

Desarrollo de Platos Típicos con Productos de la Zona como Estrategia para la conservación del Patrimonio Gastronómico Y Cultural Del Cantón Puerto Quito, Provincia De Pichincha

David Conrado Carvajal

Tecnólogo en Gastronomía

Docente – Investigador - Coordinador de la Carrera de Gastronomía

Instituto Superior Tecnológico Japón – Quito

dconrado@itsjapon.edu.ec

Resumen

Por medio de esta investigación se quiere dar a conocer el patrimonio cultural gastronómico de Puerto Quito, sus raíces, como antecedente es importante recalcar que cuenta con un clima Subtropical, se encuentra ubicado al Noroccidente de la provincia de Pichincha, pertenece al Choco Andino, es un cantón con gran biodiversidad, su población es de varias partes del país, sin embargo, los platos de este cantón son más relacionados con la cocina de la Costa ecuatoriana por su cercanía.

Uno de los productos más llamativos que comúnmente se usan es la guaña, es una especie de pez de gran consumo, de igual manera que el palmito, mediante esta investigación lo que se trata es resaltar los platos tradicionales y los productos utilizados en esta zona.

El patrimonio cultural de Puerto Quito Puerto Quito, está ubicada al noroccidente de la Provincia de Pichincha, cabecera cantonal del Cantón Puerto Quito, así como la urbe más pequeña y menos poblada de la misma. Se localiza a orillas del río Caoní, en los flancos externos de la cordillera occidental de los Andes, a una altitud de 135 msnm y con un clima lluvioso tropical de 25°C en promedio.

Con el proyecto se activaría varios ejes del cantón Puerto Quito que en búsqueda de dar una identidad social, económica, cultural, gastronómica y del turismo, los beneficios de ser parte de un proyecto de búsqueda e investigación en conocer y sociabilizar las riquezas del cantón son variadas y necesarias.

Por lo tanto, marcar los objetivos claros para el desarrollo y construcción del tema mencionado y en colaboración de los actores principales, que es la gente del Cantón Puerto Quito.

ABSTRACT

Through this research we want to make known the gastronomic cultural heritage of Puerto Quito, its roots, as background it is important to emphasize that it has a subtropical climate, it is located in the northwest of the province of Pichincha, it belongs to the Choco Andino, it is a canton with great biodiversity, its population is from various parts of the country, however, the dishes of this canton are more related to the cuisine of the Ecuadorian Coast due to its proximity.

One of the most striking products that are commonly used is the guaña, it is a kind of fish of great consumption, in the same way as the heart of palm, through this investigation what it is about is to highlight the traditional dishes and the products used in this area.

The cultural heritage of Puerto Quito Puerto Quito, is located to the northwest of the Pichincha Province, cantonal head of the Puerto Quito Canton, as well as the smallest and least populated city of the same. It is located on the banks of the Caoní River, on the outer flanks of the western Andes mountain range, at an altitude of 135 meters above sea level and with a tropical rainy climate of 25°C on average.

With the project, several axes of the Puerto Quito canton would be activated that in search of giving a social, economic, cultural, gastronomic and tourism identity, the benefits of being part of a search and research project in knowing and socializing the riches of the canton are varied and necessary. Therefore, to set clear objectives for the development and construction of the aforementioned topic and in collaboration with the main actors, which is the people of the Puerto Quito Canton.

Palabras clave:

PATRIMONIO:

Conjunto de bienes que una persona adquiere por herencia familiar.

GASTRONOMÍA:

Es la ciencia y arte que estudia la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno.

PLATOS TÍPICOS:

La comida tradicional, entendida como aquella transmitida de generación en generación, además de ser propia, relevante y significativa para una localidad, familia o persona, es analizada generalmente por las ciencias sociales, en particular la antropología, lo que ha sido un pilar fundamental en la patrimonización

ALIMENTACIÓN:

Es la actividad mediante la que tomamos del mundo exterior una serie de sustancias necesarias para poder nutrirnos. Estas sustancias están contenidas en los alimentos que componen nuestra dieta.

TRADICIONES:

Costumbre, composición literaria, doctrina, etc., que se comunica, se transmite o se mantiene de generación en generación.

CONSTUMBRES:

Manera habitual de obrar una persona, animal o colectividad, establecida por un largo uso o adquirida por la repetición de actos de la misma especie.

Introducción

El Desarrollo de Platos Típicos con Productos de la Zona como Estrategia para la conservación del Patrimonio Gastronómico Y Cultural Del Cantón Puerto Quito, Provincia De Pichincha de da por temas como:

La muy importante que partamos de la importancia de recuperar lo intangible de la gastronomía ancestral del Cantón Puerto Quito, que debemos recupera de cada pueblo, parroquia, recinto o comarca los recursos y productos de la esta región. La importancia del patrimonio cultural y étnico que nos da los resultados de la alimentación que tenemos en la actualidad con bases de una herencia que no debemos dejar morir y debemos preservar.

La reactivación del sector hotelero y turístico se lo hace desde la investigación de cómo empezó los asentamientos y su gastronomía fue tomando forma con el producto de la zona, permitiendo estos estudios a realizar la reactivación económica, turística y emblemática del Cantón Puerto Quito. Debemos de rescatar los temas de emprendimiento y los nuevos emprendimientos que esta investigación no permite hacer una realidad.

El turismo gastronómico es, en todo el mundo, una de las ocupaciones económicas de más grande pluralidad, teniendo un aumento de en torno al 5% anual, el turismo de sol y playa visita de metrópolis y sitios históricos, se ha aumentado sobre otras maneras, no obstante, tragedias inesperadas como los atentados terroristas de los últimos años, en USA, Indonesia y Madrid, han cambiado los mod-

elos de comportamiento del turista, que podría optar por destinos más seguros o por lo menos no tan masivos" [1].

Las motivaciones y tendencias de los turistas en los últimos años han cambiado enteramente, el tener novedosas vivencias presenciales, conocer y aprender su cultura gastronómica, podrían cambiar en el mediano plazo la composición distributiva de los destinos y maneras de realizar el turismo gastronómico, lo cual dejará que se desarrollen novedosas maneras de hacer turismo y con ello se crea un nuevo segmento que se debería aprovecharlo.

El turismo gastronómico , es una totalmente nueva forma que se ha desarrollado en torno al mundo en especial en territorios latinoamericanos donde la riqueza cultural es la que se destaca, y quizá por el desarrollo que este ha tenido en los últimos años es considerado como uno de los tipos de turismo que poseen más grandes maneras de incremento, las rutas alimentarias y el agroturismo, comprendidos como maneras del turismo rural, resultan de particular interés pues representan novedosas ocupaciones en el medio rural que, añaden costo a las producciones agroalimentarias en manos de pequeños productores y en particular de esas que emplean procesos artesanales de participación.

En la actualidad gracias a la gran apertura comercial que fue gobernada por organizaciones multinacionales que brindan servicios de (fast-food) que han incluido en sus procesos un sinnúmero de barreras sanitarias, reglas mundiales, ha realizado que la realidad de muchas pequeñas agroindustrias rurales se vean amenazadas pues no alcanzan los niveles de productividad para competir en mercados globalizados, sin embargo no todo está perdido debido a que muchas de aquellas empresas pequeñas podrían tener una salida si logran articularse con el comercio del turismo gastronómico, mediante la prestación de productos y servicios para atender las solicitudes de los turistas interesados en conocer puntos de la cultura agropecuaria y agroindustrial de una cierta zona

La iniciativa de proponer esta investigación, es sin duda el palpar de manera cercana y real el deterioro y la pérdida de las prácticas ancestrales tanto gastronómicas como culturales en el Cantón Puerto Quito, Provincia de Pichincha, como base para el desarrollo turístico y gastronómico de la zona, en las cuales se ha olvidado y dejado de lado toda la riqueza natural, cultural y gastronómica con la que cuenta este sitio fundamental dentro del país, quizá al ser un cantón donde los asentamientos de individuos originarios de diversos sitios del país han dado paso a que se introduzcan prácticas plenamente diferentes que han creado que ciertos platos propios vayan desapareciendo, siendo ahora remplazados por platos y prácticas de otras localidades.

Se puede valorar de forma sencilla como los pobladores

piensan que no hay platos propios que caractericen en sí a la provincia, por lo cual piensan que el dialogar de una cultura gastronómica es poca, pese a que la geografía que los circunda es abundante y que cuenta con una gigantesca variedad de productos agrícolas que no fueron aprovechados de la mejor forma, permitiendo que la preparación de platos típicos se las deje en el olvido o lo cual es peor se las deje de entrenar.

Marco teórico

El desarrollo de platos típicos con productos de la zona como estrategia para la conservación del patrimonio gastronómico y cultural del cantón puerto quito, provincia de pichincha de manera contractual existe conocimientos en las raíces para el desarrollo de los productos de la zona en la preparación de alimentos ancestrales, su conservación en el patrimonio de su cultura y la gastronomía del cantón puerto quito, con esta investigación se pretende dar a conocer este patrimonio intangible, que sea fuente de emprendimiento, activación y herramienta de identidad del cantón.

Variable independiente: desarrollo de platos típicos con productos de la zona

Variable dependiente: estrategia para la conservación del patrimonio gastronómico y cultural del cantón puerto quito, provincia de pichincha

técnicas de obtención de datos entrevistas, fichas de observación, encuestas y análisis de campo.

CANTÓN PUERTO QUITO

El patrimonio cultural de Puerto Quito Puerto Quito, está ubicada al noroccidente de la Provincia de Pichincha, cabecera cantonal del Cantón Puerto Quito, así como la urbe más pequeña y menos poblada de la misma. Se localiza a orillas del río Caoní, en los flancos externos de la cordillera occidental de los Andes, a una altitud de 135 msnm y con un clima lluvioso tropical de 25°C en promedio.

Esta región fue conocida a principios de la época colonial como "Provincia de Yumbos", y era habitada por los niguas, los yumbos y los Tsáchilas; sus territorios, inexplorados casi en su totalidad, estuvieron jurídicamente a cargo de la Gobernación de Caráquez, pero tras la disolución de esta entidad sus territorios estuvieron relacionados directamente con la administración política del Corregimiento de Quito y la administración geográfica de la Gobernación de Atacames, también denominada como Gobernación de las Esmeraldas. Para el siglo XVIII la zona entró en una etapa de reducción y repliegue de los habitantes nativos. Durante parte del siglo XIX esta zona estuvo completamente deshabitada.

En 1965 llegaron los primeros colonizadores entre los que constan Alfredo Suárez, María Piedad Acevedo Guillermo Bravo, Aviatar Celi, Sixto Mantilla, Fabiola Erazo, Humberto Ayala, Cesáreo Ruano, Pedro Delgado, María Guanga, Neptalí Quintero (quien donó el área para el pueblo).³ La única forma de llegar era por vía fluvial, a través de canoas desde el Cantón Quinindé. El caserío fue fundado oficialmente el 12 de octubre de 1973 por los colonos que habitaban el lugar. Fue parroquializada oficialmente el 23 de marzo de 1989 y cantonizado el 1 de abril de 1996.

Clima.

Es una zona climática lluviosa tropical, su temperatura habitual es de unos 18 a 33 °C en verano. En invierno normalmente hace más calor de 23 a 34 grados y a veces llega a los 38 °C. Su temperatura media es de 25,5 °C.

Política.

Territorialmente, la ciudad de Puerto Quito está organizada en una sola parroquia urbana. El término "parroquia" es usado en el Ecuador para referirse a territorios dentro de la división administrativa municipal.

La ciudad y el cantón Puerto Quito, al igual que las demás localidades ecuatorianas, se rige por una municipalidad según lo previsto en la Constitución de la República. El Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Puerto Quito, es una entidad de gobierno seccional que administra el cantón de forma autónoma al gobierno central. La municipalidad está organizada por la separación de poderes de carácter ejecutivo representado por el alcalde, y otro de carácter legislativo conformado por los miembros del concejo cantonal.

Turismo.

El turismo en una de las industrias más vitales de Puerto Quito y, en los últimos años, está en constante cambio. La ciudad se encuentra con una creciente reputación como destino turístico por su ubicación en plena selva del Chocó biogeográfico. A través de los años, Puerto Quito ha incrementado su oferta turística; actualmente, el índice turístico creció gracias a la campaña turística emprendida por el gobierno nacional, "All you need is Ecuador". El turismo de la ciudad se enfoca en su belleza natural y deportes de aventura. En cuanto al turismo ecológico, la urbe cuenta con la mayoría de los bosques y atractivos cercanos, que están bajo su jurisdicción.

El turismo de la ciudad se relaciona íntimamente con el resto del cantón; el principal atractivo del cantón es la naturaleza, dotada de una alta biodiversidad. En la zona se puede visitar las diferentes cascadas,

hay variedades de artesanías hechas en balsa y de tagua hechas en otros lugares y revendidas en esta localidad. Actualmente en un proceso fundamentalmente económico, apuesta al turismo, reflejándose en los cambios en el ornato de la ciudad. Los destinos turísticos más destacados son:

- Cascada Azul: Se encuentra en el recinto “Grupo Mielles”, está formada por el río Culebra y tiene una caída de 15 m. El agua, al caer, forma una poza de color esmeralda.
- Cascada Macallares: Está ubicada cerca del recinto “Tierra Santa”, se forma del río del mismo nombre y posee una caída de 4 m. y otra de 1 m.
- Cascada del Silencio: Se encuentra en el recinto “Santa Fe”, en la parte posterior tiene cuevas en las que habitan golondrinas nocturnas.
- Balneario “La Playita”: Ubicado en el Barrio “13 de julio”, se pueden practicar diversos deportes acuáticos; también cuenta con una isla con flora y fauna del lugar.⁵
- Río Blanco: Es uno de los principales atractivos del lugar, aunque en algunas zonas es muy caudaloso; su principal atractivo es la “Piedra de vapor”, una roca que, al chocar el agua contra ella, genera vapor.

Entre otros lugares turísticos de la zona que día a día emprenden para dar a conocer lo hermoso y natural de la zona.

LA CULTURA

Es importante conocer y entender el pasado, el presente, la tradición, la historia de los pueblos, sus culturas, las urbes modernas, los pueblos rurales e indígenas, la interacción de costumbres con sus componentes humanos y su adaptabilidad a la nación.

El concepto de cultura es fundamental para las disciplinas que se encargan del estudio de la sociedad. Es todo complejo que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, la costumbre y cualquier otros hábitos y capacidades adquiridos por el hombre como miembro de la sociedad. Para comprender a profundidad un poco más del tema, partiré con la definición implementada por Patricio Guerrero en su texto Antropología y cultura donde expone que:

“La cultura es el producto de acciones sociales concretas generada por otros actores sociales, solo puede ser creada con y junto a otros, hizo posible que el ser humano llegue a constituirse como tal y a diferenciarse del resto de los seres de la naturaleza”.

Es el conjunto de todas las formas, los modelos o los patrones, explícitos o implícitos, a través de los cuales

una sociedad regula el comportamiento de las personas que la conforman. Es decir, conjunto de códigos que utilizamos en nuestra vida cotidiana, símbolos que le dan significado a nuestras acciones y que son nuestro marco de referencia para la comprensión de la realidad, sin la cultura no hay posibilidad de interpretación. Producto de la acumulación histórica de las experiencias de un pueblo, de sus prácticas sociales a lo largo del tiempo, producto que se manifiesta como un conjunto relativamente sistemático de costumbres.

La cultura nos permite vivir en una sociedad organizada, ofreciéndonos la posibilidad de soluciones a problemas; conocer y predecir las conductas sociales de los otros, permite a otros saber que pueden esperar de nosotros. Es el modo de vida y forma de convivencia, comprende los valores que comparte la población, la tolerancia frente a los demás, las orientaciones y preferencias sociales, etc.

Las fiestas más importantes de Puerto Quito son las de la fundación que se la lleva a cabo el 12 de octubre y la fiesta de la Virgen del Carmen, años atrás en estas fiestas participaban la gente negra con la escenificación de sus tradiciones.

“En las fiestas del 12 de octubre y de la Virgen de Carmen, la gente morena festejaba con sus tambores y sus marimbas y también para la navidad. Se ha perdido la tradición porque eso era auspiciado la señora Julia Mora, en ese entonces había buenos tocadores de marimba algunos de los cuales venían de Quindí. (Ruano, 2015).

Identidad

La identidad es un discurso que nos permite decir “yo soy o nosotros somos esto”, pero solo puede construirse a partir de la cultura. Por lo tanto, la identidad, es una construcción discursiva: todo discurso no es sino, decir algo sobre algo”.

“Estas tierras constituyen por tanto una zona intermedia entre los Andes y el océano Pacífico y desde la época del formativo hasta bien entrado el siglo XX se construyeron pequeños puertos o embarcaderos en los puntos donde los ríos empezaban a ser navegables, especialmente en el Río Inga, el Silanche, el Caoni y el Blanco”.

La humedad constante, las altas temperaturas y la frecuencia de los aguaceros que caracterizaban a estas zonas hasta hace cuarenta años atrás, cuando

la deforestación extensiva aún no había empezado, dificultaban la práctica de la agricultura y de otras actividades sedentarias.

El territorio del cantón Puerto Quito se inscribe en una región de bosques húmedos tropicales y subtropicales, en donde las lluvias están presentes durante todo el año, intensificándose entre enero y mayo. En las laderas montañosas, las lluvias dan lugar a un paisaje caracterizado por la niebla y la humedad extrema, razón por la cual los españoles lo definieron como bosque nublado.

Hasta inicio de las décadas de 1960, en el territorio Puerto Quito, los ríos siguieron siendo las únicas vías de comunicación entre el interior de la costa y en mar, entre las tierras de los bosques húmedos con la llanura costera y el océano Pacífico. “Recién en 1975 llegó la carretera al valle donde actualmente se asienta en Puerto Quito”. (Bravo, 2015)

Algunos de los pioneros pobladores de Puerto Quito, como don Bravo participaron directamente en las jornadas de construcción y extensión de la carretera. Don Guillermo Bravo recuerda: “Yo hice mingas para ayudar hacer las trochas desde Pedro Vicente Maldonado hasta acá... fui el único que puso piedras y el primer hombre que puso un carro”.

Puerto Quito, además de estar entre ríos, el territorio se ubica entre dos zonas geomorfológicas claramente definidas: las estribaciones del volcán Pichincha y el inicio de la llanura costera por lo que se destacan dos zonas de vida: la zona que corresponde al bosque húmedo tropical y los bosques muy húmedos pre-montanos.

El cantón tiene una superficie total de 640,70 Km², el área urbana es de 90.83 hectáreas y la cabecera cantonal se encuentra en un valle cruzado por el río Caoni e incrustado en las últimas elevaciones bajas de la cordillera andina, Puerto Quito está situado a una altura de 140 metros sobre el nivel del mar, razón por lo cual posee una temperatura que oscila entre 25 y 35 grados centígrados. (Espinoza, 2004, pág. 86).

Gracias a la construcción de carreteras a mediados del siglo XX incito y permitió el acceso de colonos a la subcuenca del río Blanco. Pero antes que esta zona contase con carreteras abordaron a estas tierras familias negras de la provincia de Esmeraldas. Entonces a los negros se les establecieron como los primeros pioneros de la colonización de dicho territorio.

“La familia Mina era la más importante. Ciertos moradores de Puerto Quito habrían sido originarios del río Telembí” (Vera Emilio), al parecer la base de subsistencia de aquellos pioneros negros fue la pesca, la caza y la recolección. Después de que se agotaron dichos recursos en su antigua residencia deciden mudarse al sitio descubierto que poseía un paisaje de inmensa riqueza biológica entre los ríos Caoni y Silanche.

Los afroecuatorianos utilizaban canoa y palanca para la navegación por el río, algunas de las familias afroecuatorianos se quedaron a orillas del río Blanco, mientras que otras se instalaron por las riberas del Silanche y otras por el Caoni. (Anónimo, Raíces, Puerto Quito). Los colonos afroecuatorianos construyeron sus casas y ocuparon varias extensiones de tierra, para la formación de fincas ribereñas donde se dedicaron a la cultivación de plátano, sin dejar de lado la pesca y la caza.

A medida que transcurría el tiempo llegaron a estas tierras nuevas familias negras, como: Juan de Dios Mina, Néstor Micolta Wila, Tolentino y Felipe Mina y Cando Zurita, quienes para aliviar las penas de dejar sus tierras y enfrentar de mejor manera la supervivencia construyeron un rancho grande para vivir en comunidad.

Sin duda los afros ecuatorianos fueron los primeros colonos en arribar a este valle formado por el río Caoni y El achiote donde actualmente es la cabecera cantonal Puerto Quito, antes de que se constituya el pueblo este lugar se llamaba Macallares.

Tiempo después, empiezan a llegar colonos mestizos y les llamó la atención la presencia de familias negras.

Aquí habitaba pura raza negra, los negros habían sido los primeros en llegar a este sector. Desde la piedra de vapor, donde habitaba el señor Francisco Jiménez como más conocido (Pancho) quien facilitaba con su canoa cruzar el río blanco para llegar a la Unión, en el río blanco, en el río Blanco, había algunas casas de familias negras, a orilla del río Caoni vivía el Sr. Argeilio Mina, luego la casa de don Felipe Mina y la de su hermano, después la de don Ciriaco Mina. Todos ellos eran parientes habían venido del norte de Esmeraldas y se dedicaban a sembrar 1, 2, 3 o media hectárea de plátano. Vivían de eso y también de la cacería y de la pesca, puesto que había bastante animal. (Emilio Vera, 2015)

Vida de los Colonos

Los primeros colonos mestizos que llegaron a las orillas del río Caoni arribaban desde el occidente atravesando el río Blanco, la mayoría eran de origen serrano. Antes de que lleguen a estas tierras ya venían efectuando un largo peregrinaje por la costa.

El arribo al valle Macallares implicó innumerables incomodidades, sobre todo para aquellos colonos que provenían del mundo urbano.

Yo vine de Aulasi con el señor José Ochoa que me ofreció vender una finca en este lugar. Llegamos a Quito y tomamos el bus de Transporte Occidentales rumbo a Santo Domingo... De ahí seguimos por el camino a Esmeraldas. En esa época el camino era terrible de una sola vía. Llegamos al recinto llamado el limón y ahí nos dio posada una señora de apellido Peñafiel, al siguiente día salimos a las 7:30am, luego pasamos por un estero en el que el señor Ochoa tuvo que cargarme para que yo pueda cruzar y seguir caminando. (Bravo, 2015)

Cuando los primeros colonos tanto negros como mestizos llegaron a los valles del Caoni, Silanche y Achote encontraron un paisaje semivirgen, una selva cubierta por grandes árboles, todo el tiempo había llovizna y aguaceros. De esta manera los primeros pobladores tuvieron que construir casas que se adecuen a las características del clima, con materiales que la misma selva ofrecía.

En la construcción de las primeras casas se utilizaba troncos de madera, paja toquilla, hoja blanca, bijao y hoja de tagua, las casas se elevaban del nivel de suelo más de 1, 2, 3 metros y se las sostenían con pambil, las paredes y pisos se las realizaba de pambil o caña guadua abierta.

La caza

La pesca y la caza formaban base de su subsistencia particularmente de los pioneros negros. Como bien lo dice don Emilio Vera, los negros "cazaban la guanta, la guatusa, pavas, venados, y lo hacían solo para el propio consumo y al tigrillo además vendían la piel. Lo que si vendían es el pez guaño en la Unión o Quinindé, los negros atrapaban casi todo lo que se movía, desde culebras, iguanas hasta perezosos".

Cuando llegan los colonos mestizos, también se convierten en cazadores, por las condiciones de la selva y mientras crecían las semillas y daban fruto, el único

alimento accesible eran los animales silvestres.

Era tan bondadosa la selva que los animales llegaban a donde estábamos cocinando. Yo recuerdo aquella vez que me hice el más cazador del grupo, del cual éramos cuatro. Esa vez cogí una carabina que teníamos y a 20 metros del rancho encontré una venada, la mate y nos comimos. Los animales no tenían miedo al hombre, era fácil cazarlos, todo lo que estaba más cerca era la presa fácil. (Quintero, 2015)

Las presas más apetecibles eran los mamíferos nocturnos y para poder atraparlos los colonos salían a cazar en las noches, con herramientas que la misma naturaleza les proporcionaba. Otras veces la cacería se la realizaba con el fin de proteger a los animales domésticos e incluso a los miembros de la familia de las fieras, como el león o el tigre que habitaban en esta zona.

"En la casa donde yo vivía el tigre llegaba a 20 metros, ese animal se me comió como 20 puercos. Había también leones, yo maté a uno, una vez que yo me iba a pillar arroz y de regreso encontré los rastros de un león que venía para mi casa. Llegue a la casa, deje el arroz y cogí mi escopeta. Tenía dos cartuchos luego le seguí el rastro hasta que lo encontré y le disparé. Con el primer tiro lo herí, luego volví a seguirlo hasta que lo encontré y le metí otro tiro con el que se murió. (Vera, 2015)

La casería y la destrucción del bosque primario empantaron y acabaron con los animales silvestres poco a poco, no obstante, en muchas parejas donde aún hoy en día se conserva segmentos de la floresta original es posible encontrar ciertas especies típicas del bosque húmedo tropical que han logrado sobrevivir: tigrillos, guantas, guatusas, armadillos, culebras, peces y aves.

La Agricultura

Los colonos mestizos que llegaron a Puerto Quito tenían un propósito claro, que era utilizar la tierra como fuentes de sustentos. Recién llegaron comenzaron como las labores de limpieza agrícola, rozaban el bosque y deshíerbe, para sembrar productos de alimentación diaria como la yuca, arroz, maíz, zapallos, plátanos, cacao. Las labores de limpieza fueron difíciles y las condiciones de trabajo severas.

Una vez culminada la limpieza de las tierras, los agricultores empezaron a sembrar en sus fincas plátano, producto que estaba de moda en esos tiempos. El plátano cubría las necesidades de autoconsumo de la unidad familiar y el excedente era vendido en Qui-

nindé y Esmeraldas a donde se lo llevaba en balsas por los ríos Caoní, Blanco y Esmeraldas.

“A mediados de los setentas y una vez que las carreteras llegaron a Puerto Quito los productos de subsistencia llego a su fin, dando paso a la producción para el mercado, de esta manera dio inicio la siembra de café que fue un periodo de tranquilidad para la economía local”. (Quintero, 2015)

El auge del café duro 15 años y fue el responsable del comienzo económico y demográfico del cantón, y por este motivo según Don Guillermo Bravo a Puerto Quito se lo llegó a considerar como establecimiento del café. Los finqueros se dedicaban a sembrar entre 10 a 20 hectáreas que crecía de en abundancia y rolliza. En esa época llegaban comerciantes de diferentes sitios al cantón Puerto Quito, donde por lo menos se vendían unos 8 a 10 mil quintales de café por semana.

En los años 1985, quienes vivían en el centro del poblado del cantón, eran los comerciantes o propietarios de talleres artesanales, a pesar que la mayoría de las personas de Puerto Quito eran agricultores. A finales de los ochentas inesperadamente terminó el auge del café, cuando el precio en el mercado internacional empezó a caer nuevamente a raíz de una plaga.

Dada esta situación, los finqueros decidieron probar con otros productos. Algunos sembraron pasto, otra palma, maracuyá, palmito, piña, pimienta, banano, ají. Sin embargo, como señala don Guillermo Bravo “todo fue un fracaso por el clima y el suelo, así como por el precio de los insumos que requerían dichos cultivos. Los únicos productos que compensaron en cierta medida la ruina del café y aún siguen dando ciertas ganancias fueron el cacao, el palmito y la palma”.

La ganadería

Al igual que la agricultura esta actividad fue emprendida por los colonos, muchos de ellos se dedicaron a la cría de animales domésticos, principalmente la cría de chancos, uno de los promotores fue don Guillermo Bravo que recuerda claramente como dio inicio su empresa:

Yo compré al i un par de puerquitas que me parieron doce chanchitos, así logré hacer una gran cría. Esto que ahora es Puerto Quito eran chanceras mías, porque esto está sobre esteros. Con los jornaleros

que trabajaban para mi capábamos diariamente a los chanchitos; así llegue a tener 120 chanchos gordos. Entonces venían los morenos de Quinindé y se llevaban los chanchos en balsas y en canoa. Yo soy el único que hizo dinero de esa manera, hasta que la gente que me ayudaba se enfermó y se fueron. (2015)

Después del tiempo cuando los colonos lograron construir potreros a la raíz de la caída del precio del café, la ganadería de vacunos empezó a destacarse. A mediados de los ochentas de destacó la producción de quesos.

En la década de los ochentas fue muy importante la elaboración de chalos o canastas que servían para colocarse en las espaldas y recoger los productos agrícolas. Estos canastos estaban hechos de fibras vegetales llamada (piguigua), siendo muy adecuados y resistentes para la recolección de frutos.

INVESTIGACIÓN GASTRONOMICA ANCESTRAL

El Desarrollo de Platos Típicos con Productos de la Zona como Estrategia para la conservación del Patrimonio Gastronómico Y Cultural Del Cantón Puerto Quito, Provincia De Pichincha de da por temas como:

La muy importante que partamos de la importancia de recuperar lo intangible de la gastronomía ancestral del Cantón Puerto Quito, que debemos recupera de cada pueblo, parroquia, recinto o comarca los recursos y productos de la esta región. La importancia del patrimonio cultural y étnico que nos da los resultados de la alimentación que tenemos en la actualidad con bases de una herencia que no debemos dejar morir y debemos preservar.

La reactivación del sector hotelero y turístico se lo hace desde la investigación de cómo empezó los asentamientos y su gastronomía fue tomando forma con el producto de la zona, permitiendo estos estudios a realizar la reactivación económica, turística y emblemática del Cantón Puerto Quito. Debemos de rescatar los temas de emprendimiento y los nuevos emprendimientos que esta investigación no permite hacer una realidad.

El turismo gastronómico es, en todo el mundo, una de las ocupaciones económicas de más grande pluralidad, teniendo un aumento de en torno al 5% anual, el turismo de sol y playa visita de metrópolis y sitios históricos, se ha aumentado sobre otras maneras, no obstante, tragedias inesperadas como los atentados terroristas de los últimos años, en USA, Indonesia y Madrid, han cambiado los modelos de comportamiento del turista, que podría optar por destinos más seguros o por lo menos no tan masivos” [1].

Las motivaciones y tendencias de los turistas en

los últimos años han cambiado enteramente, el tener novedosas vivencias presenciales, conocer y aprender su cultura gastronómica, podrían cambiar en el mediano plazo la composición distributiva de los destinos y maneras de realizar el turismo gastronómico, lo cual dejará que se desarrollen novedosas maneras de hacer turismo y con ello se crea un nuevo segmento que se debería aprovecharlo.

El turismo gastronómico, es una totalmente nueva forma que se ha desarrollado en torno al mundo en especial en territorios latinoamericanos donde la riqueza cultural es la que se destaca, y quizá por el desarrollo que este ha tenido en los últimos años es considerado como uno de los tipos de turismo que poseen más grandes maneras de incremento, las rutas alimentarias y el agroturismo, comprendidos como maneras del turismo rural, resultan de particular interés pues representan novedosas ocupaciones en el medio rural que, añaden costo a las producciones agroalimentarias en manos de pequeños productores y en particular de esas que emplean procesos artesanales de participación.

En la actualidad gracias a la gran apertura comercial que fue gobernada por organizaciones multinacionales que brindan servicios de (fast-food) que han incluido en sus procesos un sinnúmero de barreras sanitarias, reglas mundiales, ha realizado que la realidad de muchas pequeñas agroindustrias rurales se vean amenazadas pues no alcanzan los niveles de productividad para competir en mercados globalizados, sin embargo no todo está perdido debido a que muchas de aquellas empresas pequeñas podrían tener una salida si logran articularse con el comercio del turismo gastronómico, mediante la prestación de productos y servicios para atender las solicitudes de los turistas interesados en conocer puntos de la cultura agropecuaria y agroindustrial de una cierta zona

La iniciativa de proponer esta investigación, es sin duda el palpar de manera cercana y real el deterioro y la pérdida de las prácticas ancestrales tanto gastronómicas como culturales en el Cantón Puerto Quito, Provincia de Pichincha, como base para el desarrollo turístico y gastronómico de la zona, en las cuales se ha olvidado y dejado de lado toda la riqueza natural, cultural y gastronómica con la que cuenta este sitio fundamental dentro del país, quizá al ser un cantón donde los asentamientos de individuos originarios de diversos sitios del país han dado paso a que se introduzcan prácticas plenamente diferentes que han creado que ciertos platos propios vayan desapareciendo, siendo ahora remplazados por platos y prácticas de otras localidades.

Se puede valorar de forma sencilla como los pobladores piensan que no hay platos propios que caractericen en sí a la provincia, por lo cual piensan que el dialogar de una cultura gastronómica es poca, pese a que la geografía que los circunda es abundante y que cuenta con una gigantesca variedad de productos agrícolas que no fueron aprovechados de la mejor forma, permitiendo que la preparación de platos típicos se las deje en el olvido o lo cual es peor se las deje de entrenar.

Este aspecto debe describirse en un máximo dos páginas. Deben tenerse en cuenta los siguientes aspectos:

En la investigación propuesta y el trabajo desarrollado permite generar conocimientos que sean en el uso gastronómico interno del país como información de conocimiento a nivel internacional, por el rescate de productos que nos brindan alternativas de fusionar las nuevas técnicas en cocina, como emprender con recetas nuevas, obtener restaurantes internacionales con productos autosustentable. Que genera reconocimiento en el rescate de productos de dan la identidad a los pueblos y dan evolución científica a nivel mundial, nuestro país es muy rico en variedad de productos, pero con este tipo de investigaciones se resalta a nuestros antiguos y el reconocimiento a lo que en sus tiempos vivían de lo que la naturaleza les proveía, el labra el campo y de eso cosechar sus productos, como de pesca por la gran cantidad de peces brindaban los ríos, los lagos, los cauces de los ríos que dieron una gran variedad de productos que hoy en día son el gusto de la gastronomía nacional, como de la gastronomía internacional.

La importancia de visualizar los productos del sector a nivel internacional se reconozca los sectores y como país ser reconocido por sus productos, como su variedad sea exportada como producto exótico o producto de sus valores nutricionales. Debemos ser un eje de producción para su réplica a nivel internacional.

Los réditos que brinda en el desarrollo del país son sumamente altos y con altos estándares de activación económica, social, cultural y turística. La activación de los sectores es el fortalecimiento que el mismo producto que se da en el sector sea un eje de emprender y activar la economía de los pueblos, nacionalidades, como su cultura queda identidad a las regiones de nuestro país. Unos de los principios importantes de la investigación es generar la identidad que tiene Puerto Quito lo que genere mucha información que van ser el eje de trabajo del sector con los visitantes que se da a conocer su productividad. La activación turística es otro de los ejes que va de la mano con la alimentación y esto marca los diferentes agentes que la biodiversidad que nos brinda

la naturaleza hace que sean lugares desconocidos en conocidos.

La Contribución a la solución de problemas específicos que se maneja

- La reactivar la economía del Cantón en los dos ejes más importantes que es la gastronomía y el turismo, que van de la mano para el crecimiento de visitas nacionales y extranjeras, que permiten que el sector sea beneficiado en aspectos internos y externos de las comunidades visitadas y que muchas personas no conocen que hay una gran variedad de productos, como se lugares turísticos.
- El conocimiento científico que se rescata de los productos de la zona del noroccidente de pichincha. El apoyo del gobierno y de la empresa privada harán la creación de emprendimientos que no solo es la venta del producto de cosecha, sino que marque variedad de productos terminados. Se visualiza que las personas cosechan sus productos y no las procesan en productos que le pueden dar rentabilidad y mejor giro de negocio de sus géneros.
- La difusión de los productos de cada sector del cantón para su reconocimiento y recetas en las preparaciones de los platos típicos, como el reconocimiento a las familias que de generación en generación ha marcado una gastronomía nacional pura y productiva.
- Representar la calidad gastronómica y turística del Cantón de Puerto Quito por ser emblema del rescate y patrimonio de la Provincia de Pichincha. Dar el paso que se reconozca este sector biodiverso y turístico, como un eje de visita en el ámbito de nueva alternativa de viaje turístico-gastronómico.
- El conocimiento que se brinde a la comunidad, se plasma en el emprendimiento de realizar recetas típicas desde su hogar hasta en lugares de trabajo que realizan alimentos para sus trabajadores.
- Apoyar en la economía de su hogar con la venta y producción con productos de la zona, con varios tipos de semillas que dan un campo amplio de alternativas para el consumidor como para el productor.
- El aporte de la comunidad como un ente de tener un libro de recetas estándar con los diferentes platos en preparación del producto

El Fortalecimiento de la capacidad científica se marca desde los diversos nombres que se tiene por cada uno de los productos investigados, que van de la mano de historias ancestrales de cómo se fue conociendo y preparando las recetas que en la actualidad en este compendio se rescata, con la identidad de los sectores que se visitó y se levantó información importante, de carácter investigativo-científico. Productos que son endémicas que fueron encontradas por primera vez, por colonizadores afroamericanos, que en el pasar del tiempo pasaron su herencia de los productos que fueron su medio de alimentación de vegetales, pescados y frutos nativos de las zonas de Puerto Quito.

El Fortalecimiento de la investigación por parte del Instituto Superior Tecnológico Japón en base fundamental para que docentes y estudiantes realicen procesos claros, de gran logro en el área académica gastronómica, siendo el instituto uno de las bases de apoyo, dirección, guía y procesos claros en la realización del proyecto de dar la identidad al cantón de Puerto Quito. El instituto Japón dando un paso importante dentro de dar todos sus recursos con su plante docente y estudiantil en el crecimiento de y aporte a la comunidad de los sectores productivos.

Los docentes preparados y capacitados por el departamento de investigación hace que los recursos a obtener sean en beneficio de los sectores vulnerables, que tiene una problemática donde la investigación se base en D+I, los objetivos y metas son logradas por ejes claros de la metodología de investigación, proceso de avance y reportes finales que determinan un producto de recetas, libros, artículos que terminan el beneficio de los sectores investigados que dan resultados positivos a sus necesidades.

Referencias Bibliográficas

INEC. (2011-2012). Recuperado mayo de 2019, de http://www.ecuadorencifras.gob.ec//documentos/web-inec/Estadisticas_Sociales/Encuesta_Nac_Ingresos_Gastos_Hogares_Urb_Rur_ENIGHU/ENIGHU-2011-2012/EnighurPresentacionRP.pdf

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL ELABORADO POR: LCDO. ANTONIO SARANGO AÑO -2020 DEL CANTÓN PUERTO QUITO UNIDAD DE PATRIMONIO NATURAL, CULTURAL

Libro Gastronomía Ancestral: POMASQUI, TIERRA DE PUMAS Y GASTRONOMÍA TOMO I TOMO II

Webgrafía

<https://www.google.com/webhp?hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwj-hp6m6-D4AhWURjABHTs4DEAQPAGl>

https://es.wikipedia.org/wiki/Puerto_Quito