

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad Arte Culinario y Turismo

Línea de Tiempo Gastronómica de las Parroquias de Pomasqui,

San Antonio y Calacalí

Proyecto de Investigación

Camila Alejandra Proaño Larco

Arte Culinario

Trabajo de titulación presentado como requisito

para la obtención del título de

Licenciada en Arte Culinario

Quito, 11 de diciembre de 2018

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ
COLEGIO HOSPITALIDAD ARTE CULINARIO Y TURISMO

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Línea de Tiempo Gastronómico de las provincias de Pomasqui, San Antonio
y Calacalí

Camila Alejandra Proaño Larco

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Esteban Tapia, Chef

Firma del profesor

Quito, 11 de diciembre de 2018

Derechos de Autor

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma del estudiante: _____

Nombres y apellidos: Camila Alejandra Proaño Larco

Código: 00125759

Cédula de Identidad: 1716385834

Lugar y fecha: Quito, 11 de diciembre de 2018

AGRADECIMIENTOS:

A su paciencia y comprensión, prefirieron sacrificar su tiempo para que yo pueda cumplir con mis sueños, por infundirme sabiduría y madurez. Por su bondad y sacrificio me inspiraron a ser mejor persona ahora puedo decir con certeza que no lo hubiera logrado sin su ayuda esta tesis. Gracias por apoyarme.

Familia y amigos.

Y claro está a mis maestros que, en este andar por la vida, influyeron con sus lecciones y experiencias en formarme como una persona de bien de carácter, valores y preparada para los retos que compone la vida, a todos y cada uno de ellos les dedico esta tesis.

DEDICATORIA

Al finalizar un trabajo tan arduo y lleno de dificultades como el desarrollo de una tesis de grado, es inevitable no sentirse orgulloso de increíble logro y entonces empezamos a recordar todos los sacrificios que tuvimos que pasar, quedarnos hasta altas horas de la noche revisando cada detalle, dejar de hacer otras cosas significativamente importantes y utilizar ese tiempo para trabajar en tu proyecto para finalmente contarles las cosas y anécdotas que nos han sucedido a la hora de elaborar la monografía. Sin duda, la experiencia, fue toda una aventura que quedará grabada en mi corazón como una experiencia digna de ser transmitida a las nuevas generaciones.

La culminación de este trabajo, es un buen momento para precisar que no lo hubiera podido lograr sola, pues muchas veces, me desanimaba, perdía el entusiasmo y me sentía abatía cuando las cosas no salían como lo había previsto. Es entonces cuando aparecieron en el escenario Dios, nuestros padres, hermanos, familia, abuelos, nuestro asesor de tesis y toda esa gente que, de una manera u otra, siempre estuvo a nuestro lado para apoyarnos e infundirnos ánimo para seguir adelante, por lo que, la mejor forma de agradecer por todo ese apoyo brindado es dejar constancia expresa de mi agradecimiento profundo a ellos en este trabajo final de tesis.

Un agradecimiento singular debo al profesor Esteban Tapia, como director de tesis, me ha orientado, apoyado y corregido mi labor científico investigativo con un interés y una entrega que han sobrepasado, con mucho, todas las expectativas, que, como alumna, deposité en su persona.

Agradezco también a mi familia y amigos que con su apoyo y amistad me han ayudado en cada paso de mi vida, por estar ahí mostrándome su interés y apoyo, por darme los ánimos de seguir y no rendirme.

También quiero expresar mi agradecimiento a todos los funcionarios de las bibliotecas, ministerios y entidades públicas y privadas que muy diligentemente me abrieron las puertas para que yo pueda realizar observaciones y recolectar información.

RESUMEN

La estructura gastronómica de las sociedades se construye sobre la base de la evolución social de las nacionalidades y pueblos originarios de cada región. Esta construcción, con el transcurrir de tiempo va recibiendo influencias de procesos modernizadores y evolutivos que van incorporando nuevos productos y contenidos que se van fusionando con las expresiones gastronómicas ancestrales generando culturas gastronómicas nuevas que en el fondo mantienen los principios originales de los pueblos y nacionalidades de origen.

El presente trabajo, desde una perspectiva descriptiva pretende definir en una línea de tiempo la construcción gastronómica de las poblaciones de Pomasqui, San Antonio y Calacalí y como esta ha ido evolucionando hasta presentar productos y platos que son conocidos y saboreados por una sociedad moderna que desconoce la evolución que han tenido a lo largo de la historia.

La expectativa investigativa de la autora del presente trabajo se verá cumplida en la medida que el lector logre diferenciar las preparaciones originales de las preparaciones actuales considerando que el intenso proceso de cambio y evolución de esta gastronomía mantienen principios básicos originados en la cultura gastronómica de nuestros antepasados.

ABSTRACT

The Gastronomic structure of the societies are constructed on the base of the social evolution of the nationalities and peoples originating in each region. This construction, with the passing of time, is receiving influences from modernizing and evolutionary processes that incorporate new products and contents that are merging with the ancestral gastronomic expressions generating new gastronomies cultures that basically maintain the original principles of the people and origin nationalities.

The present work is from a descriptive perspective aims to define in a timeline the gastronomic construction of the populations of Pomasqui, San Antonio and Calacalí, as this has evolved to present products and dishes that are known all savored by a modern society that is unaware of the evolution that they had throughout in history.

The investigative expectation of the author of this work will be fulfilled to the extent that the readers manages to differentiate the original preparations of the current preparations considering that the intense process of change and evolution of this gastronomy. They maintain basic principles originated in the gastronomic culture of our ancestors.

TABLA DE CONTENIDO

OBJETIVOS.....	12
Objetivo General:	12
Objetivos Específicos:.....	12
Metodología de Investigación	12
Hipótesis	13
Impacto social.....	13
Impacto económico	13
Novedad.....	14
CAPITULO I	15
MARCO TEORICO	15
ANTESCEDENTES	15
Ecuador país pluricultural cuna de grandes civilizaciones y aportes a nuestra vida actual.	15
QUITO HISTORIA Y CULTURA	21
El alimento y los seres humanos.	27
Alimentación su historia e importancia.	27
Gastronomía.....	28
CAPITULO II	30
Parroquias de Pomasqui, Calacalí y San Antonio.....	30
Pomasqui.	30
Introducción.	30
Ubicación Geográfica.	30
Limites.....	31
Clima	31
Pomasqui asentamiento del Puma.	31
Historia de la Parroquia.	32
Demografía.....	35
Grupos étnicos.	35
Flora y fauna.....	36
Flora.....	36
Fauna.	37
Turismo.....	38

Gastronomía.....	40
CALACALI.....	41
Introducción.....	41
Ubicación Geográfica.....	41
Límites.....	42
Clima.....	42
Historia.....	42
Origen y Significado del Nombre Calacalí.....	44
Demografía.....	45
Grupos Étnicos.....	45
Flora.....	46
Fauna.....	47
Turismo.....	48
Gastronomía.....	51
SAN ANTONIO DE PICHINCHA.....	52
Introducción.....	52
Ubicación Geográfica.....	52
Límites.....	53
Clima.....	53
Origen y Significado del Nombre.....	54
Historia.....	54
Demografía.....	56
Grupos Étnicos.....	56
Flora.....	57
Fauna.....	59
Turismo.....	60
Gastronomía.....	61
CAPITULO III.....	63
LINEA DE TIEMPO GASTRONÓMICO.....	63
Primeros pobladores de la Provincia de Pomasqui, Calacalí y San Antonio de Pichincha.....	63
Cotocollao.....	63
Caranqui.....	64
Cayambis.....	65
Quitua.....	66
Pomasqui.....	67

Otavalos.....	67
Collaguazos.....	68
Shuar.....	68
Calacalí.....	69
Niguas.....	69
Yumbo.....	69
Cala Cala.....	70
San Antonio.....	70
Kichwa de la Sierra.....	71
Panzaleos.....	71
Salasakas.....	72
Alimentos antiguos significativos.....	72
Importancia y aplicaciones.....	72
Tostado.....	72
Mote.....	73
Cuy.....	73
Recetas seleccionadas.....	73
Locro de Ocas (Rodríguez Docampo, [1650],1965: 75).....	74
Ingredientes.....	74
Preparación.....	74
Chuchuca.....	74
Ingredientes.....	74
Preparación.....	75
Fritada de Pomasqui.....	75
Ingredientes.....	75
Preparación.....	75
Líneas de tiempo de cada parroquia.....	76
Pomasqui.....	76
Calacalí.....	78
San Antonio.....	79
CAPITULO VI.....	81
CONCLUSIONES.....	81
Recomendaciones.....	82
BIBLIOGRAFÍA.....	83
ANEXOS.....	101

Tabla de Figuras

Figura 1 Línea de Tiempo de las Culturas del Ecuador	101
Figura 2 Resumen de los Periodos del Territorio.....	103
Figura 3 Mapa de la Ubicación Geográfica de los Sectores de la Ciudad de Quito	103
Figura 4 Cuadro Sinóptico de los Principales Hechos Históricos de Pomasqui	104
Figura 5 Cuadro Porcentual de los Grupos Étnicos de Pomasqui.....	105
Figura 6 Atractivos Turísticos de Pomasqui	105
Figura 7 Mapa de Calacalí y sus Parroquias Aledañas	106
Figura 8 Cuadro Referencial Porcentual de Grupos Étnicos de la Parroquia Calacalí	107
Figura 9 Mapa Geográfico de San Antonio de Pichincha	107
Figura 10 Resumen de Hechos Históricos de la Parroquia de San Antonio de Pichincha	108
Figura 11 Cuadro Porcentual de las Nacionalidades de San Antonio de Pichincha	109
Figura 12 Cuadro Porcentual de los Pueblos Indígenas de San Antonio	110
Figura 13 Listado Referencial de los sitios Turísticos de San Antonio de Pichincha	111
Figura 14 Mapa Turístico de San Antonio de Pichincha	111
Figura 15 Cuadro Jerárquico Cronológico de las Parroquias de Pomasqui, Calacalí y San Antonio	111

OBJETIVOS

Objetivo General:

Realizar una línea de tiempo gastronómica de las Parroquias Pomasqui, Calacalí y San Antonio.

Objetivos Específicos:

- Investigar de forma cronológica diferentes aspectos étnicos, culturales, alimenticios e históricos de las comunidades y como estos influyen en la alimentación de los habitantes de estas parroquias.
- Identificar y entrevistar a los principales actores de las diferentes parroquias por el conocimiento de las características naturales, culturales y tradicionales de las diferentes parroquias.
- Realizar un inventario de propuestas tradicionales e innovadoras de la oferta gastronómica que pueda ser considerada patrimonial de las tres parroquias.

Metodología de Investigación

El tipo de metodología que se plantea es Exploratoria. La cual “Pretende dar una visión general para que se familiarice con algo desconocido hasta el momento para que en una próxima investigación sea retomada y estudiada a profundidad” (Noticias Universia, 2017). Para dicha investigación se planeó el siguiente marco de referencia para facilitar el proceso de estudio para obtener datos sobre un tema tan poco explorado.

Fuente primarias: Tesis, artículos y demás documentos de investigación general académicos.

Fuente Secundaria: Entrevistas tanto a personas importantes de la comunidad en cuestión, entrevistas a actores locales en ámbitos referentes a la gastronomía y turismo.

Otras Fuentes: Información de Ministerios, actores cercanos a la comunidad, personas en el campo del turismo, hotelería y gastronomía.

Es un estudio diacrónico y sincrónico: porque primero analiza un fenómeno social a lo largo de diversas fases históricas, atendiendo a su desarrollo pasado y la sucesión cronológica de los hechos relevantes a lo largo del tiempo; a su vez permite la observación de este mismo fenómeno en un momento dado de su evolución, en este caso, en su presente más inmediato. Además, conjuga elementos exploratorios, descriptivos, correlativos y explicativos, empleando métodos y técnicas tanto cualitativas como cuantitativas.

Hipótesis

Se permitirá la difusión de la historia gastronómico de las Parroquias de San Antonio, Pomasqui y Calacalí mediante un análisis teórico/visual.

Impacto social

Mediante a la transmisión de la investigación y de la línea de tiempo, se plantea una recuperación y conciencia plena respecto a las culturas más antiguas de las mencionadas parroquias además de su cultura gastronómica implicada en el tiempo.

Impacto económico

Al popularizar los sectores como un patrimonio cultural gastronómico aumentara el ingreso no solo a los agentes gastronómicos sino a todo el sector referente mediante el turismo cultural.

Novedad

Existen diversos estudios referentes a las antiguas culturas y pobladores de estos sectores de Quito, sin embargo, una investigación cultural gastronómica enfocada históricamente es un estudio actual con gran importancia.

CAPITULO I

MARCO TEORICO

ANTECEDENTES

Ecuador país pluricultural cuna de grandes civilizaciones y aportes a nuestra vida actual.

“Cultura es lo que queda cuando se olvida todo lo que se aprendió”
(Lagerlöf(1858-1940)).

Para dar paso con la investigación es necesario aclarar algunas definiciones de territorio, patrimonio y pluricultural, con lo que facilitara el entendimiento durante la exploración del presente escrito.

“Territorio proviene del latín territorium... refiere a la porción de superficie que pertenece a un determinado país y sobre la cual un estado ejerce soberanía, no solo un espacio terrestre, sino también un espacio aéreo y marítimo” (Pérez & Merino, 2011). Sin embargo, no podemos hablar de territorio sin hablar de la identidad cultural, ya que en dicho territorio se manifiesta la interacción y relación del entorno del territorio y las personas. “El territorio siempre es cultural” (Espartero, 2012).

Patrimonio es un conjunto de bienes que adquiere una persona, sin embargo, el patrimonio al que se refiere la investigación es el patrimonio cultural. “Todos aquellos elementos y manifestaciones tangibles o intangibles producidas por la sociedad, resultado de un proceso histórico en donde la reproducción de las ideas y del material serán conservadas para futuras generaciones” (EcuRed, 2018).

Pluricultural o Multicultural según la RAE se refiere a “convivencia de diversas culturas” (RAE, s/f). Entonces la pluricultural es un conjunto de territorios en los que

se establecen diversas culturas y tradiciones. Además, según un artículo en definiciones “se conoce con el nombre de pluricultural a la capacidad de formar parte de encuentros interculturales, basada en la experiencia y el conocimiento de diversas culturas, tradiciones e idiomas” (Perez Porto & Gardey, 2013).

El Ecuador es considerado uno de los países con más diversidad no solo en relación a fauna y flora, “porcentualmente y dado su pequeño tamaño es el país con mayor índice de biodiversidad de LATAM” (ecoticias, 2016), sino también a nivel de culturas, sub culturas y etnias. Gracias a esto es que en cada rincón del territorio se encuentra su propia historia y características que fueron transmitidas mucho antes de la herencia hispánica, siendo esta según Francisco Núñez del Arco, Presidente del Instituto Ecuatoriano de Cultura Hispánica “una mixtura entre la cultura española y la indígena ecuatoriana” (Hispanoamérica Unida, 2018), continuando de la época precolombina, “haciendo referencia a los hechos históricos que ocurrieron en el territorio desde 12.000 A.C hasta la conquista española” (Cobos, 2011), hasta llegar a las culturas aborígenes, las cuales han causado influencias en la vida cotidiana.

Gracias a los hallazgos mundiales y nacionales se puede afirmar que los primeros pobladores en general fueron nómadas “se sabe que vinieron del Asia por el estrecho de Bering... en el espacio llamado “área Septentrional Andina, denominado Andino américa Ecuatorial, y corresponde al territorio actual Ecuador” (Mora, 2008), en el Ecuador no es la diferencia, según el ministerio de Relaciones Exteriores y Movilidad Humana “la primera etapa de la historia del Ecuador se remota hace aproximadamente 15.000 a 20.000 años A.C, aquellos pueblos tuvieron su propia organización social con creencias, ritos y ceremonias propias y una economía basada

principalmente en la recolección y agricultura” (Ministerio Relaciones Exteriores y Movilidad Humana, s/f). Cada una de ellas con sus características y aportes para con las siguientes generaciones de la República del Ecuador. A continuación, se hará referencia a las culturas más antiguas ecuatorianas en un orden cronológico de acuerdo con cada región del Ecuador.

Sin embargo, es sustancial destacar el aspecto gastronómico ya que este permite el entendimiento y análisis cultural alimenticio, social y como este se fue desarrollando a través de los sucesos históricos en general, y continuamente para ver el desarrollo agrícola gastronómico de las Parroquias San Antonio, Pomasqui y Calacalí. Según el Doctor e Historiador Ramiro Reinoso “La alimentación tenía por base principal la papa y el maíz en la Sierra, el pescado y la yuca en la Costa, la fruta más popular era de la altiplanicie era el capulí mientras que en las tierras cálidas el aguacate, piña y papaya sobresalían... para condimentar sus comidas el ají era un ingrediente imprescindible” (Reinoso, 2015).

A nivel Sierra la primera cultura en que se tiene registro por sus objetos y demás hallazgos fue la Cultura Inga (12.000 a 4.000 años a..C), “siendo uno de los principales pueblos en manejar los tubérculos existentes” (Mejeant, 2001). Continuamos en la Misma región hasta la Cultura Chobshi (9.000 a 6.500 a..C) “su ubicación privilegiada (Estribaciones del cerro Huallil) posibilitó su estadía ya que los frutos y animales de caza abundaban gracias a su cercanía con los manantiales de agua” (Benitez & Garcés, 1998). Cultura Narrio (2.000 ac a 400 a..C) ubicada en la parte sur andina y centro norte del país, fue una influencia grande para los Cañarís (Ehrenreich, 1996), en cuanto

la gastronomía incluyó muchos granos en su alimentación como la quinua, chocho, fréjol etc. Cultura Cotocollao (1800 a 350 a..C), cultura del noroccidente de Pichincha, influencio su gastronomía gracias a sus ceremonias religiosas en especial las funerarias (Benitez & Garcés, 1998). Cultura Pasto, (700 a 1.500 a..C) influenciada por los pueblos allegados de Colombia, influencia en sus artesanías y cuencos artesanales tanto para el transporte como para su alimentación (Andrade Galindo & Guzmán, 1996). Cultura Cranqui (700 a1500 a..C) poseían una productividad agrícola grande en especial de algodón, ají y coca. Cultura Chaupicruz, una cultura con gran comercio e intercambio de productos tanto de costa como de amazonia (Mejeant, 2001). Cultura Puruhá una gran influencia para los incas gracias a sus textiles y metales, agricultura más organizada, y finalmente la cultura de Cañarí, una de las culturas más influyentes a lo largo de la historia del Ecuador tanto por su tecnología como sus aportes a la cerámica, metales tejidos y gastronomía con animales de caza (Reyes, 2000).

Tal y como se puede observar existen muchas culturas en la región Sierra del Ecuador y como es de esperarse esta cantidad de culturas es igual para las regiones de Costa y Amazonía que brevemente serán exploradas tomando en cuenta su principal característica en el ámbito gastronómico, de igual forma serán ordenadas cronológicamente.

La Cultura Las Vegas (8.800 a 4.600 años a..C) fue la primera sociedad del litoral, con estupendos manglares y frutos del mar además de productos del bosque seco sustento su gastronomía y a sus habitantes. Otra famosa cultura costeña es Cultura Valdivia (4.000 a 1.600 a..C), una sociedad de grandes agricultores y ceramistas, su gastronomía en especial se basó en peces más que

en otro tipo de productos marinos. Su continuación fue la Cultura Machalilla (1600 a 800 a..C), ocupando más territorios, además de su ingenio para transportar líquidos con la botella asa de estribo. Gracias a los avances de la cultura Chorrera (1000 a 100 a..C) en cuanto a la cerámica y sus técnicas podemos apreciar distintos objetos que permite ver la colorida vida de estos habitantes. La Cultura Bahía (500 a..C – 650 d..C) ubicada en la parte centro sur de la provincia del Guayas, en donde la agricultura floreció en especial el maíz gracias a corrientes frías que atravesaban este sector. La Cultura Jama Coaque (350ª..C – 1532d..C) se ubicó entre esmeraldas y Manabí, su gran arquitectura y productos del río como alimento son su principal característica. Seguimos al Norte con la Cultura Guangala (100 a..C – 800d..C) un gran espacio en cuanto a territorio y posibilidades gastronómicas marítimas. Cultura La Tolita (600 a..C – 400d..C) fue una cultura que comenzó su ingesta alimenticia mediante crustáceos, aves y mamíferos gracias al bosque tropical. Una de las principales culturas que dio paso al contacto Costa/Sierra fue Cultura Milagro- Quevedo (400 a 1532d..C). La primera cultura que tuvo una subdivisión en su territorio (urbano y rural) fue la Cultura Manteño (500ª 1532 años d..C) (Aguirre, 2015).

En cuanto a la región Amazónica del Ecuador la primera cultura fue Cultura Panzalo o Cosanga (1600 a..C – 1532d..C) ubicada en la provincia de Napo, con una gran variedad de peces del río y alimentos del bosque entre ellos insectos (Estrada, 2009). La cultura más extensa dentro de la región de la Amazonía es Cultura Napo además de estar relacionado con los Omagua y vinculadas con guaraní, utilizaron en su alimentación bastantes granos como el maíz y metales para molerlos (S/A, 2017).

Según el artículo número cuatro de la constitución del Ecuador, “El territorio del Ecuador constituye a una unidad geográfica e histórica de dimensiones naturales, sociales y culturales, legado de nuestros antepasados y pueblos ancestrales...” (Constitucion de la República del Ecuador, 2008). Tras explicar un poco de las culturas ecuatorianas se puede demostrar la gran diversidad de pueblos, culturas y tradiciones ancestrales que se posee a lo largo de las regiones ecuatoriana, cada una de ellas se han adaptado para lograr un legado y continuación de dichas culturas originarias ya sea por la permanencia de la vestimenta, actividades e incluso muchos de los saberes y sabores ancestrales en cuanto a la gastronomía.

Anexo 1 Línea de tiempo de Culturas del Ecuador

Tras conocer estas diversas culturas nacientes en el Ecuador antiguo es importante mencionar los periodos históricos que si bien se han desarrollado a lo largo del tiempo de la Republica, han sido uno de los precursores de cambios e influencias en los ámbitos sociales, culturales, políticos y sobre todo alimenticios, este resumen recopilado del Ministerio de Relaciones Exteriores y Movilidad Humana (Ministerio Relaciones Exteriores y Movilidad Humana, s/f), ayudara para explorar a los pueblos antiguos de las presentes parroquias mencionadas.

Anexo 2 Resumen de los periodos del Territorio.

QUITO HISTORIA Y CULTURA

Quito la capital del Ecuador, ha sido partícipe de grandes hechos históricos, culturales y políticos a lo largo de su historia, gracias a su ubicación estratégica céntrica, fue selecta desde tiempos antiguos como el punto céntrico ideal para con sociedades, o pueblos ancestrales que establecieron en este su hogar.

Según un artículo recopilado por la FLACSO,

Quito, la primera ciudad declarada por la UNESCO patrimonio Cultural de la Humanidad, situada en la cordillera de los Andes. La ciudad está rodeada de doce volcanes, entre ellos: Pichincha, Cotopaxi, Antisana, Cayambe, entre otros. Quito es la segunda ciudad más alta del mundo a 2830 metros sobre el nivel del mar, con una superficie de 4.183 km² ...se divide en cinco sectores: zona norte, zona centro norte, centro histórico, sur y valles aledaños. (FLACSO, 2015).

Es una de las ciudades más antiguas en Sudamérica según la revista Notimerica (Central European Time, 2015) , por ende está lleno de culturas y pueblos antiguos que permanecieron en el territorio ya se por su ubicación estratégica como sus grandes recursos naturales, desde los primeros habitantes que recolectaban y cazaban animales hasta la era urbana actual Quito se ha mantenido como fuente de culturas y tradiciones, algunas muy conocidas y otras que solo se remontan a los actores sectoriales de cada rincón capitalino.

Durante el periodo aborígen o Pre- Inca , uno de los “hallazgos antiguos se encuentra al pie del cerro Ilaló en la hacienda llamada Inga” (Quito Adventure, s/f), en este sector se presume que su nombre viene directo de una de las culturas que se estableció en la

capital que se ha menciona “los Ingas”. Además de estas, otras culturas se establecieron como “los Cotocollao, Caranqui, Chaupicruz, Los Caras, Shiris y por supuesto Quitus” (Rodríguez, s/a).

Se puede decir que fueron los primeros fundadores de Quito, su organización política-económica- social se basada en los ayllus, comunidades familiares que trabajan en forma colectiva dentro de un territorio de propiedad común, los principales eran de Cotocollao y Cochasqui. La población de Quito era multiétnica ya que comprendía a diversas culturas tanto a Quitus (Según Marín Terán historiadora , durante 35 siglos la civilización de los Quitus permaneció en la actual capital (Terán, 2005)) , como Cotocollao, Cayambes, Puruhaes etc. dependiendo de cada ayllu. (Rubio, 2005).

Dichas civilizaciones antiguas decidieron permanecer en lo que ahora conocemos como Quito, tras ser un sector para el comercio e interacción con más poblados y es aquí donde comienza su importancia no solo geográfica si no también política.

Muchos de estos hallazgos de estas civilizaciones capitalinas se encuentran abiertos al público para el conocimiento de muchas de las tradiciones que arraigamos incluso después de la fusión y conquista española, el primero de estos recursos físicos es el parque arqueológico y natural de Rumipamba. Este parque está junto al Museo Tulipe, Rumicucho, Florida y Cotocollao, donde se observa la vida de los pobladores de estas culturas establecidas en la ciudad (El Telégrafo, 2014). San Antonio de Pichincha también se tiene diferentes hallazgos de los pobladores en las Ruinas de Pucará de Rumicucho, gracias a las cordilleras y su campo de visión aseguran que fue un campo militar antiguo, donde se permitía o rechazaba la entrada a la ciudad (Chacuazco,

2018). Incluso el centro Histórico tiene descubrimientos de antiguos pobladores en especial los restos de la cultura Quitus.

Continuamos con el periodo Prehispánico, en donde se desató una batalla por el territorio entre los Incas, “quienes deseaban expandirse desde XV” (Salomón, 1980), y los clanes de Cañarís y Quitus Cara primordialmente.

La conquista del Ecuador fue para los incas la última acción imperialista. Durante los siglos XIII y XIV se habían desarrollado poco a poco a partir de una pequeña tribu, situada en la Hoya del Cuzco, hasta un Estado altamente organizado que comenzó a extenderse en el siglo XV por una enorme zona del sector occidental de América del Sur. Después de poner bajo su dominio a la casi totalidad de Perú y Bolivia, así como partes de Chile y Argentina, los Incas se dirigieron hacia el norte. Con la conquista de Quito y del Ecuador, el Tahuantinsuyo (imperio de las cuatro regiones) alcanzó su máxima expansión gracias al Emperador Túpac Yupanqui. (Meyers, 2005).

A pesar de la muerte de este emperador, su hijo Huayna Cápac, retomó la lucha y conquista de su padre con los territorios del norte de Ecuador, dando paso a una guerra entre las culturas Caranqui y Cayambe para después establecerse en Quito y posterior fallecer en Tomebamba. Según Juan Carlos Giménez, encargado y guía del Museo de la Ciudad (Giménez, 2018). Con su muerte despertó una lucha de poder para gobernar el Tahuantinsuyo y el imperio Inca por parte de sus dos hijos Huáscar y Atahualpa.

Atahualpa gobernó desde Colombia hasta Chile toda la parte andina, el gran imperio del sol Tawa... Pueblos originarios del norte, sur, este y oeste... Tomó el

mando de todo el imperio a los 20 años, fue rey por 13 años, hasta la llegada de los españoles, entre ellos Francisco Pizarro, Sebastián de Benalcázar y el Cura Valverde. Estos lo toman prisionero con la ayuda de su hermano Huáscar, teniendo como principal objetivo apropiarse del oro que custodiaba...Atahualpa fue trasladado prisionero a Cajamarca, en donde estuvo preso hasta que se pague un rescate en oro por él... En las crónicas de Indias, este rescate sería el más caro de la humanidad, aun así, fue asesinado y torturado...Los registros astronómicos de los astrólogos del incario indican que cuando muere Atahualpa se produce un eclipse solar (tutallarka caupi punchaka) ... reflejando que el Hijo del Sol fallecía, pero el Sol volvía a ganarle a la oscuridad y emergía entre las sombras. (El Telegrafó, 2014).

Existieron dos fundaciones por parte de los mencionados actores, Diego de Almagro y Sebastián de Benalcázar. La primera sucedió por Colta Riobamba a manos de Diego de Almagro, quién fundó la ciudad Santiago de Guayaquil el 15 de agosto de 1534 realizada en la llanura de Cicalpa, orilla de la laguna de Colta (Pino, s/f). Después Sebastián de Benalcázar vuelve a fundar la ciudad de Santiago de Chile de igual manera en Riobamba, a pesar de esto el 6 de diciembre de 1534 funda San Francisco de Quito en la ubicación de la actual capital dando paso a la formación de la colonia española en tierra ecuatoriana (Meyers, 2005), dando paso a la siguiente etapa histórica de la ciudad, el Periodo Colonial.

Dado a la unión de estas dos grandes culturas (Inca-española) todos los ámbitos culturales, sociales e históricos, formaron un mestizaje, y claro está también su alimentación. Sin embargo, aún permaneció arraigado ciertos alimentos ya que era

consumidos por los pobladores indígenas y mestizos más no por los españoles, como la mashua, limón, ajo, paico, cebolla y árbol de bijao arracachas, mellocos entre otros (Crespo & Pacheco Bustillos, 2008). Para los reyes o gobernantes españoles, es decir clase alta, consumían morcillas, lenguas y sesos, es decir carnes de gran calidad y valor nutricional. La clase siguiente es decir la burguesía consumía de igual forma carnes sin embargo era de cerdo o vaca, de igual forma en las mencionadas clases sociales se incluía lo que son vegetales al vapor, técnica introducida por los españoles, además que alguna que otra sopa o postre hecha gracias a los cereales procesados mediante a molinos (Solórzano, Cocina Tradicional Ecuatoriana, 2016). Mientras que la clase trabajadora consumía los productos nativos precedentemente mencionados con pan y papa.

El incremento de esta colonia crecía cada vez más ya sea por asentamientos y nuevas parroquias como gente atraída a ella, así fue como se solicitó al Rey Felipe II en el año 1560 que creara La Real Audiencia de Quito, el cual después de tres años el 29 de agosto de 1563 accedió a dicha petición (Giménez, 2018). Cabe recalcar que “Quito consagró como capital jurídica y la urbe de la nacionalidad y el mestizaje gracias a la gobernación de Hernando de Santillán (Primer presidente de la Real Audiencia) (La Hora, 2006). Durante la Real Audiencia de Quito se desarrolló una expresión importante, llamada la Escuela Quiteña, “conjunto de manifestaciones artísticas que se desarrolló desde Pasto y Popayán hasta Piura y Cajamarca, durante el periodo colonial” (Chacón, 2010) ,gracias a estas diferentes producciones artísticas se puede observar la vida cotidiana y en especial la vida religiosa en este periodo de tiempo. “Se considera que el origen de la Escuela Quiteña es la Escuela de Artes y Oficios, fundada en 1522 por el sacerdote Francisco Jodoco Rickie... donde se forman los primeros

artistas indígenas, involucrándoles en algunas influencias europeas y religiosas” (Chacón, 2010)

No obstante, este régimen no duraría para siempre, el 9 de agosto de 1809 comenzaron las estrategias por parte de los criollos para dar por terminado con el gobierno español, dando paso al primer grito de independencia (El Diario, 2013). La independencia de Guayaquil establecida el 9 de octubre 1820 ayudó como impulsador para la liberación de todo el territorio, forjando una independencia del territorio ecuatorial a manos de Antonio José de Sucre el 24 de mayo de 1822, y dando paso a la unión y nacimiento de la Gran Colombia (Pino E. Á., s/f). Después de la dilución de la Gran Colombia en 1831 nace Ecuador como nación y la gran mayoría de ciudades como se las conoce actualmente (Notiameria, 2018).

Quito como se pudo demostrar a atravesado cambios e interacciones con diferentes culturas y personajes a lo largo de su historia además de los avances tecnológicos, los cual son un factor significativo cuando se desea analizar el porqué de ciertas costumbres o tradiciones que a pesar de lo mencionado se contempla y continua con su divulgación de generación tras generación.

Como es de esperarse su gastronomía y alimentación también fue desarrollándose a través de estos hechos, sin lugar a duda en la capital existen diversos platillos que reflejan todos los mencionados sucesos y fusiones. Desde un artículo extraído del diario El Comercio publicado el 3 de octubre de 2014 los platos típicos que identifican a Quito son:

- **Locro de papas:** aquella con más de 2000 años de historia procedente de tribus antes de la conquista española.

- **Seco de chivo:** procedente de la época colonial.
- **Hornado:** influencia española debido al uso de carne de cerdo, originalmente se utilizaba chicha y manteca.
- **Caldo de patas:** Fusión de la cocina prehispánica y española, por su carne, mote y ají.
- **Mistela:** utilizada en el siglo XVIII como ofrenda para los visitantes, licor con yerba de ataco, anís y cascaras de naranja.
- **Compota de tomate de árbol:** Fruto originario de la región andina.
(El comercio, 2014).

El alimento y los seres humanos.

Alimentación su historia e importancia.

Si bien el acto de la ingesta de alimentos puede ser por satisfacer una necesidad fisiológica para que el organismo pueda mantenerse vivaz, “las personas lo utilizan como elemento socializador” (Sampayo, 2009). Existen distintos elementos que pueden interferir o actuar como factor decisivo a la hora de realizar dicha acción, ya sea dependiendo del sector geográfico, alimentos de temporada, el nivel de apetito e incluso el nivel económico, producen que este acto natural no sea un parámetro regular para todos los seres humanos.

La alimentación es el proceso biológico en el que los organismos asimilan y absorben los nutrientes, vitaminas, minerales y demás componentes en la comida y los líquidos necesarios para el funcionamiento correcto de las

funciones vitales. La alimentación también es el estudio de la relación entre la comida con la salud... (Posada, 2012).

Se puede señalar que la alimentación es un factor determinante para la vida de todos los seres vivos en especial la de los seres humanos, siendo esta como se menciona un motor para las actividades cotidianas. Según la Dra. Ana Mateos Cachorro desde épocas antiguas la alimentación ha logrado influenciar cambios importantes durante toda la historia humana, incluso desde la acaecimiento del Homo, el cerebro no había crecido lo suficiente como para desarrollarse, es ahí donde la alimentación toma partido y comienza a cambiar de un estilo de dieta vegetariana a una dieta con una ingesta de carne y grasa a mayor cantidad claro está que este cambio estuvo ligado al descubrimiento del fuego (Cachorro, 2002).

Debido al incremento de carnes y grasas a su dieta aparte de los vegetales ya consumidos como se menciona el cerebro logro desarrollarse y este a su vez fue adaptándose a su entorno para el desarrollo de técnicas e ideas para continuar con la ingesta tomando en cuenta los factores ambientales ocurridos en la época antigua. El tiempo transcurría y los pobladores realizaban nuevas hazañas para con la alimentación, comenzaron una vida mucho más rica a nivel de alimentos, hasta los primeros asentamientos humanos con su propia estructura social, el cual más adelante dio paso para que estos pobladores se establezcan en diferentes sectores del mundo y se adapten a las nuevas condiciones impuestas por el mismo.

Gastronomía.

Si bien la alimentación del ser humano dio paso al desarrollo cerebral “no se hubiese desarrollado el cerebro ni el volumen cerebral actual si no se hubiese cocinado”

(Borreda, 2012) y es aquí donde empieza la importancia de la cocina y a su vez la gastronomía. Desde este punto y más adelante la cocina se transforma en una práctica cotidiana para los humanos, sin embargo, esta cocina no se queda estancada ya que continua en evolución no solo con el ingreso de nuevos alimentos, sino que también con el desarrollo de nuevas técnicas de cocción, y a su vez esta también logra remarcar la diferencia entre culturas debido a sus diferentes técnicas.

Es relevante informar que dentro de este gran imperio Inca también existió una rica gastronomía en cuanto a sabores e ingredientes, sobre todo el conocido actualmente como maíz o como cancha, conseguidos a través del mercado del Tahuantinsuyo, el cocinero de los reyes tenía como denominación “Huaycuy camayoc” (Solórzano, 2016).

La conquista del territorio ejecutada por el emperador Inca, fue a raíz del tesoro que escondía este emperador, es por esto que “se formaron dos expediciones, la de Pedro de Alvarado, desde Guatemala y la de Sebastián de Benalcázar” (RTU NOTICIAS, 2013). Sin embargo, no pudieron encontrar nada, ni mucho menos el tesoro ya que “el Quito Inca fue destruido en su totalidad” (Rubio F. , 2005).

Entonces se puede concluir que la cocina fue participe y desarrollador del cerebro, además se la puede definir como la elaboración de alimentos para el consumo humano con diferentes técnicas y manipulaciones que diferencian a unas culturas con otras dependiendo de los diversos factores mencionados.

Teniendo en cuenta este término podemos mencionar que “la gastronomía se define como el estudio de la relación existente entre el hombre, su entorno y por supuesto su alimentación” (Jhons, 2017). Es decir que la gastronomía no es solo el conjunto de técnicas de cocción o manipulación si no va más allá, trata con factores, saberes y

sabores ancestrales es decir un entendimiento de todos los factores en su entorno para desarrollar un plato.

CAPITULO II

Parroquias de Pomasqui, Calacalí y San Antonio

Pomasqui.

Introducción.

Según el Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Pomasqui, se encuentra ubicada en Pichincha, en el sector noroccidental del Distro de Quito a 24 kilómetros aproximadamente de distancia de la capital, ubicado entre las faldas de los cerros Paepo y Casitahua (Gallardo, 2015). Posee una altura de 2400 m.s.n.m y una superficie de 23, 16 km².

Ubicación Geográfica.

Para visualizar mejor se adjunta un mapa tanto de la ciudad con sus diversas parroquias como un referente al sector principal de Pomasqui, elaborado por Gobierno Autónomo de la Parroquia Rural de Pomasqui (GAD POMASQUI, s/f)

ANEXO 3 Mapa de la Ubicación geográfica de los sectores de la ciudad Quito (Pomasqui).

Latitud 0°51'0''S

Longitud 79°14'0'' w

Altitud 2400 m.s.n.m

(Gallardo, 2015)

Limites.

Pomasqui limita con otras importantes parroquias. Al norte con la Parroquia de San Antonio, Sur con las parroquias de Cotocollao y Carcelén, al Este con Calderón y finalmente al Oeste con las Parroquias de Cotocollao y Calacalí

Clima.

En cuanto al clima de la parroquia es bastante cálido, con gran exposición al sol debido a su altura ya mencionada, además de ser seco por sus tierras áridas y arenosas, “la temperatura fluctúa entre los 12 a 18 grados” (Narváez, prefectura de la Provincia de Pichincha, Gobierno Parroquial Pomasqui, Consejo de planificación Parroquial Pomasqui, & Quipo tecnico de Planificación GAD Pichincha, 2012)

Pomasqui asentamiento del Puma.

El significado de Pomasqui se sugiere que viene del “Kichwas: puma y siqui, que traducido al español significa, posaderas del puma o asiento del puma”(GAD POMASQUI, s/f). Debido a las excavaciones y antropólogos como Fran Salomón que se descubren huesos de animales en especial de pumas en Rumicucho, las laderas de Casitahua y en los alrededores de los valles, entonces se puede mencionar que manadas de pumas se establecieron en este sector dando inicio a su nombre (Reyes, Apuntes etnohistoricos del Valle de Pomasqui, 1994).

Historia de la Parroquia.

“Según Frank Salomón, en 1563, Pomasqui tenía dos clases de asentamientos; uno conformado por gente conducida por el Inca para cultivar tierras estatales, y otro conformado por Yanaconas, Forasteros, introducidos por los españoles. Otras versiones indican la presencia de poblaciones indígenas en la Zona, anteriores a las incas vinculadas con los Quitus, Caranqui, Cotacollao y Cayambes” (Silva, 2016).

Existen muy pocos vestigios sobre antiguos pobladores de la zona mencionada ya que este se ha ido deteriorando o no conservado correctamente excepto ciertas ruinas y barrios que aun poseen ciertos recuerdos de esta historia antigua como son: el Barrio Las Tolas o El Tambo.

Otro factor que reduce y complica los hallazgos o vestigios de pueblos más antiguos que el periodo inca es sin duda la conquista española. Como se mencionó los incas se establecieron en esta zona para su agricultura por ende tras la conquista de los incas los pueblos que permanecían en este sector fueron desalojados al igual que mucha de su cultura e historia, después de la llegada española que también se establecieron en la ciudad de Quito se redujo aún más cualquier indicio grande de las culturas ancestrales de Pomasqui. Según el GAD de Pomasqui, la mayoría de datos existentes son basados en crónicas y actas administrativas de la época colonial, que permite tener referencia de la precedencia incaica pero muy pocas sobre pueblos que los antecedieron (Narváez, prefectura de la Provincia de Pichincha, Gobierno Parroquial Pomasqui, Consejo de planificación Parroquial Pomasqui, & Quipo tecnico de Planificación GAD Pichincha, 2012). Sin embargo, existen historiadores que hablan y

desarrollan un poco más de los indicios culturales antiguos de esta parroquia como por ejemplo Eduardo Almeida en uno de sus escritos etnohistóricos de esta parroquia que sugiere:

Sobre la parte norte de la meseta, se asentaron varias tribus anteriores a los Caranquis a los cuales se las unificó con el nombre de Quitus o Quillacos, los mismos que se seccionaban en parcialidades. Una de ellas, Los Collaguazos, se habrían ubicado a lo largo del valle de Pomasqui llegando hasta la parte norte de Guayllabamba, ellos vendrían a ser los pobladores más antiguos de este sector (Almeida, 1994).

Tal y como se menciona en el Documento del plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Pomasqui 2025, Su fundación se realiza el 27 de julio de 1573, tras la conquista del último poblado autóctono, la mencionada ceremonia de fundación participaron 65 aborígenes, 7 españoles y 1 mulato y así es como la corona española sume el control político y espiritual (Narváez, prefectura de la Provincia de Pichincha, Gobierno Parroquial Pomasqui, Consejo de planificación Parroquial Pomasqui, & Quipo técnico de Planificación GAD Pichincha, 2012) . “Pero se ratificó con un acto litúrgico el 12 de agosto del mismo año, en memoria del bicentenario de Santa Clara de Asís y aniversario del fallecimiento de Santa Rosa de Lima, protectoras y patronas desde esa fecha de Pomasqui” (GAD POMASQUI, s/f).

Es importante mencionar dos otras fechas históricamente importantes para esta parroquia, la primera es referente a su Fundación Civil suscitada el 29 de mayo de 1861, cuando se divide y demarca el territorio de la República para una mejor administración política territorial y el 29 de mayo del 1861 se crea la Parroquia (GAD

POMASQUI, s/f). La siguiente fecha importante es el 26 de octubre de 1922, Pomasqui pertenece al distrito metropolitano de Quito, como parroquia suburbana (Narváez, prefectura de la Provincia de Pichincha, Gobierno Parroquial Pomasqui, Consejo de planificación Parroquial Pomasqui, & Quipo tecnico de Planificación GAD Pichincha, 2012).

ANEXO 4. CUADRO SINOPTICO DE LOS PRINCIPALES HECHOS HISTÓRICOS DE POMASQUI

Todos estos hechos históricos que se menciona, son factores que influyen en la vida de las personas de esta parroquia, y en especial el factor de la cultura, y la religión. La cultura es uno de los factores principales que influyen y permanecen en el estilo de vida de la mayoría de personas, tal es el caso de los antiguos y actuales pobladores indígenas, el cual fomenta la diversidad cultural con tradiciones como la gastronomía, preparación y cocción de las recetas de una forma específica. De igual manera los productos que se siembran y cosechan además de los cuentos e historias que se trasmite. Otro factor que se ve arraigado en especial en el sector de Pomasqui, es la religión, ya que esta si bien existía por parte de los antiguos pobladores fue vigorosamente introducida la religión católica por los españoles además del asentamiento de otras entidades religiosas como: Jesuitas, Dominicos, Religiones Indígenas entre otras. Existen aún iglesias antiguas en la ciudad que da veracidad a lo mencionado como por ejemplo la Iglesia del Señor del Árbol, “en la que existe una colección importante de arte religioso del siglo XVI, atrio de piedra como en la Catedral de Quito, la imagen tallada por Caspicara...” (Guevara Silva, 2016, pág. 115)

Es fundamental mencionar que, durante las diferentes épocas, en especial la prehispánica la fuente principal económica y de comercio de la parroquia fue la agricultura, claro que, con los cambios durante atravesados en el tiempo, Pomasqui tuvo ciertas transformaciones respecto al ámbito industrializado, aunque la agricultura nunca ha desaparecido. En la época actual de Pomasqui aparte de estas dos fuentes económicas mencionadas, existen otras fuentes las cuales son el turismo y la gastronomía (Castro & abogada, 2018).

Demografía.

“La población de Pomasqui es de 28.910 habitantes, de acuerdo al censo INEC del 2010, la población se asienta en mayor proporción en el área urbana, es decir en la Zona consolidada; la población restante se ubica en el aérea rural de forma dispersa” (Navarrete Cartagena, 2014).

Grupos étnicos.

Existen actualmente diferentes grupos étnicos establecidos en Pomasqui, los que otorgan a la parroquia diferentes tonalidades culturales, enriqueciendo más este poblado gracias a sus tradiciones. Según Freddy Guevara en un gráfico circular porcentual indica que la mayor población es de Otavalo con un 44%, Kichwa de la Sierra 27%, Mestizos 20% Shuar y Ashuar 2% respectivamente, Karanki y Tsáchila con 1% y por último Cofanes 0,03 % (Guevara Silva, 2016).

ANEXO 5. CUADRO PORCENTAUL DE LOS GRUPOS ÉTNICOS DE POMASQUI.

Flora y fauna.

Dentro de la parroquia se alberga diferentes ecosistemas como lo es Bosque y Arbustal semideciduo del norte de los valles. Dicho ecosistema se encuentre 1200 y 2600 m.s.n.m en valles interandinos secos. Es un bosque que alcanza una altura de hasta 12 metros con distintas especies como Acaica macracantha y Caesalpinia Spinoza, además de arbustos como crotón y dodonaea.

Dado el ecosistema mencionado existe el derecho de protección del mismo, que ayuda a no solo procurar su existencia sino también de otros patrimonios naturales de la parroquia. Como lo son bosque protector Flanco Oriental de Pichincha y Cinturón Verde de Quito (SNI, 2015). El siguiente patrimonio natural que se debe conservar son las laderas del Centro Casitagua las laderas del Centro Pacpo y las riberas del Rio Monjas (Narváez, prefectura de la Provincia de Pichincha, Gobierno Parroquial Pomasqui, Consejo de planificación Parroquial Pomasqui, & Quipo tecnico de Planificación GAD Pichincha, 2012)

Flora.

Gracias a los ecosistemas mencionados, la flora se extiende en una gran variedad extendida a lo largo del territorio, sin embargo, se mencionará aquellas plantas que suelen estar más presentes para el aspecto visual de los habitantes y turistas. Entre ellas podemos encontrar:

- Guayaba: sus hojas y frutos era utilizados para remedios naturales
- Arrayan: sus flores eran utilizadas en celebraciones, su aceite ayuda en medicina natural en especial a heridas.
- Guarumo: su tallo se utilizaba para formar herramientas

- Quishuar: árbol sagrado de los incas y su madera era un combustible importante.
- Hierba Mora: remedio para golpes
- Sangre de Gallina: por la colorida salvia que produce se utilizaba como tinte o pintura.
- Maihua: utilizado para limpieza de la boca.
- Penco: Utilizado para licor y fermentaciones
- Tilo: sus flores eran un alimento dulce, además de las hojas que se usaba para la medicina.
- Cholán: su madera se utilizaba para la construcción.

(Endara Jácome, 2013)

Fauna.

A pesar de que en la antigüedad se encontraban una gran población de pumas, la mayoría de especies nativas y endémicas de la parroquia son aves, aves pequeñas que poseen un gran atractivo turístico, las mismas que señalaremos a continuación:

- Quinde de cola larga
- El solitario
- Gorrión
- Jiquero
- Güiracchuró
- Mirlo
- Zamarrito Pechinegro

(Navarrete Cartagena, 2014)

Turismo.

El turismo son las distintas actividades que realizan las personas durante el viaje y su permanencia en el lugar, por un periodo de tiempo menor al año con diferentes fines, es importante mencionar que durante el turismo no se produce alguna acción remunerada del sitio (Porto & Gardey, 2012).

Los seres humanos han sido nómadas desde sus inicios, por ende aún se continua con esta actividad ancestral en una forma no tan radical pero otorgando el mismo sentimiento me refiero a viajar, es por esto que no es de extrañarse que “una de las industrias más grandes del mundo sea el turismo, representa más del 10% de todo el empleo” (Endara Jácome, 2013). Cabe resaltar que dentro del turismo pueden tener distintos efectos positivos como negativos, todo va a depender del correcto accionar operativo del turismo, donde se respete a las comunidades y espacios naturales evitando la contaminación a su vez este turismo ayude al fortalecimiento económico de las comunidades y la transmisión y difusión de la cultura.

Por ende, el turismo ha sido una de las alternativas que se han escogido para promover un lugar en específico, y en Pomasqui no es diferente, ya que se ha optado por esta alternativa para fomentar el ingreso y permanencia de turistas y que no sea un sector de pasada.

Existen diversos establecimientos turísticos que fomenta el interés de turistas y nacionales, tales como:

- Paseo Bolívar: boulevard cultural, donde se pueden apreciar diferentes emprendedores como helados de paila de las monjitas franciscanas, motes con chicharrón de Pomasqui y los dulces tradicionales del Paseo Bolívar, además se encuentra la Casa Parroquial construida XIX.
- Parque Central: un espacio interactivo restaurado el 2005, además alrededor se encuentran edificaciones importantes como El Señor del Árbol, la Iglesia Matriz, Convento del Encuentro.
- Iglesia de Matriz: su construcción data del siglo XV¹¹, En 1924 fue restaurada por el sacerdote Pedro Bruning e inaugurada en 1926.
- Casa y Señor del Árbol: capilla con un arco de piedra además en su puerta principal existe la imagen del Señor del Árbol, con un cuerpo de árbol Quishuar. Además, se celebra fiestas en su nombre los primeros días del mes de julio.
- Museo Antonio Negrete: un museo hecho de piedra y decorado con huesos de res patas de venado y piedras del río, donde la arquitectura historia de Pomasqui se extiende en cada parte.
- Mirador de la Rosa Mística: un mirador hecho por piedra volcánica y piedras del río donde se pueden visualizar distintos volcanes además de una vista a la parroquia.

(Endara Jácome, 2013).

Así como los mencionados atractivos turísticos existen también recursos naturales que pueden ser visitados como los mencionados en la flora de Pomasqui.

ANEXO 6. ATRACTIVOS TURISTICOS DE POMASQUI

Gastronomía.

En cuanto a la gastronomía de Pomasqui se puede decir que es una unión de diferentes culturas ancestrales y culturas relativamente nuevas establecidas en el territorio. Existen platos que se mencionan en la Tesis de Silva Guevara, Plan de Desarrollo de la Parroquia de Pomasqui, ser propios de la parroquia como son: La Fritada, Choclos con Tostado, Helados de Paila de las Monjitas Franciscanas, Pristiños, Chaguarmishqui y las Puntas de Don Milo (Guevara Silva, 2016).

“En esta parroquia se encuentran aproximadamente 49 establecimientos de alimentos y bebidas los cuales 14 de estos se consideran tradicionales de la localidad” (Gallardo, 2015). Los cuales son:

- Pueblita: Av. Manuel Córdova Galarza, E28 al frente de la licorería la Joya
- Raymi Pampa: Av. Marieta de Ventimilla y La Paz
- La casa Vieja Pomasqui: García Moreno Oe2-36 y 24 de mayo.
- El Parquecito: Av. Gabriel García Moreno frente al parque de Pomasqui.
- Casitahua: Av. Marieta de Ventimilla y Gabriel García Moreno
- Fritadas Al Paso: Manuel Córdova Galarza y San José.
- Restaurante Ecuador: Av. Manuel Córdova Galarza y Santa Teresa N1E-E4-46.
- Los originales helados de Paila Helados de Paila de las Hermanas Franciscanas
- Las Empanadas de Pomasqui: Av. Manuel Córdova Galarza Kilómetro 7.
- Picantería Mary: Oe 123, Av. Marieta de Ventimilla

- Fritadas Charito: Av. Manuel Córdova Galarza y Antonio José de Sucre a lado de Mega Papelería.
- Fritadas El Garaje: Av. Manuel Córdova Galarza y Antonio José de Sucre
- Picantería Martita: Av. Manuel Córdova Galarza y Antonio José Sucre a lado de Farmacias Económicas
- Picantería Sarita: Av. Manuel Córdova Galarza y Simón Bolívar.

(Gallardo, 2015).

CALACALI.

Introducción.

La parroquia de Calacalí es considerada una de las más antiguas parroquias de Pichincha, se encuentra atravesada por la línea Ecuatorial, aproximadamente a 17 km del Distrito Metropolitano de Quito (Caldas M, 2014 - 03-14). La mencionada parroquia tiene muchos atractivos, turísticos, históricos y culturales, además de encontrarse en una de las vías principales para diferentes destinos de la costa del país.

Ubicación Geográfica.

Esta Parroquia está atravesada por la línea ecuatorial. Si bien se encuentra a una corta distancia de Quito aun forma parte del Distrito Metropolitano, en las coordenadas 0°00'00"N 78°30'53"O con una superficie de 184.62 km² (Castillo Gómez, 2016). Esta parroquia cuenta con una altura entre los 1.500 y 3.500 m.s.n.m, su punto más alto está a 2.839 m.s.n.m (Falcón Pinto, 2015).

ANEXO 7. MAPA DE CALACALÍ Y SUS PARROQUIAS ALEDAÑAS

Limites.

En cuanto a sus límites tenemos al Norte con la Parroquia San José de Minas, en el Sur Parroquia Nono, al Oeste con las Parroquias de Nanegal y Nanegalito y por último a dos kilómetros aproximadamente de distancia, al Este con la Parroquia de San Antonio de Pichincha.

Clima.

Al igual que la Parroquia aledaña de Pomasqui, esta parroquia también posee en clima en general seco y soleado. Su temperatura varía entre los 12 a 22 grados Celsius, y por encontrarse en la zona ecuatorial mesotérmica, posee un ligero clima húmedo con una mínima cantidad de lluvia superior a Pomasqui.

Historia.

Dentro de la historia de Calacalí existieron diferentes registros de culturas prehispánicas las mismas que se asentaron en la parroquia de Pomasqui, sin embargo es importante resaltar que Calacalí fue una zona importante en la era prehispánica por su facilidad de comercio con otros pueblos en especial con Nono, Lloa y Cotocollao, debido al clima húmedo y con abundante lluvia generó un ambiente apto para la agricultura y formación de alimentos de comercio (Caldas M, 2014 - 03-14). Uno de los principales pueblos, después de los mencionados en Pomasqui, que se encontraron

vestigios son El Pueblo Yumbo (800 D.C y 1600 D..C) que estableció un centro de acopio y parte de su población debido a la ruta comercial que poseía esta parroquia de Calacalí (Castillo Gómez, 2016). Además, El Pueblo Yumbo y Niguas, existió la población Calacaleña Ayllus también llamados Calas en 1400 a 1450 (Villenas Bonilla, 2009).

En la época Inca, tras su permanencia en territorio ecuatoriano estos pobladores eligieron parte del territorio de Calacalí como un punto de comercio entre todo el imperio, ya que se comunicaba con las diferentes regiones y así hacer sus diferentes transacciones (Zapata, 2018).

En el año 1557 Calacalí se fue formando como población todo bajo el control de los españoles en especial con la formación de escuelas de los religiosos Franciscanos. En estos establecimientos se enseñaba la educación religiosa o catequesis a los indígenas (Falcón Pinto, 2015). Existieron dos grandes productos de la parroquia en la época Colonial que fueron, el descubrimiento y explotación de las minas de Cal, además el primer centro Azucarero, ambos productos eran utilizados tanto como las personas de Calacalí, como toda la Audiencia Quiteña y otros sectores principales del país (Tapia Santamaría, 2011). Al ser una parroquia influencia por la religión católica se realiza una fundación eclesiástica en 1572, por el Obispo Federico Gonzales (Sistema Nacional de Investigación, 2015-2019). A pesar de su fundación en el año 1576 se establece como parroquia (Falcón Pinto, 2015).

Pese a estos hechos históricos, la Parroquia de Calacalí es conocida por ser lugar de nacimiento de la Reina de la Canción Nacional, Carlota Jaramillo en 1904 y por la gran

carreta que conecta a la costa ecuatoriana por los diferentes cantones de la Independencia Santo Domingo etc. (Sistema Nacional de Investigación, 2015-2019).

Origen y Significado del Nombre Calacalí.

Existen dos grandes versiones en cuanto al origen y significado del nombre Calacalí, las cuales hacen referencia a aspectos geográficos de la parroquia.

Por un lado, a partir de los pobladores, ellos ascendieron a las lomas y observaron el manto blanco que cubría a sus territorios a ciertas horas del día, este manto corresponde a la neblina. Siendo así la población le denomina Calacalí, que significa manto en quichua. 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 en la ciudad de Quito en la Época Hispánica. Otra explicación del nombre de Calacalí se deriva de las tribus Calas'- Calas (Sistema Nacional de Investigación, 2015-2019)

Hay que tomar en cuenta que la nomenclatura de los nombres ha sido modificada a través de los años ya sea por el paso de las diferentes culturas ancestrales en el territorio como las diferentes traducciones de los idiomas, sin embargo, aún se mantiene la esencia de los nombres, pero no podemos afirmar que siempre haya tenido el mismo nombre como ahora lo conocemos.

Demografía.

Esta parroquia está en desarrollo y se espera que siga incrementando el número de habitantes, claro está sin perder la cultura y tradiciones en especial de ídoles religiosas que caracterizan a este sector del Distrito Metropolitano de Quito.

Según el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) del año 2010 el total de la población de Calacalí es de 3895 habitantes y se espera que la tasa de crecimiento poblacional en Calacalí al año 2020 será de 4,35% (Tapia Santamaría, 2011).

Según el Sistema Nacional de Investigadores en el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Parroquia de Calacalí 2015-2019, la mayoría de la población se identifican como mestizos con un 87%, blancos con un 5%, afroecuatorianos con 3% y a menor medida se encuentran los mulatos 2% e indígenas con 2% (Sistema Nacional de Investigación, 2015-2019).

ANEXO 8. CUADRO REFERENCIAL PORCENTUAL DE GRUPOS ÉTNICOS DE LA PARROQUIA CALACALÍ

Grupos Étnicos.

En los poblados de Pomasqui, Calacalí y San Antonio tienen antepasados prehispánicos similares como los Quitus, Caranqui, Cotocollao y Cayambes quienes se apropiaron de estas tierras por las razones ya mencionadas. Pero existen posterior a estos pobladores grupos étnicos diferenciadores, tal es el caso del grupo Yumbo aproximadamente de (800 a..C y 1600 d..C) además del grupo indígena de los Mindales que utilizaron las vías de esta parroquia para su comercio (Sistema Nacional de Investigación, 2015-2019).

Además de estos pueblos una de las tribus aborígenes del lugar eran los Calas Calas, quienes no solo trabajaron para los españoles si no también formaron uno de los sitios turísticos más populares de la zona que la Iglesia de Piedra que a su vez rectifica su tradición mixta religiosa venerando a los dioses de esta tribu con el catolicismo que introdujeron los españoles (Caldas M, 2014 - 03-14).

Flora.

La flora es muy diferente a otras parroquias ya que en Calacalí existen dos diferenciadas áreas y debido a su locación entre la frontera con la sierra andina y claro la selva del subtrópico (Acosta Solís, 2008/05/07), gracias a estos dos grandes climas, mucha de su vegetación se ha adaptado y desarrollado. Entre sus plantas más características se han escogido las siguientes:

- Tarqui: árbol representativo cuya madera de alta calidad y durabilidad con las que se realizan casas que aún persisten en la zona.
- Guarango: antiguamente se lo utilizaba para apaciguar dolencias en especial de la próstata.
- Cedrón Rojo: se utilizaba para realizar muebles
- Penco: se lo utilizaba para el licor, para coser incluso para fines medicinales
- Chilco Blanco: utilizado en las fiestas tradicionales como chamiza de fogatas
- Chilco negro: con sus hojas se trataban heridas y golpes incluso con su centro (pepa) servía como anestesia para los antiguos pobladores.
- Pumamaqui: era la principal materia prima para realizar utensilios tanto para el uso diario como para la agricultura.

(Villenas Bonilla, 2009)

Existen mucha más diversidad de plantas, pero se escogió la flora mencionada por la importancia para los pueblos ancestrales como la permanencia de uso regular en los actuales pobladores de la zona.

Fauna.

Al ser una zona en proceso de transición aún se pueden apreciar ciertos animales que habitaban en la zona desde hace un largo tiempo, se podría decir que un tiempo casi tan lejano como los mismos antiguos pobladores. Especies que servían tanto de alimento como para la elaboración de prendas. Algunos de estos animales aún se mantienen en sectores más alejados de la Parroquia tales como:

- Lobo de páramo
- Cervicabra
- Oso de anteojos
- Soche (venado de monte)
- Conejo de páramo
- Perdiz
- Pava de monte
- Cantona
- Guisha
- Jilguetos
- Armadillos
- Cusumbos
- Trutamosnos

- Chucuris

(Villenas Bonilla, 2009)

Muchos de los pobladores en especial el Gobierno Parroquial de Calacalí busca la permanencia de esta variedad de fauna que posee la parroquia además de crear conciencia para evitar su consumo y con ello su extinción.

Turismo.

El turismo en Calacalí se ha ido incrementando gracias a la promoción y popularización de dos grandes factores, el primero son sus fiestas populares y el otro son los atractivos turísticos para los visitantes. Además, según Carlos Zapara Presidente de la Junta Parroquial de Calacalí, todas las medidas para la incrementación de visitantes en la parroquia son para crear conciencia y valorización de que se trata de un sector lleno de cultura, tradiciones y atractivos y no solo un pueblo de ruta para otros puntos del Ecuador (Zapata, 2018).

En cuanto a las festividades se tiene como la principal la fiesta de Fundación el 16 de Julio donde se realizan diversas actividades como desfiles, danzas que fomentan las tradiciones antiguas y las actuales. Además de esta festividad las siguientes tienen que ver con la fe y la religión que caracteriza a la parroquia, tales como: Semana Santa, Corpus Cristi, Día de los Difuntos, Jesús del Gran Poder en Yunguilla, San Pedro y San Pablo en Rayocucho, Cuaresma y Viernes Santo (Castillo Gómez, 2016).

Al referirse a los atractivos turísticos tenemos que dividir en pequeños sub grupos para delimitar todas las actividades que se pueden realizar en el sector. Gracias a la tesis de

“Desarrollo Turístico y creación de un Centro de Información de producción y comercialización artesanal como parte del sistema Turístico de la Población de Calacalí” por Mary Vázquez Cevallos podemos obtener que:

En cuanto a los atractivos Culturales tenemos:

- Casa Museo de Carlota Jaramillo
- Museo Ortega
- Iglesia de Calacalí
- Parque Central de Calacalí
- Parque Sucre
- Monumento de la Mitad del Mundo

Atractivos Culturales Naturales:

- Comunidad de Yunguilla: comunidad de pequeños productores de diferentes artesanías y productos incluido el turismo en especial en el bosque nublado.
- Mirador de Ventanillas: uno de los miradores más populares ya que se puede observar el borde y caldera del volcán.
- Zona de Moraspungo: una zona recreativa en la parte inferior de Moraspungo.
- Comunidad de Pululahua: unión de familias que viven en los alrededores de la reserva, además son pequeños productores y artesanos.
- Reserva Geobotánica Pululahua: parque Nacional que protege la flora y fauna de los alrededores y del volcán.

- Cerro Pondoña: es la elevación más pronunciada dentro del cráter del Pululahua en donde se pueden encontrar senderos además de vida silvestre en especial mariposas.
- Cerro el Chivo: Este cerro también se encuentra en la reserva del Pululahua, la cual es un camino más plano y fácil para turistas.
- Aguas Termales Cachaco: balneario natural mineral se encuentra dentro de un parque ecológico con senderos y distintos atractivos turísticos.
- Bosque Nublado de Yunguilla: uno de los principales atractivos de la comunidad Yunguilla, bosque regenerado donde las nubes lo cubren en horas de la mañana y noche.
- Bosque Nublado de Niebli: un área donde se puede observar variedad de animales y flora en especial orquídeas y colibrís, su característica principal es el contacto con las nubes que descienden y producen la niebla

(Vásquez Cevallos, 2007)

Los mencionados atractivos naturales son uno de los principales y más populares sitios turísticos que ofrecen la Parroquia, cada una de estos establecimientos ofrecen diferentes y únicas aventuras, pero con la meta en un mismo interés común de crear conciencia sobre el sector, su cultura, tradiciones y recursos naturales.

Gastronomía.

La gastronomía Calacaleña ha ido evolucionando y adaptándose durante los años, no obstante, muchos de sus platos, productos y preparaciones se mantienen y dan como resultado años de tradición en un bocado.

Los principales productos que utilizaban y aún se mantiene como dieta base de los pobladores son el maíz, papas y habas, cada cual con su propio valor nutricional que mantenían y fortalecían a los pobladores en sus trabajos diarios. Los antiguos moradores de Calacalí tenían una variable e interesante gastronomía como el tostado, mote, chuchuca, colada de churos, caucara, locro de papa, cuy asado, tortillas de zapallo, timbuscas entre otros platos característicos de la Gastronomía Calacaleña (Caldas M, 2014 - 03-14). A su vez también se fue fusionando esta cocina dando como resultado la comida criolla que consta de platos parecidos a las parroquias vecinas como el yaguar locro, fritada guatita etc. En cuanto a las bebidas que se consumen aparte de la chicha de jora y las chichas frutales, en esta parroquia se incluye la Chica de arroz y el revolver siendo este un plato con carne de cerdo, tortillas de papa, mote y una salsa de zapallo (Secretaría de Cultura, 2018).

Existen diversos restaurantes dentro la parroquia, ya sean de lujo o huecas donde la comida típica aflora y se disfruta. Para mencionar uno de estos restaurantes se puede sugerir:

- Paradero camino al Cráter: en el mirador del Pululahua
- Restaurante la Rinconada: en la reserva del Pululahua, dentro del cráter Pululahua

- Restaurante el Calacaleño: Calle Flores y Gerónimo Carrión S2-03, cerca del Parque Central.
- Bar- Cafetería “La casa del artista”: Manuel Córdova Galarza, y Juan José Flores E6 -01
- Restaurante Pululahua Ecolodge: Reserva Geobotánica Pululahua, alado del camping público, en el Cráter del Volcán.

(Falcón Pinto, 2015).

SAN ANTONIO DE PICHINCHA.

Introducción.

San Antonio de Pichincha es una de las parroquias pertenecientes a la línea equinoccial del Ecuador junto con Calacalí y Pomasqui. Sin duda es una de las parroquias más conocidas debido al monumento de la Mitad del Mundo además de otros sitios culturales cerca del mencionado monumento.

Ubicación Geográfica.

Dicha parroquia está considerada como suburbana rural, y claro esta es perteneciente al Distrito Metropolitano de Quito, ubicada a 13.5km con dirección al norte del Distrito. Es aproximadamente el 12% de la superficie del Distrito con 116,26 km², y una altura de 2.500 m.s.n.m. (Ayala Aguirre, 2017).

Es importante mencionar que como en las otras parroquias, San Antonio de Pichincha está rodeada por grandes valles, montañas y volcanes, uno de sus volcanes más

populares es el Volcán Pululahua “de acuerdo al Instituto Geofísico está potencialmente activo” (Ayala Aguirre, 2017).

Además, está localizado en un terreno inclinado constituido entre los cerros: La Marca, Padre Rumi, Sincholagua, Sillacunga, Pujín y Casitagua por lados norte, occidente y sur. Hacia el oriente esta la colina desértica La Providencia, cuyo extremo norte se llama Catequilla, fuente de piedra andesita, para construcciones de edificios de la Capital (Cárdenas Santillán, 2013).

ANEXO 9. MAPA GEOGRAFICO DE SAN ANTONIO DE PICHINCHA

Limites.

En cuanto a los límites de la mencionada parroquia de San Antonio de Pichincha al norte se encuentra con la Parroquia de San José de Minas, al sur con la mencionada Parroquia de Pomasqui, al oeste con Calacalí y finalmente al este con las Parroquias de Perucho y Puéllaro y el cantón Pedro Moncayo (Simba Gómez , 2014).

Clima.

En esta zona como en la mayoría de parroquias de la línea equinoccial, “tiene un clima cálido, seco y árido, según el Distrito Metropolitano de Quito el clima de la parroquia es Ecuatorial Mesotérmico con una temperatura entre 14% y 19%” (Gonzales Vasquez, 2012).

Es importante mencionar también otro factor que ha influenciado a San Antonio creando diferentes microclimas debido a caldera volcánica, esto hace referencia al volcán Pululahua, el cual permite capturar todo este clima tropical ya aire caliente para condensarlo y después expandir esta humedad y así aumentar la vida vegetal (Gonzales Vasquez, 2012)

Origen y Significado del Nombre.

Existen dos nombres que tenía la parroquia antes de llamarse San Antonio de Pichincha, el primero, data de los pobladores del territorio de los pumas es decir de Pomasqui. Su nombre se sugiere que al estar tan cercanos los antiguos pobladores decidieron una unión con ambos territorios a pesar de cada uno de ellos tendría sus propias características, pero con una visión política de unión para incrementar la fuerza, es por esto que el primer nombre es “San Antonio de Pomasque” (Troya, 2018). El otro nombre viene de la época pre incaica, llamado Lulumbamba que proviene del quichua que significa llanura de frutos o huevo en la planicie (Sistema Nacional de Investigadores, 2010). Al igual que otros territorios del país los españoles trajeron gran parte de su cultura en especial la religión católica, la misma que se impuso en la parroquia, “en 1901 cambia el nombre por San Antonio de Pomasqui... al ser elevada a parroquia civil, adopta el nombre actual de San Antonio de Pichincha” (Cárdenas Santillán, 2013).

Historia.

Al igual que las provincias mencionadas, en esta parroquia tienen antepasados pre-incaicos similares, tales como los Quitus, Caranqui, Cotacollao y Cayambes quienes se establecieron en estas zonas debido a los cráteres, que a pesar de su peligro lo

consideraban una divinidad y que se le tenía que realizar ofendas y rendir respeto (Gutiérrez Usillos, 2002). Como se mencionó previamente, la parroquia se llamaba San Antonio de Pomasqui la cual era perteneciente a Pomasqui, por ende, se le conocía también como San Antonio – Valle de Pomasqui bajo la potestad de las cinco leguas de Quito. El mencionado sector era de gran importancia por su agricultura, ya que se producían diferentes productos como chochos, quinua, etc., dichas cosechas servían para la alimentación de la ciudadanía (Sistema Nacional de Investigadores, 2010).

Se menciona que en el territorio de la parroquia era un sitio estratégico popular utilizado como los antiguos pobladores como los incas ya que se podría visualizar quien entraba y prevenir ataques, también se menciona que la mayoría de operaciones militares de los incas se realizaron en el sector llamado Rumicucho (Troya, 2018).

Existieron diferentes batallas a lo largo de la historia de la parroquia y no solo enfrentamientos por el deseo de entrar al reinado, sino también por la ocupación de las tierras y su riqueza agrícola. La primera comienza tras la invasión de indígenas protagonizado por los Yanaconas en el sector de Rumicucho, sin embargo, los pobladores de Lulumbamba ocuparon su antiguo territorio, evitando la toma total del territorio (Sistema Nacional de Investigadores, 2010). Otra batalla importante que también fue por las tierras, fue entre sacerdotes jesuitas y los caciques de san Antonio, igual que en la batalla anterior el pueblo de San Antonio salió ganador el 30 de noviembre de 1636 pese al despoje de unas cuantas caballerías (Sistema Nacional de Investigadores, 2010).

El siguiente acontecimiento importante no solo de la parroquia si no del Ecuador, fue la Misión Geodésica Francesa en el año 1736, el cual serviría para medir la forma de la

Tierra, además de conocer el punto medio del Ecuador conocido como Mitad del Mundo (Ramos Shuguli, 2014-2015), el cual desde aquel entonces y en adelante obtuvo una gran importancia astronómica, científica y turística.

Finalmente, en 1904 la parroquia toma el nombre de San Antonio de Pichincha gracias al decreto de ser una parroquia civil por el presidente Eloy Alfaro. En 1979 se inicia la construcción del monumento de la mitad del mundo y en 1992 se inaugura el complejo turístico Mitad del Mundo luego de 11 años de construcción (Ayala Aguirre, 2017).

ANEXO 10. RESUMEN DE HECHOS HISTORICOS DE LA PARROQUIA DE SAN ANTONIO DE PICHINCHA

Demografía.

“La demografía de San Antonio de Pichincha es de 32.357 habitantes, se asientan en mayor proporción en el área urbana, es decir en la zona consolidada: la población restante se ubica en el área rural de forma dispersa” (Simba Gómez , 2014).

Grupos Étnicos.

En el territorio de la parroquia existen diferentes grupos étnicos ya sean antiguos o relativamente nuevos, como se explicó durante su historia varios pueblos indígenas, pre- incaicos, incaicos coloniales etc. decidieron quedarse en este sector por ende se crean dos variantes entre pueblos antiguos y nuevos que se aclarara.

Según el Gobierno Autónomo Descentralizado de San Antonio la mayoría de pobladores son Mestizos con un 85,45%, Blancos 5,58%, Afroecuatorianos 2,57%, Indígenas 2,53%, y Mulato 1,76% (Sistema Nacional de Investigadores, 2010).

ANEXO 11. CUADRO PORCENTUAL DE LAS NACIONALIDADES DE SAN ANTONIO DE PICHINCHA

Estos datos también pueden reflejar el porcentaje de los pueblos indígenas que aún se encuentran en San Antonio, y este a su vez darnos la idea de las diferentes culturas que se establecieron y permanecen aún en el territorio de la parroquia. Para esto se tiene datos que mencionan el principal pueblo sería los Kichwa de la Sierra, seguido por Otavalos, Puruhá, Chachi, Caranquis y Kayambi, y finalmente Panzaleo y Salasaka (Sistema Nacional de Investigadores, 2010).

ANEXO 12. CUADRO PORCENTUAL DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS DE SAN ANTONIO

Flora.

San Antonio de Pichincha está rodeado de cerros y volcanes, los cuales poseen no solo una gran importancia meteorológica si no cultural y natural. Estos monumentos de la historia de San Antonio se han protegido y preservado por la importancia que los antiguos pobladores lo otorgaban. “Dentro de estos hilos Topográficos podemos destacar: el Volcán Pululahua, el Casitahua, los Cerros de La Marca, Catequilla, Padre Rumi y Rumicucho” (Ayala Aguirre, 2017).

Gracias a los diferentes climas producidos especialmente por las calderas de los volcanes, existe una variedad y diversidad de flora nativa y unificada con plantas de las

parroquias vecinas, es por esto que se considera la flora diversa. Entre ellas podemos encontrar:

- Chamana: era utilizado como remedio para heridas y golpes.
- Cardón Santo: su flor era cocinado he utilizado contra las enfermedades y sus raíces se utilizaba para desinfectar las heridas.
- Chamico: el fruto de esa planta era utilizado como analgésico
- Shanshi: planta utilizada para ceremonias religiosas.
- Cabuya verde: con esta se elaboraba tejidos o como hilo natural para amarrar lanzas.
- Faique: con su madera se utilizaba para herramientas caseras y agrícolas.
- Cholán: se utilizaba sus flores amarillas para rendir ofrendas.
- Molle: se utilizaba su madera para construcción y el aceite de sus hojas como medicina.

“Estas variedades se encuentran en la Zona baja de San Antonio”

(Cárdenas Santillán, 2013)

Al subir de altura en el territorio, podemos observar una diferencia de flora, todo esto se debe al nivel del mar además al incremento de exposición solar, adaptando al medio ambiente, en especial a la flora del sector a las condiciones climáticas a las que se expone. Entre las plantas más relevantes en la parte alta de San Antonio podemos encontrar:

- Puma Maqui: considerado como árbol sagrado y su madera fue utilizado para tallar cucharas, platos y fuentes.
- Chinchín: se utilizaba para proteger terrenos o frutos.
- Sacha Inchi: utilizado como alimento parecido al maní
- Uña de Gato: se utilizaba como medicina en cuanto a dolores musculares y de riñones.
- Berro: una planta utilizada en especial sus hojas por la energía que brindaba.
- Atugsara: una planta venerada ya que ayudaba con golpes y heridas.
- Angoyuyo: las hojas de esta planta eran utilizadas como medicina para dolores de cabeza.

(Cárdenas Santillán, 2013)

Fauna.

En cuanto a la fauna del sector se ha visto afectada debido a la casa de los animales del sector ya sea por parte de los pobladores en las diferentes épocas como por las explotaciones mineras y urbanizaciones para la vivienda. Esto ha realizado que mucha de la fauna originaria del lugar migre a sectores no poblados de otros territorios. Pero, a pesar de estos problemas que han afectado al ecosistema, aún existen especies que se han mantenido gracias a las reservas naturales y a los territorios mantenidos a favor de la fauna de San Antonio, en estos sectores se pueden encontrar en su mayoría animales pequeños y aves, como, por ejemplo:

- Ratón de campo

- Conejo Silvestre
- Gato montano andino
- Cervicabra
- Chuchucho andino
- Mochuelo andino
- Chotacabras
- Huiragchuro
- Torcanes
- Cuscungo
- Curiquingue
- Cutupillas.

(Cárdenas Santillán, 2013)

Turismo.

El principal atractivo turístico y porque se reconoce a dicha parroquia es por el monumento a la Mitad del Mundo, el cual se ha fomentado su popularidad e interacción de turistas por sus hallazgos científicos de la Misión Geodésica Francesa además de culturales por parte de los pobladores de las diferentes épocas. Pero es importante dar valoración a otros puntos turísticos que ofrece la parroquia, tales como Rumicucho y Catequilla.

Rumicucho es un sitio arqueológico importante, como se menciona es un posible sitio estratégico militar, centro de ceremonias además de un sitio astrológico utilizado como un observatorio. Existen diferentes hallazgos en este sitio arqueológico tanto de los

Incas como de las culturas de Panzaleo y Kitukaras. Debido a su altura de 20 metros y su extensión 400 metros se obtiene una vista de los cerros Marca y Cayambe (Gonzales Vasquez, 2012).

El cerro Catequilla es otro significativo sitio turístico, ya que es un sitio importante astral, desde su nombre que utiliza el vocablo quichua “quilla” que significa Luna, entonces posible significado según historiadores como Luciano Andrade Marín sería el que sigue a la luna. Una de sus particularidades más importantes es que se ubica en latitud 0, además de esto gracias a sus precisiones astrológicas de solsticios y demás cambios astrológicos se podía calendarizar las actividades agrícolas y fiestas para evitar anticipar cualquier tipo de cambio (Gonzales Vasquez, 2012).

Finalmente, el Monumento a la Mitad del Mundo el cuál es el más atrayente para los turistas. El monumento como se menciona en el punto histórico fue construido como homenaje en 1936 de la Misión Geodésica, sin embargo, algunos mencionan que su ubicación es errónea, aunque esto no evita el flujo constante de los visitantes (Gonzales Vasquez, 2012).

ANEXO 13. LISTADO REFERENCIAS DE LOS SITIOS TURÍSTICOS DE SAN ANTONIO DE PICHINCHA

ANEXO 14. MAPA TURISTICO DE SAN ANTONIO DE PICHINCHA

Gastronomía.

Al referirnos a la gastronomía de San Antonio tenemos que realizar hincapié en su historia y en las parroquias vecinas ya que estas han influenciado tanto en los

productos como en la preparación de la misma. Los primeros pobladores de esta parroquia conocida como Lulumbamba consumían los animales que pertenecían a sus laderas como los conejos, pumas y de preferencia aves, además sus cultivos eran abundantes en especial el maíz, que, como comida, Aswa y chicha significaba generosidad (Sistema Nacional de Investigadores, 2010).

Luego de la llegada de los incas su panorama gastronómico se vio afectado pues se introdujo otra clase de productos, como la papa y el consumo de carne de llama, los cuales existen vestigios en Rumicucho (El telégrafo, 2014). Después de esta influencia, la parroquia también existió otro factor como la influencia de los españoles que introdujeron productos europeos a este sector. Aunque aún se utilizaban productos propios de los pueblos y del territorio en especial el maíz para lo que conocemos como tortillas (El telégrafo, 2014).

Según Alex Troya presidente del Gobierno Autónomo Descentralizado de San Antonio de Pichincha, la gastronomía de la parroquia ha sido influenciada por muchos factores culturales, aunque aún se mantienen ciertas tradiciones de los pueblos pre incaicos y periodos incas, por lo que sus platos tradicionales vendrían a ser: Guiso de conejo, conejo asado, carne de llama, tortillas de maíz, cuy asado y sin duda el Aswa como bebida para acompañar (Troya, 2018).

Tras la investigación de campo se consideró solo los restaurantes que ofrecen comida típica entre los cuales tenemos:

- El cráter Restaurant: Ubicado en el Reservorio del Pululahua, pasando el Museo Templo del Sol Pintor.

- Yaravi Restaurant: Ubicado en la Plaza Central de la Ciudad Mitad del Mundo local # 93.
- Vicente's Restaurant: Av. Equinoccial # 954 y hemisferios.
- Cochabamba Restaurant: Av. Manuel Córdova Galarza y Av. Equinoccial.
- La Ecuatoriana Restaurant: Av. Manuel Córdova Galarza y santa Teresa N1E4-46

CAPITULO III

LINEA DE TIEMPO GASTRONÓMICO.

Primeros pobladores de la Provincia de Pomasqui, Calacalí y San Antonio de Pichincha.

Los Inicios de las tres mencionadas parroquias es similar por lo que poseen, por así decirlo, el mismo origen cultural. Por ende, se va a referir a los antiguos pueblos de Quitus, Caranqui, Cotocollao y Cayambis que influyeron directamente a las parroquias.

Cotocollao.

Los Cotocollao son un pueblo de gran importancia para todo el territorio nacional en especial en la Sierra, se presume su asentamiento durante el periodo preincaico o formativo (1500 A 500 A..C) (Figuroa Arciniega, 2015). Dentro de la Cultura Cotocollao no se encontraron vestigios para verificar si hubo batallas relevantes, es más se considera un pueblo comerciante pacífico y artístico (Tovar, 2006). En este poblado se puede encontrar un incremento poblacional y territorial importante, como referencia tenemos los distintos sitios arqueológicos donde se localizaron diferentes restos de los Cotocollao como Rancho Bajo, Tajamar y Nambillo (Figuroa Arciniega, 2015). Gracias al trabajo de los arqueólogos y la preservación por la erupción del Volcán Pululahu se

encontraron distintas vasijas, su mayoría cóncava, uno de estos hallazgos importantes fue los distintos indumentarios a base de piedra, el cual lo utilizaban principalmente para la cocina como los raspadores, moledores, punzones etc. (Montenegro, 2014). Dentro de estos restos que se descubrimientos se puede demostrar la alimentación de la época y al igual que muchas otras culturas de la región Sierra se puede destacar los granos como principal cultivo y alimento. Su alimentación principal sería “semillas de algodón, chochos, fréjol, tubérculos y tusas de maíz, además se encontró evidencia de papa, quinua y oca...parte de la dieta estaban los animales con huesos de conejo, venado, puma, chucuri, llama, loro etc.” (Figueroa Arciniega, 2015). Esta cultura es una de las bases para las sociedades indígenas que vendrán a continuación debido a su arte y alimentación dan apertura para que estas tradiciones se expanden y proliferan para la continuidad de estos rasgos étnicos característicos.

Caranqui.

Los Caranqui también conocidos como Cciazgos, era una organización indígena de Ecuador 500- 1500 A.C que abarcaba varias aldeas y demás pueblos como los Cohasqui, Cayambis, Pimapiros, Perucho entre otros (Rodriguez Conza, 2013). Sin duda es un pueblo lleno de cultura e ingenio pues también realizaron trabajos estructurales como las tolas, terrazas además de los camellones que ayudaba a la productividad agrícola sin el intenso trabajo, referencia, lo que permitió una gran variedad de productos y especies para su consumo alimenticio (L.Bray & Echeverría, 2016). Un aspecto histórico importante de este poblado indígena es la guerra por el territorio contra los Incas que tuvo lugar en Yaguarcocha, unos de los sectores hídricos

importantes que fue espectador de la masacre y se lo conoce como laguna de sangre por este motivo (Guaranguay Pozo, 2017). A pesar de la presencia de los Incas no fue muy arraigado como se puede observar en otros poblados ya que las tradiciones culturales y étnicas aún se mantenían (Rodríguez Conza, 2013), por ejemplo, las cerámicas que manejaban para distintos usos, otra demostración además sería el maíz en todos sus tipos. Este especial grano ha sido un alimento primordial en cuanto a las culturas antiguas del territorio en especial en el algodón de los poblados de los Caranqui, además popularizó y canjeó diferentes productos para con otros territorios (Rodríguez & Chalacán, 2016). Incluso el maíz aún se consume como su forma antigua en asua (chicha), claro está que este a pesar de ser un alimento importante no fue el único, dentro de su alimentación se incluiría los animales de caza, como pájaros y conejos silvestres y diferentes variedades de tubérculos andinos (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2014).

Cayambis.

Los Cayambis o Kayambis pertenecieron y fueron influenciados por el poblado Caranqui, pese a que no se posee un dato exacto de su origen se presume que este se remonte a los 1300 a..C (Imbago, 2012). Esta cultura también basaba mucha de su vida y economía a través de la agricultura, donde se expandió más los productos alimenticios. “Gracias a su sistema de riego en los campos consumían maíz, quinoa, papas, yuca frijoles, habas, además de criar animales como llamas y cuyes para su consumo” (Becker & Tutillo, 2009) Este poblado al pertenecer a la cultura mencionada mantuvo su resistencia aproximadamente durante 17 años, pero al final ganaron los

Incas, aunque aún mantenían muchas tradiciones en sus ayllus (Gualavisí Toapanta, 2015). Un ejemplo de esta resistencia a lo largo de su historia es la religión. A pesar de la influencia española en cuanto a la religión católica no tuvo el éxito que ellos esperaban ya que los Cayambis mantuvieron esta ancestralidad religiosa para con sus dioses como el sol, la tierra, el agua incluso sus rituales para el éxito de cultivos y cosechas (Imbago, 2012). Además otro ejemplo es su música, la cual ha permanecido incluso desde el periodo inca con el nombre Xuan (Tocagón Pujota, 2017). Es fundamental resaltar la fidelidad de raíces culturales y tradiciones que posee esta cultura, que aún se mantiene.

Quitú Cara

Este poblado comenzó con la unión de dos grandes culturas interregionales como lo son Cara originarios de Manabí y Quitus de Pichincha (Reinoso R. , 2015). El poblado de los Quitú Cara o Kitú Kara, al igual que otros poblados fue un eje fundamental en referencia a la línea cultural que posee el Distrito Metropolitano. Se presume su origen desde el 500 a 1500 d..C, es decir entre el periodo incaico y el periodo colonial, la principal característica de este poblado sin duda es el comercio, fomentaron el intercambio de diversos productos regionales entre culturas como algodón, sal, ají y coca entre otros (Romano Silva, 2013). Otro eje fundamental para su economía como para otras culturas fue la agricultura, además al tener conocimientos bastos sobre la astronomía podían saber los acontecimientos y así prevenir para que sus cultivos sigan activos (Romano Silva, 2013). Muchos de estos cultivos era una fuente vital para el sistema alimenticio, al tener un gran campo territorial e intercambio, dentro de su

consumo existen granos como el haba, frejol además de hortalizas, ocas además de especies como sal y ají y se ve un aumento en cuanto al consumo de diferentes tipos de carnes (CONAIE, 2014).

Pomasqui.

Tras observar que diversas culturas se asentaron en las tres parroquias mencionadas, se puede decir que tienen los mismos ancestros culturales pre incaicos, pero en cada una de estas parroquias se observa por los detalles mencionados en la descripción las características atrayentes que poseen y porque algunas culturas deciden quedarse y así incorporar mucha de su cultura y tradiciones a las parroquias. Comenzamos con la Parroquia de Pomasqui la cual tiene 3 culturas arraigadas y establecidas en su territorio.

Otavalos.

Los Otavalos es una cultura antigua que aún mantiene sus tradiciones y costumbres a pesar del tiempo. Es importante señalar que fue parte de grandes culturas como los Quitus y Caras. Existieron dos periodos para esta cultura el Formativo (700 a..C- 250 d..C) y el de Integración (350 d..C- 1250 d..C) (Ramón Valarezo, 2014). Los Otavalos han sido una congregación de personas grandes y artísticas, en especial con respecto a sus vestimentas, idioma, artesanías y música (Buenaño Allauca, Soria Flores, Galiano Andrade, & Gonzales, 2016). Es importante mencionar que, a pesar de su rica cultura, y origen, una parte de este poblado tras crisis económicas decidió trasladarse a Pomasqui aproximadamente en la época colonial, comenzando con la proliferación de

su cultura (Castro & abogada, 2018). Entre sus aportes gastronómicos tenemos el consumo de bebidas alcohólicas como la chicha, además del mote (Mendoza Rocafuerte & Moncayo Baños, 2012).

Collaguazos.

Esta cultura Collagua no es de origen ecuatoriana en su totalidad, si no es de procedencia peruana, la cual se presume que ingreso a quito, específicamente al poblado de Pomasqui por el rio Guayabamba (Almeida, 1994). No se tiene una fecha exacta de la llegada de este pueblo a Pomasqui, sin embargo, se presume que fue tiempo después de la llegada de los Incas entre el periodo inca y periodo colonial (Castro Torres & Rivera Ugarte, s/f). Dentro de los aportes que los Collaguazos introdujeron a la cultura de Pomasqui fue la utilización del camote además de carnes como la llama (Pais, 2018).

Shuar.

Sus más antiguos vestigios datan entre el periodo y el periodo incaico, tras observar el comportamiento de las otras culturas al transportarse de un territorio otro, este poblado de la amazonia no se diferencia, ya que, tras su compleja historia, una parte decidió mudarse a otro territorio y a través de las riveras llegaron a la Parroquia Pomasqueña (Allioni, 2000). Sin duda la Cultura Shuar contribuyó a la gastronomía y a la medicina natural para Pomasqui, utilizaban diferentes plantas medicinales para tratar los males de la nueva comunidad, como por ejemplo el Penco (CONAIE, 2014). Otra inclusión ahora en el campo alimenticio gastronómico de Pomasqui es la

introducción de alimentos como la yuca, arazá, naranjilla y tilapia (Palma Acosta, 2009).

Calacalí.

Continuando con la línea gastronómica tenemos a la parroquia de Calacalí en donde también fue un lugar preferido para que se establezcan culturas como Yumbo, Niguas, y Cala Cala.

Niguas.

En cuanto al Pueblo Nigua se refiere, es un subconjunto de la cultura Tsáchila además predecesor de la cultura Yumbo, aunque no se tiene una fecha exacta de su origen, se presume que podría ser en 500 d..C a 1200 d..C (Frank, 1997). Este pueblo era agrícola y comerciante principalmente, navegaba por los diferentes ríos para el comercio entre regiones y demás pueblos (Frank, 1997) . Entre los aportes más importantes que estos pueblos incluyeron a la gastronomía de Calacalí fueron los productos como jícoma, cacao y palmito (Ramón Valarezo, 2014).

Yumbo.

Dentro de esta gran cultura se tiene evidencia de su existencia, pero en diferentes periodos, el primero 2000 a..C a 500 a..C, el segundo de 800 d..C a 1690 d..C y por último de 1870 hasta nuestra época actual (Jara, 2007). Se presume que los Yumbos se establecieron en los dos últimos periodos, ya que se encuentran características de

su cultura como vasijas y demás de diferentes épocas (Zapata, 2018). Lo que hay que resaltar en gran medida respecto a este pueblo es su ancestralidad religiosa y aporte gastronómico. Dentro de su religión veneraban mucho a los dioses animales, además construyeron piscinas en donde se realizaban ofrendas y aproximaciones astronómicas (Almeida Reyes, 2009). Dentro de su aporte gastronómico podemos encontrar el maní, además de la yuca, coca y ají (Ministerio de Patrimonio de Quito, 2006).

Cala Cala.

Este poblado se presume que tiene sus orígenes en Bolivia y auge el 300 d..C, los cuales migraron para parte de Calacalí y establecieron ya que encontraron climas parecidos como los de su territorio (Mercado, 2014). No se tiene mucha información sobre este poblado sino más bien información verbal, la cual asegura que su nombre viene influenciado por esta cultura, además de la ideología de producción hídrica además de su veneración para con las llamas, es probable que llegaran a Ecuador en la época pre incaica (Zapata, 2018). Aparte de esto uno de sus aportes dentro de la alimentación fue el consumo de carne de llama o venado además de un fuerte implemento en cuanto a los preparados de quinua (Arechúa Vergara, 2015).

San Antonio.

Finalmente, San Antonio el cuál se presume que fue elegido no solo por sus microclimas por las crateras de los diferentes volcanes, sino también es selecto por las ruinas mencionadas donde se podía visualizar a los individuos que desean entrar al

territorio además de posibles bases ya sea militares o festividades por las formaciones rocosas características de esta ruina.

Kichwa de la Sierra.

Los Kichwas de la Sierra son una unión de varias comunidades generalmente con el mismo dialecto “Runa Shimi” en las que se establecieron alrededor de la región sierra del país cuando en XIV se unificó y ocupó todo el Tawantinsuyu (Yépes Tocto, 2011). Durante su periodo se realizaron migraciones alrededor de la región, algunos de ellos se establecieron en San Antonio de Pichincha, donde introdujeron ciertas características para ser adaptadas al territorio, seleccionaron a San Antonio por su variedad de climas y riveras que beneficiaban al estilo de vida de los pobladores (Díaz, 2009). Los aportes principales que se introdujeron a la parroquia fueron las prácticas medicinales con elementos naturales además del consumo de carne de monte, como conejos, pumas etc. con tubérculos y yuca (Benítez Bastidas, 2017).

Panzaleos.

Dentro de la Cultura de Panzaleo existe un importante suceso antes de su ubicación en San Antonio, la cual fue la integración entre el poblado mencionado con el de Cosanga, el cual se consolida y permanece (570 d..C – 1470 d..C) (Ramón Valarezo, 2014). Entre los aspectos culturales y tradicionales que se puede observar, son algunas cerámicas en Rumicucho, en donde estas se asemejan a las clásicas cerámicas de Panzaleo, como por ejemplo tenemos jarras con base anulares, además de ollas con o sin asas entre otros (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2014). Su mayor impacto en la

gastronomía son el pescado además de maíz y atachera (Bastidas Tene & Pallo Millingali, 2016).

Salasakas.

Los orígenes del pueblo Salasaka aún son inciertos pues aún no se encuentra la fecha exacta o duración de su periodo, sin embargo uno de los orígenes más aceptados en cuanto a fecha es en el siglo XVI (Corr & Vieira Powers, 2014). Este poblado integró parte de su cultura a la parroquia tal y como la ancestralidad y ciertos rituales religiosos referentes a la muerte, fertilidad y claro está a sus dioses; además supo adecuar mucha de su alimentación tal y como el cuy, haba y mote (Jácome, 2014).

ANEXO 15. CUADRO JERARQUICO CRONOLÓGICO DE LOS PARROQUIAS DE POMASQUI, CALACALÍ Y SAN ANTONIO

Alimentos antiguos significativos

Importancia y aplicaciones.

Tostado.

El tostado es de gran importancia en cuanto a la gastronomía ya que era una variedad del alimento consumido por las culturas mencionadas en especial por El Pueblo Yumbo, además es el acompañamiento de varios platillos. “El maíz seco y tostado se denominó cancha... una variedad de fréjol tostado se conoció como chuvi” (Crespo & Pacheco Bustillos, 2008). Además, gracias a este ingrediente se realiza una clase de

sango, además fue muy apreciado durante la época inca y se realizaba un bollo con carne de llama (Domínguez Román, 2016).

Mote.

Si bien es otra variación del maíz seco, su cocción es diferente ya que se lo realizaba cocinándolo con ceniza o cal y agua (Crespo & Pacheco Bustillos, 2008). El mote es un ingrediente ampliamente utilizado en la gastronomía de la sierra, y su uso es variable ya que puede ser empleado para sopas como para acompañantes e incluso guarniciones tradicionales como el caldo de mote.

Cuy.

Una de los cárnicos apetecidos en la Sierra es el Cuy, una clase de roedor domesticado, el cual se ha convertido en un platillo distintivo de la cocina Quiteña y en especial consumido en las Parroquias de Pomasqui, San Antonio y Calacalí (Troya, 2018). La manera de cocinarlo asado incluso se podría decir parecido a la cocción del cerdo para el Hornado o fritada. Originalmente su preparación era en forma de guiso, en donde al cuy se le extraía el vientre y condimentaba con ají (Crespo & Pacheco Bustillos, 2008).

Recetas seleccionadas

Gracias a los diferentes GAD se encontró recetas antiguas que corresponden a platillos consumidos en Pomasqui, Calacalí y San Antonio, algunos de estos platillos se los

prepara en casa y otros son expuestos al público en los restaurantes en fechas importantes o festividades.

Locro de Ocas (Rodríguez Docampo, [1650],1965: 75).

Ingredientes.

- Ocas frescas: 1 plato
- Cebolla larga: 1 rama
- Ajo: 3 dientes
- Manteca con achiote
- Sal
- Agua: 1,5 litros

Preparación.

Realizar un refrito con la manteca con achiote y el picado finamente de la cebolla y ajo, una vez dorados colocar el agua y sal; una vez que este hirviendo se añaden las ocas limpias y se deja hervir por 10 a 15 minutos.

(Crespo & Pacheco Bustillos, 2008)

Chuchuca.

Ingredientes.

- Mazorcas de maíz madura: 6 unidades
- Carne de res o cerdo: 1 plato
- Papa: 1 plato
- Sal
- Agua

Preparación.

Se desgrana las mazorcas y cocina el grano durante 5 a 10 minutos, se los escurre y se los seca al sol. Se remoja el grano por 2 o 3 horas y se muele. Es mejor si se decanta. Una vez logrado se lo cocina con agua a fuego lento y cuando esta preparación esté blanda se coloca las papas, carne y la sal.

(Crespo & Pacheco Bustillos, 2008)

*Fritada de Pomasqui.**Ingredientes.*

- Carne de cerdo: 1 ½ libras
- Plátano Maduro cocinado: 2 unidades
- Papas chauchas: 6 unidades
- Mote cocido: 1 taza
- Ajo: 4 unidades
- Cebolla Blanca: 1 unidad
- Cebolla Paiteña: 1 unidad
- Apio: 1 unidad
- Ají: 1 unidad
- Agua
- Sal
- Manteca de cerdo: ½ libra

Preparación.

Llevar al fuego en una paila el agua, sal, cebollas y ajo, dejar que hierba. Picar la carne en trozos medianos y separar la grasa. Agregar las grasas de la carne y

carne en la paila, cocinar a fuego lento. Cuando ya se tenga listo agregar en la paila la carne de cerdo, con la manteca papas, maduro y mote, esperar que se doren.

(GAD POMASQUI, s/f).

Líneas de tiempo de cada parroquia.

Pomasqui.

Periodo Pre Incaico (1000 a..C – 1500 d...C)

Cotocollaos:

Periodo Pre-Incaico (1500 ac – 500 ac). Vestigios en el Volcán Pululahua. Su aporte gastronómico fueron los granos, carbohidratos y tubérculos. Consumo de animales silvestres pájaros y tubérculos como achira, mashua. Preparaciones al fuego y envueltos con hoja de maíz

Cayambis:

(1300ac) implemento un sistema de riego en sus cultivos. Aporte gastronómico incluye: maíz, quinua, papa, haba, melloco además el consumo de animales silvestres como zorros,

Otavalos:

Poseen dos etapas (700 ac-250dc) y (350d.c -1250 dc). Su influencia fue la música y artes en general. En cuanto a su aporte a la gastronomía fue bebidas como asua(chicha) además del mote y alcohol.

Quitú Cara:

Unión entre los Cara de Manabí y Quitus de Pichincha, (500 ac- 1500 dc). Al ser comerciantes influyo en su gastronomía. Introdujeron productos como: sal, ají, coca,

Shuar:

Periodo Pre Incaico e Incaico. Sus aportes fueron a la Medicina natural. En cuanto a la gastronomía se incluyó la oca, arazá, naranjilla y tilapia, además de los envueltos.

Periodo Incaico (1500 d..C – 1534 d...C)

Incas:

Conquista el Territorio Ecuatoriano en XV, Fomentaron la agricultura con andenes es decir mejoramiento del suelo, además de un sistema de riego y fomentación en los textiles. Su aporte en gastronomía es inmenso ya que incluyeron: hojas de coca, frejoles y maní. incremento en el consumo de papa, maíz, camote y carnes, ya sean de zorro, llama y vicuña. Emplearon condimentos en la cocina como limón, cebollas y ajo, además de

Collaguazos:

Periodo Inca-Colonial. Su ingreso fue por Guayabamba. Entre sus aportes gastronómicos encontramos el camote, hojas de coca y preparaciones con carne de llama.

Periodo Colonial (1534 d..C – 1808 d...C)

Españoles:

Llegada y conquista del territorio 1534. Introdujeron la religión católica, y una jerarquía alimenticia:

- Reyes: morcilla, lengua, sesos
- Burguesía: cerdo, vacas y vegetales
- Trabajadores: pan, papa, tubérculos y animales silvestres.

Entre los productos que se introdujo son: lácteo, guisos, huevos, pan, cereales molidos, cerdo, arroz y árboles como la naranja, limón y toronja.

Periodo Contemporáneo (1808 d...C hasta la actualidad)

Pomasqui en la Actualidad:

Tras los cambios históricos gastronómicos, en la actualidad la parroquia fue desarrollando nuevas técnicas de cocción con los productos introducidos y nativos. La fritada es uno de estos ya que se incluye cerdo al horno con hierbas aromáticas además de acompañamientos de maíz/tostado, mote y papa. De igual manera en festividades se acostumbra a tomar fermentados y asuas de diferentes cereales y frutas como maíz, naranjilla, mora entre otros.

Calacalí.

Periodo Pre Incaico (1000 a..C – 1500 d...C)

Cotocollaos:

Periodo Pre-Incaico (1500 ac – 500 ac). Vestigios en el Volcán Pululahua. Su aporte gastronómico fueron los granos, carbohidratos y tubérculos. Consumo de animales silvestres pájaros y tubérculos como achira, mashua. Preparaciones al fuego y envueltos con hoja de maíz

Niguas:

Es un sub conjunto de los Tsáchilas, (500 dc – 1200dc). Introdujeron alimentos originarios a esta parroquia como la jícama, cacao y palmitos.

Cayambis:

(1300ac) implemento un sistema de riego en sus cultivos. Aporte gastronómico incluye: maíz, quinua, papa, haba, melloco además el consumo de animales silvestres como zorros,

Quitú Cara:

Unión entre los Cara de Manabí y Quitus de Pichincha, (500 ac- 1500 dc). Al ser comerciantes influyo en su gastronomía. Introdujeron productos como: sal, ají, coca,

Periodo Incaico (1500 d..C – 1534 d...C)

Incas:

Conquista el Territorio Ecuatoriano en XV, Fomentaron la agricultura con andenes es decir mejoramiento del suelo, además de un sistema de riego y fomentación en los textiles. Su aporte en gastronomía es inmenso ya que incluyeron: hojas de coca, frejoles y maní. incremento en el consumo de papa, maíz, camote y carnes, ya sean de zorro, llama y vicuña. Emplearon condimentos en la cocina como limón, cebollas y ajo, además de envueltos con hojas de bijao.

Cala Cala:

Periodo Incaico, realizaron diferentes piscinas y reservas hídricas, además de veneración animal en especial a llamas. En el ámbito gastronómico fomentaron el consumo cárnico, llama y venado además de preparados con la quinua.

Yumbos:

Existieron en diferentes periodos (800 dc- 1690dc), sus aportes fueron en el ámbito religioso (veneración a dioses) y gastronómico en cuanto al maní, yuca y sobre todo el ají.

Periodo Colonial (1534 d..C – 1808 d...C)

Españoles:

Llegada y conquista del territorio 1534. Introdujeron la religión católica, y una jerarquía alimenticia:

- Reyes: morcilla, lengua, sesos
- Burguesía: cerdo, vacas y vegetales
- Trabajadores: pan, papa, tubérculos y animales silvestres.

Entre los productos que se introdujo son: lácteo, guisos, huevos, pan, cereales molidos, cerdo, arroz y árboles como la naranja, limón y toronja.

Periodo Contemporáneo (1808 d...C hasta la actualidad)

Calacalí en la Actualidad:

En Calacalí si bien ciertos ingredientes se han mantenido como la mashua, jícama, palmito y yuca han optado por cambiar el consumo de animales silvestres por carnes introducidas como lo son cerdo, vaca, chivo y la llama. Uno de los productos más explotados por los restaurantes en la zona es la quinua, naranja y el cacao.

San Antonio.

Periodo Pre Incaico (1000 a..C – 1500 d...C)

Cotocollaos:

Periodo Pre-Incaico (1500 ac – 500 ac). Vestigios en el Volcán Pululahua. Su aporte gastronómico fueron los granos, carbohidratos y tubérculos. Consumo de animales silvestres pájaros y tubérculos como achira, mashua. Preparaciones al fuego y envueltos con hoja de maíz

Cayambis:

(1300ac) implemento un sistema de riego en sus cultivos. Aporte gastronómico incluye: maíz, quinua, papa, haba, melloco además el consumo de animales silvestres como zorros,

Quitú Cara:

Unión entre los Cara de Manabí y Quitus de Pichincha, (500 ac- 1500 dc). Al ser comerciantes influyo en su gastronomía. Introdujeron productos como: sal, ají, coca,

Kichwas de la Sierra:

Siglo XIV. Sus aportes incluyen la música y su dialecto Runa Shimi, además de su medicina natural. En cuanto a la gastronomía se observa el consumo del conejo y pumas es decir especies silvestres del

Panzaleos:

Su periodo data del 570dc- 1470dc. Entre sus aportes se encuentran las cerámicas de jarras, ollas e incluso cubiertos en Rumicucho. Su aporte a la gastronomía del sector fu el consumo de pescados, maíz y atachera.

Periodo Incaico (1500 d..C – 1534 d...C)

Incas:

Conquista el Territorio Ecuatoriano en XV, Fomentaron la agricultura con andenes es decir mejoramiento del suelo, además de un sistema de riego y fomentación en los textiles. Su aporte en gastronomía es inmenso ya que incluyeron: hojas de coca, frejoles y maní. incremento en el consumo de papa, maíz, camote y carnes, ya sean de zorro, llama y vicuña. Emplearon condimentos en la cocina como limón, cebollas y ajo, además de

Periodo Colonial (1534 d..C – 1808 d...C)

Espanoles:

Llegada y conquista del territorio 1534. Introdujeron la religión católica, y una jerarquía alimenticia:

- Reyes: morcilla, lengua, sesos
- Burguesía: cerdo, vacas y vegetales
- Trabajadores: pan, papa, tubérculos y animales silvestres.

Entre los productos que se introdujo son: lácteo, guisos, huevos, pan, cereales molidos, cerdo, arroz y árboles como la naranja, limón y toronja.

Sala Sakas:

Siglo XVI, su influencia fue respecto a la religión como rituales y ofrendas a la muerte y fertilidad. En cuanto a la gastronomía podemos ver un amplio consumo del cuy, haba y mote.

Periodo Contemporáneo (1808 d...C hasta la actualidad)

San Antonio en la Actualidad:

Los aportes mencionados han influenciado a la gastronomía actual de San Antonio, teniendo en cuenta ingredientes que permanecen como el maíz, habas y mote y sobre todo el cuy. Este último ingrediente cárnico es muy popular en esta parroquia y existen varios restaurantes en el que se tiene como plato principal, sin embargo, la cocción se ha modificado incluso llegando a cocciones de baja intensidad, pero mayor tiempo por una textura mejor.

CAPITULO VI

CONCLUSIONES

- Todos los sucesos históricos, sociales y económicos afectan de forma directa a la gastronomía, y muchos de los sucesos acontecidos han influenciado la cultura gastronómica de las parroquias de Pomasqui, Calacalí y San Antonio.
- El Ecuador es un país mega diverso, en el cual cada poblado posee una única diversidad animal y vegetal, generando diversos ecosistemas y este a su vez da la posibilidad del surgimiento o permanencia de alguna cultura. Es importante resaltar las diferencias que pueden tener, a pesar de estar una al lado de la otra. Tal es el caso de Pomasqui con un clima árido, Calacalí con un clima lluvioso y húmedo y San Antonio con diferentes micro climas tropicales debido a los cráteres.
- Se puede demostrar la definición del Ecuador como Pluricultural, tras los hallazgos de distintas culturas en las épocas históricas preincaica, incaica, colonial etc. Incluso muchas de las culturas antiguas fueron fusionándose con

otras y adaptándose a los cambios para así mantener su presencia hasta las épocas actuales, ayudando a mantener vivas tradiciones y saberes.

- Existen productos antiguos que no tuvieron la acogida suficiente como para ser explotados y popularizados sin embargo otros productos al adaptarse y unificar las influencias pudieron permanecer hasta el día de hoy convirtiéndolos en comida común y aceptada.

Recomendaciones

- Este estudio se demuestra lo interesante que puede ser visitar y descubrir estas parroquias, por lo que se recomienda la visita de estas parroquias no solo por cultura si no por sentido de pertenencia referente a las antiguas civilizaciones.
- Además, fomentar el turismo gastronómico que no solo sirve para un mayor entendimiento de el origen de distintos platillos ecuatorianos sino también la ayuda económica a las parroquias.
- Por último, se recomienda que los distintos GAD distribuyan información tanto a los pobladores como a los turistas de estos detalles culturales gastronómicos.

BIBLIOGRAFÍA

- Acosta Solís, M. (2008/05/07). *Los Páramos Andinos del Ecuador*. Virginia: Publicaciones Científicas MAS 1984. Recuperado el 19 de 10 de 2018
- Aguirre, J. G. (2015). *Valoración gastronómica Luciana y propuesta recetario gastronómico del cantón Santa Lucía Guayas Ecuador 2015* (Vol. 1). (O. Q. Pinos, Ed.) guayaquil: Universidad de Guayaquil. Facultad de Comunicación Social. Carrera de Turismo y Hotelería. Recuperado el 13 de 09 de 2018, de <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/7998>
- Allioni, M. (2000). *La Vida del Pueblo Shuar* (Vols. Serie E, N 6). Morona Santiago, Ecuador: SUCUA . Recuperado el 25 de 10 de 2018, de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/11526/1/LA%20VIDA%20PUEBLO%20SHUAR%20MUNDO%20SHUAR%20SERIE%20B6.pdf>
- Almeida Reyes, E. (16 de 09 de 2009). *Arqueología Ecuatoriana*. Recuperado el 25 de 10 de 2018, de <https://www.arqueo-ecuatoriana.ec/es/noticias/publicaciones/203-resena-del-libro-qtulipe-y-la-cultura-yumboq?format=pdf>
- Almeida, E. (1994). *Apuntes Etnohistóricos del Valle de Pomasqui* (primera ed.). Quito, Ecuador: ABYA YALA. doi:32645971
- Andrade Galindo, L., & Guzmán, R. (1996). *Reflexiones sobre la Cultura en el Ecuador* (Vol. 3). Quito, Pichincha, Ecuador: Casa de la Cultura Ecuatoriana Bejamín Carrión. Recuperado el 05 de 09 de 2018

Arechúa Vergara, M. (04 de 2015). *Instituto Tecnológico Cordillera*. (X. Almeida, Ed.)

Recuperado el 25 de 10 de 2018, de Carrera de Administración Turística y
Hotelería:

<http://www.dspace.cordillera.edu.ec/bitstream/123456789/1738/1/5-TURISM-14-15-1206528133.pdf>

Ayala Aguirre, M. B. (2017). *Pontificia Universidad Católica del Ecuador*. (M. Uribe, Ed.)

Recuperado el 20 de 10 de 2018, de Facultad de Arquitectura Diseño y Artes:

<http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/13607/VOLUMEN%20I%20AYALA%20MA%20BELEN%20TT%2023-05-2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Bastidas Tene, S., & Pallo Millingali, A. (07 de 2016). *Universidad Politécnica Salesiana*

Sede Quito. (D. Cóndor, Ed.) Recuperado el 25 de 10 de 2018, de Comunicación

Social: <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/13326/1/UPS-QT10464.pdf>

Becker, M., & Tutillo, S. (2009). *FLACSO ECUADOR* (Vol. VI). Quito, Pichincha, Ecuador:

ABYA YALA. Recuperado el 24 de 10 de 2018, de
<http://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=45261>

Benítez Bastidas, N. (2017). *Universidad de Extremadura*. (L. Gurría, Ed.) Recuperado el

25 de 10 de 2018, de

http://dehesa.unex.es/bitstream/handle/10662/6012/TDUEX_2017_Benitez_Bastidas.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Benitez, L., & Garcés, A. (1998). *Culturas Ecuatorianas: ayer y hoy* (Vol. 2). Quito,

Ecuador: Abya Yala. Recuperado el 08 de 25 de 2018

Borreda, J. R. (05 de 2012). *Manual de nutrición Kellogs*. (E. Ediciones, Ed.) doi:978-84-92848-35-5

Buenaño Allauca, M., Soria Flores, E., Galiano Andrade, N., & Gonzales, S. (03 de 07 de 2016). Los Kichwas Otavalos su artesanía y el turismo. *Dialnet(7)*, 2-8. doi:1390-9304

Cachorro, A. M. (2002). *CENIEH*. Recuperado el 13 de 10 de 2018, de Centro Nacional de Investigación sobre la Evolución Humana: http://www.colvetvalladolid.es/imagenes/formaciones/6a_AnaMateos_Documentacion_Jornadas.pdf

Caldas M, M. (14 de 03 de 2014 - 03-14). *Potencialidades de los atractivos turísticos de Calacali*. Universidad de Especialidades Turísticas, Ciencias Turísticas. Quito: Universidad de Especialidades Turísticas. Recuperado el 17 de 10 de 2018

Cárdenas Santillán, C. C. (2013). *Universidad de las Américas*. (J. Osejo, Ed.) Recuperado el 20 de 10 de 2018, de Facultad de Turismo y Hospitalidad Escuela de Tecnologías: <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/3606/1/UDLA-EC-TTT-2013-07%28S%29.pdf>

Castillo Gómez, D. E. (06 de 2016). *Universidad Central del Ecuador*. (R. L. Aguirre, Ed.) Recuperado el 17 de 10 de 2018, de Facultad de Comunicación Social Carrera de Turismo Histórico Cultural: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/10364/1/T-UCE-0009-685.pdf>

Castro Torres, V., & Rivera Ugarte, J. (s/f). *Analytics*. (Analytics, Ed.) Recuperado el 25 de 10 de 2018, de Programa Profesional de Arquitectura:
https://www.academia.edu/9560215/TRABAJO_DE_INVESTIGACION_FINAL

Castro, J., & abogada, e. (16 de 10 de 2018). Historia de Pomasqui y factores Socio-Culturales. Recuperado el 16 de 10 de 2018

Central European Time. (06 de 12 de 2015). *Notimérica*. Recuperado el 06 de 10 de 2018, de <https://www.notimerica.com/sociedad/noticia-quito-capital-mas-antigua-latinoamerica-celebra-fundacion-20151206075937.html>

Chacón, A. C. (2010). *Escuela Quiteña*. Estudios Avanzados en Diseño. Quito: Universidad San Francisco de Quito. Recuperado el 13 de 10 de 2018

Chacuazco, M. (08 de 29 de 2018). ruinas de Rumicucho, Museo de San Antonio. (C. Proaño, Entrevistador)

Cobos, I. O. (15 de 05 de 2011). *Ecuador prehispánico*. Recuperado el 12 de 09 de 2018, de Periodos Precolombinos del Ecuador:
<http://ecuadorprehispanico.blogspot.com/2011/05/ecuador-antiguo.html>

CONAIE. (19 de 07 de 2014). *Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador*. Recuperado el 24 de 10 de 2018, de <https://conaie.org/2014/07/19/kitu-kara/>

CONAIE. (19 de 07 de 2014). *Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador*. Recuperado el 25 de 10 de 2018, de <https://conaie.org/2014/07/19/shuar/>

Constitucion de la República del Ecuador. (2008). *Elementos Constitutivos del Estado*. Montecristi: República del Ecuador.

Corr, R., & Vieira Powers, K. (12 de 2014). *Revista Pocosos*. Recuperado el 25 de 10 de 2018, de <http://revistaprocesos.ec/ojs/index.php/ojs/article/view/525>

Crespo, A. O., & Pacheco Bustillos, A. (Edits.). (2008). *El sabor de la Memoria historia de la cocina quiteña* (Vol. 2). Quito, Pichincha, Ecuador: FONSAL. Recuperado el 09 de 31 de 2018

Díaz, N. (2009). *ISIRI*. Recuperado el 25 de 10 de 2018, de http://www.isri.cu/sites/default/files/publicaciones/articulos/boletin_1311.pdf

Domínguez Román, M. (2016). *Universidad de las Americas*. (C. Perez, Ed.) Recuperado el 29 de 10 de 2018, de Escuela de Gastronomía: <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/5714/1/UDLA-EC-TLG-2016-17.pdf>

ecoticias. (29 de 01 de 2016). los 10 países con mejor biodiversidad del mundo. (J. C. Armengol, Ed.) España. Recuperado el 25 de 09 de 2018, de <https://www.ecoticias.com/naturaleza/111451/10-paises-mejor-biodiversidad-mundo>

EcuRed. (18 de 03 de 2018). *EcuRed Conocimiento con todos y para todos*, 187551. Recuperado el 10 de 10 de 2018, de https://www.ecured.cu/Patrimonio_Cultural

Ehrenreich, J. (1996). *Antropología en el Ecuador: perspectivas desde las culturas indígenas* (Vol. 8). Ecuador: Abyal Yala. Recuperado el 30 de 08 de 2018

El comercio. (03 de 10 de 2014). *El comercio*. (R. e. Comercio, Ed.) Recuperado el 03 de 10 de 2018, de <https://www.elcomercio.com/tendencias/platostipicos-identifican-quito-gastronomia-latitudcero.html>

- El Diario. (10 de 09 de 2013). *El diario Ecuador*. Recuperado el 06 de 10 de 2018, de <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/278332-10-de-agosto-de-1809-primer-grito-de-la-independencia-de-ecuador/>
- El telégrafo. (25 de 05 de 2014). *El sabor de la cocina Ancestral*. Recuperado el 21 de 10 de 2018, de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/quito/1/el-sabor-de-la-cocina-ancestral>
- El Telegrafó. (29 de 09 de 2014). *El telégrafo noticias*. (R. Cultutra, Editor) doi:Revista electrónica
- El Telégrafo. (30 de 03 de 2014). *eltelegrafo*. Recuperado el 12 de 09 de 2018, de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/quito/1/los-sitios-arqueologicos-revelan-al-quito-antiguo>
- Endara Jácome, J. E. (2013). *Universidad Central del Ecuador*. Recuperado el 17 de 10 de 2018, de Facultad de Ciencias Agrícolas: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/2070/1/T-UCE-0004-11.pdf>
- Espartero, D. G. (15 de 05 de 2012). *Diagnosis Cultural*. Recuperado el 01 de 10 de 2018, de Territorio Cultural y Gestión de la Identidad: <https://diagnosiscultural.wordpress.com/2012/05/15/territorio-cultural-y-gestion-de-la-identidad/>
- Estrada, E. (2009). *Las culturas pre-clásicas, formativas o arcaicas del Ecuador* (Vol. 5). (U. d. Texas, Ed.) texas, Estados Unidos: Museo Victor Emilio. Recuperado el 15 de 09 de 2018

Falcón Pinto, K. (2015). *Instituto Tecnológico Superior de Turismo y Hotelería*. (S. Lucio, Ed.) Recuperado el 17 de 10 de 2018, de Guía Nacional de Turismo: <http://repositorio.iti.edu.ec/bitstream/123456789/271/1/PARROQUIA%20CALACAL%C3%8D.PDF>

Figueroa Arciniega, S. P. (04 de 2015). *Pontificia Universidad Católica del Ecuador*. (M. F. Ugalde, Ed.) Recuperado el 23 de 10 de 2018, de Escuela de Antropología y Arqueología: <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/8610/TESIS%20FINAL%20COMPLETA.pdf?sequence=1>

FLACSO. (2015). *Quito ciudad, capital del Ecuador*. Recuperado el 08 de 16 de 2018, de https://www.flacso.edu.ec/flax15/_upload/ethnohistoria/pdfs/QUITO_IG.pdf

Frank, S. (1997). *Los Yumbos, Niguas y Tsatchilas o Colorados durante la colonia española: etnohistoria del noroccidente de Pichincha, Ecuador*. Quito, Pichincha, Ecuador: ABYA YALA. doi:9978-04-317-9

GAD POMASQUI. (s/f). *Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Pomasqui*. (I. Systemas, Editor) Recuperado el 16 de 10 de 2018, de <http://pomasqui.gob.ec/pichincha/?p=138>

Gallardo, E. P. (2015). *REPOSITORIO UTE*. (M. R. Redoya, Ed.) Recuperado el 10 de 15 de 2018, de UTE: http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/16339/1/63451_1.pdf

Giménez, J. C. (28 de 07 de 2018). *Historia Capitalina*. (C. Proaño, Entrevistador)

- Gonzales Vasquez, M. (2012). *Pontificia Universidad Católica del Ecuador*. (A. Vicuña, Ed.) Recuperado el 20 de 10 de 2018, de Facultad de Ciencias Humanas Escuela de Ciencias Geográficas:
<http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/10854/6.79.001234.pdf?sequence=4&isAllowed=y>
- Gualavisí Toapanta, J. F. (2015). *Universidad Central del Ecuador*. (D. Velasco, Ed.) Recuperado el 24 de 10 de 2018, de Facultad de comunicación Social:
<http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/6038/1/T-UCE-0009-480.pdf>
- Guaranguay Pozo, S. F. (2017). *Universidad Regional Autónoma de los Andes "UNIANDES"*. (C. Hector, Ed.) Recuperado el 23 de 10 de 2018, de Carrera de Empresas Turísticas y hoteleras: <https://docplayer.es/96560705-Universidad-regional-autonoma-de-los-andes-uniandes.html>
- Guevara Silva, F. A. (2016). *Universidad Central del Ecuador*. (B. C. Moreno, Ed.) Recuperado el 16 de 10 de 2018, de Facultad de Ciencias Agrícolas, Carrera de Turismo Ecológico:
<http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/10961/1/T-UCE-0004-24-2016.pdf>
- Gutiérrez Usillos, A. (2002). *Dioses, símbolos y alimentación en los Andes: interrelacion hombre- fauna en el Ecuador prehispánico*. (E. A. Yala, Ed.) Quito: Illustrated. doi:9978222804
- Hispanoamérica Unida. (29 de 06 de 2018). Ecuador y la herencia Hispana. Quito, Pichincha, ecuador. Obtenido de <https://hispanoamericaunida.com/2013/08/26/ecuador-y-la-herencia-hispana/>

Imbago, S. (11 de 2012). *Universidad Tecnológica Equinoccial*. (J. C. Albornoz, Ed.)

Recuperado el 24 de 10 de 2018, de Facultad de Turismo, Hotelería y Gastronomía:

http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11716/1/50102_1.pdf

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2014). *Educación Superior*. (S. C. Ltda, Ed.)

Recuperado el 25 de 10 de 2018, de

<http://repositorio.educacionsuperior.gob.ec/bitstream/28000/4473/1/4.->

[%20Estudio%20etnoarqueol%C3%B3gico%20de%20t%C3%A9cnicas%20ancestrales-%20Informe.pdf](http://repositorio.educacionsuperior.gob.ec/bitstream/28000/4473/1/4.-%20Estudio%20etnoarqueol%C3%B3gico%20de%20t%C3%A9cnicas%20ancestrales-%20Informe.pdf)

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2014). *PATRIMONIO CULTURAS*. (S. C. Ltda,

Ed.) Recuperado el 23 de 10 de 2018, de

<http://repositorio.educacionsuperior.gob.ec/bitstream/28000/4472/1/3.->

[%20ESTUDIO%20ARQUEOL%C3%93GICO%20Y%20ANTROPOL%C3%93GICO%20DE%20T%C3%89CNICAS%20ANCESTRALES%20C.pdf](http://repositorio.educacionsuperior.gob.ec/bitstream/28000/4472/1/3.-%20ESTUDIO%20ARQUEOL%C3%93GICO%20Y%20ANTROPOL%C3%93GICO%20DE%20T%C3%89CNICAS%20ANCESTRALES%20C.pdf)

Jácome, A. (06 de 2014). *Universidad Tecnológica Equinoccial*. (L. Jaramillo, Ed.)

Recuperado el 25 de 10 de 2018, de Ciencias de la Educación:

http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/2835/1/58200_1.pdf

Jara, H. (2007). *Tulipe y la Cultura Yumbo. Arqueología comprensiva del subtrópico quiteño* (Vol. 1). Quito, Pichincha, Ecuador: Fondo de Salvamento FONSAL.

doi:24-05-07

Jhons, T. (27 de 01 de 2017). *Actualidad y Noticias Oberaxe*. Recuperado el 14 de 10 de

2018, de <http://www.oberaxe.es/descubre-la-diferencia-existe-cocina-gastronomia/>

L.Bray, T., & Echeverría, J. (04 de 07 de 2016). *Antropología Investigacional*.

Recuperado el 23 de 10 de 2018, de

<http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/2133/1/T-UCE-0009-130.pdf>

La Hora. (29 de 09 de 2006). *La Hora*, revista electronica. Recuperado el 09 de 15 de

2018, de Noticias de Quito: <https://lahora.com.ec/noticia/468915/creacin-de-la-real-audiencia-de-quito>

Lagerlöf(1858-1940), S. (14 de 02 de 2017). Frases de cultura. *Citas, refranes y*

proverbios de arte y cultura. (S. Lasso, Recopilador) Recuperado el 03 de 10 de 2018, de <https://www.aboutspanol.com/frases-de-cultura-180190>

Mejeant, L. (01 de 03 de 2001). Culturas y Lenguas Indigenas del Ecuador. *Yachaikuna*,

1-11. Recuperado el 01 de 09 de 2018

Mendoza Rocafuerte, G., & Moncayo Baños, L. (2012). *Escuela Superior Politécnica del*

Litoral. (M. López, Ed.) Recuperado el 25 de 10 de 2018, de Escuela de Diseño y Comunicación:

<https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/21464/2/Tesis%20Otavalo%20final.pdf>

Mercado, G. (31 de 03 de 2014). *Antropología Oruro*. Recuperado el 25 de 10 de 2018,

de <http://antropologiaoruro.blogspot.com/2014/03/v-behaviorurldefaultvmlo.html>

Meyers, A. (2005). *Los Incas en el Ecuador, Análisis de los restos materiales*. Direccion

de Programas Cultures. Quito: Ediciones del Banco Central del Ecuador & ABYA YALA. Recuperado el 27 de 09 de 2018

Ministerio de Patrimonio de Quito. (12 de 2006). *Biblioteca de Quito*. doi:9978-300-63-5

Ministerio Relaciones Exteriores y Movilidad Humana. (s/f). *Cancilleria Gobierni del Ecuador*. (G. d. Ecuador, Ed.) Recuperado el 11 de 10 de 2018, de Ecuador Historia: <https://www.cancilleria.gob.ec/bienvenido-al-ecuador-historia/>

Montenegro, R. (27 de 11 de 2014). *ISSU*. Recuperado el 23 de 10 de 2018, de https://issuu.com/rociomontenegro/docs/cultura_cotocollao_alejandra_y_sof_

Mora, E. A. (2008). *Resumen de Historia del Ecuador*. Biblioteca General de Cultura. Quito: Corporación Editora Nacional. Recuperado el 09 de 19 de 2018

Narváez, G. B., prefectura de la Provincia de Pichincha, Gobierno Parroquial Pomasqui, Consejo de planificación Parroquial Pomasqui, & Quipo tecnico de Planificación GAD Pichincha. (2012). *Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Pomasqui*. (A. J. Gavilanes, & L. Arq. villacis, Edits.) Recuperado el 14 de 10 de 2018, de http://pomasqui.gob.ec/pichincha/images/MD_POT_POMASQUI.pdf

Navarrete Cartagena, J. P. (2014). *Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería (ITHI)*. (M. Y. Ing., Ed.) Recuperado el 17 de 10 de 2018, de Carrera Guía de Turismo Nacional: <http://repositorio.iti.edu.ec/bitstream/123456789/260/1/PARROQUIA%20DE%20POMASQUI.PDF>

Notiameria. (30 de 09 de 2018). *Notiameria*. Recuperado el 01 de 10 de 2018, de Central European Time: <https://www.notimerica.com/sociedad/noticia-gran-colombia-sueno-simon-bolivar-20160513085933.html>

Noticias Universia. (04 de 09 de 2017). *Universia.net*. Recuperado el 03 de 10 de 18, de <http://noticias.universia.cr/educacion/noticia/2017/09/04/1155475/tipos-investigacion-descriptiva-exploratoria-explicativa.html>

Pais, A. (26 de 02 de 2018). *BBC*. (BBC, Ed.) Recuperado el 25 de 10 de 2018, de <https://www.bbc.com/mundo/noticias-43198174>

Palma Acosta, P. (2009). *Universidad Tecnológica Equinoccial*. Recuperado el 25 de 10 de 2018, de Facultad de Turismo y Preservacion Ambiental, Hotelería y Gastronomía: http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13605/1/40874_1.pdf

Perez Porto, J., & Gardey, A. (2013). *Definiciones de*. Recuperado el 29 de 09 de 2018, de Definiciones de Pluricultural: <https://definicion.de/pluricultural/>

Pérez, j., & Merino, M. (2011). *Definicion de*. Recuperado el 03 de 10 de 2018, de Definición de Territorio Nacional: <https://definicion.de/territorio-nacional/>

Pino, E. Á. (s/f). *Enciclopedia del Ecuador*. Recuperado el 16 de 09 de 2018, de Personajes históricos: <http://www.encyclopediadelecuador.com/personajes-historicos/diego-de-almagro/>

Pino, E. Á. (s/f). *Enciclopedia del Ecuador*. Recuperado el 27 de 09 de 2018, de Historia del Ecuador: <http://www.encyclopediadelecuador.com/historia-del-ecuador/batalla-del-pichincha/>

Porto, J. P., & Gardey, A. (2012). *Definiciones de*. Recuperado el 17 de 10 de 2018, de <https://definicion.de/turismo/>

Posada, J. A. (07 de 12 de 2012). *Semana*. (Sawhary, Ed.) Recuperado el 06 de 10 de 2018, de <https://www.semana.com/opinion/expertos/articulo/la-alimentacion-en-el-ser-humano/324613>

Quito Adventure. (s/f). *Quito find your Adventure*. Recuperado el 03 de 10 de 2018, de <http://www.quitoadventure.com/espanol/informacion-ecuador/historia/historia-quito/historia-quito-aborigen.html>

RAE. (s/f). *Diccionario de la Real Academia Española*. (A. d. Españolas, Editor) Recuperado el 02 de 10 de 2018, de Multicultural: <http://dle.rae.es/?id=Q4100qu>

Ramón Valarezo, G. (07 de 2014). *MINDALE*. (M. d. Productividad, Ed.) Recuperado el 25 de 10 de 2018, de CONGOPE: http://mindalae.com.ec/proyecto/images/proyecto_mindalae/biblioteca/galoramon-areas-historico-culturales.pdf

Ramos Shuguli, S. G. (2014-2015). *Universidad Central del Ecuador*. (M. M. Benítez, Ed.) doi:051814-2

Reinoso, R. (10 de 2015). *Manual de Historia del Ecuador* (Vol. Primer Volumen). Quito, Pichincha, Ecuador: Runa Yupar. doi:978-9942-21-6106

Reinoso, R. A. (2015). *Manual de Historia del Ecuador*. Quito: Universidad Central del Ecuador. Recuperado el 12 de 09 de 2018, de https://www.researchgate.net/publication/282979712_Manual_de_Historia_del_Ecuador

- Reyes, E. A. (1994). *Apuntes etnohistoricos del Valle de Pomasqui* (Vol. 1). Quito, Pichincha, Ecuador: Abya- Yala. doi:9978-99-021-6
- Reyes, E. A. (2000). *Culturas prehispánicas del Ecuador*. Ecuador: Viajes Chasquiñan. Recuperado el 11 de 09 de 2018
- Rodriguez, L. V. (s/a). *revista Afese*, revista digital. Recuperado el 30 de 09 de 2018, de <https://afese.com/img/revistas/revista56/histuio.pdf>
- Rodriguez, Z., & Chalacán, M. (2016). *Universidad Técnica del Norte*. Recuperado el 23 de 10 de 2018, de FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS: <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/5245/1/02%20LGAS%20014%20TESIS.pdf>
- Rodriguez Conza, A. M. (07 de 2013). *Universidad Central del Ecuador*. (D. Velasco, Ed.) Recuperado el 23 de 10 de 2018, de Facultad de Comunicación Social: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/2133/1/T-UCE-0009-130.pdf>
- Romano Silva, M. D. (2013). *Universidad Central del Ecuador*. (D. Velasco, Ed.) Recuperado el 24 de 10 de 2018, de Facultad de Comunicación Social: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/2312/1/T-UCE-0009-170.pdf>
- RTU NOTICIAS. (28 de 08 de 2013). Fundación de Quito. (E. R. NOTICAS, Ed.) Quito, Pichincha, Ecuador. Recuperado el 01 de 10 de 2018, de <https://www.youtube.com/watch?v=SJbcJPbgHf4>
- Rubio, E. F. (2005). *El derecho y el revés de la memoria. Quito tradicional y legendario*. Quito Ecuador: FONSAL. Recuperado el 06 de 10 de 2018

Rubio, F. (2005). *El derecho y el revés de la memoria. Quito tradicional y legendario* (Vol. 2). Quito, Ecuador: FONSAL. Recuperado el 03 de 10 de 2018

S/A. (08 de 24 de 2017). *Forosdel Ecuador*. Recuperado el 11 de 09 de 2018, de <http://www.forosecuador.ec/forum/ecuador/educaci%C3%B3n-y-ciencia/118499-culturas-del-ecuador-31-culturas-de-la-costa-sierra-y-oriente-ecuatoriano>

Salomón, F. (1980). *Los señores étnicos de Quito en la época de los Incas*. Instituto Otavaleño de Antropología. Otavalo Ecuador: Colección Pendoneros. Recuperado el 01 de 10 de 2018

Sampayo, I. S. (20 de 02 de 2009). *Revista Toq*. Recuperado el 11 de 10 de 2018, de <http://www.revistatog.com/num9/pdfs/foto1.pdf>

Secretaría de Cultura. (22 de 06 de 2018). *Secretario de Cultura Pablo Corral Vega*. Recuperado el 19 de 10 de 2018, de Oficio No. SC-852-2018: http://www7.quito.gob.ec/mdmq_ordenanzas/Comisiones%20del%20Concejo/Educaci%C3%B3n%20y%20Cultura/2018/2018-07-09/2.%20Oficio%20no.%20SC-852-2018.PDF

Silva, F. A. (2016). *Universidad Central del Ecuador Facultad de Ciencias Agrícolas Carrera de Turismo Ecológico*. (B. C. Moreno, Ed.) Recuperado el 14 de 10 de 2018, de Tesis de Grado previa a la obtención del Título de Licenciado en Turismo Ecológico: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/10961/1/T-UCE-0004-24-2016.pdf>

Simba Gómez , A. E. (2014). *Centro Interactivo Cultural "Rumicucho"*. Universidad Central del Ecuador, Escuela de Arquitectura. Quito: Adriana PaREDES. doi:155514-2

Sistema Nacional de Investigación. (2015-2019). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Parroquia Calacalí*. (G. P. Calacalí, Ed.) Recuperado el 18 de 10 de 2018, de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/1768117730001_PDOT%20APROBADO%20GAD%20CALACALI%202015-2019_30-10-2015_23-40-21.pdf

Sistema Nacional de Investigadores. (2010). *Gobierno descentralizado de San Antonio de Pichincha*. (A. Consulting, Ed.) Recuperado el 20 de 10 de 2018, de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/1768120280001_PDYOT%20SAN%20ANTONIO%20DE%20PICHINCHA_20-10-2015_13-33-52.pdf

SNI. (2015). *Sistema Nacional de Investifadores del Ecuador*. (N. p. CIA, Ed.) Recuperado el 17 de 10 de 2018, de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/1768108310001_PDYOT%20POMASQUI%202015_23-10-2015_04-51-01.pdf

Solórzano, E. A. (2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana*. Universidad San Francisco de Quito, Arte Culinario y Administracion de Alimentos y Bebidas. Quito: Universidad San Francisco de Quito. Recuperado el 25 de 09 de 2018

Solórzano, E. A. (2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana*. Arte culinario y Administradion de Alimentos y Bebidas. Quito: Universidad San Francisco de Quito. Recuperado el 08 de 10 de 2018

Tapia Santamaría, D. P. (01 de 2011). *Universidad Tecnológica Equinoccial*. (J. Cruz, Ed.) Recuperado el 18 de 10 de 2018, de Facultad de Turismo y Preservación Ambiental, Hotelería y Gastronomía: http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13331/1/43401_1.pdf

Terán, M. (2005). *Algunas reflexiones sobre el Ecuador Prehispánico y la ciudad Inca de Quito*. Junta de Andalucía, Centro de Estudios Quito- Ecuador. Quito Ecuador: Municio del DMQ. Recuperado el 28 de 09 de 2018

Tocagón Pujota, M. (07 de 2017). *Universidad Central del Ecuador*. (M. Alvear, Ed.) Recuperado el 24 de 10 de 2018, de Facultad de Comunicación Social: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/12068/1/T-UCE-0009-014-2017.pdf>

Tovar, P. (2006). *LIFEDER*. Recuperado el 23 de 10 de 2018, de Cultura General: <https://www.lifeder.com/cultura-cotocollao-caracteristicas-ceremonias-y-ubicacion/>

Troya, A. (18 de 10 de 2018). Presidente del Gobierno Autónomo Descentralizado de San Antonio de Pichincha. (C. Proaño, Entrevistador) Quito. Recuperado el 18 de 10 de 2018

Vásquez Cevallos, M. (10 de 2007). *Instituto de Altos Estudios Nacionales*. (I. d. Nacionales, Ed.) Recuperado el 19 de 10 de 2018, de Departamento de

Docencia II de Maestría en Alta Gerencia:

<http://repositorio.iaen.edu.ec/bitstream/24000/82/1/IAEN-045-2007.pdf>

Villenas Bonilla, M. B. (2009). *Universidad Tecnológica Equinoccial*. (B. Jimenez, Ed.)

Recuperado el 19 de 10 de 2018, de Facultad y Preservación Ambiental,

Hotelería y Gastronomía:

http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/1636/1/41644_1.pdf

Yépes Tocto, O. (03 de 2011). *Universidad Politécnica Salesiana sede en Quito*. (A.

Hurtado, Ed.) Recuperado el 25 de 10 de 2018, de Educación Intercultural

Bilingüe: <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/1353/13/UPS->

QT01409.pdf.pdf

Zapata, J. C. (23 de 09 de 2018). Historia de Calacalí. (C. A. Proaño Larco, Entrevistador)

ANEXOS

ANEXO 1 LÍNEA DE TIEMPO DE LAS CULTURAS DEL ECUADOR

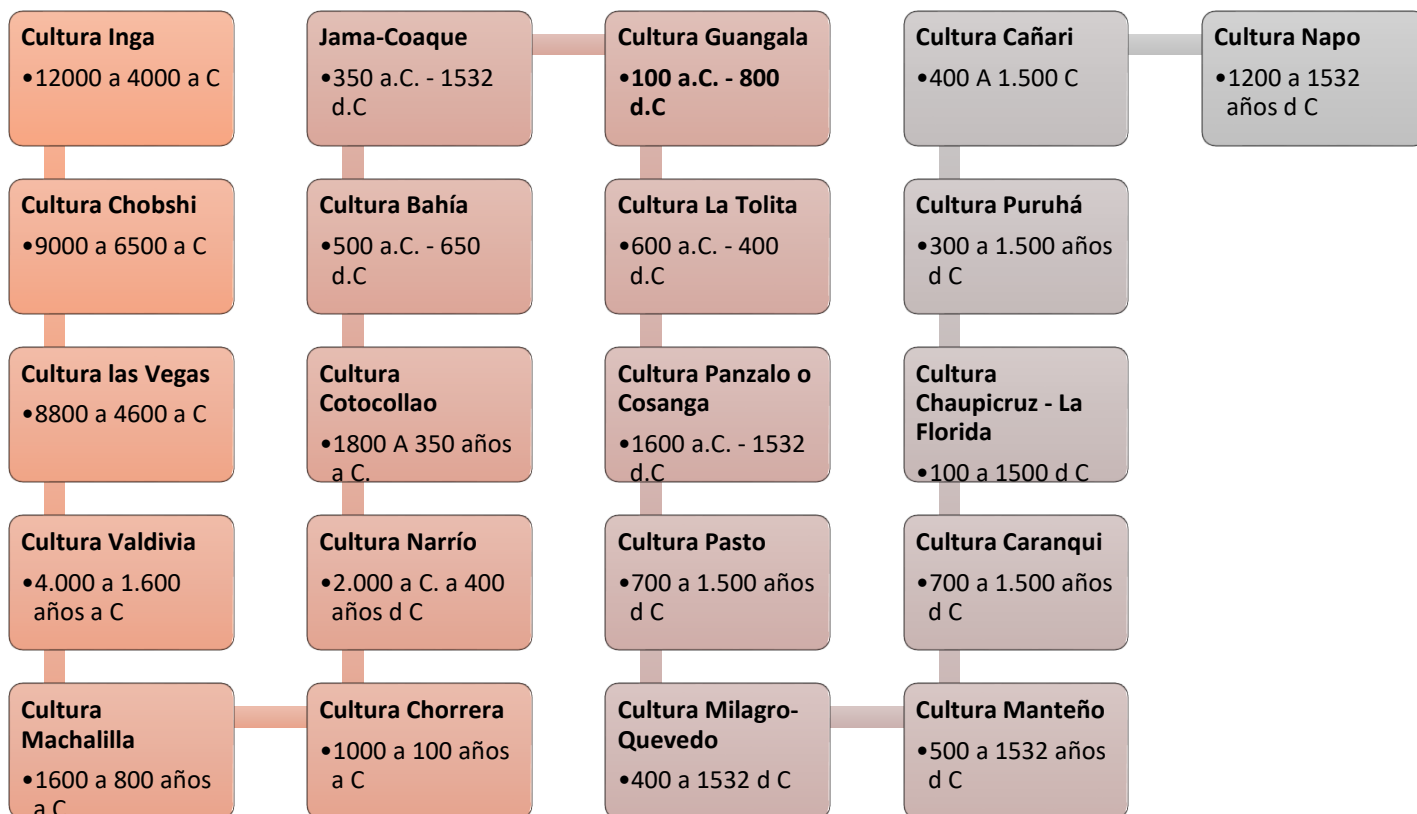


Figura 1 Línea de Tiempo de las Culturas del Ecuador

ANEXO 2 RESUMEN DE LOS PERIODOS DEL TERRITORIO.

Período Precolombino		
Año	Evento	Detalle
10000 – 3600 a..C	Precerámico	El ser humano vivió de la caza, pesca y recolección de frutos.

3600 – 1800 a. C	Formativo Temprano	El ser humano vivió de la caza, pesca, recolección de frutos y agricultura incipiente.
1800 – 1500 a. C	Formativo Medio	La agricultura tomó un mayor desarrollo.
1500 – 500 a. C	Formativo Tardío	Se afianza la agricultura. La economía se vuelve más agraria.
500 a..C – 500 d..C	Desarrollo Regional	Se fortalece la agricultura. Se expande el urbanismo.
500 – 1500 d..C	Integración	La agricultura está en auge. La sociedad se tornó más compleja.
Período Inca		
Año	Evento	Detalle
1450	Organización y expansión	Tupac Yupanqui inició la conquista del norte andino.
1485	Muere Tupac-Yupanqui	Huayna-Cápac es proclamado Inca
1525	Muere Huayna-Cápac	Se divide el Tahuantinsuyo entre Atahualpa y Huáscar.
La Conquista		
Año	Evento	Detalle
1534	Conquista de Quito	Sebastián de Benalcázar emprende la Conquista de Quito.
1563	Audiencia de Quito	Felipe II expide una Cédula Real creando la Real Audiencia y Cancillería de San Francisco de

		Quito
La Independencia		
Año	Evento	Detalle
1809 – 1812	Revolución Quiteña	Se declaró la Independencia sin conseguirla
1820 – 1822	Independencia: etapa final	La fuerza patriota logra imponerse finalmente.
1822	Gran Colombia: formación	Con el nombre de Distrito del Sur, Ecuador entra a formar parte de la Gran Colombia.
1830	Gran Colombia: disolución	Se forma el Estado independiente llamado Ecuador. Se inicia la vida republicana del país.

Figura 2 Resumen de los Periodos del Territorio.

ANEXO 3. MAPA DE LA UBICACIÓN GEOGRÁFICA DE LOS SECTORES DE LA CIUDAD QUITO (POMASQUI)



Figura 3 Mapa de la Ubicación Geográfica de los Sectores de la Ciudad de Quito

ANEXO 4. CUADRO SINOPTICO DE LOS PRINCIPALES HECHOS HISTÓRICOS DE POMASQUI

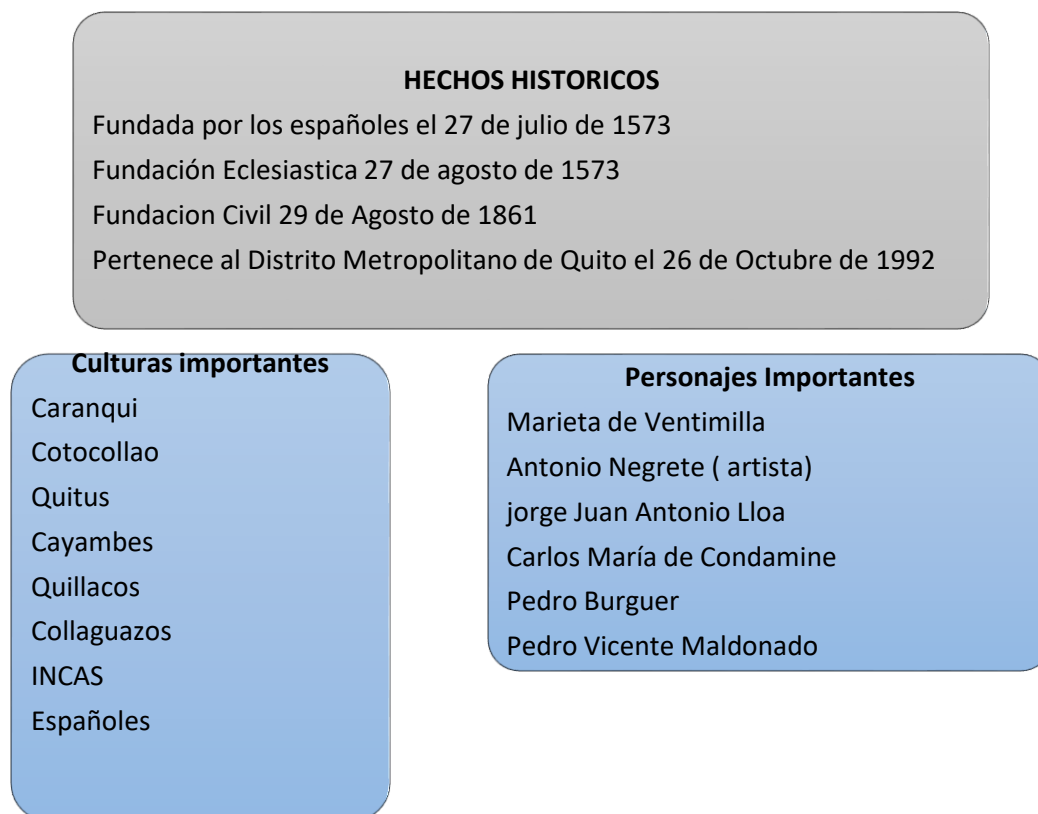


Figura 4 Cuadro Sinóptico de los Principales Hechos Históricos de Pomasqui

ANEXO 5. CUADRO PORCENTAUL DE LOS GRUPOS ÉTNICOS DE POMASQUI.

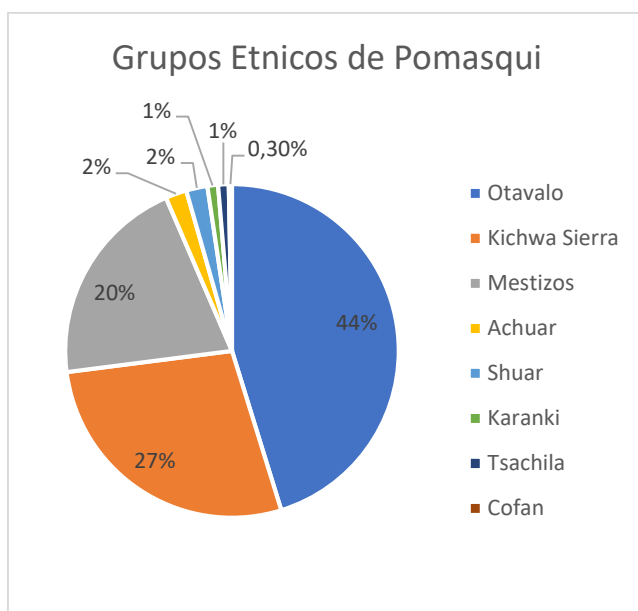


Figura 5 Cuadro Porcentual de los Grupos Étnicos de Pomasqui

ANEXO 6. Atractivos Turísticos De Pomasqui

Atractivo Turístico	Ubicación	Tipo de Turismo	Origen
Quinta Marieta de Ventimilla	Barrio Marieta de Ventimilla	Turismo Cultural	Local Nacional
Iglesia Señor del Árbol	Centro Poblado	Turismo Cultural	Local Nacional
Ruinas Iglesias San Francisco	Barrio San Francisco	Turismo Cultural	Local Nacional
Colegio San Antonio de Padua	Centro Poblado	Turismo Cultural	Local Nacional
La Cantera	La Cantera	Turismo Cultural	Local Nacional
Museo Antonio Negrete	Centro Poblado	Turismo Cultural	Local Nacional

Figura 6 Atractivos Turísticos de Pomasqui

Elaborado por: GAD de Pichincha, 2010. Fuente: Plan de Ordenamiento Territorial de

ANEXO 7. Mapa De Calacalí Y Sus Parroquias Aledañas

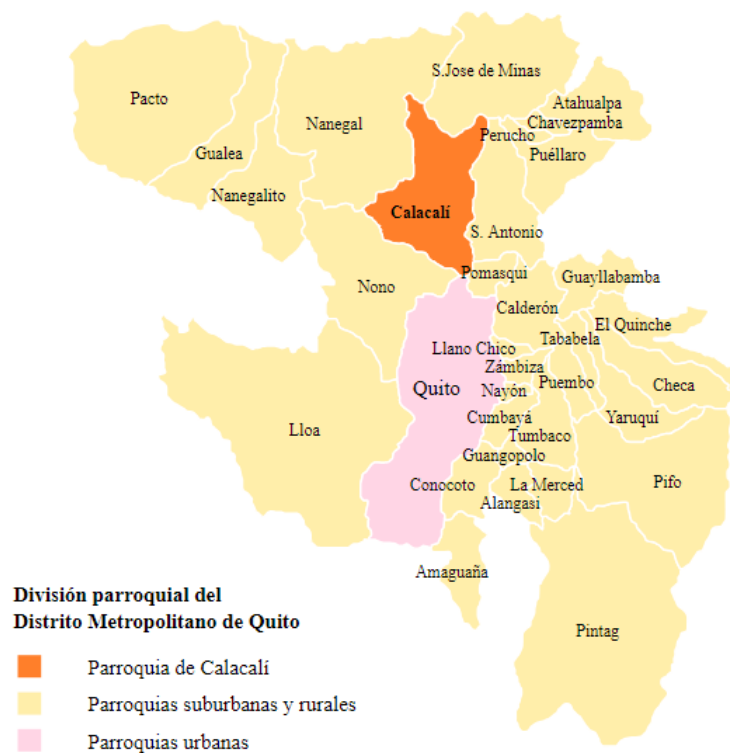


Figura 7 Mapa de Calacalí y sus Parroquias Aledañas

ANEXO 8. Cuadro Referencial Porcentual De Grupos Étnicos De La Parroquia Calacalí

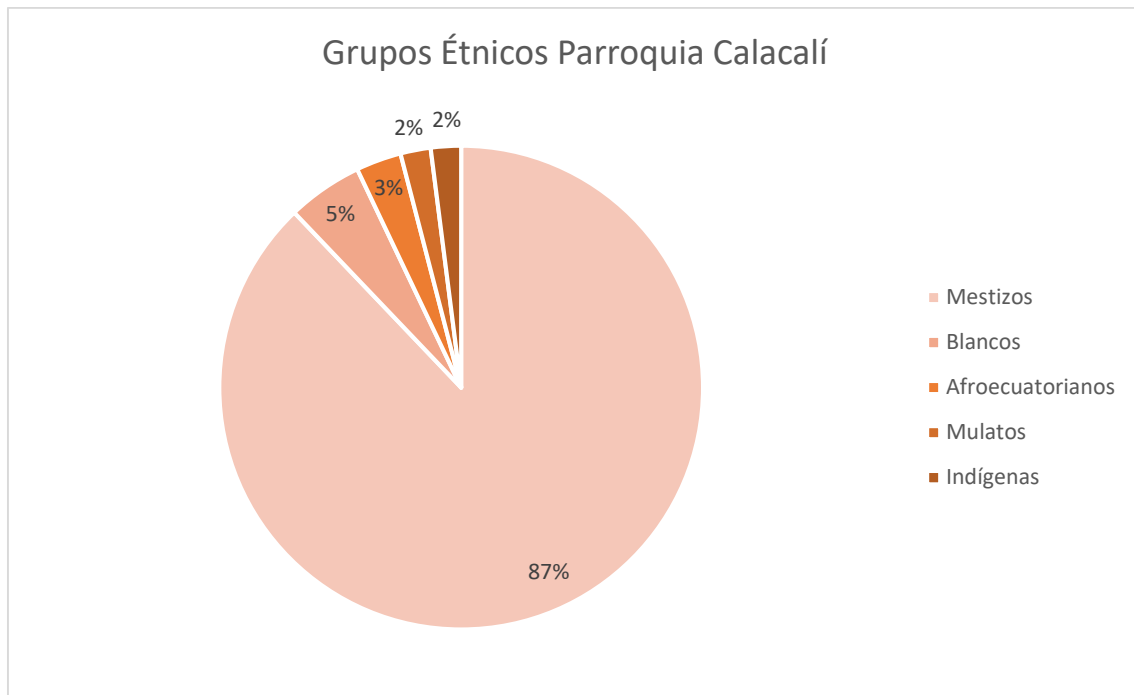


Figura 8 Cuadro Referencial Porcentual de Grupos Étnicos de la Parroquia Calacalí

ANEXO 9. Mapa Geográfico De San Antonio De Pichincha

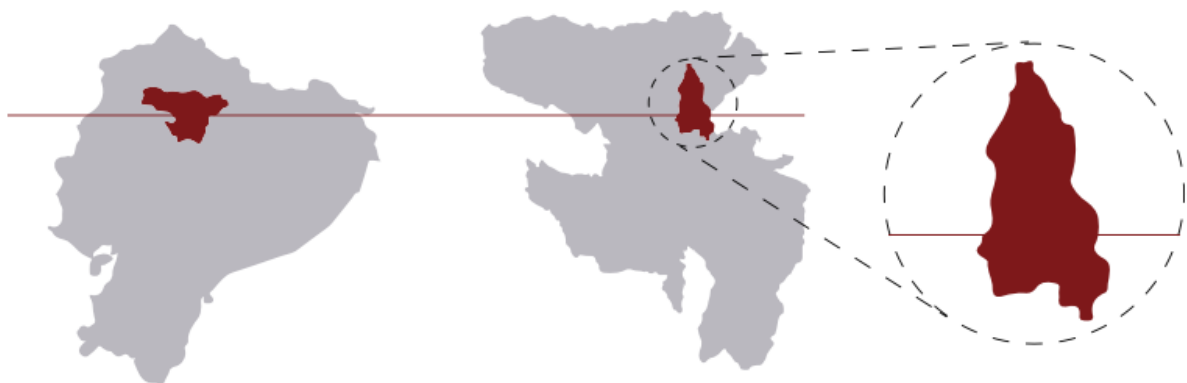


Figura 9 Mapa Geográfico de San Antonio de Pichincha

Ayala, Gordón, Guerrero, Hsieh, 2015

ANEXO 10. Resumen De Hechos Históricos De La Parroquia De San Antonio De Pichincha

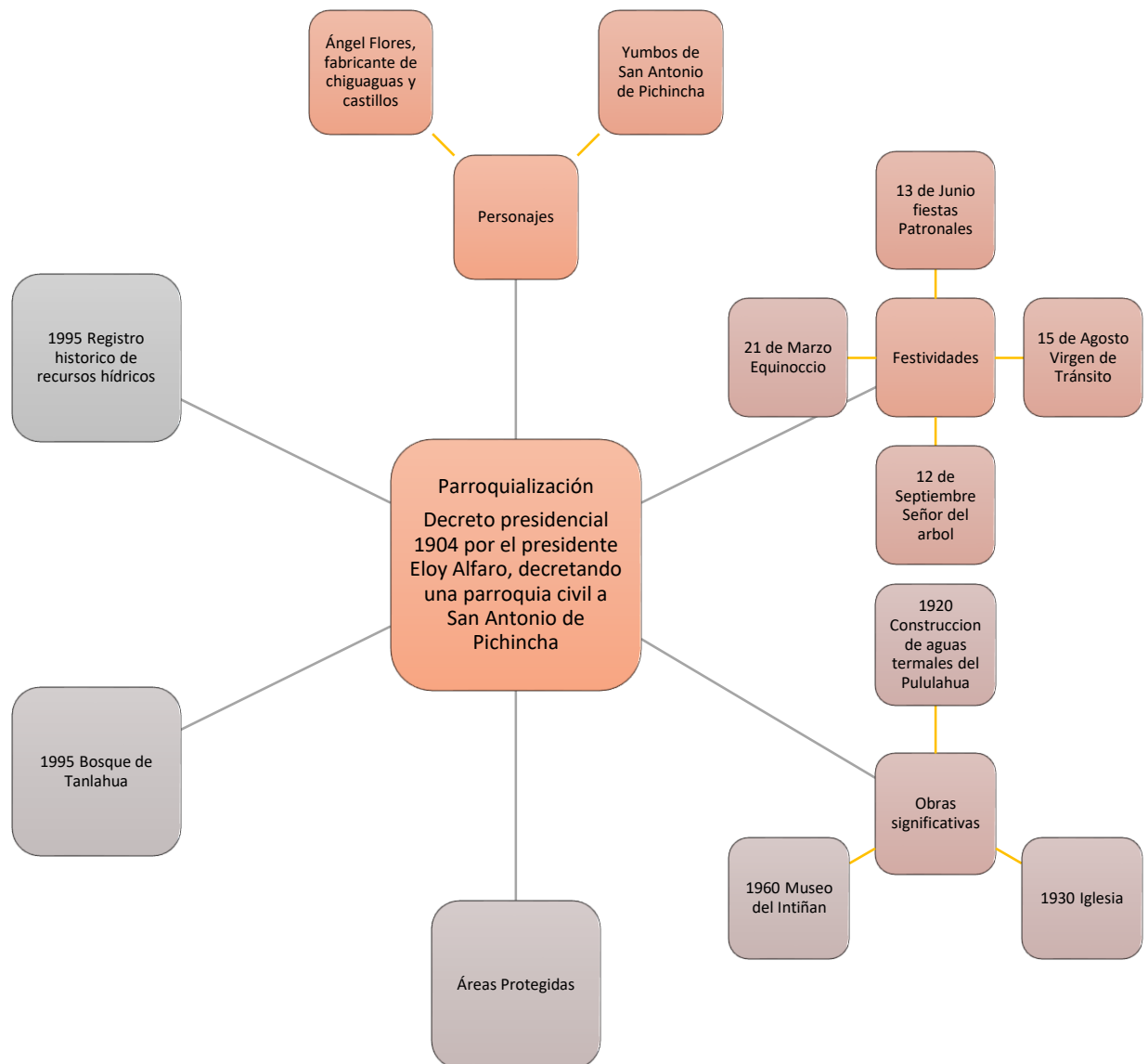


Figura 10 Resumen de Hechos Históricos de la Parroquia de San Antonio de Pichincha

ANEXO 11. Cuadro Porcentual De Las Nacionalidades De San Antonio De Pichincha

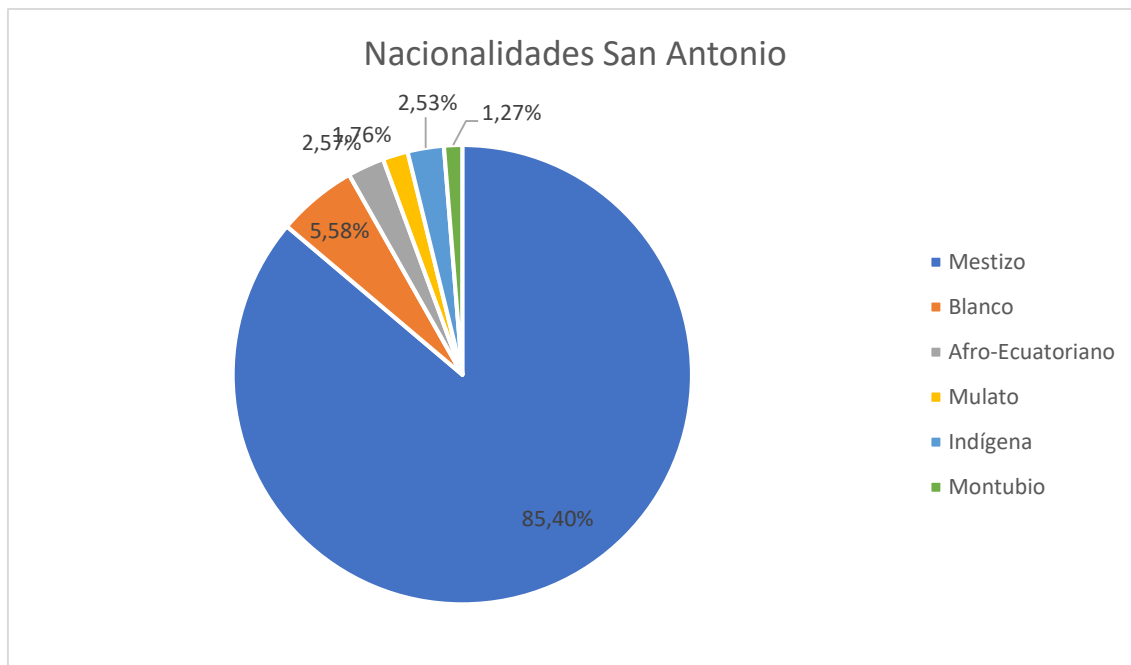


Figura 11 Cuadro Porcentual de las Nacionalidades de San Antonio de Pichincha

ANEXO 12. Cuadro Porcentual De Los Pueblos Indígenas De San Antonio

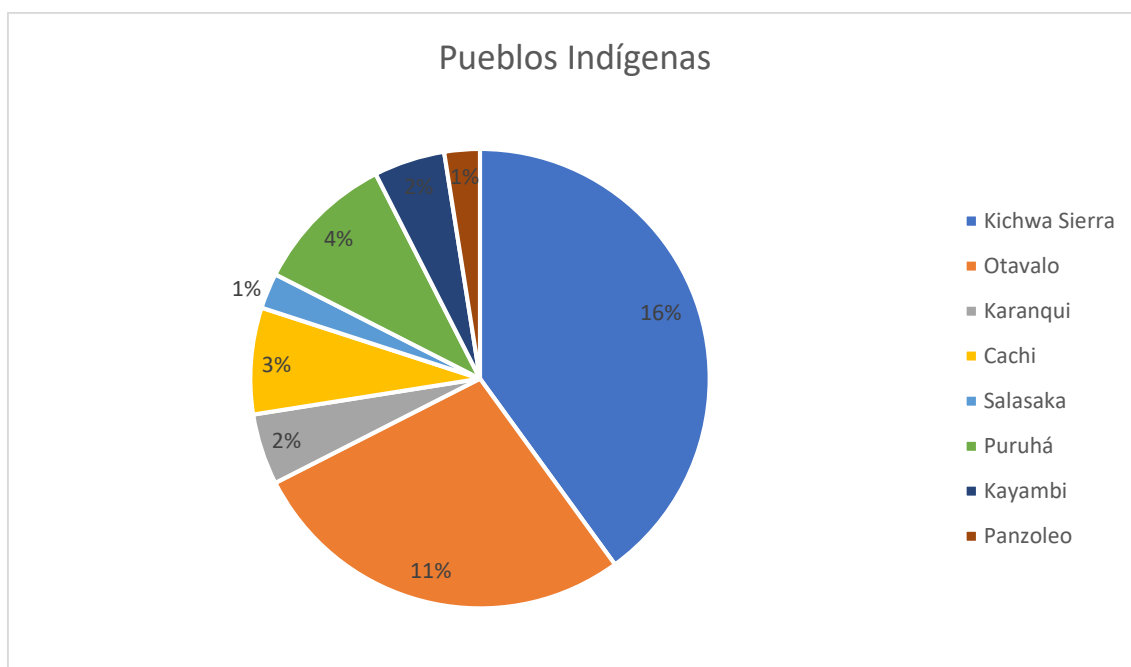


Figura 12 Cuadro Porcentual de los Pueblos Indígenas de San Antonio

ANEXO 13. Listado Referencias De Los Sitios Turísticos De San Antonio De Pichincha

Pucará de Rumicucho
Monumento Mital del Mundo
Museo Étnografico
Cerro Catequilla
Museo Intiñan
Pucará La marka
Iglesia y parque Central
Balneario San Antonio
Hacienda Taniagua
Reservorio Calicanto
Cráter Pululahua

Figura 13 Listado Referencial de los sitios Turísticos de San Antonio de Pichincha

ANEXO 14. Mapa Turístico De San Antonio De Pichincha

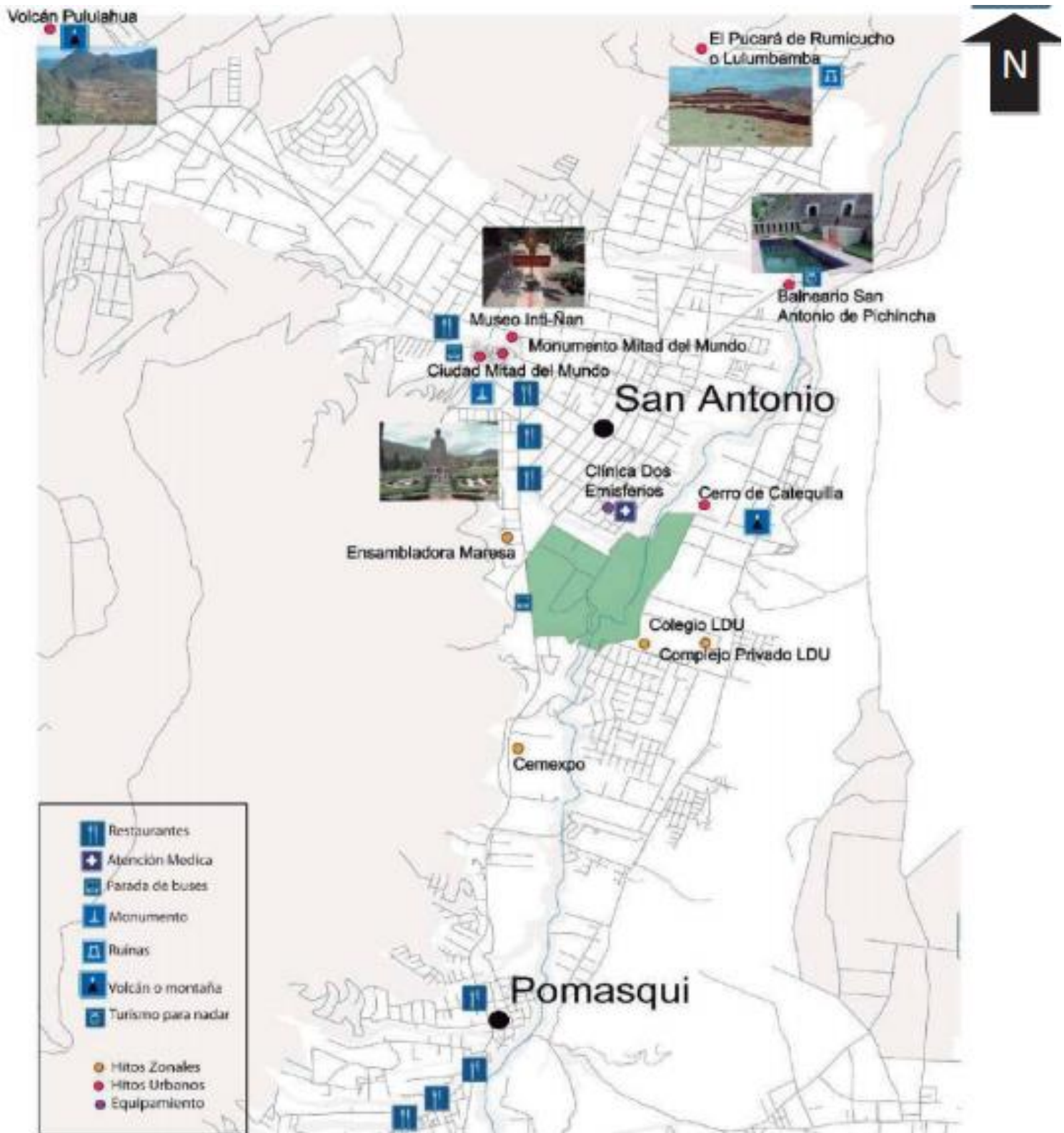


Figura 14 Mapa Turístico de San Antonio de Pichincha

(Simba Gómes , 2014)

ANEXO 15. Cuadro Jerárquico Cronológico De Los Parroquias De Pomasqui, Calacalí Y

San Antonio

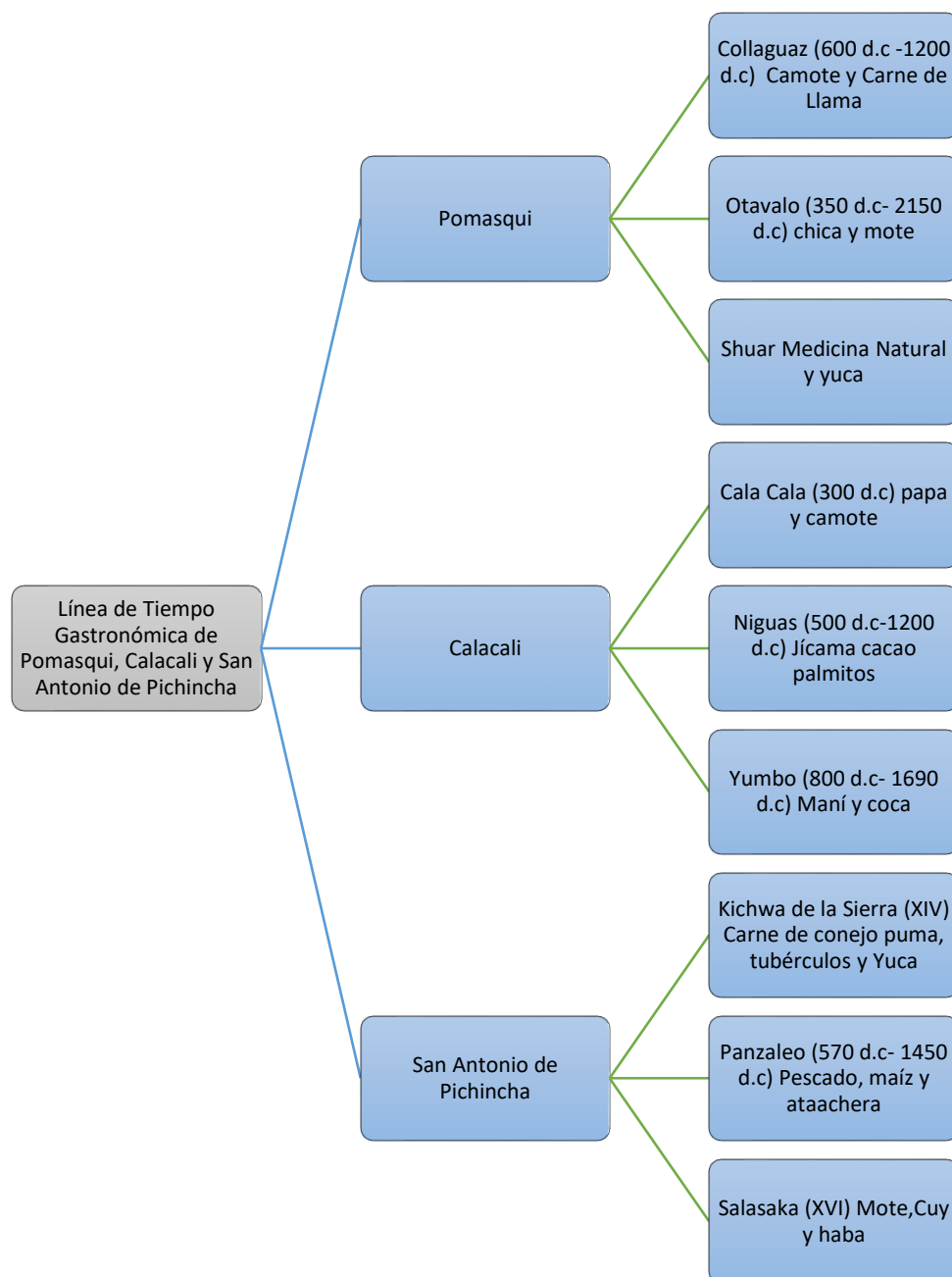


Figura 15 Cuadro Jerárquico Cronológico de las Parroquias de Pomasqui, Calacalí y San Antonio