

# El Carnaval es en Cuenca



ALCALDÍA DE  
**CUENCA**

**AMOR** POR  
**CUENCA**

*¡Qué bonito  
es Carnaval!*



Sábado **3 FEB**

- 10:00** **Expo: Carnaval Carnavalito**  
Museo de las Culturas Aborígenes  
Calle Larga 5-24 entre Hermano Miguel y Mariano Cueva
- 10:00** **Carnival Camp • 12H NON STOP**  
Música Electrónica  
La Finca ME  
Sector Bullcay - Vía a Gualaceo frente al Museo de la Macana

Domingo **4 FEB**

- 11:00** **XV Festival de Carnavales de El Valle**  
Plaza Central de El Valle
- 11:00** **Carnaval Paccha 2024**  
Desfile de comparsas, presentación artística y rifa  
Centro Parroquial Paccha
- 16:00** **Cinema Libre**  
Proyección del film:  
**Home, de Yann Arthus-Bertrand (2009)**  
Casa Patrimonial Municipal de Las Posadas  
Gran Colombia 17 42 y Octavio Cordero



ALCALDÍA DE  
**CUENCA**

**AMOR POR  
CUENCA**



En  
**Carnaval**  
todos nos  
Quedamos  
en Cuenca

**5 y 7 FEB**

**10:00** **Taller gastronómico:  
El sabor de la tradición morlaca**  
Chicha en vasija  
Mote Pata  
Dulce de higo  
**Casa Patrimonial Municipal Quinta Bolívar**  
Av. 24 de Mayo, junto al redondel de Gapal

**15:00** **Historia viva San Joaquín,  
con el Círculo de los Abuelos.  
Historia del Carnaval**  
**Biblioteca Municipal de San Joaquín**  
Carlos Arízaga Vega y Mons. Leonidas Proaño

Martes **6 FEB**

**10:00** **Mediación lectora con la obra:  
Fiesta del Taita Carnaval**  
**Biblioteca Municipal de Tarqui**

Miércoles **7 FEB**

**15:00** **Conversatorio:  
Las tradiciones del Carnaval en Ecuador**  
**Biblioteca Municipal de Sayausí**



ALCALDÍA DE  
**CUENCA**

**AMOR POR  
CUENCA**



*¡Vengan todos, toditos, todos!*



Jueves **8 FEB**

**Exposición de periódicos murales: El Carnaval**  
Biblioteca Municipal de Cumbe

**10:40**

**Compadres y Comparsas**  
Mercado 9 de Octubre

**12:00**

*Jueves de Comadres y Compadres*

**19:00**

**Concierto Internacional:**

Estadio Alejandro Serrano Aguilar

**Taita San Joaquín**  
Festival de Bandas de Pueblo y Danza  
Plaza Central de San Joaquín

**20:00**

**9, 10 y 11 FEB**

*Siente el Amor por Cuenca*

**Ferias Gastronómica y Artesanal**

**10:00**

**Viernes, Sábado y Domingo**

1. Plaza San Francisco
2. Plaza Santo Domingo
3. Plaza San Sebastián

Viernes **9 FEB**

**Dulce Carnaval:**  
Charla, degustación y venta de dulces típicos  
Casa de las Palomas  
Benigno Malo 6-40 y Juan Jaramillo

**09:30**



ALCALDÍA DE  
**CUENCA**

**AMOR POR CUENCA**

El  
Carnaval  
es en Cuenca



Viernes **9** FEB

**Carnaval de Sabores y Colores**  
Centro de Atención Integral Santa María del Vergel  
Calle De las Herrerías y Del Arupo

**09:30**

**Feria Gastronómica Taita Carnaval**  
Degustación de Mote Pata, Chicha y Dulces  
Centro Cultural Municipal Los Sauces  
Juan Ruíz Morales y Av. De las Américas

**10:00**

**Conversatorio: El Carnaval Tureño su  
Gastronomía y sus Tradiciones**  
Biblioteca Municipal de Turi

**14:00**

**Desfile Estudiantil de  
Comparsas de Carnaval**  
Centro parroquial de Molleturo

**14:00**

**Mediación lectora con la obra:  
Fiesta del Taita Carnaval**  
Biblioteca Municipal de Gullanzhapa

**14:00**

**Color Fest**  
**2K "Amor por Cuenca"**  
Desde la Av. 27 de Febrero (sector Tres Puentes)  
hasta el Estadio Alejandro Serrano Aguilar

**14:00**

**Concierto:**

**Alex Ponce**

**19:00**

Rock de Tres  
Alpha Logic  
Mateo Castro  
L.U.B.E.

Grupo de Música Folklórica del Técnico Salesiano



ALCALDÍA DE  
**CUENCA**

**AMOR POR  
CUENCA**



# Dulce de Durazno

## Ingredientes

- 2 kilos de duraznos pelados
- 700 gramos de azúcar blanca
- 1 limón
- 2 litros de agua

## Preparación

- 1 Lavar los duraznos y pelarlos, sumergirlos en agua con limón para que no se oscurezcan.
- 2 Realizar tres cortes a lo largo del durazno.
- 3 Poner en una olla el agua con el azúcar, dejar hervir hasta que esta se derrita.
- 4 Incorporar los duraznos y dejarlos hervir a fuego bajo por 30 minutos.

## Observación

Opcional poner una rama de canela o 2 clavos de olor al momento de hacer hervir el durazno.



ALCALDÍA DE  
**CUENCA**

**AMOR** POR  
**CUENCA**



Disfruta  
de nuestras  
deliciosas  
tradiciones



Sábado **10 FEB**

- 08:00** "Desfile taita y mama Carnaval"  
Centro Parroquial de Victoria del Portete
- 08:00** "Desfile de Carnaval, festival del dulce,  
presentación artística."  
Plaza Central de Sayausí
- 08:00** Festival de Dulces  
Asociación Hermano Miguel  
Asociación Hermano Miguel - Mercado El Arenal
- 08:00** Festival Canavalero El Arenal  
Parqueadero Mercado El Arenal
- 08:00** Festival Gastronómico y  
Dulces de Temporada
- 10:00** Show infantil, concursos y  
actividades lúdicas
- 12:00** Elección de la Cholita  
Carnavalera de El Arenal
- 14:00** Show artístico con Fanny La Serranita
- 08:00** Festival de Dulces de Carnaval  
Plataforma Itinerante de Miraflores
- 09:00** Carnaval de los Rucos  
Gastronomía, Música y Tradiciones  
Centro Parroquial de Nulti



ALCALDÍA DE  
**CUENCA**

**AMOR POR  
CUENCA**

Jugaremos  
cantaremos



Sábado **10 FEB**

**09:00**

## Torneo Nacional Fut7

Participación de equipos provinciales  
Complejo Deportivo La Gloria

**09:00**

## Carnaval Guagualzhumi 2024

Desfile de comparsas y Reina del Carnaval  
Plaza Central de la Comunidad de Guagualzhumi, Paccha

**09:00**

**Desfile:**

## *El Carnaval es en Cuenca*

**Parque de San Blas**

Organizado por Alcaldía de Cuenca, Amistad Club  
y Unión de Periodistas del Azuay

**09:00**

## "Desfile de Carnaval, comparsas y show artístico"

Plaza Central de Baños

**10:00**

## Taita Carnaval en la Quinta Bolivar

Casa Patrimonial Municipal Quinta Bolívar

**10:00**

## Festival de Carnaval Mercado 3 de Noviembre

1. Piscina de premios
2. Degustación y venta de dulces de temporada
3. Gastronomía y más sorpresas



ALCALDÍA DE  
**CUENCA**

**AMOR POR  
CUENCA**



# Mote Pata

Deliciosas Tradiciones



Sábado **10 FEB**

**10:00** **Carnavalazo 2024**  
**Mercado 10 de Agosto**  
Presentaciones artísticas  
Elección de la Señorita del Carnaval  
Comparsas y Juegos Tradicionales  
Baile Popular

**10:00** *Mamita Michi*  
*Chicha Quiero Trago No*  
**Santiago Illescas,**  
**El Hombre Voz**

**10:00** Mercado 9 de Octubre

**11:00** Mercado 3 de noviembre

**12:30** Mercado Feria Libre

**11:00** *Mote Pata más grande del mundo*

Música, danza, gastronomía y artesanías.  
Plaza de San Francisco

Pensamos en el planeta, trae tu plato y  
cuchara, **tu Mote Pata ¡es gratis!**

**11:00** **Festival del Dulce de Durazno**  
Música, danza y cañón de espuma  
Comunidad Quillopungo, El Valle

**12:00** **Festival Carnavaleiro II Edición**  
Música, danza y cañón de espuma  
Centro Cultural Municipal Los Eucaliptos



ALCALDÍA DE  
**CUENCA**

**AMOR POR**  
**CUENCA**



# Mote Pata

## Ingredientes

1 kilo de espinazo de cerdo  
½ kilo de carne pura de cerdo  
500 gramos de longaniza  
300 gramos de tocino ahumado  
300 gramos de chorizo ahumado  
700 gramos de mote pelado  
100 gramos de cebolla  
4 dientes de ajo  
½ de cucharita de comino  
¼ de cucharita de pimienta  
½ cucharita de orégano seco  
½ cucharita de manteca de cerdo  
1 cuchara de aceite achiote  
200 gramos de pepa de sambo  
½ litro de leche  
Sal y pimienta

## Preparación

- 1** Lavar el espinazo de cerdo y hervir con dos litros de agua y dos dientes de ajo por 20 minutos.
- 2** En la misma olla de cocción del espinazo, adicionar la carne pura de cerdo picada en cuadros, poner un litro más de agua caliente en la olla y dejar hervir por 15 minutos más, luego cernir y separar el caldo y la carne.
- 3** Picar la cebolla y el ajo en cuadritos pequeños.
- 4** Realizar un sofrito con media cuchara de manteca de cerdo, el aceite achiote, cebolla, ajo, sal y los condimentos (comino, pimienta y orégano).
- 5** Sofreír hasta cuando la cebolla esté transparente, adicionar el caldo de cocción de la carne y el mote.
- 6** Picar en trozos pequeños el tocino, la longaniza y el chorizo y adicionar al caldo. Mover constantemente en la olla.
- 7** En una sartén tostar la pepa hasta que empiece a reventar.
- 8** Licuar o procesar la pepa tostada con ¼ de litro de leche, una vez lista poner en la olla de cocción del mote pata.
- 9** Mover constantemente por unos 20 minutos, hasta que todo se integre.
- 10** Una vez cocido, rectificar la sal y ponerle ¼ de cuchara de orégano.
- 11** Sacar y servir.

El  
Carnaval  
es en Cuenca



Sábado **10** FEB

**Llacao es Fiesta  
en Carnaval**  
Plaza Central de Llacao

**13:00**

**Festival Gastronómico y  
Dulces de Temporada**  
Mercado 12 de Abril

**14:00**

**Festival del Dulce de Higo**  
Comunidad San José de la Playa, El Valle

**14:00**

**Elección de la Princesita de  
Carnaval y Taita Carnaval 2024**  
Mercado 12 de Abril

**14:00**

**El Taita Carnaval a orillas  
del Tomebamba:  
Recorrido Teatralizado**  
Concentración: Plazoleta de La Merced

**17:00**

**Tito el Bambino**

**19:00**

**Concierto Internacional:**

**Makano**

DJ Fox

Chicho Baby King

Estadio Alejandro Serrano Aguilar



ALCALDÍA DE  
**CUENCA**

**AMOR POR  
CUENCA**



¡Venga mi  
suquito!



Domingo **11** FEB

- 09:00** **Desfile de comparsas  
Elección de la Reina de Carnaval**  
Tarqui, desde la Comunidad Santa Teresita  
hasta el Centro Parroquial
- 09:00** **Festival Gastronómico  
y Dulces de Temporada**  
Mercado 12 de Abril
- 09:00** **Carnaval de Quingeo 2024**  
Centro Parroquial de Quingeo
- 09:00** **Comparsas de, juegos  
tradicionales, carros alegóricos**  
Desde el Mercado hasta la Plaza Central de Cumbe
- 09:00** **VII Festival de Carnavales de Maluay  
Festival del Mote Pata**  
Maluay a orillas del Río Chasi, El Valle
- 10:00** **XVI Festival de Carnavales  
Izhcayaku Gualalcay**  
Centro Comunitario de Gualalcay, El Valle



ALCALDÍA DE  
**CUENCA**

**AMOR** POR  
**CUENCA**

Deliciosas  
Tradiciones

Domingo **11** FEB

**09:00** **Wawa Carnaval Santa Ana 2024**  
**10 años de tradición**

Domingo de Compadres  
Centro Parroquial Santa Ana

**09:00** **Desfile y elección del Taita San Joaquín**  
Parque Central de San Joaquín

**09:00** **Desfile alegórico de Carnaval, festival gastronómico, Orquesta invitada**

Parque Central de Ricaurte

**Apertura:**

**10:00** **Museo de la Moneda**

Banco Central del Ecuador

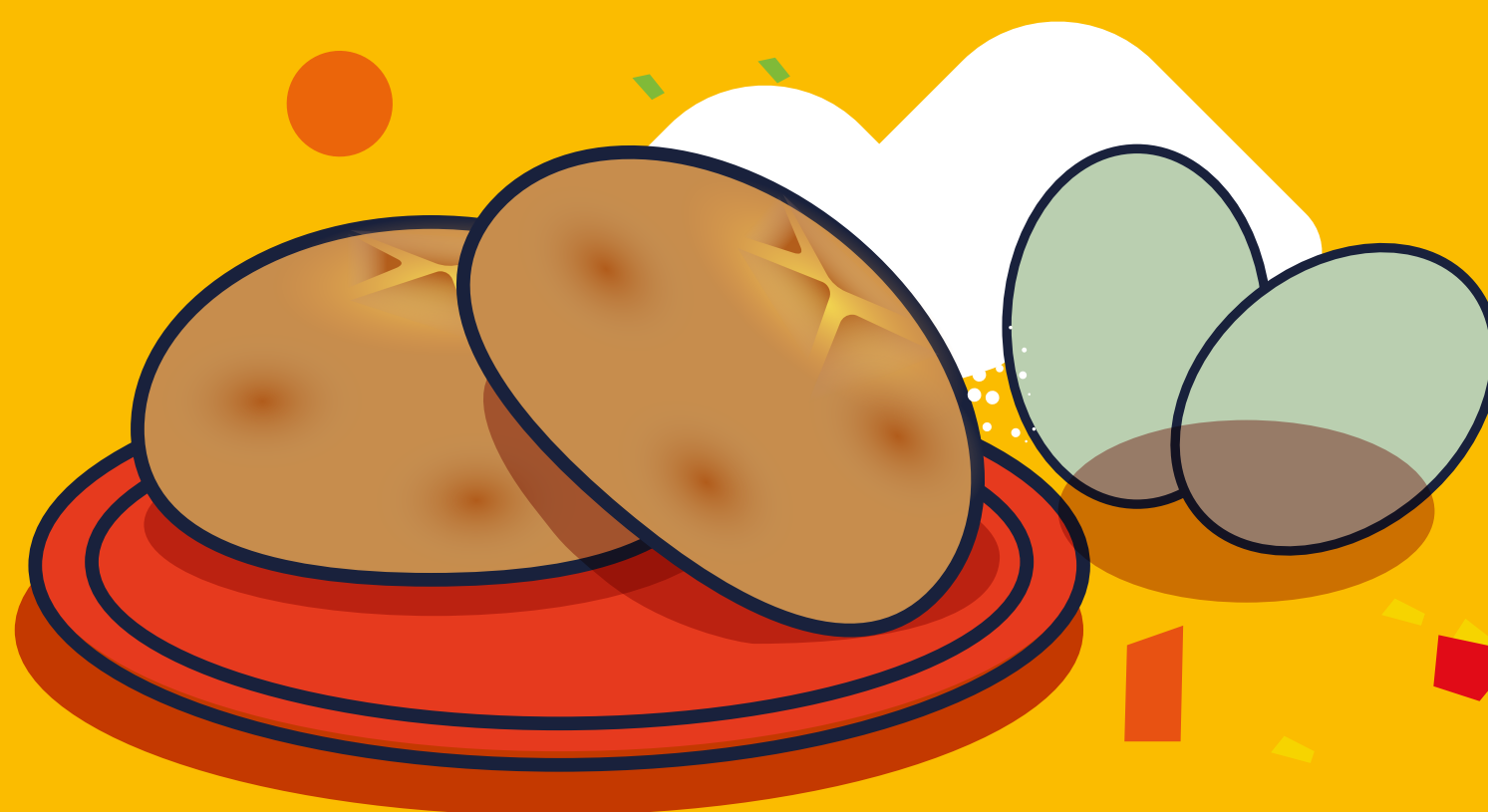
**09:00** **Festival del Carnaval de Octavio Cordero**  
Dj, Cañón de espuma y piscina

Centro Parroquial de Octavio Cordero



ALCALDÍA DE  
**CUENCA**

**AMOR** POR  
**CUENCA**



# Pan de Carnaval

## Ingredientes

- 500 gramos de harina
- 25 gramos de azúcar
- 10 gramos de sal
- 20 gramos de levadura fresca
- 3 unidades de huevos criollos
- 100 mililitros de agua
- 60 gramos de manteca de cerdo
- 90 gramos de mantequilla
- 1 cucharita de anís de castilla
- 1 cucharita de licor anisado
- 1 huevo para pintar

## Preparación

- 1 Pesar todos los ingredientes correctamente.
- 2 Tibiar el agua.
- 3 En un recipiente poner la harina y hacer un hueco en el centro.
- 4 Colocar la levadura, el azúcar y el agua tibia. Mezclar hasta activar la levadura.
- 5 Dejar reposar la mezcla de la levadura por 5 minutos, luego mezclar con la harina.
- 6 Agregar los huevos y amasar por 10 minutos, adicionando el licor.
- 7 Incorporar la manteca, la mantequilla y el anís.
- 8 Amasar hasta que la masa se sienta elástica.
- 9 Dejar reposar por 20 minutos hasta que doble el volumen la masa.
- 10 Trascorrido este tiempo cortar en porciones de 60 gramos.
- 11 Dar forma de bolita y poner sobre una lata para hornear.
- 12 Dejar reposar por 30 minutos.
- 13 Luego aplastar levemente y pintar con huevo batido.
- 14 Hornear a 180°C por 20 unos minutos hasta que el pan esté dorado.





Jugaremos  
cantaremos

Domingo **11** FEB

*Mamita Michi  
Chicha Quiero Trago No*

**10:00**

**Santiago Illescas,  
El Hombre Voz**

Mercado 27 de Febrero

**10:00**

Mercado 10 de Agosto

**11:00**

Mercado 12 de Abril

**12:30**

**Carnaval de Checa**  
Desfile, comida típica, elección de la Reina,  
comparsas, música en vivo y más  
Plaza Central de Checa

**10:00**

**El Carnavalazo de Sidcay**  
Centro Parroquial de Sidcay

**10:00**

**Taita y Mama Carnaval**  
Centro Parroquial de Nulti

**10:00**

**El Taita Carnaval a orillas del Tomebamba:  
Recorrido Teatralizado**  
Concentración: Plazoleta de La Merced

**11:30**

**Festival de Carioca y  
cañón de espuma**  
Mercado 12 de Abril

**12:00**

Lunes **12** FEB

**Desfile cultural, juegos de Carnaval**

**10:00**

Centro de la Parroquial de Chiquintad  
hasta la playa del Machángara



ALCALDÍA DE  
**CUENCA**

**AMOR POR  
CUENCA**

# Amor En Carnaval



Martes **13** FEB

**13:00** **Carnavalazo Molleturo**  
Centro Parroquial de Molleturo

Miércoles **14** FEB

**10:00** *Siente el Amor por Cuenca*

**Ferías:**

- 1. Calle del Artista**  
(Mariscal Sucre y Benigno Malo)
- 2. Plazoleta del Portal Regional de Artesanías de Cuenca**  
(Simón Bolívar y Av. Huayna Cápac)

**14:00** **Charla: El Carnaval en el Ecuador**  
Biblioteca Municipal de Molleturo

Viernes **16** FEB

**13:00** **Conversatorio**  
**La Mujer y la Niña en la Ciencia**  
Casa Patrimonial Municipal del Artista  
Av. Loja y Cantón Gualaceo

Sábado **17** FEB

**13:00** **Cinema Libre. Proyección del film:**  
**Is the Man Who Is Tall Happy?**  
**de Michel Gondry (2016)**  
Casa Patrimonial Municipal de Las Posadas  
Gran Colombia 17-42 y Octavio Cordero



ALCALDÍA DE  
**CUENCA**

**AMOR** POR  
**CUENCA**

*¡Vengan todos, toditos, todos!*



ALCALDÍA DE  
**CUENCA**



DIRECCIÓN GENERAL DE  
**CULTURA, RECREACIÓN  
Y CONOCIMIENTO**

**ETAPA FARMASOL EMOV EDEC EMAC**

**AMOR POR  
CUENCA**