el plato más representativo de rito ceremonial de Cayambe y porque?**

- 4. ¿Cuáles son los productos alimenticios autóctonos del Cantón Cayambe más conocidos o de mayor consumo?**

- 5. ¿El significado del porque se preparan este tipo de platos y bebidas tradicionales de cada uno, y que son parte del rito ceremonial del Inti Raymi?**

Anexo 5



Imagen 12. Iniciación del rito ceremonial. Fuente: Álvarez, 2015

Anexo 6



Imagen 13. Preparación del ritual del Inti Raymi. Fuente: Álvarez, 2015

Anexo 7



Imagen 14. Finalización del ritual. Fuente: Álvarez, 2015



Imagen 15. Desarrollo del ritual del Inti Raymi. Fuente: Álvarez, 2015