



Estudio del Patrimonio Alimentario y gastronómico del Cantón La Maná, provincia de Cotopaxi

Study of the food and gastronomic heritage of Canton La Maná, province of Cotopaxi

Armijos Ango, Sara Alejandra; Benavides Zura, Norma Lucía;
Rodas Vinueza, Daniela Alejandra; Guamán Chicaiza, Cristian Paúl

Sara Alejandra Armijos Ango
sara.armijos3995@utc.edu.ec
Universidad Técnica de Cotopaxi

Norma Lucía Benavides Zura
norma.benavides9644@utc.edu.ec
Universidad Técnica de Cotopaxi

Daniela Alejandra Rodas Vinueza
daniela.rodas@utc.edu.ec
Universidad Técnica de Cotopaxi

Cristian Paúl Guamán Chicaiza
cristian.guaman5987@utc.edu.ec
Universidad Técnica de Cotopaxi

Pro Sciences: Revista de Producción, Ciencias e Investigación

CIDEPRO, Ecuador
e-ISSN: 2588-1000
Periodicidad: Trimestral
Vol. 6, No. 42, 2022
editor@journalprosciences.com

Recepción: 5 Febrero 2022
Aprobación: 28 Marzo 2022

DOI: <https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol6iss42.2022pp380-388>



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivar 4.0 Internacional.

Cómo citar: Armijos Ango, S. A., Benavides Zura, N. L., Rodas Vinueza, D. A., & Guamán Chicaiza, C. P. (2022). Estudio del Patrimonio Alimentario y gastronómico del Cantón La Maná, provincia de Cotopaxi. *Pro Sciences: Revista de Producción, Ciencias E Investigación*, 6(42), 380-388. <https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol6iss42.2022pp380-388>

Resumen: El Patrimonio Alimentario es todo aquel alimento con importancia simbólica, identitaria y cultural. El alimento patrimonial no solo hace relación a la preparación de los alimentos o bebidas tradicionales, sino también de los productos que se utilizan como ingredientes. Toda comida ecuatoriana es importante, sin embargo, no todo alimento puede ser considerado patrimonial, para ello debe tener un valor cultural y natural, en extremo trascendental para una sociedad. La provincia de Cotopaxi en cuanto a la seguridad alimentaria tiene dificultades ante un acceso de alimentos nutritivos y suficientes frente a la población. Sin embargo, al ser una provincia cuyas principales actividades económicas son la agricultura y ganadería, hace necesario que puedan tener un acceso de productos alimenticios. Es necesario fortalecer políticas públicas frente a la seguridad y soberanía alimentaria en la provincia, así generar iniciativas para recuperar y fortalecer las producciones alimentarias ancestrales en el territorio. El objetivo de la presente investigación es estudiar el patrimonio alimentario y gastronómico del cantón La Maná, provincia de Cotopaxi. Se aplicó una investigación cualitativa y bibliográfica, usándose los métodos inductivo, etnográfico y técnicas informáticas que permitieron analizar y organizar los datos más relevantes obtenidos durante la investigación. Se obtuvo como resultado que en el cantón La Maná hay 12 platos tradicionales los cuales están estrechamente relacionados con la cultura e identidad del territorio. Además, se llegó a la conclusión que la mayor parte de la población se dedica a actividades ganaderas y agrícolas siendo estas, las fuentes principales de ingresos económicos en el territorio.

Palabras clave: identidad, cultura, patrimonio, gastronomía, tradición.

Abstract: The Food Heritage is all that food with symbolic, identity and cultural importance. Heritage food is not only related to the preparation of traditional foods or beverages, but also to the products that are used as ingredients. All Ecuadorian food is important, however, not all food can be considered heritage, for this it must have a cultural and natural value, extremely transcendental for a society. The province of Cotopaxi in terms of food security has difficulties with access to nutritious and sufficient food for the population. However, being a province whose main economic activities are agriculture and livestock, it makes

it necessary for them to have access to food products. It is necessary to strengthen public policies regarding food security and sovereignty in the province, thus generating initiatives to recover and strengthen ancestral food production in the territory. The objective of this research is to study the food and gastronomic heritage of the La Maná canton, Cotopaxi province. A qualitative and bibliographical research was applied, using inductive, ethnographic methods and computer techniques that allowed analyzing and organizing the most relevant data obtained during the investigation. It was obtained as a result that the La Maná canton has 12 traditional dishes which are closely related to the culture and identity of the territory. In addition, it was concluded that most of the population is dedicated to livestock and agricultural activities, these being the main sources of economic income in the territory.

Keywords: identity, culture, heritage, gastronomy, tradition.

INTRODUCCIÓN

Ecuador es un país con diversidad cultural y gastronómico conformado por costumbres y tradiciones, es así que el Patrimonio Alimentario contiene una importancia simbólica. De tal manera que el Patrimonio Natural Alimentario está ligado a los productos originarios de la zona, que es la base como productos primarios, es decir los ingredientes principales con los que se prepara los alimentos. Mientras que el Patrimonio Cultural Alimentario hace referencia a los conocimientos, técnicas y tradiciones, que se han transmitido a través del tiempo las preparaciones de alimentos en un territorio.

Dentro del Plan Nacional Toda una Vida, se establecen políticas encaminadas hacia el fortalecimiento de la soberanía alimentaria y de la economía social y solidaria, permitiendo la reactivación y fortalecimiento de los sectores productivos rurales del país (Senplades, 2017). Es por ello que la soberanía alimentaria está ligada a los derechos de los pueblos, estableciendo que el estado Ecuatoriano debe atribuir, promocionar y proteger los derechos y la participación plena, a que todas las personas en todo momento gocen a un acceso suficiente de alimentos seguros y nutritivos, a fin que la población lleve una vida sana y activa.

La Maná es uno de los 7 cantones que conforman la provincia de Cotopaxi, su economía radica en fuentes importantes como: la producción pecuaria que se compone, por la crianza y comercialización de especies como: vacuno, bovino, porcino y aves “gallinas o pollos”. Mientras que la agricultura es el segundo ingreso más importante que constituye el cultivo y el comercio de los productos agrícolas como: el banano, plátano, orito, cacao, yuca, cítricos y tabaco, entre otros productos (PDOT, 2015).

La gastronomía dentro del cantón, gracias a su diversidad de cultivos propios de la zona, permite que haya una variedad de platos e ingredientes llenos de sabores y tradiciones, que es parte de la identidad del pueblo. Sin embargo, dentro de las páginas oficiales o plataformas del GAD cantonal, no hay actualizaciones sobre la gastronomía dentro del territorio, por lo cual, existe un desconocimiento de la comida tradicional que forma parte de las tradiciones del sitio. De

igual manera dentro del cantón hay escasos o nulos estudios en base al patrimonio alimentario y gastronómico, lamentablemente esto va provocando el desconocimiento con el pasar del tiempo sobre la importancia de conservar su identidad cultural y con ello las manifestaciones culturales que contiene un territorio.

Cabe recalcar que es importante tomar en cuenta la sustentación legal tales como: Leyes, Normas entre otros, que están relacionados con el tema de investigación, ya que es un soporte para el desarrollo de la misma.

Marco legal

Son deberes primordiales del estado según la Constitución del Ecuador 2008 en proteger el patrimonio natural y cultural del país.

De acuerdo al Artículo 21. Según la Constitución del Ecuador (2008):

Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. (p. 15)

De este modo se establecen derechos, obligaciones y beneficios de las personas que cuentan al ser partícipes dentro de una cultura, exponiendo sus habilidades y destrezas en distintos ámbitos patrimoniales, de igual manera el libre acceso a espacios públicos donde pueden exhibir y compartir su cultura.

Patrimonio

El patrimonio son bienes que se caracterizan por la creatividad de un pueblo de manera que se distinguen los grupos sociales de unos a otros, dándoles su sentido de identidad. Según el INPC (2011), El Patrimonio es “la herencia que recibimos de nuestros antepasados que forma parte de nuestra historia y nos hace únicos como pueblo. Conocer nuestro Patrimonio nos da sentido de pertenencia, fortalece nuestra identidad y nos ayuda a valorar lo que tenemos” (p. 7).

Patrimonio Alimentario

Hace referencia al sentido de herencia y tradición que forma parte del patrimonio cultural de una sociedad o de un grupo social. El patrimonio alimentario abarca elementos tanto materiales e inmateriales de la cultura alimentaria, que es tomado en cuenta por una comunidad o pueblo, como una herencia compartida. De esta manera se relaciona a lo alimentario que va desde los productos agrícolas, como la materia prima y su proceso que va desde las recetas, conocimientos, saberes, preparaciones, hasta la forma de su consumo (Back et al., 2019).

Según El Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013), menciona que el “Patrimonio Alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales, sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes. Por ello, se habla de Patrimonio Natural y Cultural Alimentario” (p. 4). De modo que el Patrimonio Alimentario está constituido del patrimonio natural alimentario, que hace referencia a los distintos productos agrícolas nativos, con los que se realiza la preparación de los alimentos, por ejemplo, la yuca, el banano, el maíz entre otros.

Mientras que el patrimonio cultural alimentario hace referencia a los conocimientos, tradiciones y costumbres, que se ha transmitido a través del tiempo es decir de generación en generación, que conlleva a la elaboración de los distintos alimentos, por ejemplo: una variedad de platos tradicionales o típicos de un pueblo o territorio.

Seguridad y Soberanía Alimentaria

La FAO “Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura” (2013) plantea que la seguridad alimentaria es el estado en el cual todos los individuos gozan de una manera adecuada y permanente del acceso físico, económico y social a los suministros necesarios, tanto en cantidad y calidad de alimentos. Para un debido uso y consumo, de esta manera garantizar un estado de bienestar general que contribuya a un logro de desarrollo de una sociedad.

Es así que la seguridad alimentaria se inclina a un entorno político, social, y económico constituyendo una base fundamental que permita que el estado atribuya a promocionar y proteger los derechos humanos y la participación plena, a que todas las personas en todo momento tengan acceso a alimentos suficientes, nutritivos y seguros para satisfacer sus necesidades biológicas, a fin de llevar una vida activa y sana.

Cultura alimentaria

La cultura alimentaria según El Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013), es “la suma de las prácticas y conocimientos en la producción de alimentos, preparación de recetas propias de los territorios y el consumo de las mismas” (p. 4). Es decir que todo alimento preparado tiene una gran importancia simbólica y cultural como una identidad que sobresale en un pueblo o comunidad.

Sistema alimentario

Según Ugaz (2017) menciona que un sistema alimentario se caracteriza por el conjunto de ingredientes y de técnicas que se utilizan para la preparación de los alimentos y sus distintos procesos asociados con representaciones, creencias, prácticas, que constituyen y reflejan parte de la cultura.

La Gastronomía y su relación con el Turismo

La gastronomía se define. Según la (OMT, como citado en Moriones, 2020):

Al conocimiento razonado de lo que comemos y cómo lo comemos. Un ámbito de conocimiento interdisciplinar que estudia y genera procesos físico-químicos donde el ser humano cultiva, procesa, distribuye y consume buenos alimentos y bebidas que afectan a su bienestar físico, mental y social. (p. 9)

Es así que la gastronomía se define como el conocimiento del hombre, respecto a la alimentación y manipulación como disciplina y el arte de preparar, servir y consumir los alimentos. De igual manera es importante mencionar la gastronomía ancestral ya que es parte del patrimonio e identidad de un pueblo, cada elemento que integra la cocina y los alimentos, tienen un sentido simbólico y cultural en la historia de un pueblo, manteniendo vivas las tradiciones y memorias culinarias de los antepasados.

METODOLOGÍA

Se trata de una investigación cualitativa y bibliográfica, ya que ya que permitió identificar la realidad del Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón La Maná, utilizando textos, libros, revistas, artículos científicos y documentos virtuales. Se aplicaron distintos métodos tales como inductivo y etnográfico, y se emplearon varias técnicas tales como: el mapeo de actores, la bola de nieve y la entrevista. Además de técnicas informáticas y Tics, que permitieron llevar a cabo el análisis, organización y sistematización de los datos más relevantes inventariados en el trabajo de campo para llevar a cabo el diseño y elaboración de la guía descriptiva del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Se realizó el levantamiento de información del estado actual del Cantón la Maná, mediante datos recopilados y a través del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial.

El cantón La Maná es uno de los 7 cantones que conforman la provincia de Cotopaxi, se ubica en las estribaciones de la cordillera occidental de Los Andes a 150 km. de distancia de Latacunga. El territorio es una zona de transición entre la región sierra y costa, debido a ello tiene diversos pisos climáticos que varía de subtropical a tropical.

Tabla 1. Datos generales

Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón La Maná	
Fecha de creación del cantón	19 de Mayo de 1986
Población	42.216 habitantes
Extensión	662,58 kilómetros
Límites	Norte: Cantón Sigchos. Sur: Cantón Quinsaloma, Cantón Pangua. Este: Cantón Sigchos y Cantón Pujilí. Oeste: Cantón Valencia y Cantón Quinsaloma.
Rango Altitudinal	La altura es variable de 200 a 1200 msnm.

Nota: Datos generales del cantón la Maná (PDOT, 2015), (INEC, 2010)

Tabla 2. Socio - Cultural

Población	Es de 49.035 habitantes, constituidos por las 5 parroquias: 3 Urbanas: La Maná, El Carmen y El Triunfo. 2 Rurales: Pucayacu, Guasaganda.
Análisis demográfico	Población hombres: 24880 (50.74%) Población mujeres: 24155 (49.26%)
Etnia	Mestiza 81,6% Montubia 8,7% Blanca 2,5%
Fiestas religiosas	Domingo de Ramos y Semana Santa en Abril Fiestas patronales San Vicente 5 de Abril Festividad de la Virgen del Cisne 5 de Septiembre

Nota: Descripción de diagnóstico socio cultural (PDOT, 2015), (INEC, 2010)

De acuerdo al diagnóstico social cultural del cantón la Maná, como se puede visualizar en la tabla 2, la población para el 2015 se proyectaba a 49.035 habitantes, que está constituido por las 5 parroquias que son: La Maná, El Carmen, El Triunfo, Pucayacu y Guasaganda. (GAD La Maná y INEC, 2015).

Tabla 3. Diagnóstico económico

Actividades	Población Económicamente Activa (%)
Agricultura, Ganadería, Silvicultura y Pesca	53%
Manufacturas	4,3%
Actividades de los hogares como empleadores	2,5%
Construcción	3,8%
Enseñanza	2,6%
Transporte y Almacenamiento	5,3%
Comercio	12,5%
Administración pública y defensa	2,3%
Otras actividades de servicios	2,1%
Actividades de alojamiento y de comidas	2,9%
Otros	4,9%

Nota: Diagnóstico Económico, Actividades de la población económicamente activa (PDOT, 2015)

Las principales actividades económicas del cantón La Maná fomentan la economía del territorio y se toma en cuenta tres sectores económicos: la principal son las actividades agrícolas, ganaderas, silvicultura y pesca. El segundo sector económico es el industrial, artesanía y manufactura, y como tercer sector de la economía es el comercio al por mayor y menor de modo que son importantes aportes al cantón. Las actividades agropecuarias cuentan con productos exportables como el banano, cacao y otros productos que benefician al desarrollo del territorio y mejora los ingresos económicos a la localidad.

Tabla 4. Resultado del patrimonio alimentario inventariado

Detalle	Nombre del producto	Tipo
Productos primarios (agrícolas y pecuarios)	Cacao	Vegetal
	Plátano	Vegetal
	Yuca	Vegetal
	Maíz amarillo costeño y blanco	Vegetal
	Caña de azúcar artesanal	Vegetal
	Ganado vacuno	Animal
	Cerdo	Animal
	Gallina	Animal
	Tilapia	Animal
Productos secundarios	Hornado	Plato elaborado
	Fritada	Plato elaborado
	Caldo de gallina criolla	Plato elaborado
	Ayampaco	Plato elaborado
	Sancocho	Plato elaborado
	Sopa de bolas de verde	Plato elaborado
	Bolón de verde	Plato elaborado
	Corviche	Plato elaborado
	Empanadas de verde	Plato elaborado
	Carne asada con menestra	Plato elaborado
	Encebollado	Plato elaborado
	Ceviche	Plato elaborado
Panela	Producto tradicional	

Nota: Detalle de los productos primarios y elaborados del patrimonio alimentario en el cantón La Maná

El cantón La Maná está compuesto por 5 parroquias, 3 parroquias urbanas y 2 parroquias rurales, de modo que los pobladores de las parroquias rurales como: Guasaganda y Pucayacu, se pudo identificar que la mayor parte se dedican a la ganadería. Ya que estas dos parroquias en el transcurso de los años han ampliado zonas para dar paso al cultivo del pasto de esta manera se extienden nuevas haciendas para la crianza de ganado vacuno. De igual manera algunos habitantes se dedican a la crianza de otras especies como: cerdo, gallina y tilapia, entre otros, que es para la comercialización el consumo propio.

Tabla 5. Resultado de las parroquias de platos inventariados

Parroquias	Platos inventariados
La Maná	5
El Carmen	2
El Triunfo	1
Guasaganda	2
Pucayacu	2
Total	12

Nota: Total de platos inventarios en el cantón La Maná

Después de llevar a cabo las entrevistas a los actores clave y obtener información de datos puntuales e identificar los productos primarios, como ingredientes fundamentales para la preparación de cada uno de los platos y aplicar las fichas del INPC ámbito 4, subámbito gastronomía se pudo identificar que cada parroquia por lo menos tiene un plato representativo, es así, que en el cantón La Maná se ha identificado 12 platos tradicionales, los cuales están estrechamente relacionado con la cultura e identidad del territorio, de modo que estos platillos están preparados con productos autóctonos de la región como: el plátano, yuca, maíz amarillo costeño.

Tabla 6. Resultado del patrimonio cultural inmaterial, gastronomía

Ámbito	Sub ámbito	Nombre del plato	Localidad	Alcance	Detalle de procedencia	Sensibilidad al cambio
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.	Gastronomía	Hornado	Pucayacu	Nacional	Padres a hijos	Media
		Fritada	Guasaganda	Regional	Padres a hijos	Media
		Caldo de gallina	Guasaganda	Regional	Padres a hijos	Baja
		Ayampaco	El Carmen	Regional	Padres a hijos	Media
		Sopa de bolas de verde	El Carmen	Regional	Padres a hijos	Baja
		Carne asada con menestra	La Maná	Local	Padres a hijos	Baja
		Sancocho	Pucayacu	Regional	Padres a hijos	Baja
		Bolón de verde	La Maná	Nacional	Padres a hijos	Baja
		Ceviche de camarón	La Maná	Nacional	Padres a hijos	Baja
		Encebollado	La Maná	Nacional	Padres a hijos	Baja
		Corviche	La Maná	Regional	Padres a hijos	Baja
		Empanada de verde	El Triunfo	Regional	Padres a hijos	Baja

Nota: Resultado del inventario del patrimonio inmaterial del cantón La Maná.

CONCLUSIONES

- La Maná al ser un pueblo de asentamiento, permite tener una gastronomía variada e introducida que se han adecuado bien al medio, tanto la región Sierra y Costa. Al igual que se la identificaron 14 productos alimentarios agrícolas que se cultivan y tiene importancia en el territorio.
- Con el levantamiento de información a través de la aplicación de las fichas del INPC y las entrevistas, pese a la pandemia del COVID -19, se identificaron 12 platos representativos en el territorio entre cotidianos y festivos, de igual manera se puede observar que la mayor parte de platos muestran una la sensibilidad del cambio baja, es decir que conserva las preparaciones y tradiciones de los platillos. Al igual que la identificación de 5 productos patrimoniales como el cacao yuca, plátano maíz amarillo y caña de azúcar artesanal que tienen una importancia dentro del a población del cantón.
- Finalmente se plantea la sistematización de información más relevante en una guía descriptiva con información de los 5 productos alimentarios patrimoniales y de los 12 platos representativos del territorio, con el fin de difundir el patrimonio alimentario y gastronómico que posee el cantón La Maná.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Capítulo I, Artículo 21. <https://www.cec-epn.edu.ec/wp-content/uploads/2016/03/Constitucion.pdf>
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Capítulo V, Artículos 337 y 338. <https://www.cec-epn.edu.ec/wp-content/uploads/2016/03/Constitucion.pdf>
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Capítulo V, Artículo 281. <https://www.cec-epn.edu.ec/wp-content/uploads/2016/03/Constitucion.pdf>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC]. (2011). Serie de Normas y Directrices. *Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial*, 1.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013) Patrimonio Alimentario come sano, come con identidad, fascículo 1. *Patrimonio alimentario*, 3.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). Patrimonio Alimentario come sano, come con identidad. *Patrimonio Alimentario*, 4.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). Patrimonio Alimentario come sano, come con identidad. *Patrimonio alimentario*, 7(1), 3.
- Moriones, S. (2020). Gastronomía cooperación entre Industria alimentaria y turismo gastronómico. *Reflexiones en tiempos de Covid-19*, 9.
- PDOT (2015). *Diagnóstico por componente*. Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón La Maná, 139.
- PDOT (2015). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón La Maná. *GAD La Maná*. <http://lamana.gob.ec/download/plan-de-desarrollo-y-ordenamiento-territorial-del-canton-la-mana/>

- PDOT. (2015). Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la provincia de Cotopaxi. http://app.sni.gob.ec/snmlink/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0560000110001_FINAL-PDYOT-COTOPA_XI-2015_17-08-2015_18-17-17.
- Senplades. (2017). Plan Nacional de Desarrollo, Toda una Vida. *Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021. Toda una Vida*, 87.