

ITS JAPÓN

A la VANGUARDIA

SEPTIEMBRE 2022 - VOL. 16

REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINARIA — ISSN 2661-6955

*Un espacio
para la*
INVESTIGACIÓN



**INSTITUTO SUPERIOR
TECNOLÓGICO JAPÓN**
AMOR AL CONOCIMIENTO



SOMOS LIDERES EN INVESTIGACIÓN



**INSTITUTO SUPERIOR
TECNOLÓGICO JAPÓN**
AMOR AL CONOCIMIENTO

CONSEJO EDITORIAL

Mgs. Milton Altamirano Pazmiño

Rector

Mgs. Lucía Begnini Domínguez Vicerrectora

Mgs. Pamela Fajardo Director Académico

Mgs. Lucía Begnini D. Director de Investigación (encargado)

Ing. Franklin Llumiquinga Docente Investigador

Mgs. Cristina Chamorro Representante de los docentes de la carrera de
Parvularia y Educación Inclusiva

Mgs. Mario Cabezas Representante de los docentes de la carrera de
Administración de Empresas

Chef David Conrado Representante de los docentes de la carrera de
Gastronomía

Ing. Franklin Llumiquinga Representante de los docentes de la carrera de
Mecánica Automotriz

Ing. Roberto Rivadeneira Representante de los docentes de la carrera de
Desarrollo de Software

Ing. Haydee Vasquez Representante de los docentes de la carrera de Estética
Integral

Lcda. Delvis Pérez Representante de los docentes de la carrera de Turismo y
Centro de Idiomas

EDITORES ASOCIADOS

Mgs. Paola Miño Par evaluador externo, Docente de la Universidad de las
Américas

Mgs. Martha Quizhpi Par evaluador externo, Vicerrectora del Conservatorio
Superior de Música Jaime Mola

Esta es una publicación cuatrimestral del Departamento de Investigación y Vinculación
con la Colectividad
producido en Quito-Ecuador

Lucía Begnini Domínguez
Dirección editorial Dirección

Milton Altamirano Pazmiño - Coordinación Editorial

Sebastián Gallardo Ramírez
Diseño y Diagramación Editorial

Lucía Begnini Domínguez
Corrección de estilo

Artículos Científicos elaborados por Investigadores de la Escuela Superior Politécnica
Agropecuaria de Manabí “Manuel Feliz López” (ESPAM MFL)

Maryuri Alexandra Zamora Cusme María Piedad Ormaza Murillo José Manuel Arauz
Barreiro Karen Selena Rosado Vera Martha Rocío Quijije Intriago María Monserrate
Vera Pazmiño

Ana Belén Vidal Bravo Gabriela Thalía Macías Muñoz Erika Cecibel Vélez Zambrano

Septiembre 2022

ITSJapón a la Vanguardia es una revista científica pionera en la difusión de resultados científicos. Ha sido creada en el año 2017 y desde entonces es editada por el Instituto Superior Tecnológico Japón, con sede en Quito, Ecuador.

Se publica de forma cuatrimestral, tanto en formato impreso como digital. Su modalidad expositiva es el artículo o ensayo científico. Los textos se inscriben en una perspectiva de investigación y están elaborados en base a una rigurosidad académica, crítica y de propuesta teórica sólida.

Para la selección de sus artículos ITSJapón a la Vanguardia realiza un arbitraje por medio de pares académicos bajo el sistema doble ciego, por el que se garantiza el anonimato de autores y evaluadores.

Para llevar adelante el proceso contamos con el Comité de Publicaciones y la participación de pares externos



**ITSJapón a la Vanguardia cuenta con el apoyo académico de:
Instituto Superior Tecnológico Japón**

Barrio Marieta de Veintimilla - Pomasqui
Teléfonos: 02 2356 368 / 098 691 5506
www.itsjapon.edu.ec
ISSN 2661-6955

Corrección de estilo
Lucía Begnini Domínguez

Diseño Gráfico
Juan Carlos Endara Ch.

INDICE

Los juegos tradicionales del Ecuador para una educación inclusiva en tiempos de pandemia y su aplicación en niños y niñas de 4 a 5 años de las aulas inclusivas de la Unidad Educativa “Santo Domingo de los Colorados” durante el año lectivo 2021-	9
Recopilación de Bebidas de Antaño en Rituales y Festividades de la Parroquia Rural de Calacalí para su Conservación e Historia a través del Tiempo	16
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	23

EDITORIAL

Its japón a la vanguardia es una revista institucional que propone ser referente en temas de investigación y difusión del accionar del Instituto Superior Tecnológico Japón.

Este medio es un espacio de consulta que permite a propios y extraños, estar al tanto de cómo la investigación fortalece los procesos educativos, ya que, ante los cambios acelerados de conocimiento y la diversidad de paradigmas, se requiere de profesionales competentes que den respuesta a los problemas de una realidad compleja y dinámica; que adopten una actitud reflexiva y crítica con respecto a la realidad educativa y que posean idoneidad para investigar científicamente esa realidad y transformarla creativamente.

Es bajo esta premisa que el Instituto Superior Tecnológico Japón invita a docentes investigadores a publicar sus trabajos investigativos en este medio de generación de conocimiento, proceso que constituye uno de los principales roles que debe cumplir una educación superior.

Bienvenidos

Los juegos tradicionales del Ecuador para una educación inclusiva en tiempos de pandemia y su aplicación en niños y niñas de 4 a 5 años de las aulas inclusivas de la Unidad Educativa “Santo Domingo de los Colorados” durante el año lectivo 2021-2022.

The traditional games of Ecuador for inclusive education in times of pandemic and their application in boys and girls from 4 to 5 years of age in the inclusive classrooms of the “Santo Domingo de los Colorados” Educational Unit during the 2021-2022 school year.

María Eunice Revelo Vozmediano

Jenny Patricia Galarraga Mora

Sonia María Farías Mera

María Eunice Revelo Vozmediano

Jenny Patricia Galarraga Mora

Sonia María Farías Mera

Resumen

El presente trabajo de investigación tiene como propósito, diagnosticar el desarrollo de los juegos tradicionales del Ecuador para una educación inclusiva en tiempos de pandemia y su aplicación a niños y niñas de 4 a 5 años de las aulas inclusivas de la Unidad Educativa “Santo Domingo de los Colorados” durante el año lectivo 2021-2022; considerando que los estudiantes presentaron dificultades para desarrollar la psicomotricidad, que enmarca el área afectiva, motriz y cognitiva, información fehaciente y verídica que se obtuvieron a través de la recolección de la información como fueron las fichas de observaciones, siendo este resultado de gran impacto dio lugar a buscar una pronta solución, la misma que permitió hacer un contraste con los resultados obtenidos, al aplicar una guía de motivación a través de los juegos tradicionales, aplicando actividades de encuentro y comunicación, expresión corporal, motricidad gruesa y fina que ayuden a desarrollar una gama de estrategias para el desarrollo físico, coordinación, equilibrio y ritmo, desarrollo social, preservación del medio ambiente, dimensión funcional, encaminadas al desarrollo de actividades psicomotrices para apoyo didáctico de estudiantes y docentes parvularios, donde es prioritaria el involucramiento al quehacer educativo de los padres y madres de familia en pro de una educación integral e integradora.

Palabras Claves: juegos tradicionales, educación inclusiva, guía de motivación.

Abstract

The purpose of this research work is to diagnose the development of traditional Ecuadorian games for inclusive education in times of pandemic and its application to boys and girls from 4 to 5 years of age in the inclusive classrooms of the Educational Unit “Santo Domingo de los Colorados” during the 2021-2022 school year; considering that the students presented difficulties in developing psychomotricity, which frames the affective, motor and cognitive area, reliable and true information that was obtained through the collection of information such as the observation sheets, being this result of great impact gave place to look for a quick solution, the same one that allowed to make a contrast with the results obtained, when applying a motivation guide through traditional games, applying meeting and communication activities, corporal expression, gross and fine motor skills that help develop a range of strategies for physical development, coordination, balance and rhythm, social development, preservation of the environment, functional dimension, aimed at the development of psychomotor activities for didactic support of students and nursery teachers, where involvement in the educational work of children is a priority. fathers and mothers in for a comprehensive and inclusive education.

Keywords: traditional games, inclusive education, motivation guide.

Introducción

Los juegos tradicionales, desde tiempos inmemoriales de la existencia del ser humano y su evolución en el mundo, las sociedades infatigablemente han desarrollado actividades lúdicas destinadas a la diversión y el rompimiento con la rutina diarias con actividades de entretenimiento dadas en familias, con amigos en la escuela surgieron por la necesidad que tienen las personas de divertirse, entretener y compartir un instante de ocio y tiempo libre.

Parte de la cultura popular del Ecuador son los juegos populares, expresiones lúdicas asociadas a niños, jóvenes y adultos en las que también destacan las actividades lúdicas rituales, éstas se efectúan en las distintas regiones de nuestro país, la mayoría de juegos que se presentan son material recopilado por el Sr. Edison Paucar Ubillus, quien agradece al Prof. Oswaldo Mantilla Aguirre, por su valioso aporte en permitirle recopilar juegos tradicionales de nuestro país, los mismos que se registraron con el propósito de llevarlos a los cantones y zonas rurales con el objetivo de rescatarlos.

El juego, según el Manual de la Maestra de Pre escolar en la Pág. 192 dice:

El juego es la actividad infantil por excelencia, necesaria para el desarrollo emocional e intelectual del niño. Favorece la maduración y el pensamiento creativo. Surge de forma espontánea y es el mejor camino que tiene el pequeño para comprender cómo funciona el mundo en el que vive y las cosas que lo rodean. En el juego descubre que existen reglas de causalidad, de probabilidad y de conducta que debe aceptar si quiere que los demás jueguen con él

Desde el punto de vista de esta investigación, el juego es la principal actividad que desarrollan los niños y niñas y que es responsabilidad de los adultos incentivar de manera apropiada por su importancia ya que a través de su ejecución pueden despertar el interés y motivarse para nuevos aprendizajes, siempre que esta actividad se la realice se la puede hacer libremente o siguiendo reglas, se logra integrar a un grupo a relacionarse mejor y a convivir con los demás en forma espontánea.

En la Unidad Educativa Santo Domingo de los Colorados, se evidenció que los niños de entre 4 y 5 años, no practican juegos tradicionales, ni reciben una guía por las docente y padres de familia, para explorar lo enriquecedor que estos proporcionan en tempranas edades, como es el desarrollo de habilidades y destrezas que servirán para futuros aprendizajes, como un entrenamiento previo, una hermosa experimentación natural de la vida porque un niño que juega es un niño curioso, un niño que se asombra, que busca; esa búsqueda es el inicio de su posterior afán de observación y experimentación del desarrollo del pensamiento científico.

El desarrollo y aplicación de una guía con varios juegos tradicionales, que proporciona esta investigación, se la ha considerado como un elemento básico que inicia al niño a un proceso creativo, divertido y sobre todo que le permite general un aprendizaje bajo la metodología juego-trabajo, que a sus vez, le permite ir perfeccionando en convivencia y la autoestima de los niños, mejoran sus habilidades básicas viéndose favorecido el componente motriz que intentemos desarrollar y finalmente la competencia lingüística teniendo que aprender palabras, canciones o nombres. En resumen, se consigue un desarrollo integral de la persona.

Materiales/Método

El juego es un gran elemento de aprendizaje como asegura (Walter) (1993) una parte de la función de la educación y de la formación de la primaria, es la experimentación dado que el juego es una función importante del desarrollo, del aprendizaje y del bienestar del niño en todas las áreas vitales es justamente imprescindible". (p.56.)

Por ello, al realizar este estudio, se realizó una investigación de campo, la misma que permitió recolectar la información a través de una ficha de observación, dónde se puede evidenciar, el poco uso o aplicación de los juegos populares o tradicionales en edades tempranas

El juego en todo el universo ha existido, existen y existirán en gran variedad, para todos los gustos, edades, géneros, y en un número incalculable, según el país, y dentro de cada país sus diferentes culturas, tienen un juego autóctono. Según Maestro P. (2005), los juegos tradicionales forman parte inseparable de la vida de la persona y, sobre todo, no es posible explicar la condición social del ser humano sin los juegos, ya que estos son una expresión social y cultural de la adaptación que ha protagonizado el ser humano en relación con su entorno.

Es decir, tienen tradición en relación a la cultura de los pueblos, son juegos que evolucionan hacia actividades físicas-deportivas sin perder su identidad original; en síntesis, son juegos autóctonos derivados de nuestros ancestros. Su ejecución no necesita reglas fijas ni espacios determinados. Ejemplo: rayuela, gato, ollitas, etc.

De acuerdo a lo señalado, este tipo de investigación es aplicable en este trabajo, debido a que es una proporción sustentada en un diseño operativo, realizable, dirigido a resolver o solucionar una situación problema que actualmente existe respecto a los procesos de enseñanza y aprendizaje, que nos otorga la metodología juego-trabajo, la misma que será aplicada en la Unidad Educativa Santo Domingo,, donde se realizó la muestra de estudio y que esta a su vez mostro datos relevantes y positivos al momento de su aplicación..

Resultados

Una vez, obtenidos los resultados y la puesta en marcha de los juegos más populares, así como el acompañamiento de los padres de familia en casa y el rol fundamental que tiene el docente al momento de guiar cada una de sus actividades con los juegos tradicionales, se obtuvo

ron resultados muy positivo y acervados, los mismo que están sustentados bajo el criterio de Pérez (1997) *“...en los patios de las escuelas se genera un caudal importante de juegos populares, los que constituyen un real tesoro infantil y juvenil. En realidad, es tal la producción lúdica que se genera a partir de la práctica asociada a las formas de la imaginación precoz, que muchos de estos juegos alentados de esa manera, llegan a generalizarse de una generación a otra, pasando ellos mismos a considerarse como juegos tradicionales”*.

Bajo este criterio y con la experiencia obtenida en esta investigación, se hará referencia a los juegos que generaron mayor acogida por los niños y niñas de la Unidad Educativa Santo Domingo, que sin duda alguna servirá como una guía para aquellas docentes y familias que deseen aplicar metodologías que vengas a acompañadas con juegos lúdico.

Tipos de juegos

Juego sensomotor. - Ocupa el periodo de la infancia comprendido hasta el segundo año de vida, cuando el niño está adquiriendo afanosamente el control de sus movimientos y aprende a coordinar sus gestos y sus percepciones con los efectos de los mismos. En este estadio el juego consiste con frecuencia en repetir y variar en movimientos. El niño obtiene placer a partir de su dominio de capacidades motoras y experimentar en el mundo del tacto, la vista y el sonido.

Obtiene placer al comprobar que es capaz de hacer que se repitan acontecimientos. Los orígenes de la mayoría de los aspectos del juego pueden detectarse, y deseo intentar mostrarlo, a través de los primeros contactos del niño con sus padres o cuidadores. Aun cuando de un modo gradual, y dentro de otros contextos se pueden aprender nuevas vías de juego, probablemente durante los primeros meses de la vida, le es comunicada al lactante una orientación no realista con respecto a experiencias.

Juego simbólico o representativo. - Predomina tras la edad de dos años, hasta aproximadamente la de seis. Durante este periodo el niño adquiere esta capacidad para codificar sus experiencias en símbolos; pueden recordarse imágenes de acontecimientos, un niño comienza a jugar con símbolos y las combinaciones de estos.

Juegos sujetos a reglas. - Se inicia con los años escolares hacia los cinco años. El niño ha comenzado a comprender ciertos conceptos sociales de cooperación y competición. Está empezando hacer capaz de trabajar y de pensar, objetivamente. Su juego refleja este cambio cuando se enfoca sobre actividades lúdicas que están estructuradas a base de reglas objetivas y que pueden implicar actuaciones en equipo o en grupo. Dentro de situaciones educativas, y en su mejor forma el juego no solo proporciona un auténtico medio de aprendizaje, sino que permite que unos adultos perspicaces e instruidos adquieran conocimientos respecto a los niños y sus necesidades. En el contexto escolar, esto significa que los profesores deben ser capaces de comprender en donde “están” los niños en su aprendizaje y en su desarrollo general lo que a su vez indica los educadores el punto de partida para

la iniciación de un nuevo aprendizaje, tanto en el campo cognitivo como en el afectivo.

Carrera de los ensacados

La carrera de los ensacados es un juego tradicional entre los ecuatorianos, se lo practica especialmente en días de fiestas familiares o barriales, por lo general hay premios para los primeros lugares lo que motiva aún más a los participantes a concursar. Para el desarrollo del juego los participantes deben recorrer una pista y distancia determinada, brincando con los pies dentro de un saco de yute o cabuya (lo que hace más interesante la carrera), lo más rápido posible y sin caerse para de esta manera poder llegar primeros a la meta

Las bolas o canicas

Es un juego muy popular practicado especialmente por niños varones de etapas escolares. El costo muy bajo de las canicas facilita la práctica de este juego para toda clase de niños. Existe diversidad de juegos con las canicas o bolichas, las más usuales son los siguientes:

- El pepo: el objetivo del juego es chocar una bola contra otra mediante el tingué, o lanzando las canicas con la mano.
- La cuarta: consiste en aproximar la canica principal a la contraria a una distancia máxima a la que sea alcanzada por una “cuarta” (la mano extendida)
- Pepo y cuarta: es una combinación de las dos modalidades anteriores.
- El pique: consiste en lanzar una bola contra la pared, una piedra, ladrillo o similar; y esperar que con el rebote o pique la bola choque contra otras, para así ganar más bolas.
- La bomba: se colocan las bolas en el piso, dentro de un círculo, gana el que más bolas saque lanzando la bola participante mediante el “tingue” (con los dedos fijados en el piso), o arrojando la bola con la mano a una distancia considerable y acordada por los jugadores.
- Los ñocos: son agujeros pequeños realizados en el piso, siguiendo una secuencia variada, el juego consistía en introducir las bolas dentro de cada ñoco, gana el jugador que menos se equivoque al introducir las bolas en los ñocos, caso contrario serán alcanzados por las bolas que continúan.
- La culebra: como en el caso anterior la culebra es realizada en el terreno a cierta profundidad o simplemente dibujada. El propósito del participante es salir de la culebra antes que el otro participante lo alcance y le haga “pepo” (choque de una bola contra otra).

Los trompos

El trompo es uno de los juegos más tradicionales y recordados por el poblado ecuatoriano, este se practica en cualquier momento y en cualquier lugar. El trompo es un juguete, elaborado con una madera muy consistente y dura llamada "cerote", una especie de madera encontrada por lo general en los cerros y los páramos andinos de nuestro país, los trompos son fabricados por carpinteros muy hábiles que les daban la forma y figura, que luego los adornaban con llamativos y vistosos dibujos que en el momento que el trompo se encontraba en movimiento le daba un toque mágico; en la punta inferior del trompo se le ponía un clavo con la cabeza cortada y desafilada para que de esta manera no lastime las palmas de las manos de los jugadores.

Este juego consistía en hacer girar al trompo, cogerlo con las manos y mientras bailaba golpear a una bola circular para que ésta ruede lo más lejos posible.

El objetivo del juego del trompo era envolver el trompo en la cuerda o piola, y lanzarlo con un certero golpe al suelo y que este comience a girar. Los jugadores pactaban una serie de maniobras, por ejemplo:

por el tiempo que lograba bailar, el que llegaba más lejos, golpear y mover objetos con los trompos, "bailar" el trompo en la mano, el dormilón, entre otros juegos,

En el caso del juego de los CABES (trompo grande), consistía en que con un solo golpe se hace correr la bola hasta dos cuadras de distancia. La idea era ganar tiempo y terreno y por lo general el público hace apuestas.

El banco

Juego que se realizaba entre dos o más personas; LA PERINOLA, es un trompo pequeño con letras en cada uno de los lados; EL TRIQUIS, juego-raya ciencia que consistía en hacer línea en cualesquier dirección y sentido.

Con las tortas se jugaba al banco, que consistía en ubicar tres tortas una encima de otra, de quien era el banquero, y los clientes eran los que trataban de tumbarla desde una distancia convenida para ganar el juego. Así, a tres pasos de distancia, quien lograba tumbar el banco ganaba una torta o CHULLA como se decía; y de cinco pasos, tres Chullas o 3 tortas. En este juego había DIFÍCILES Y MALOS banqueros que se las ingeniaban para engañar al otro jugador, poniendo una aguja o alfiler atravesada en las tortas y bien sujetas al piso, impidiendo o dificultando que cayeran al ser lanzadas.

La rayuela

Para el desarrollo del juego los jugadores deben definir que figura desean jugar, luego se procede a dibujar con la tiza o el carbón la figura, se define el orden de participación de los jugadores y comienza el juego. Jugar, con piedritas como fichas se estaba listo ya para iniciar el juego. Existen algunas variaciones del juego de la raya, entre ellos encontramos:

La rayuela es un juego tradicional que exige con-

centración y destreza. Había distintas formas y estilos como la tan tradicional rayuela de la semana, con siete cuadros, dibujados en el suelo, representados en cada uno de ellos los días de la semana. Se jugaba saltando con un solo pie cada uno de los cuadros hasta salir por el último en forma secuencial desde el lunes a domingo. En el cuadro que representaba el día jueves se podía asentar los dos pies y continuar el resto saltando en uno solo.

- El avión: tiene la figura de un avión, este tiene un descanso con 2 pies el círculo al final.
- La semana: este es de forma rectangular, tiene 7 cuadros que representa a los días de la semana, teniendo un descanso con dos pies en el día jueves.
- El gato: Esta es una figura parecida a la del avión con la diferencia que esta figura tiene un círculo en el medio, y dos recuadros al final.
- El reloj: esta figura tiene dos recuadros al inicio y luego le continúa una esfera con 12 espacios, que representan las horas.

La rueda

Este fue un juego muy tradicional hace algunos años, hoy en día está desapareciendo por razones que más adelante daremos a conocer, esta actividad nació de la imaginación de los niños y adolescentes para hacer algo más rápido y divertido de los encargos o encomiendas que los padres les mandaban a realizar en las tiendas u otros lugares.

Este juego lo realizan chicos de toda clase pues a la final no tiene un costo, puesto que solamente se utilizaban aros viejos de bicicletas, llantas delgadas, o tubos de caucho convertidos en ruedas; estas ruedas eran impulsadas, se les daba dirección, o se los frenaba con un palo común y corriente o con un pedazo de fierro al que se le realizaba una forma de U al final para una mayor precisión en el manejo de la rueda. Sería una gran iniciativa si se realizaran concursos de La Rueda, en animación turística o en programas festivos sociales o culturales.

Se llama el juego de las ruedas o de las llantas porque se utilizaba material de neumáticos viejos y por lo tanto había variedad de tamaños y grosor. Para impulsarla y que vaya rodando por las calles, se utilizaba la mano o un palo en forma de horcón en un extremo, esa era la parte que empujaba a la rueda. Había tanta creatividad que algunos niños y jóvenes decoraban sus ruedas con colores o hacían cortes alrededor de la llanta (parte externa) pintándolas con varios colores para identificarlas.

Estos juegos se deben de seguir utilizando para motivar que sean creativos y demuestren interés por hacerlo mejor cada día, ya que debe haber coordinación en los movimientos que realicen y a la vez ayuda a tener un mejor desarrollo la motricidad gruesa.

Las flechas

Para este juego de las flechas, cada uno preparaba sus propios arcos con la materia prima obtenida de la madera de chaguarquero, un árbol largo que en vez de ramas tiene delgados trozos de palos arqueados.

A este arco de más o menos de 60 centímetros de largo, se les colocaba una liga o resorte amarrados a los extremos del palo y en el medio un clavo en forma tal que sujete a la flecha y salga disparada. La flecha se la obtenía de un pedazo de sigse al que se le incrustaba en un extremo un tillo en forma de punta.

Con esta ARMA, niños y niñas jugaban a las guerras de los indios Apaches que era los más conocidos en aquel entonces por las películas.

Las casas, escondites y los patios eran los sitios preferidos para jugar.

Las cometas

Juego tan creativo que todavía se lo mantiene con gran actividad en varias ciudades y pueblos, especialmente en épocas de verano y vacaciones escolares.

Los niños y jóvenes se esmeraban en elaborar sus cometas de manera original.

El material utilizado era el sigse o el carrizo para su armazón; el papel cometa, de empaque o papel periódico; tiras de tela para hacer la cola y por último hilo grueso o cuerda delgada para hacerlas volar. Se utilizaba el engrudo o la goma con lechero, este último se extraía de un árbol característico de serranía ecuatoriana (muy consistente como cualquier otro pegamento). La cola de la cometa se la hacía uniendo pedazos de tela usada, medias viejas, y con las manos se las guiaba como si fuese un timón para hacerlas volar.

Actualmente en épocas de cometas (julio-agosto) toma gran impulso este juego. Se confeccionan para la venta en variedades de colores y tamaños.

El palo encebado

Este juego es una de las atracciones principales en fiestas barriales, familiares o religiosas, es el que más expectativa crea entre los participantes y los espectadores por la gran variedad e importancia de los premios que se ofrecen. Atracción popular, juego apetecido por niños, jóvenes y adultos, que en épocas de fiestas tradicionales en los pueblos era uno de los eventos de gran concurrencia.

El palo encebado consistía en un palo afirmado en el suelo, de 10 a 15 metros de altura, cubierto de manteca, aceite o grasa, con el fin de hacer más difícil el ascenso de los participantes.

En la cima del palo se colocaban variados premios, que debían ser cogidos -al menos uno por el participante. Como era tan difícil el trepar al palo, los participantes esperaban que los primeros hicieren el intento para que con el tiempo se fuese limpiando la grasa.

Los zancos

Juego muy practicado, no era otra cosa que dos latas vacías con dos cuerdas o dos palos de alguna especie vieja, con dos tiras de madera o palos cortados de eucalipto que se los colocaba en las partes de abajo, a una altura de medio metro, sujetos con clavos y alambres, estos eran los soportes para pisar y poder caminar.

Se hacían competencias de zancos en los barrios, y los más hábiles que lograban mantenerse en pie eran los ganadores, había que tener equilibrio para no caerse. Las competencias consistían en de subirse a las veredas, correr y trepar las lomas. "Los más duchos aumentaban la altura de sus zancos".

Actualmente los zancos han logrado tanta popularidad que podemos verlos Trabajando en programas deportivos, culturales y en actividades sociales.

Las ollas encantadas

Dentro de las fiestas populares, barriales o familiares. Las ollas encantadas es el juego preferido por las familias actividad muy divertida y sana, se puede realizar en cualquier lugar o cualquier persona independientemente del sexo, edad, estatura, etc. Además, esta es muy común practicarla en cumpleaños o fiestas infantiles.

Se necesita las ollas de barro y llenarlas con caramelos, galletas, dulces y regalos pequeños que abarquen en la olla; se procede a tapar las ollas con papel, de esta manera ya solo falta amarrar y colgar las ollas en la cuerda, a una altura que los niños puedan golpearla.

Cuando las ollas se encuentran listas, se debe organizar el orden de participación de los jugadores, para romper una por una, y participen también los espectadores y logren coger todos los dulces y regalos de la olla que se ha roto. Para hacer más interesante el juego se venda los ojos a los participantes con un pañuelo o cualquier tela y dando dos o tres vueltas, para que así un poco mareados no puedan localizar y golpear su olla con el palo, ofreciendo de esta manera un espectáculo muy divertido y animado para los observadores, los mismos que deben hacer barra y guiarles a los jugadores a sus ollas destinada.

La sogá

Juego que consistía en que dos personas cogían de los extremos de la sogá para hacerlo girar, mientras el resto, en turnos y ordenadamente, saltaban sobre ella.

Se acompañaba los saltos al ritmo de gritar: "Monja, viuda, soltera y casada, así comenzaba el juego de saltar a la sogá, juego que tradicionalmente lo jugaban las mujeres pero que también los hombres lo realizaban, especialmente cuando se reunían los familiares en las casas o en el barrio. En otros tiempos, Quito fue una pequeña villa, donde todos se conocían y donde el barrio era quizá la unidad espacial más importante en la vida de la gente. En este pasado, no tan lejano, los juegos tradicionales eran motivo de encuentro y algarabía, de competencias y hasta pequeñas rencillas.

Esos juegos tradicionales invitaban a los competidores a trepar un imposible 'palo encebado', a enfundarse de cintura para abajo y dar de saltos en pos de una meta en las 'carreras de ensacados' o a formar dos grupos de acérrimos enemigos que se persiguen por calles y plazas, los 'perros y venados'... Todos esos juegos que son parte de la memoria de los habitantes de Quito y son también parte de la historia de la ciudad están por segunda vez en el programa de fiestas de Quito.

Así, entre el 27 de noviembre y el 6 de diciembre, 200 barrios serán el escenario del pase de cintas en bicicleta, las ollas encantadas, los atracones, el baile de la escoba, el florón, la gallinita ciega, la carrera de tres piernas... en fin, sobran retos para que jugadores novatos y experimentados midan sus fuerzas en una competencia donde prima la camaradería.

Conclusiones

Al finalizar la revisión y aplicación de los juegos tradicionales acerca de su impacto en el desarrollo motor, psicomotor y la interacción social en edades pequeñas, se considera que para el trabajo de la formación de valores en los niños de estas edades en la comunidad se ha de tener presente los diferentes fundamentos teóricos y metodológicos sugeridos en esta investigación, así como las pautas de comportamiento, actitudes, hábitos y valores relacionados con el juego tradicional, en el desarrollo social en niños de 4 a 5.

La Unidad Educativa Santo Domingo de los Colorados, fue beneficiada en la aplicación de esta importa guía inclusiva que rigen procesos de interacción social, para los más pequeños de la institución, ya que esta incidió muy satisfactoriamente para la aplicación de los juegos tradicionales en la educación más integral ocupando espacios reales y contextualizando su educación, brindándole a los profesores vías más adecuadas y asequibles para un trabajo más eficiente en la educación de las nuevas generaciones.

Referencias Bibliográficas

- Álvarez Lago Caridad. (2004). Algunas reflexiones sobre la Educación En Valores. Editorial Panamá y Centro América. 35p (Fundación para la Educación).
- Foro Económico Mundial (2020). Educación y habilidades. Strategic Intelligence. Explorar las últimas tendencias, Investigaciones y Análisis. Disponible en <https://intelligence.weforum.org/topics/a1Gb0000000LPFFEAO?tab=publications>.
- Moncada y Col (2012). El efecto de los videojuegos en variables sociales, psicológicas y fisiológicas en niños y adolescentes.
- Navarrete Morales G. (2002) Consideraciones didácticas para la aplicación de los juegos populares en el currículum de educación física en la educación primaria. En: EFDeportes.com, Revista Digital. Buenos Aires, Año N° 45. <http://www.efdeportes.com/efd45/juegosp.htm>
- Öfele M. R. (1999) Los juegos tradicionales y sus proyecciones pedagógicas. En: EFDeportes.com, Revista Digital. Buenos Aires, Año 4, N° 13. <http://www.efdeportes.com/efd13/juegtra.htm>
- Silvestre Oromas, M. (1999). El proceso de enseñanza / aprendizaje y la formación de valores. En: Desafío Escolar. No 9. México pp. 9 -18.

Recopilación de Bebidas de Antaño en Rituales y Festividades de la Parroquia Rural de Calacalí para su Conservación e Historia a través del Tiempo

Andrés Alonso Altamirano Espinosa

Licenciado en Gastronomía

Docente – Investigador – Docente Tutor de Gastronomía

Instituto Superior Tecnológico Japón

aaltamirano@itsjapon.edu.ec

Resumen

En el Ecuador existe gran variedad de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, dentro de las diferentes culturas que se asentaron en el Ecuador fueron aportando conocimientos de bebidas de antaño, como las chichas, el api, el tzawar mishki, aguardiente y muchas bebidas más que se encontrarán desarrolladas más adelante.

Las bebidas fueron muy utilizadas para diferentes rituales, tales como, la chicha de jora, que se preparaba para las cuatro fiestas más importantes del año según la cosmovisión andina y estas fiestas son, Inti Raymi, Pawkar Raymi, Kolla Raymi y Capac Raymi.

Hubo otras bebidas que se acostumbró a utilizarse en diferentes festividades a nivel nacional, en la época republicana, se empezó a preparar el jucho, ésta se elaboraba y se elabora en la época de primavera (febrero, marzo y abril) se representaba con la fiesta del florecimiento, la fiesta del fuego nuevo, la fiesta del Mushuk Nina, esta bebida se prepara con las frutas de la época de primavera que son, capulí, guaytambo, acompañado de otros ingredientes como la panela, canela, maicena, tzawar mishki, clavo de olor y pimienta dulce.

Así como en todo el Ecuador se elaboran bebidas no podemos dejar de mencionar un pueblo muy antiguo la parroquia rural de Calacalí, está ubicado al norte de Quito, al noroccidente de la provincia de Pichincha, en esta tierra podemos encontrar a muchos pobladores que realizan diferentes preparaciones tradicionales y una de esas la chicha de arroz, chicha de jora, guagua chicha, aguardiente que es mejor conocido como puntas.

Palabras claves: Chicha, aguardiente, cosmovisión andina, Calacalí.

Abstract

In Ecuador there is a great variety of alcoholic and non-alcoholic beverages, within the different cultures that settled in Ecuador they were contributing knowledge of drinks of yesteryear, such as chichas, api, tzawar mishki, brandy and many more drinks that are will be developed later.

The drinks were widely used for different rituals, such as chicha de jora, which was prepared for the four most important festivals of the year according to the Andean worldview and these festivals are Inti Raymi, Pawkar Raymi, Kolla Raymi and Capac Raymi.

There were other drinks that used to be used in different festivities at the national level, in the Republican era, jucho began to be prepared, it was made and is made in the spring season (February, March and April) it was represented with the party of flowering, the festival of the new fire, the Mushuk Nina festival, this drink is prepared with the fruits of the spring season that are, capulí, guaytambo, accompanied by other ingredients such as panela, cinnamon, cornstarch, tzawar mishki, clove scent and sweet pepper.

Quito, northwest of the province of Pichincha, in this land we can find many people who make different traditional preparations and one of those is chicha de arroz, chicha de jora, guagua chicha, aguardiente that is better known as puntas.

Key words: Chicha, aguardiente, cosmovisión andina and Calacalí.

Introducción

En la historia de la humanidad siempre ha estado inmersa las bebidas, como para rituales, funerales, fiestas a los dioses, agradecimiento a la madre tierra y más. Hoy en día las bebidas están presentes en la cotidianidad doméstica, esto implica que está inmiscuida en celebraciones, festividades, rituales religiosos, en todo acto que este líquido enviado por los dioses pueda ser el vehículo para la felicidad y para ciertos rituales ancestrales sirva como vehículo para conectar con las antiguas deidades y seres desconocidos.

Las bebidas siempre han estado presentes en tiempos de felicidad y tristeza, de amores, de odio, de bienvenidas y partidas, siendo un néctar para todo ser humano como, millonarios, pobres, blancos, negros, político, infortunado, siendo siempre el gran acompañante para animar el espíritu. Sus múltiples usos se han mantenido a lo largo de los años y continentes, esto gracias a sus habitantes que mantienen vivas las costumbres de preparar y consumir bebidas de antaño.

En esta investigación encontrará el origen, procesos y ejecuciones de las bebidas de antaño que han dejado huella y siguen calando en el convivir de nuestros pueblos.

OBJETIVO GENERAL

Comprender la importancia de bebidas de antaño a través del conocimiento, transmisión y preservación en rituales y festividades, como parte de su historia social e identidad de la parroquia rural de Calacalí para su conservación a través del tiempo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar una investigación sobre el contexto de la parroquia rural de Calacalí destacando su historia, costumbres, tradiciones a través de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- Describir el proceso de la elaboración de bebidas de antaño de la sierra del Ecuador.
- Proponer alternativas para el rescate del patrimonio de bebidas de la sierra del Ecuador.
- Analizar técnicas y características en la elaboración de las bebidas de antaño.

Hipótesis

Creación del recetario en bebidas de Antaño de Rituales y Festividades que se preparan hasta los tiempos actuales que se puede dar con alcohol y sin alcohol en beneficio de la parroquia de Calacalí.

Marco teórico

La parroquia de Calacalí está localizada en la Provincia de Pichincha, en el Distrito Metropolitano de Quito. Se ubica aproximadamente a 17 Km. al norte de Quito, cerca de la Mitad del Mundo, es conocida como la puerta de ingreso al Noroccidente de la provincia de Pichincha. Límites: Norte: Parroquia San José de Minas Sur: Parroquia Nono Este: Parroquia San Antonio de Pichincha Oeste: Parroquia Nanegalito y Nanegal. Altitud El punto más alto de la parroquia se encuentra a 2.839 m.s.n.m. La superficie aproximada de esta parroquia es de 184.62 Km². Clima Calacalí según la clasificación de Pourrut (1995) se encuentra en una zona con un clima Ecuatorial Mesotérmico Semi-Húmedo, es decir, con una altura pluviométrica de 600 a 2000 mm/año y con temperaturas medias de 12 a 22°C. Ver las imágenes de origen Historia de la Parroquia Calacalí es parte del Valle Equinoccial. Fue fundada como parroquia eclesiástica en 1572, por el Obispo Federico González Suárez. Se caracteriza por haber sido zona prehispánica y con una gran importancia astronómica, comercial y agrícola. Además, tenía un gran número de afluentes para el riego, que hacían que este valle sea un centro de acopio de los centros urbanos más grandes. Por este motivo, los Mindalaes en tiempos preincaicos, hacían de Calacalí el punto de inicio de la ruta comercial entre la zona andina y el valle costero, y llevaban productos como: sal, ají, algodón, coca, oro, chaquira.



Imagen N° 1.

Los orígenes de su nombre varían mucho, por un lado, a partir de los pobladores, ellos dicen que ascendieron a las lomas y observaron el manto blanco que cubría sus territorios a ciertas horas del día, y este manto corresponde a la “neblina”. Y es así como la población le denomina Calacalí, que significa manto en quechua.

Por otro lado, según versiones recogidas de los pobladores de la zona, el nombre proviene de las minas de cal existentes al norte de la población en un punto denominado “Chaupizacha” cuya producción sirvió como materia prima para las edificaciones que se realizaron en la ciudad de Quito en la época hispánica.

Otra explicación del nombre de Calacalí se deriva de las tribus calas-calas. En 1814 fue construido un nuevo templo parroquial, el mismo que existe hasta la actualidad. La población es poseedora de algunas joyas coloniales como: La Cruz de Piedra que data en el año de 1640 y se encuentra en el cementerio, la Pila de Piedra que originalmente estuvo en la plaza San Francisco de Quito misma que era utilizada como fuente de agua para los capitalinos, posteriormente fue trasladada a San Antonio de Pichincha y en 1917 se organizó su traslado definitivo a Calacalí, realizando un soberbio y sacrificado viaje que culminó con su ubicación en el centro del Parque Sucre desde el cual se genera el desarrollo de la parroquia. Frente a este se encuentra la Iglesia Parroquial, de una estructura típica de la serranía, data de 1820. Casi cien años después fue remodelada para ampliar su pretil y elevar sus torreones, siendo intervenida finalmente por el FONSAL (Municipio de Quito), recuperando el entorno y dando un ambiente llamativo a todo el conjunto. En 1934, el Comité France Amerique perennizó la labor cumplida por los geodésicos franceses construyendo un monolito en la línea equinoccial. Fue ubicado en San Antonio de Pichincha hasta finales de los años 60, cuando se inicia la construcción del nuevo monumento, al finalizar el nuevo monumento de la Mitad del Mundo el monumento original fue desarmado pieza por pieza, los moradores de Calacalí solicitaron sea trasladado hasta su parroquia, y fueron ellos precisamente quienes lo transportaron y lo ubicaron en la plaza central, pues la línea equinoccial atraviesa también por este poblado. Calacalí tuvo el honor de ver nacer a Doña Carlota Jaramillo el 09 de Julio de 1904 (Pérez, 2005), la "Reina de la Canción Nacional, en el 2004 en su honor se inaugura la "Casa Museo Carlota Jaramillo". La Parroquia empieza a tomar importancia con la construcción de la carretera Calacalí-La Independencia como una ruta alterna de acceso a la provincia de Esmeraldas desde el centro de Quito. En la última década toma matices de actividad turística, porque el ecoturismo surge como una importante fuente de ingresos y trabajo. Además, poco a poco se va consolidando en una zona industrial posibilitando que se amplíen las plazas de trabajo.

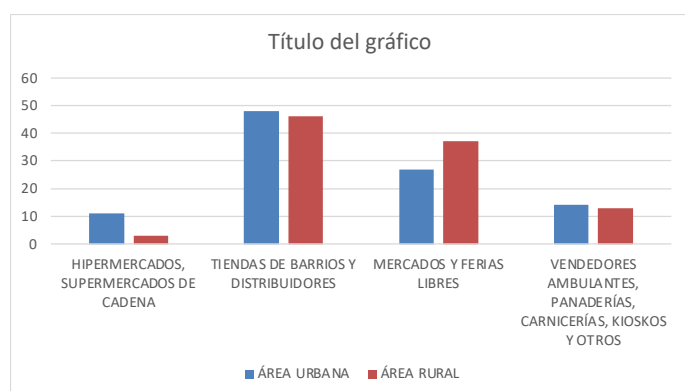


Gráfico N°1

Fuente: INEC 2010. www.inec.gob.ec

Ver las imágenes de origen POBLACION Autoidentificación Étnica Según el censo del INEC 2010, del total de la población (3895 habitantes) el grupo de población

que se autoidentifican como mestizos equivale al 87%, en menor proporción se localizan los grupos étnicos: blancos 5%, afroecuatorianos 3%, mulatos 2%, indígenas 2%. Índices de feminidad, masculinidad y envejecimiento El índice de feminidad y masculinidad en la parroquia son equitativos es decir por cada 100.05 mujeres que allí residen se encuentran 100 hombres. Mientras que el índice de masculinidad es que por cada 100 hombres existen 100,05 mujeres, lo que significa que la cultura femenina enfatiza en la cooperación y apoyo social notándose una participación más activa en la sociedad.

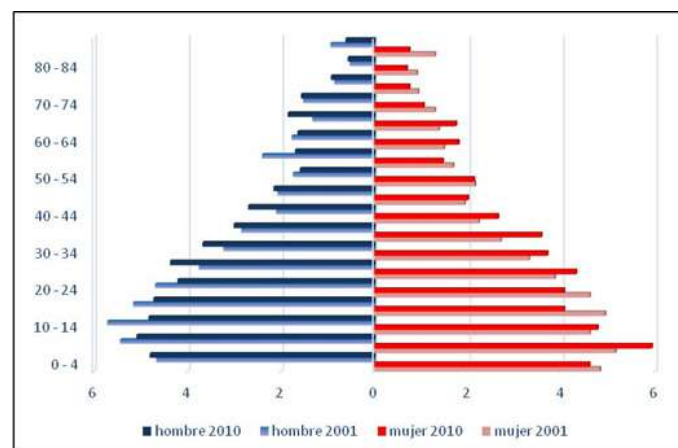


Gráfico N° 2

Fuente: INEC 2010. www.inec.gob.ec

COMPONENTE ECONÓMICO PRODUCTIVO

En la actualidad se puede afirmar que el sector industrial es la actividad más importante de la estructura productiva de Calacalí, a pesar de las incomodidades que genera en la población. Luego del sector industrial, se encuentran las actividades agrícolas de sustento familiar, con grandes extensiones de tierra que son subutilizadas, según la cifra del censo 2010. También son actores del aparato productivo las microempresas de comercio y turismo. Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca 482 26,64% Explotación de minas y canteras 6 0,33% Industrias manufactureras 253 13,99% Construcción 150 8,29% Comercio al por mayor y menor 220 12,16% Transporte y almacenamiento 77 4,26% Actividades de alojamiento y servicio de comidas 63 3,48% Información y comunicación 13 0,72% Actividades financieras y de seguros 11 0,61% Actividades inmobiliarias 4 0,22% Actividades profesionales, científicas y técnicas 44 2,43%

Actividades de servicios administrativos y de apoyo 65 3,65% Administración pública y defensa 65 3,59% Enseñanza 39 2,16% Actividades de la atención de la salud humana 29 1,60% Artes, entretenimiento y recreación 6 0,33% Otras actividades de servicios 27 1,49% Actividades de los hogares como empleadores 122 6,74% Actividades de organizaciones y órganos extraterritoriales 3 0,17% No declarado 85 4,70% Trabajador nuevo 44 2,43% Total 1808 100,00% . Ver las imágenes de origen



Imagen N°2

Ingresos de los hogares según datos INEC año 2017

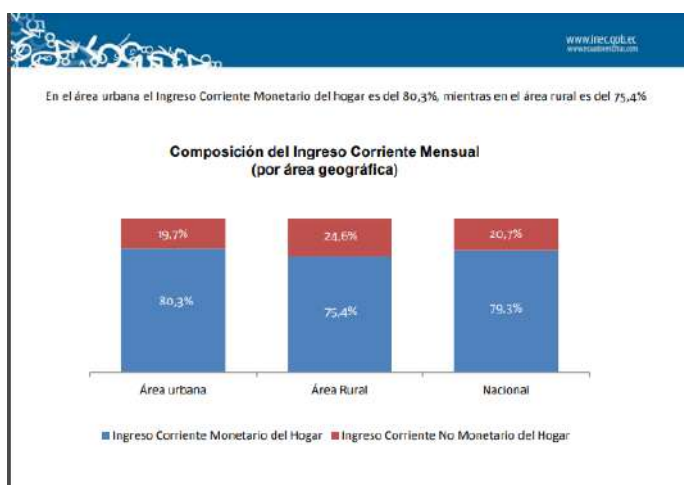


Gráfico N° 3

Fuente: INEC 2010. www.inec.gob.ec

Nota: Podemos visualizar en la imagen que el ingreso mensual a nivel nacional es por “ingreso corriente monetario”.

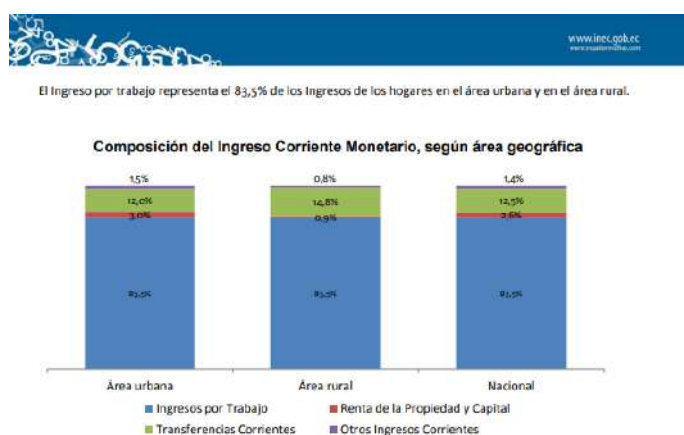


Gráfico N° 4

Fuente: INEC 2010. www.inec.gob.ec

Nota: en esta imagen se puede evidenciar que el ingreso monetario a los hogares del Ecuador en su gran mayoría es por “ingresos de trabajo” y que tiene concordancia con la imagen anterior.

Gastos de consumo

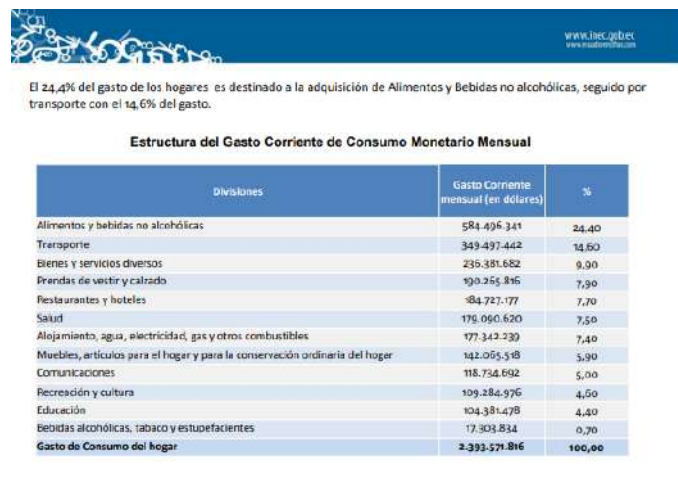


Gráfico N° 5

Fuente: INEC 2010. www.inec.gob.ec

Nota: En la imagen visualizamos que el mayor gasto en los hogares del Ecuador es por el concepto de “alimentos y bebidas no alcohólicas”, pero también tiene un porcentaje a pesar de que es mínimo el de “bebidas alcohólicas, tabaco y estupefacientes”, esto quiere decir que un monto de los ingresos de los hogares está destinado para las bebidas alcohólicas, siendo esto un dato bueno para nuestra investigación.

Introducción:

En la historia de la humanidad siempre ha estado inmersa las bebidas, como para rituales, funerales, fiestas a los dioses, agradecimiento a la madre tierra y más. Hoy en día las bebidas están presentes en la cotidianidad doméstica, esto implica que está inmiscuida en celebraciones, festividades, rituales religiosos, en todo acto que este líquido enviado por los dioses pueda ser el vehículo para la felicidad y para ciertos rituales ancestrales sirva como vehículo para conectar con las antiguas deidades y seres desconocidos.

Las bebidas siempre han estado presentes en tiempos de felicidad y tristeza, de amores, de odio, de bienvenidas y partidas, siendo un néctar para todo ser humano como, millonarios, pobres, blancos, negros, político, infortunado, siendo siempre el gran acompañante para animar el espíritu. Sus múltiples usos se han mantenido a lo largo de los años y continentes, esto gracias a sus habitantes que mantienen vivas las costumbres de preparar y consumir bebidas de antaño.

En este libro encontrará el origen, procesos y ejecuciones de las bebidas de antaño que han dejado huella y siguen calando en el convivir de nuestros pueblos. En el primer capítulo se hablará de la historia andina del Ecuador con su Grano Sagrado, el maíz, que ha su vez fue el sustento alimenticio y creación de diferentes comidas y bebidas. También abarcará, la chicha, con sus diversas variedades, aromas, colores y sabores. En este capítulo el interesado por conocer más de las bebidas de antaño encontrará bebidas ancestrales y los rituales en las que se consumía,

para ir desarrollando las características de las chicherías, chahuarmishquerías y pulperías.

En el siguiente capítulo hablaremos del aguardiente y su preparación, que su materia prima es el jugo de la caña que fue introducida por los europeos, quienes controlaban la producción, ventas y distribución del aguardiente y fueron estas imposiciones que provocarían diversas protestas, como en Quito la “Rebelión de los Estancos” que marcó un antes y un después para el sistema de producción y también formaría parte de una advertencia para las redes de contrabando y evasores de impuestos al aguardiente considerada una bebida espirituosa en las Américas.

En el tercer capítulo recorreremos la historia de las bebidas de América y una que otra del antiguo continente. Hablaremos de las cervezas, que su origen siempre está enmarcado de leyendas, en Mesopotamia hace más de 7.000 años ya se consumía, que nace como “aguamiel”. En América llega por los europeos en la época colonial y en Quito pasaba algo curioso con la cerveza, era más perjudicial para la salud consumir agua que no era potable a que consumir una cerveza que tenía más métodos para convertirse en una bebida inocua para las personas mayores de edad. Recordaremos cervezas antiguas que marcaron la historia de Quito, tal es el caso de la cerveza La Victoria, que con sus campanadas se sabía que estaba lista para su consumo.

En el último capítulo abordaremos odas, poemas, coplas y música que siempre han estado junto a las bebidas ancestrales para celebrar a las antiguas deidades o simplemente para honrar las mismas, estas coplas fueron recuperadas por el historiador Javier Gomezjurado Zevallos quien tuvo una magnífica idea para recuperarlas.

El estudio realizado, se basa en métodos: teórico y empírico, los mismos que permitieron considerar los fenómenos históricos y sociales.

Por un lado, la aplicación del método teórico ha facilitado en el objetivo de investigación, las relaciones esenciales. Por ello, la investigación tiene procesos de abstracción, análisis, síntesis, inducción, deducción y dentro del mismo el método histórico que se caracteriza al objetivo en sus aspectos más externos, a través de la evolución y desarrollo histórico del mismo.

Por otro lado, el método empírico cuyo aporte al proceso de investigación es resultado fundamental de la experiencia, han permitido revelar las relaciones esenciales y las características fundamentales del objetivo de estudio a través de procedimientos prácticos y diversos medios de estudio. Dentro del mismo, el método de la observación científica, que ha permitido conocer la realidad de Calacalí con algunas cualidades de carácter distintivo y que ha sido consciente orientado hacia un objetivo, planificada en función de los objetivos y teniendo en cuenta las condiciones, los medios, objeto, sujeto de la observación y objetiva que despojada lo más posible de subjetividad apoyada en juicios de realidad y no en juicios de valor.

- Promover información gastronómica de fácil comprensión.
- Combinar una amplia investigación con una investigación detallada.
- Demostrar la relevancia de la teoría, trabajando en un ambiente real gracias a la investigación.
- De igual forma, se ha considerado una revisión bibliográfica puesto que dicha investigación también se basa en la experiencia relacionada al ámbito cultural.

La investigación cuantitativa aporta al desarrollo de los resultados y discusión con la finalidad de aportar mejor a las conclusiones y tomado de decisiones oportunas; es decir, la aplicación del método cuantitativo cuya herramienta a utilizar es la encuesta, es aplicado para la obtención de datos y una vez ordenados se proceden a ser analizados relacionando las cantidades resultantes con su comprobación.

Cuánto dinero gastan las personas en bebidas alcohólicas

Según El Telegrafo dice que, por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos existe un porcentaje sobre el consumo de alcohol en el Ecuador. Para lo cual se pudo evidenciar que las personas las personas entre 19 y 24 años son las que más consumen de bebidas alcohólicas con 12%, seguidas por las de 25 a 44 años con 11,5%, de 45 a 61 años con un porcentaje de 7,4%, los mayores de 65 años con 2,8% y la población menor de 18 años con un 2,5%.



Gráfico N° 5

Al igual que se pudo también evidenciar que la bebida alcohólica más preferida es la cerveza con un 79,2% y la mayoría de las personas consiguen estas bebidas en tiendas de cada barrio.

Según las cifras del Servicio de Rentas Internas (SRI) se pudo ir verificando que durante 2019 las ventas totales de la industria ecuatoriana de bebidas alcohólicas sumaron USD 851 millones, cabe observar que el desempeño de 2019 fue tan poco favorable, que incluso el nivel de las ventas en dicho fue inferior al de 5 años previos, de manera que entre 2014 y 2019 se registra una contracción de la facturación a un ritmo de 1% por año.

En el primer semestre de 2020, en el contexto de la emergencia sanitaria, las ventas de esta industria registraron

una caída importante, en el orden del 47% en comparación al mismo período de 2019.

En esta industria participan 3 ramas principales: la de elaboración de bebidas malteadas y malta (cervezas principalmente), con ventas en 2019 por USD 636 millones (participación de 75% respecto al total de ventas de la industria de bebidas alcohólicas), la de destilación, rectificación y mezcla de bebidas alcohólicas con ventas por USD 194 millones (23%), y la de elaboración de vinos con una facturación de USD 5 millones (2%). Y según una encuesta del INEC hecha a 1'095.564 hogares, en el país se gastan mensualmente más de \$ 37 millones en bebidas alcohólicas.

artículo, también dedicado a las personas que fueron pilar fundamental en la investigación y desarrollo del mismo.

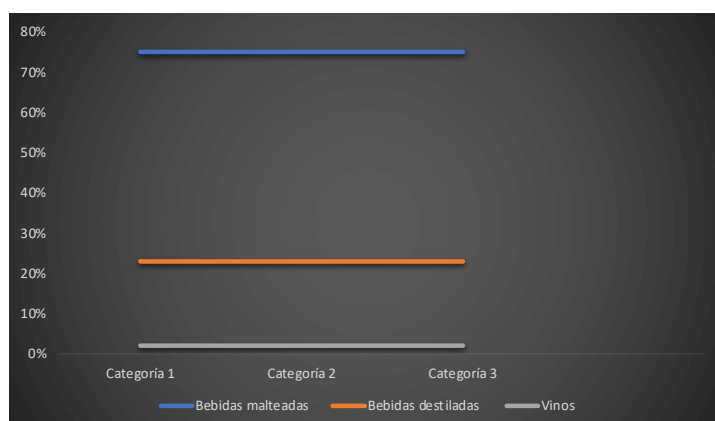


Gráfico N° 6

Conclusiones

- Finalmente, Calacalí es rica en su gastronomía y en sus productos de materia prima para poder desarrollar estos platos tan apetecidos como por ejemplo el maíz.
- Con los resultados de la encuesta entendemos que la investigación puede potencializar la gastronomía de Calacalí y por qué no el turismo.
- La investigación colaborará a que los turistas conozcan más de sus bebidas y fiestas de Calacalí.
- Con esta investigación incitaremos al rescate, al consumo de las preparaciones de Calacalí.

Agradecimiento

Esta investigación está dedicado a cada persona que se apasiona por la cultura, la gastronomía y desee viajar a antaño por medio del arte culinario y con ello conservando el patrimonio gastronómico tangible de Calacalí, por su puesto es dedicado al Instituto Superior Tecnológico "Japón" que ha hecho posible este rescate de tradiciones con la divulgación de éste

Bibliografía

- Telégrafo, E. (2015, 1 septiembre). *¿Cuánto gastan los ecuatorianos en bebidas alcohólicas al mes?* El Telégrafo. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/1/cuanto-gastan-los-ecuatorianos-en-alcohol-al-mes>
- Web Editor. (2019, 5 marzo). *El mercado de bebidas alcohólicas en Ecuador | Revista Industrias*. Bebidas alcohólicas. <https://revistaindustrias.com/el-mercado-de-bebidas-alcoholicas-en-ecuador/>
- LIBROS DE CABILDOS DE LA CIUDAD DE QUITO: 1597-1603 (versión de Jorge A. Garcés). Tomo II. Publicaciones del Archivo Municipal.
- GOMEZJURADO ZEVALLOS. J. (2014). Las bebidas de antaño en Quito.
- BAILÓN, J. "La chicha no muere ni se destruye, sólo se transforma. Vida, historia y milagros de la cumbia peruana". Flacso – Ecuador. Quito, 2004. Revista, ÍCONOS.

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 nutrarnos. 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 implementa 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 acabo 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 Quindé. (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 Cañón 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 premontanos.

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. Argelio 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 m 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 espantaron 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

Web grafía

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

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

ITS JAPÓN *A la* **VANGUARDIA**

REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINARIA

Propone ser referente en temas de investigación y difusión del accionar del Instituto Tecnológico Superior Japón.

Este medio desde su primera edición en el 2017, se ha convertido en un espacio de consulta para docentes, estudiantes y administrativos de instituciones de educación superior, que les permite estar al tanto de cómo la investigación fortalece los procesos educativos, ya que, ante los cambios acelerados de conocimiento y la diversidad de paradigmas, se requiere contar con medios de difusión alternativa que permita evidenciar los procesos de investigación que se encuentra llevando adelante el Instituto.

Septiembre - 2022

Instituto Superior Tecnológico Japón
AMOR AL CONOCIMIENTO



**INSTITUTO SUPERIOR
TECNOLÓGICO JAPÓN**
AMOR AL CONOCIMIENTO