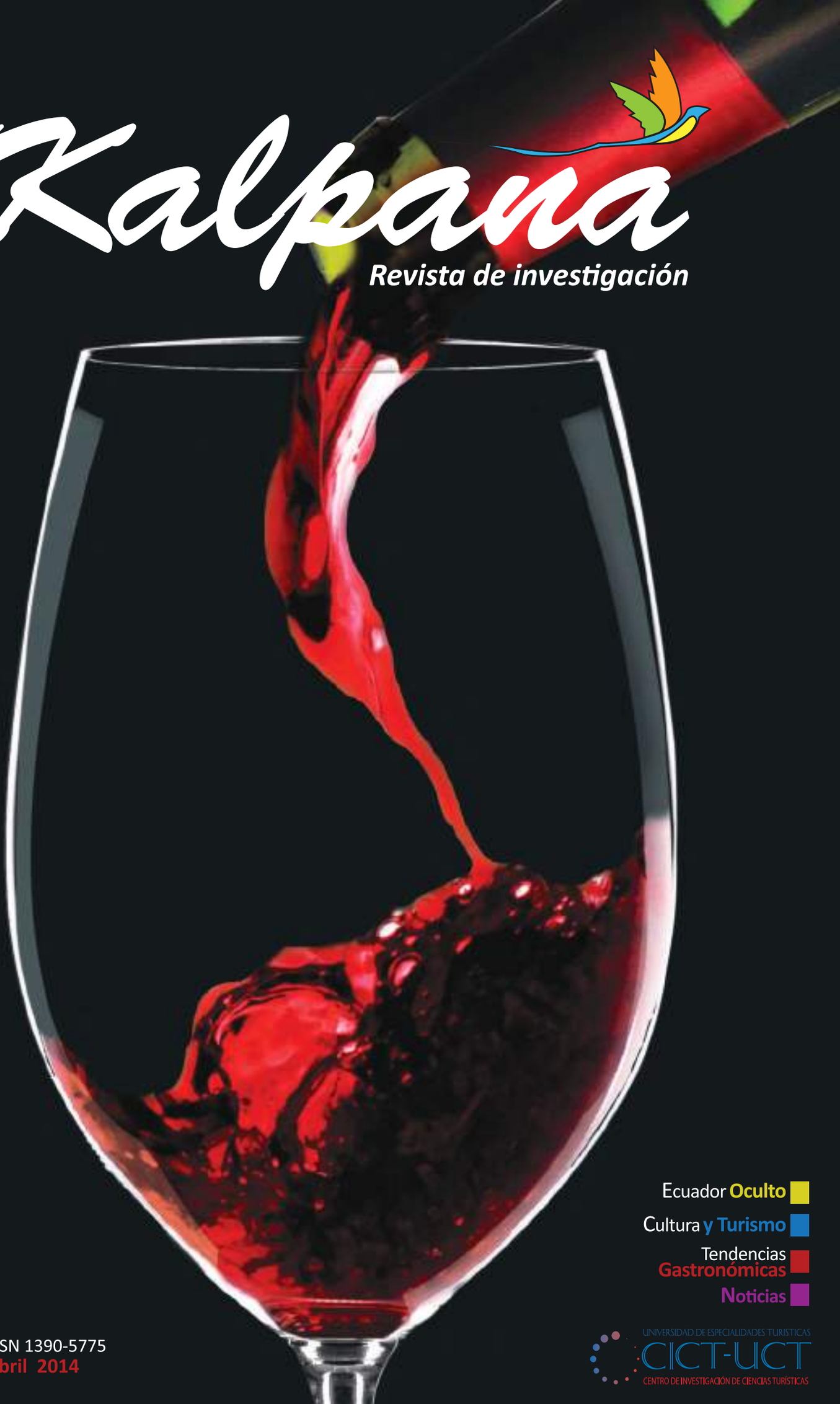
Kalpana

Revista de investigación



Ecuador Oculto

Cultura y Turismo

Tendencias Gastronómicas

Noticias

No. 11 | ISSN 1390-5775
Abril 2014

UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES TURÍSTICAS
CICT-UCT
CENTRO DE INVESTIGACIÓN DE CIENCIAS TURÍSTICAS

Kalpana 11

índice

3 Créditos

3 Nota editorial

4 Presentación

6 **Ecuador Oculto**
La magia y encanto de los altos páramo de **Muertepungo y el Sincholagua**
M.B.A. Bladimir Zhunio
M.Sc. Rex Sosa

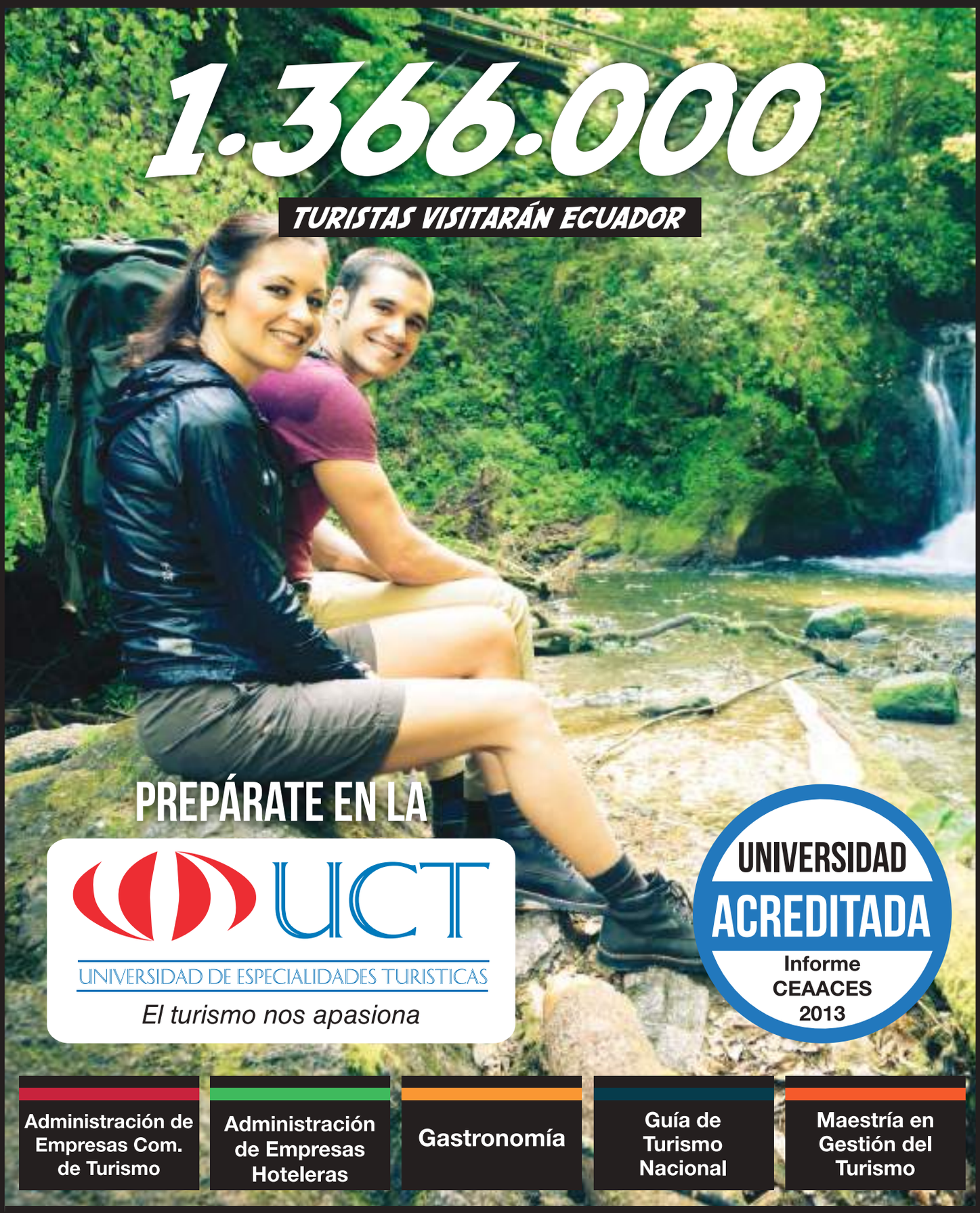
16 **Cultura y Turismo**
Potencialidades de los atractivos turísticos de Calacalí
M.Sc. Marco Caldas

32 **Tendencias Gastronómicas**
El vino: poesía para el alma
M.Sc. Eloisa Acosta
M.Sc. Elena Monge

42 **Zona Informativa**
Invitación a publicar indicaciones para los autores
Criterios y procedimiento de arbitraje y evaluación
Líneas de investigación

44 **Noticias UCT**

ELIGE CARRERAS CON PROYECCIÓN



1.366.000

TURISTAS VISITARÁN ECUADOR

PREPÁRATE EN LA

UCT

UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES TURISTICAS

El turismo nos apasiona

UNIVERSIDAD ACREDITADA

Informe CEAACES 2013

- Administración de Empresas Com. de Turismo
- Administración de Empresas Hoteleras
- Gastronomía
- Guía de Turismo Nacional
- Maestría en Gestión del Turismo

Machala OE6 - 160
y Av. Occidental
Telf: 02 6020788

WWW.UCT.EDU.EC
Quito- Ecuador

Universidad de Especialidades Turísticas

Nota editorial

La Universidad de Especialidades Turísticas UCT y su Centro de Investigación de Ciencias Turísticas (CICT) presentan a sus lectores la Revista KALPANA No. 11 con propuestas de orden científico llevadas a cabo por los investigadores adscritos en conjunto con el equipo de profesores y estudiantes de la Institución.

KALPANA No. 11, en su sección Ecuador Oculto muestra sitios inexplorados de gran belleza que se localizan dentro de la Reserva Ecológica del Antisana; en Cultura y Turismo, los potenciales atractivos turísticos de la zona de Calacalí, y finalmente en Tendencias Gastronómicas, un estudio de la trascendencia del vino y su importancia en Ecuador.

Cada uno de los trabajos, producto de una investigación científica validada por el proceso de pares internos y externos, ratifican nuestro compromiso y aporte al sector turístico del país y del mundo.

Nuestro reconocimiento a todos los expertos que en su calidad de revisores internos y externos de los artículos, avalaron los contenidos que se publican en esta edición.

Cordialmente,

M.Sc. Sylvia Herrera Díaz

Coordinadora del Centro de Investigación

de Ciencias Turísticas de la UCT

KALPANA, Edición No.11, de Abril 2014. Quito- Ecuador

Impresión semestral. Tiraje 500 ejemplares. ISSN: 1390-5775

Una producción de la Universidad de Especialidades Turísticas-UCT

Dirección: Calle Machala OE6 – 160 y Av. Occidental. Telf: (02) 6 020788
Email: cict@uct.edu.ec www.uct.edu.ec

INDIZACION: KALPANA, está indizada en el catálogo de DIALNET y en LATINDEX.

Fundación **DIALNET** de la Universidad de la Rioja de España, es un servicio de alerta especializado en revistas hispanas sobre contenidos científicos, elaborado en un entorno de cooperación bibliotecaria.

LATINDEX es el Sistema Regional de Información en Línea para revistas científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).
Acceso: www.latindex.unam.mx

Copyright: Kalpana N. 11, Abril 2014. Prohibida la reproducción o transmisión parcial o total de esta obra, por cualquier medio, sin consentimiento previo y por escrito del autor-editor

Para obtener los derechos de reproducción o de traducción, deben formularse las correspondientes solicitudes a la Universidad de Especialidades Turísticas - UCT, en la Calle Machala OE6 – 160 y Av. Occidental, o por correo electrónico a: sherrera@uct.edu.ec, que serán bien acogidas.

Kalpana es una publicación con artículos originales de investigación del Centro de Investigación de Ciencias Turísticas (CICT) de la Universidad de Especialidades Turísticas "UCT"

Rectora Universidad de Especialidades Turísticas, Ecuador
M.Sc. María de Lourdes Jarrín,
mjarrin@uct.edu.ec

Editora General y Coordinadora del CICT

M.Sc. Sylvia Herrera, Universidad de Especialidades Turísticas UCT,
sherrera@uct.edu.ec

Cuerpo editorial

Revisores externos

Carlos Novoa, Escuela Politécnica del Ejército,
chnovoa@espe.edu.ec

Mariana Pavón, Escuela Politécnica del Ejército,
mcpavonp@hotmail.com

Revisores internos
David Chontasi, dchontasi@uct.edu.ec
Francisco Jiménez, fjimenez@uct.edu.ec
Sergio Lasso, slasso@uct.edu.ec
Jonathan Proaño, jproano@uct.edu.ec

Traducción al inglés

César Cacuango,
cacuangocesar@hotmail.com

Estilo y redacción

Martha Rojas

Concepto, Diseño, diagramación e Impresión
Sensorial Ensamble Gráfico
www.sensorialecuador.com
Contacto: 0984736134-0992548417

FOTO PORTADA

M.Sc María de Lourdes Jarrín
Rectora Universidad de
Especialidades Turísticas
Ecuador
mjarrin@uct.edu.ec

Presentación

Recorrer los trazos sinuosos y rectos de la geografía de Ecuador, es como ingresar en el mundo de Alicia, aquella del país de las maravillas.

La predisposición para el asombro ante la combinación especial de colores, olores y sabores en medio de paisajes cargados de vida y cultura, es una condición cuando se recorre por el territorio de esta privilegiada tierra que apunta ser una potencia turística.

El patrimonio turístico como uno de los ejes para el desarrollo de las localidades, amerita ser reconocido por quienes, bajo diferentes ópticas, coinciden en reconocer la potencialidad turística nacional. Los recursos como elementos patrimoniales, requieren ser estudiados y revisados más allá de los criterios de la jerarquización.

Los páramos, esos espacios que lucen como piezas de rompecabezas que al juntarse por designios en los que el hombre no intervino, provocan las más intensas emociones. La mezcla de los tonos multicolores en medio del cielo azul con leves pinceladas blancas conforman el marco de los páramos de Sincholagua y Muertepungo son parte del numeroso inventario de recursos que deben ser admirados luego de puestos en valor y conformados como productos y éstos como elementos sustanciales del destino.

Recursos tan cercanos a la capital, algunos de ellos olvidados, en el inconsciente del colectivo, como puntos estratégicos para la misión geodésica que sin dudarlo debe haber emitido sonidos de sorprendente agrado por su componente cultural y natural.

Los actores responsables de la generación de información para trasladarla en conocimiento, como son las universidades y en especial la Universidad de Especialidades Turísticas, asume el mandato social de alimentar a la sociedad a través de la generación de resultados de procesos de investigación como los que se presenta en este número de la revista Kalpana.

El caminar traza el camino.

UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES TURÍSTICAS

CICT-UCT

CENTRO DE INVESTIGACIÓN DE CIENCIAS TURÍSTICAS

Fotografía No. 1: Antisana
en: http://nyheder.ku.dk/alle_nyheder/2012/2012.3/gletsjer_biodiversitet/antisana_stort.jpg

La magia y encanto de los altos páramos de

Muertepungo

y el

Sincholagua

Resumen

La Reserva Ecológica Antisana es un lugar declarado como tal dado la cantidad de vida al igual que de recursos que alberga, sin lugar a dudas muchos de estos lugares son prístinos y que se han conservado así debido a lo irregular de su geografía, el frío permanente, etc. factores que sin lugar a dudas han contribuido a evitar su degradación, especialmente la causada por el hombre.

El turismo es una actividad que está en permanente evolución y desafíos, por lo que la oferta de nuevos productos y alternativas es inevitable, en este sentido que mejor utilizar los recursos que han permanecido "ocultos" por mucho tiempo o que son poco conocidos, como es el caso de la Laguna de Muerte Pungo y del Sincholagua, los mismos que por medio del presente trabajo de investigación se pretende darlos a conocer, y así despertar la curiosidad en propios y extraños, esto no significa que se deberá masificar la visita hacia estos sitios, sino más bien proponer un aprovechamiento sustentable de este patrimonio que se encuentra en esta reserva.

Summary

Antisana Ecological Reserve has been declared as this because of the great quantity of life there is there, and also for the resources it has, undoubtedly, many of the places are pristine and they have kept in that was because of the irregular of its geography, its permanent cold weather, and so on; and the factors that without doubting have contributed to avoid its degradation, especially caused by men.

Tourism is an activity that is in permanent evolution and challenges, because of the offer of new products and alternatives, which is impossible to avoid; in this case, it is better to use the resources that have kept hidden for a long time and which are not very known; such as Muerte Pungo and Sincholagua lagoons, the same that by the present investigation, we are trying to make them known and to wake the curiosity up in in own and foreign people, it does not mean that there should be a massive visit to these places; but, propose taking a sustainable advantage of the heritage there is in this reserve.

Fotografía No. 1: Medrano Ericka ,Laguna de Muertepungo, en: http://www.youexif.com/photo/45979

Palabras Clave:

Antisana, Ubillus, cabalgatas, biodiversidad, reserva, ecológica, predicadores, Pintag, Muerte Pungo, Sincholagua, Yanasacha, Antisanilla, Boliche.

Key words:

Antizana, Ubillus, Horse ridings, Biodiversity, Reserve, Ecological, Predicators, Pintag, Muerte Pungo, Sincholagua, Yanasacha, Antisanilla, Boliche.

Autores: M.B.A. Zhunio B., M. Sc. Sosa R. Universidad de Especialidades Turísticas,
bzhunio@uct.edu.ec , rsosa@uct.edu.ec

Manuscrito recibido el 31 de enero de 2014 y aceptado para publicación tras revisión, el 14 de marzo de 2014. Zhunio B., Sosa R. Autores 2014.

La magia y encanto de los altos páramos de Muertepungo y el Sincholagua.

Kalpana No. 11 (pag. 6 - pag. 15) ISNN: 1390-5775

Introducción

La Parroquia de Píntag perteneciente al Distrito Metropolitano de Quito, es un lugar con un alto valor patrimonial, tanto cultural como natural y que sin lugar a dudas constituyen estos elementos la razón fundamental que despiertan el interés tanto de lugareños como de extraños para visitarlos. Desde Pintag es posible acceder a la Reserva Ecológica Antisana (REA), lugar en el cual se esconden una serie de bellezas naturales establecidas en un ambiente majestuoso, no obstante muchas de estas hermosuras son poco conocidas en el espectro turístico, tanto nacional como internacional, y justamente dos de estos lugares son, la Laguna de Muerte Pungo y el Cerro Sincholagua, sitios en los cuales se enfocó la presente investigación, y, que tiene como propósito fundamental darlas a conocer.

Para llegar a estos atractivos naturales es posible efectuarlo de varias maneras, ya sea a pie, en lomo de caballo, bicicleta, en motocicleta, o en un vehículo 4 x 4, estas dos últimas alternativas son poco amigables con el ambiente, y se deberá con al pasar del tiempo a desestimar su uso al menos para acceder a lugares protegidos como la REA, por el gran impacto negativo que causan, para el presente caso se definió que se lo haría mediante un recurso muy poco utilizado en los actuales momentos, pero al mismo tiempo muy llamativo como los caballos, desde esta perspectiva se ha tenido una interrelación muy armoniosa entre hombre, naturaleza y animal, es una experiencia muy enriquecedora en todo sentido, se llega a conocer un lugar en donde el desborde de máximas sensaciones se ponen de manifiesto y que mejor también si al final se llega a determinar las posibilidades de aprovechar todos estos recursos para crear un producto que satisfaga los requerimientos más exigentes.

Métodos

Mediante el método analítico – deductivo, los miembros del equipo de investigación se enfocaron en el descubrimiento de aquellos puntos

Fotografía No. 2: El Antisaana
en: https://www.flickr.com/photos/ministerioambienteecuador/9085347538/

que podrían ser considerados de interés turístico para las comunidades aledañas. Súmese a esto los atractivos, que por sí solos, representan las cabalgatas y acampadas en el páramo andino. Por lo que, la cabalgata a los sitios poco conocidos y transitados de Muertepungo y el Sincholagua fue la primera acción desarrollada.

Resultados

Ecuador conjuga magistralmente, en un territorio relativamente pequeño, una de las mayores biodiversidades del planeta. Este privilegiado punto del planeta encuentra sentido morfológico y climatológico en la medida que se halla en el Ecuador geográfico de la Tierra así como por la directa influencia de las placas tectónicas, el mar territorial, la configuración de su cordillera andina así como por las corrientes marinas que bañan sus costas.

A lo largo del tiempo, muchos sitios de gran interés turístico, han sido difundidos y explotados gracias a sus inigualables bondades de orden faunístico y natural, ictiológico y hasta de orden cultural tanto de la costa, la sierra como de la amazonía, las tres grandes regiones claramente identificadas en la placa continental sudamericana a los que se suma la zona insular que se halla a mil kilómetros, más al occidente del mar abierto, de la zona costera.

Todos estos atributos con los que cuenta el país, distribuidos en sus veinticuatro provincias, dependen del decidido empeño que han puesto los gobiernos por precautelar su naturaleza y culturas intactas, especialmente en los últimos años. En este contexto el Ecuador protege cuarenta y nueve áreas naturales y una de ellas, es la Reserva Ecológica Antisana[1].

La REA comparte su realidad natural y cultural entre las provincias Napo y Pichincha, está a 45 kilómetros de la ciudad de Quito, cuenta con 120.000 hectáreas y fue creada el 31 de agosto de 1993. (Registro Oficial Nº 265). Se ubicada entre los flancos del volcán Antisana, 5758 m.s.n.m., siendo éste el punto más alto, y el más bajo, situado en los 1.200 m.s.n.m., en el valle del río Cosanga y se halla rodeada por otras áreas protegidas: la Reserva Ecológica Cayambe-Coca, al nororiente, el Parque Nacional Sumaco - Napo Galeras al oriente, los Bosques Protectores: Antisana y Tambo al occidente y suroccidente y el Bosque Protector Guacamayos al sur.

El clima varía de acuerdo a la altitud. Oscila entre 3 °C – 17 °C.

Innumerables son los atractivos que alberga esta zona tanto que ha sido declarada "Santuario de los Cóndores" del país. Sin embargo, la investigación enfocará más atención a la zona denominada de influencia y/o de amortiguamiento[2] especialmente localizada en la parroquia de Píntag. Los sitios o atractivos turísticos escogidos corresponden a la laguna Muertepungo y la falda norte del volcán Sincholagua sitios a los cuales se puede acceder mediante el fascinante recurso de las cabalgatas. Actividad que se la está planteando, a la universidad ecuatoriana, para ser parte de la malla curricular de los guías nacionales de turismo puesto que es una de las más sugerentes e inspiradoras maneras de descubrir las maravillas que se esconden, especialmente, en los páramos del Ecuador.

[1] "De acuerdo a la división política nacional se ubica dentro de la provincia de Napo, en parte de las parroquias Papallacta, Cuyuja, Baeza, Cosanga (cantón Quijos) y Cotundo (cantón Archidona), pero su administración está en Quito, en las oficinas del Ministerio del Ambiente, en Baeza (cabecera cantonal de Quijos, provincia de Napo), donde se encuentra la Jefatura de Área y en Píntag (parroquia del cantón Quito)

[2] "La áreas de influencia de cualquier área protegida son de enorme importancia debido a su condición de "barrera" en donde se previenen acciones de impacto directo hacia la áreas protegidas y también constituyen una extensión de esa área que sirve para compensar a las comunidades por la pérdida de acceso hacia el interior de la Reserva; esta nueva filosofía sobre manejo y gestión ha demostrado que es mejor trabajar de afuera hacia adentro en los territorios protegidos..." en: Fundación Antisana / Ministerio del Ambiente, (2002), Plan de manejo de la Reserva Ecológica Antisana, Quito, p. 158

Fotografía No. 3 : Laguna de Muertepungo
en: http://www.panoramio.com/photo/2450910

Los atractivos turísticos

Se consideran atractivos turísticos aquellos lugares, bienes, costumbres y acontecimientos que por sus características propias, o de ubicación en un contexto, atraen el interés de un visitante. Sin embargo, para que haya el interés de un turista se requiere necesariamente de información pues no hay lugar en el mundo que, sin una adecuada promoción, pueda ser visitado, por más auténtico y particular que éste sea.

Es importante, por ello, en el caso particular del Ecuador que se está involucrando cada vez más en la actividad turística, visibilizar estos dos magníficos sitios de visita. Tanto la laguna Muertepungo como la cara norte del Sincholagua ofrecen las características apropiadas para una posible visita de turistas mediante este singular y ancestral modo de transporte. Tema con el que, precisamente, se dará inicio a nuestro estudio.

Y, puesto que no se trata de un inventario ortodoxo, el presente estudio tan solo ha identificado someramente los puntos señalados y hace una reseña de los mismos en función de una utilización académica. No es ni pretende ser un plan de explotación turística ni mucho menos, puesto que para ello sería preciso contar con la anuencia de las comunidades aledañas.

Las calbagatas

En Ecuador, uno de los mayores placeres de los que se puede disfrutar, es la paz y la naturaleza de sus páramos.

Para acceder a estos escondidos rincones de la geografía nacional es recomendable hacerlo a lomo de caballo pues es un recurso que permite llegar a sitios inimaginados.

Las cabalgatas, en sí mismo, se las puede considerar como parte de los atractivos turísticos por las múltiples facetas que puede ofrecer antes, durante e incluso después de realizada la actividad.

Es una actividad que utiliza caballos y permite acceder a zonas generalmente agrestes transitando por senderos o rutas, más o menos, identificadas.

Circunstancia que no siempre puede ser aplicada en su total amplitud, por cuanto el páramo, como un espacio lleno de contingencias ambientales, permite en unos casos y, en otros, obliga a cambiarlas y discurrir por senderos distintos y más convenientes dependiendo, claro está, de las circunstancias climatológicas imperantes, de las condiciones de las cabalgaduras, de los turistas y de las mismas experticias del guía de turno. Sin embargo, y pese a todo, es una actividad muy desarrollada, especialmente en la serranía porque da acceso a múltiples facetas colaterales, a saber: acampada, pesca, rappel, ascencionismo, caza, avistamientos, etc.

Considerando el amplio territorio protegido del Ecuador que se halla en la franja altitudinal del páramo, las cabalgatas no solo que se constituyen en uno de los mecanismos por los cuales los turistas pueden acceder a sitios difíciles de la geografía sino que trae consigo una especialización de las empresas comercializadoras, pero fundamentalmente, de las comunidades y los guías locales.

Para un óptimo desempeño de las cabalgatas en los páramos andinos es importante conocer la normativa propuesta por el ministerio del ramo para precautelar la integridad de las zonas visitadas, evitando su degradación, contaminación y deterioro y fortaleciendo el criterio de salvaguarda de la naturaleza.

En definitiva que se haga un turismo sustentable y, a la vez, sostenible en el tiempo.

Fotografía No.4:
Docentes y estudiantes de la UCT cabalgando rumbo a la cordillera
Sosa, Rex. 2013

Laguna de Muertepungo

Fotografía No. 5: Bladimir Zhunio en lo alto de la cordillera andina
Sosa, Rex. 2013,

Antes de iniciar esta fascinante aventura es preciso aprovisionarse de ropa abrigada, cámaras fotográficas y de filmación así como de alimentos ligeros y energéticos en vista que gran parte de la ruta se hará a lomo de caballo.

El recorrido inicia muy temprano en la mañana en la parroquia de Píntag. Luego de un traslado en auto se llega primero a la comunidad La Merced, sitio en que un guía local se encarga de impartir las nociones necesarias para una buena cabalgata así como de conseguir los respectivos "pases" a los sitios de interés turístico.

Fotografía No. 6: Laguna de Muertepungo
en: http://static.panoramio.com/photos/large/96720978.jpg

La cabalgata asciende luego por caminos empedrados hacia la cordillera andina. Se pasa por la pintoresca hacienda Achupallas, luego se trasmonta la cordillera por el sector de Yanasacha y después se sigue el curso del camino de tierra más hacia el sur-oriente que se abre en el páramo hasta la loma de Predicadores, sitio desde donde se puede observar el famoso Boliche, boquete por donde el volcán Antisana hizo su última erupción, de carácter intrusivo[3] a mediados del siglo XVIII. Wolf, en referencia a este hecho dijo: "Nació en un valle al lado de la hacienda de Antisanilla y rellenó una gran parte de la Quebrada Guapal haciendo un camino de unos 6 kilómetros y bajando en este trecho más de 1000 metros"[4]

En la actualidad es posible observar, desde varios puntos de la geografía circundantes, este magnífico fenómeno natural, pero ninguno con tanto privilegio de ubicación, como el avistamiento que se puede hacer desde la cima de Predicadores.

Aún quedan, "a flor de piel" los vestigios de la erupción volcánica, cual una larga culebra de magma solidificada que desgraciadamente, con el paso inexorable de los años, se está cubriendo de vegetación arbustiva y lo que es peor aún, su explotación minera en varios puntos de su recorrido conspiran con el buen uso turístico.

Tanto la laguna como sus páramos aledaños son propiedad de la comuna Santa Rosa de Muertepungo con socios que, en su gran mayoría, son pobladores de Píntag o, mejor dicho, chagras del lugar que aprovechan sus vastas extensiones para apacentar grandes recuas de ganado vacuno,

Fotografía No. 7: El Boliche, sitio desde donde se origina del flujo de lava
Sosa, Rex. 2013,

especialmente de puntas bravas que son muy reconocidas en las festividades octubrinas de los tan afamados toros de pueblo de la parroquia Píntag.

La cabalgata continúa por una estrecha garganta geomorfológica al final de la cual se expande la laguna Muertepungo que se formó por el taponamiento de las aguas como consecuencia del derrame magmático del Antisana.

El mismo Wolf decía, al respecto:

A mediados del siglo pasado tuvo lugar una fuerte erupción de lava lateral del río del Guapal, o de Isco, y la corriente de lava rellenó no solamente esta quebrada lateral sino también un gran trecho del valle principal, reprimiendo por algún tiempo las aguas del riachuelo de la quebrada y del río de Isco. Pero pronto el agua se abrió paso por debajo de la lava enfriada y muy porosa, corriente invisible hasta el fin de la corriente de lava, donde brotan en fuentes hermosas al pie de los peñascos.

Como señales de la represión del agua quedaron la laguna de muerte-pungo arriba del cráter de erupción y algunas lagunas pequeñas cerca de Antisanilla donde entra al río de Isco en la corriente de lava. Esta última con el nombre de "Reventazón de Pinantura o de Antisanilla[5]

Este es otro punto de necesaria visita turística puesto que ofrece la posibilidad de disfrutar de la impresionante morfología del páramo andino, pescar y acampar en sus riberas y gozar de una paz inigualable.

La "Puerta de la muerte" es un término mixturado entre castellano y quichua que habla de la posición geográfica en la que se encuentra, es decir, al inicio del flujo de lava y ocupando un segmento de quebrada taponada en la que sus aguas, gélidas y límpidas, acunan a una gran cantidad de truchas.

Fotografía No 8: Laguna de Muertepungo
en: https://www.skyscrapercity.com/showthread.php?t=962056&page=10

[3] Se refiere a una erupción "pacífica" en estricto rigor, es decir, la expulsión del contenido magmático a borbotones y sin que se produzcan fuertes explosiones. El "Boliche" se ubica a unos ocho kilómetros más hacia el occidente del volcán nevado Antisana lo que supone la erupción por una de sus chimeneas volcánicas que no necesariamente se hallan por debajo del gran macizo rocoso del nevado sino por fuera y muy alejada del mismo.

[4] Wolf, T. (1993). Geografía y geología del Ecuador, Guayaquil, Universidad de Guayaquil y Comisión de Defensa del Patrimonio Nacional, tercera edición, p. 222

El Sincholagua

El Sincholagua es un volcán apagado y erosionado, pocas veces nevado, que tiene una caldera hacia el sur, esporádicamente nevado y se localiza en las coordenadas 0º 32´sur y 78º 22´oeste, es decir entre los cantones Quito al norte y Mejía, al sur pues por su cúpula pasa la línea limítrofe. Tiene una altura de 4919 metros y le corresponde, a la parroquia de Píntag, la cara norte es decir: "el área de amortiguamiento (que) llega hasta el límite de la Reserva Ecológica Cayambe – Coca, formando un corredor a lo largo de la carretera interoceánica entre la Virgen – Papallacta – Cuyuja – Baeza"[6] . Se localiza aproximadamente a treinta kilómetros al sur oriente de Quito. La mayoría de su territorio pertenece a la Asociación 5 a de abril de la comunidad de Ubillús.

Fotografía No. 9 : Volcán Sincholagua
en: https://farm2.staticflickr.com/1267/1373927484_ade535b857o.jpg

[6] Fundación Antisana, op. cit., p. 159

A las siete de la mañana se parte desde la parroquia Píntag, en un camión que traslada a los caballos, hasta el sector de Ubillús sitio en el que luego de ensillar las cabalgaduras se da inicio al recorrido de ascenso por páramos y caminos de tierra hacia las faldas del enorme macizo.

Al mediar el día y siguiendo una larga garganta natural se arriba primero a un bosque de polilepis, justamente al pie de la gran montaña por donde discurren apacibles riachuelos de aguas cristalinas. Luego de un necesario descanso, el turista puede escalar por sus acantilados y gozar de una visión periférica impresionante pues su cima es un mirador perfecto para observar varios volcanes de la sierra.

En horas matutinas, y en el transcurso de retorno por senderos diferentes, se puede disfrutar de una playa de arena blanca en la que, por estar protegida de los fuertes vientos que azotan las alturas, ofrece un descanso singular a los visitantes, cual si estuviera en una playa costanera. En sus cercanías se puede percibir además el aroma cercano del zunfo, planta rastrera y escasa que tiene grandes propiedades diuréticas y calorígicas muy apetecida por los chagras que, en casos de mareos y ahogos por la falta de oxígeno en alturas que superan los cuatro mil metros de altura, la preparan en infusión. En Píntag, en horas de la tarde, el visitante puede disfrutar de un apetecido banquete gastronómico así como de adquirir artesanías y productos alimenticios propios del lugar.

Los sitios identificados y explorados bien pueden ofrecer varias opciones para distintas clases de visitantes. Las caminatas, por ejemplo, para quienes gustan de las alturas y gozar todo el encanto del esfuerzo físico y la libertad del infinito páramo. Otro puede estar enfocado para un turista más especial que guste del avistamiento de aves. Para aquellos que experimentan atracción por los deportes de aventura, en los acantilados del Sincholagua pueden desarrollar rappel y ascenso libre. Para los aficionados a la pesca así como aquellos que gocen de acampar lo podrían hacer en la laguna Muertepungo. Sin embargo, la cabalgata es el recurso que más facilidades de traslado y movilización ofrece. Tanto Muertepungo como el Sincholagua ofrecen la posibilidad de hacer circuitos de uno, dos y más días siempre y cuando se cuente con el aprovisionamiento de caballos adiestrados y la conducción del grupo por parte de un guía experimentado.

Fotografía No. 10:
Cabalgando hacia el macizo rocoso del Sincholagua
Sosa, Rex. 2013

Fotografía No. 11:
Profesor y estudiantes en la cara norte del Sincholagua
Puca, Carlos. 2013

Hay que señalar, sin embargo, la singular experiencia de observar el vuelo libre de cóndores por estar en las cercanías de su mayor santuario en el país así como una flora y una fauna propia del lugar.

A lo largo del recorrido es posible observar también el fuerte empeño de las comunidades del lugar por reforestar amplias zonas del páramo con platas nativas: quishuares, alisos, romerillos, pumamaquis, etc.

Por sus bondades naturales y faunísticas así como por el estado natural, puro y sin intervenciones en que se encuentran, tanto la laguna de Muertepungo y el macizo rocoso del Sincholagua son puntos de singular importancia que bien merecen ser visitados por propios y extraños.

Como se ha reseñado, los dos puntos ofrecen particulares atractivos de orden natural a los que se pueden añadir las actividades de corte cultural que desarrollan, a lo largo del año calendario, y específicamente la cabecera parroquial de Píntag.

Referencias

Fundación Antisana, (2002). Plan de Manejo de la Reserva Ecológica Antisana, Quito, Sin editorial.

Wolf, T. (1993). Geografía y geología del Ecuador, Guayaquil, Universidad de Guayaquil y Comisión de Defensa del Patrimonio Nacional, tercera edición.

Conclusiones

Un adecuado plan de turismo debe hacerse bajo parámetros de sostenibilidad y de sustentabilidad en cuyo caso, queda en manos de las autoridades o de las mismas comunidades aledañas emprender en su adecuada explotación. Aunque la laguna Muertepungo está administrada, por estar dentro de su territorio, por la comuna Santa Rosa de Muertepungo, amerita que sus socios se adiestren adecuadamente en materia de planificación, comercialización y desarrollo de paquetes turísticos guiados. Igual la Asociación 5 de Abril de Ubillús a la que le corresponde el acceso a la cara norte del Sincholagua. En uno y otro caso las posibilidades están abiertas a un mayor aprovechamiento turístico explotando el recurso de las cabalgatas.

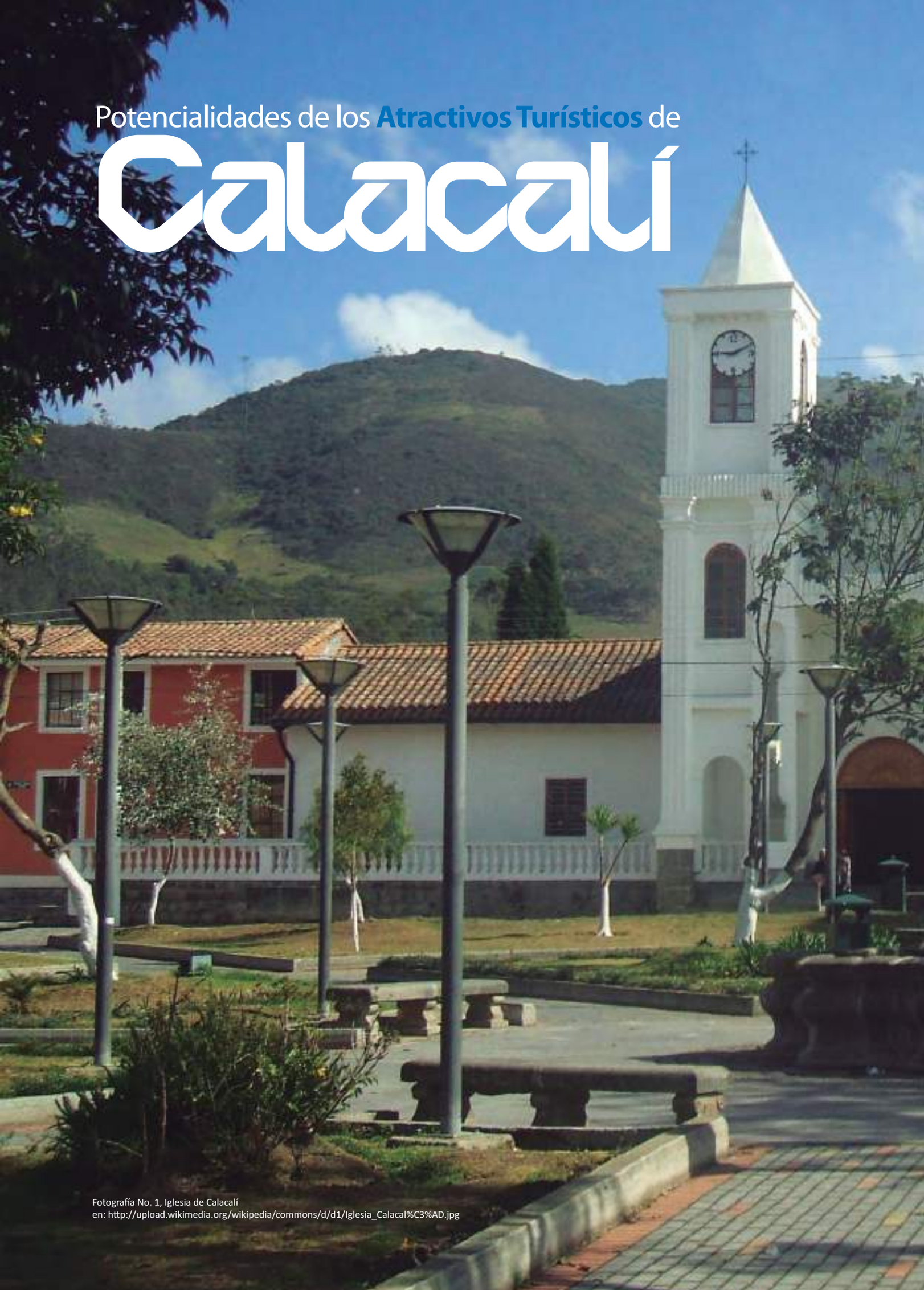
Por ahora, la presente investigación ha visibilizado, tan solo, a estos dos puntos de la geografía ecuatoriana cercanas a la ciudad de Quito para el desarrollo futuro de un turismo, bien entendido y bien usufructuado que pueda rendir beneficios de orden económico para los pueblos aledaños.

Tomando como punto de partida, la parroquia de Píntag, ubicada a tan solo treinta kilómetros de Quito en dirección sur oriente, el turista dispone de estos dos puntos de interés que los puede visitar con la compañía de un guía local y de cabalgaduras debidamente adiestradas a estos parajes. Sin embargo, las posibilidades están abiertas a visitar otros puntos de interés que, por ahora, quedan señalados: Las cascadas del río Pita, las lagunas Secas, Tipopugro y Marco Quinray. La montaña nevada del Antisana, la laguna Micacocha, entre otros.

Todo turista que se precie de hacer una buena visita siempre debe estar predispuesto para aceptar las rigurosidades del tiempo.

Fotografía No. 12: El Sincholagua
en: https://images.summitpost.org/original/275699.JPG

Potencialidades de los **Atractivos Turísticos** de Calacalí



Fotografía No. 1, Iglesia de Calacalí
en: http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d1/Iglesia_Calacal%C3%AD.jpg

Resumen

La parroquia de Calacalí es una de las más antiguas de la provincia de Pichincha, cuenta con importantes atractivos turísticos, históricos, culturales y naturales como la Reserva Geobotánica Pululahua, el bosque nublado de Yunguilla, el bosque nublado de Nieblí, el primer monumento a la Mitad del Mundo, la Iglesia, con su estilo arquitectónico neoclásico; la pileta que data de la época de la Colonia; tiene varias haciendas productivas agrícolas y lecheras. Además, está rodeada de montañas interesantes como Papa Tena, Perlaví, Guasaya, San Francisco, Pilapata, etc., para desarrollar el turismo de naturaleza y aventura.

Sin embargo, no ha sido bien aprovechado en el campo turístico, por lo que se realizó un análisis de cada uno de los atractivos, se examinó su situación actual y se determinó sus potencialidades con el objeto de plantear lineamientos para el desarrollo turístico de la zona.

Summary

The Calacali Parish is one of the oldest parish of the Pichincha province, it has important tourist, cultural and natural attractions such as: The Pululahua Geobotanic Reserve, The Yunguilla cloudy forest, The Niebli cloudy forest, the first monument of the Middle of the World, the church with its neoclassic architectonic style, the water fountain which was built in the Colonial time, it has several productive agricultural and dairy haciendas. In addition, it is surrounded by interesting mountains such as: Papa Tena, Perlavi, Guasaya, San Francisco, Pilapata, etc. all these characteristics help to develop the natural and adventure tourism.

Regardless what it was mentioned above, it has not been well used in the tourist field, for this reason, an analysis of each of these attractions has been made; its current situation was analyzed and they have found out its potentialities in order to establish guidelines for the tourist development of this zone.

Fotografía No. 2 : Calacalí
en: http://www.panoramio.com

Palabras Clave

Calacalí, Naturaleza, Reserva Geobotánica,Cráter, Comunidad, Yunguilla, Turismo

Key words:

Calacali, nature, Geobotanic Crater Reserve, community, Yunguilla, tourism.

Autores: M.Sc.Caldas M., Universidad de Especialidades Turísticas, mcaldas@uct.edu.ec

Manuscrito recibido el 31 de enero de 2014 y aceptado para publicación tras revisión, el 14 de marzo de 2014.

Caldas M., Autor 2014. **Potencialidades de los atractivos turísticos de Calacalí**

Kalpana No. 11 (pag. 16 - pag. 21) ISNN: 1390-5775

Introducción

La parroquia de Calacalí es una de las más antiguas de la provincia de Pichincha, está atravesada por la línea ecuatorial, se encuentra ubicada a 16 km. al norte de la ciudad de Quito. Es un territorio muy diverso, reúne en su espacio importantes atractivos turísticos, históricos, culturales y naturales como la Reserva Geobotánica Pululahua, el bosque nublado que rodea a Yunguilla, el primer monumento a la Mitad del Mundo, la iglesia, cuyo templo original fue construido en 1814 con su estilo arquitectónico neoclásico; la pileta que data de la época de la Colonia pertenecía a la plazoleta de San Francisco; también se encuentra el balneario de aguas minerales, el mismo que está rodeado de montañas interesantes para desarrollar un turismo de naturaleza.

En cuanto a manifestaciones culturales, sus habitantes celebran las fiestas arraigadas a sus costumbres, tradiciones y cosmología andina, siendo este un motivo importante de visita de turistas. Las fiestas de aniversario, entre otras, dejan entrever formas diversas de expresar su fe, tradiciones y una historia diferente que contar. En el “desfile de la confraternidad” la entrada folklórica tiene un colorido especial; música y danzas hacen su aparición con decenas de bailarines, vistiendo llamativos atuendos, danzando al ritmo de folklore musical, deleitando a los espectadores con variadas y hermosas coreografías.

Como se ha mencionado, Calacalí posee todo un conjunto de atractivos para convertirse en una parroquia turística por exelencia, es por ello que se pensó en realizar este estudio y análisis de cada uno de los atractivos para ver sus potencialidades y establecer lineamientos para el desarrollo turístico, hotelero y gastronómico en esta bella zona y ponerlos a disposición de las autoridades con el objeto de que ellas promuevan las inversiones requeridas.

Este estudio se realizó en tres etapas: En la primera se hizo una investigación

Fotografía No. 3: El Pululahua
en: http://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/2013/05/MG_0807.jpg

bibliográfica y en internet, de varias fuentes con respecto al tema y se fue estructurando el diagnóstico de los atractivos y a la vez visualizando las potencialidades.

En la segunda, se hizo la investigación directa para comprobación, constatación y análisis de los atractivos, se realizaron encuestas a turistas nacionales y extranjeros, así como entrevistas a los habitantes de la población, especialmente a las personas mayores de la parroquia con el objeto de obtener de ellos la información sobre la historia, las tradiciones y costumbres.

En la tercera, se realizaron reuniones y entrevistas a expertos en el campo turístico, gastronómico y hotelero para visualizar el futuro y también establecer lo que se puede y se debería hacer con el objeto de convertir a esta parroquia en un destino turístico importante en el contexto nacional.

Métodos

Se utilizó los métodos siguientes:

Método empírico, con base a la observación, análisis de documentos y entrevistas. Método Teórico: Análisis y síntesis, Histórico-lógico, Hipotético deductivo.

Se realizó una investigación bibliográfica y en internet . Se hizo la investigación directa para contactar a la población, a empresarios del sector y a turistas, para, constatar y analizar a los atractivos.

Resultados

La parroquia de Calacalí se encuentra ubicada a 16 km al norte de la ciudad de Quito y a 2 km. del atractivo turístico cultural conocido como “Ciudad Mitad del Mundo” de la parroquia San Antonio de Pichincha.

Por una vía de primer orden se llega a Calacalí que es la parroquia de paso al Noroccidente de la provincia de Pichincha y a la provincia de Esmeraldas.

Cuadro No. 1: Superficie, Altitud y Límites

Superficie:	182,12 km^2
Altitud:	2.839 msnm en el centro parroquial
Norte:	Parroquia San José de Minas
Sur:	Parroquia de Nono
Este:	Parroquia de San Antonio
Oeste:	Parroquia Nanegal

Fuente: Plan de Desarrollo Participativo de Calacalí 2002 - 2012
Ordenanza No. 3050 del Reglamento Metropolitano de Quito

Fotografía No. 4:Vista Panorámica de Calacalí
Caldas, Marco 2014

Reseña histórica de la parroquia

De acuerdo con la historia de la parroquia, los primeros habitantes del sector de Calacalí llegaron por las riveras del río Esmeraldas, tomando luego el río Guayllabamba, hasta cimentarse en el valle de Calacalí, dando paso a la construcción de sus pequeñas viviendas (chozas de paja). Iniciaron este asentamiento antes de la venida de los españoles al Ecuador.

Calacalí forma parte del valle Equinoccial y se caracteriza por haber sido una zona prehispánica de gran importancia astronómica, comercial y agrícola, especialmente por la presencia del pueblo yumbo (entre 800 D.C. y 1600 D.C.), el cual dominó una amplia extensión de territorio del noroccidente del cantón Quito[1].

Los Franciscanos llegaron al Ecuador el 25 de Enero de 1535, un año después de la fundación española de San Francisco de Quito. Como parroquia eclesiástica se deduce que Calacalí fue fundada en Julio de 1572, año que fueron distribuidas las parroquias a las comunidades religiosas, ya existiendo caseríos de chozas o viviendas en la pequeña planicie donde ahora se asienta Calacalí; prueba fehaciente de la antigüedad de esta parroquia es una majestuosa cruz de piedra existente en el cementerio actual, valorada como reliquia colonial, que data el año 1640, trabajada seguramente por los aborígenes del lugar[2].

Los orígenes de su nombre

De las investigaciones y entrevistas realizadas en el lugar, el orígen de su nombre tiene varias versiones: por un lado, dicen que los pobladores ascendieron a las lomas y observaron el manto blanco (neblina) que cubría sus territorios a ciertas horas del día, por lo que la población le denominó Calacalí, que significa manto blanco en kichwa. Por otro lado, por versiones de otros pobladores, el nombre proviene de las minas de piedra caliza para la producción de cal, existentes al norte de la población, en "Chaupisacha", cerca de la localidad de Nieblí. También se dice que se debe a la presencia de tribus Calas Calas que vinieron desde Oruro Bolivia.

Durante la época de la Colonia, en esta zona funcionó un ingenio azucarero y, posteriormente, durante más de cien años, en un sitio llamado El Infiernillo, se dieron sembríos de caña de azúcar para la producción de aguardiente que se ha mantenido hasta la presente fecha. Calacalí es un territorio muy diverso, tiene áreas distintas y muy especiales tales como: la Reserva Geobotánica del Pululahua, el bosque nublado que rodea a Yunguilla, el bosque nublado de Nieblí, dos encañonados de 5 km cada uno, ubicados en Tilingón el uno y en Rayocucho el otro, los mismos que están rodeados de montañas y de hermosos parajes. En el primero se encuentran las Haciendas Tilingón y Tanachi con cultivos de maíz, en su mayor parte, en el segundo se encuentran haciendas y fincas como La Virginia, Guasaya y otras, muy productivas, con cultivos orgánicos de maíz, lechuga, nabo, col, culantro, perejil, etc. Mas al occidente están varias haciendas lecheras.

Según las entrevistas a los moradores de Calacalí y a personas de San Antonio, la piedra caliza extraida de Chaupizacha era transportada a sectores aledaños en donde construyeron hornos para transformarla en cal. Posteriormente, a inicios de 1936 se construyeron hornos en San Antonio de Pichincha, cuyos propietarios principales eran los señores Segundo Gabriel Molina, Rafael Chipantaxi, Jorge Trujillo y Alfredo Tufiño. La cal sirvió para las edificaciones que se levantaron en la ciudad de Quito durante la época de la colonia; tuvo también otros usos como la desinfección de piscinas; para cuidar los árboles, les ponían en su tronco, desde el suelo hasta un metro de altura, cal disuelta en agua a fin de evitar el ataque de insectos.

Cuadro No. 2: Barrios Urbanos de la Parroqui Calacalí

No	Barrios	Representante Legal
1.	Año Nuevo	Sra. Malaña Bahamontes
2.	Cabuyal	Por elegirse
3.	Corpus Cristi	Sra. Ruth Bahamontes
4.	La Magdalena	Sr. Manuel Simbaña
5.	La Navidad	Sra. Jeny Muela
6.	Resurrección	Sra. Soledad Silva
7.	San José	Sr. Rogelio Rojas
8.	San Juan	Sr. José Chipantaxi
9.	Santos Reyes	Sra. Yolanda Reina
10.	Tolabul	Sr. Rolando Naula

Fuente: Junta Parroquial
Elaborado por: Caldas, Marco

Cuadro No. 3: Comunidades de Calacalí

No.	Barrios	Representante Legal
1.	Caspigasí */	Sr. Ángel León
2.	El Golán	Sr. Segundo Estrada
3.	Los Reales	Sr. Luis Mosquera
4.	Nieblí	Sr. Wilson Farinango
5.	Pululahua	Sra. Guadalupe Naranjo
6.	Rayocucho	Sr. Manuel Luna
7.	Yunguilla	Sr. Edison Oña

Fuente: Junta Parroquial de Calacalí
*/ Era de San Antonio y fue anexada a Calacalí en un plebiscito el año 2011
Elaborado por: Caldas, Marco

Estructura actual de la parroquia

Calacalí está conformada por diez barrios urbanos con sus correspondientes directivas. (cuadro No. 2), cuenta con siete comunidades con un representante cada una. (cuadro No.3) y tiene un calendario de festividades (cuadro No. 4) según informe de los pobladores y de la Junta Parroquial.

Cuadro No. 4: Calendario de festividades

Fechas	Representante Legal
01-ene	Año nuevo
06-ene	Santos Reyes
19 de marzo	San José
Marzo o abril	Semana Santa: Viernes Santo y Resurrección
19 de junio	Corpus Cristi
28-29 junio	San Pedro y San Pablo
16 de julio	Fundación de Calacalí
22 de julio	Santa María Magdalena
02 de agosto	Fiestas de Jesús del Gran Poder
02 de noviembre	Día de los Difuntos
21 de noviembre	Virgen del Quinche
25 de diciembre	Navidad
31 de diciembre	Fin de Año

Fuente: Investigación directamente a pobladores y Junta Parroquial
Elaborado por: Caldas, Marco

[1] GADP. 2002 Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Calacalí 2012-2025
[2] VELASCO, Juan De. Historia del Reino de Quito. Imprenta del Gob. de Quito Ecuador. Año 1844. Pág. 319

Aspectos económicos de la parroquia

La actividad predominante de la parroquia es la agricultura y ganadería, como fuente principal sobre la que se mueve y dinamiza la economía propia de la población. Una parte está dedicada a la producción de hortalizas, legumbres, maíz y ganadería de leche. Factores como la falta de un canal de riego, el mal estado de las vías o accesos de conexión a los barrios, la cercanía con la ciudad de Quito, han provocado que emigre la fuerza productiva o mano de obra de la parroquia. Se puede catalogar a Calacalí como una parroquia que posee una economía de subsistencia. (GADPP. 2012-2025. Pág.46)

Al ingreso a la parroquia, por la vía principal, a lo largo de 2 kilómetros, se está consolidando una apreciable zona industrial con fábricas de ladrillos, bloques, gases, fuegos pirotécnicos y otras, vislumbrándose expectativas de fuentes de empleo.

Calacalí fue fundada en 1572 pero comienza a tener importancia económica mucho más tarde, a partir de la construcción de la carretera Calacalí-La Independencia como una ruta de acceso a la provincia de Esmeraldas desde la ciudad de Quito. En la última década se ha acentuado la actividad turística en la zona, por cuanto en la parroquia existen hermosos atractivos como el cráter del Pululahua y la comunidad de Yunguilla, el ecoturismo surge como una importante fuente de ingresos y trabajo.

Demografía

Según el Censo del 2001, en Calacalí había 3.631 habitantes, y en el del 2010 registra 3.895, de los cuales 1.947 eran hombres y 1.948 mujeres. Han aumento apenas 264 personas, lo que representa el 0,7419% de crecimiento anual. Proyectando con esta tasa de crecimiento, una de las más bajas del país, Calacalí tendría 4.012 habitantes en el año 2014. La explicación que dan algunos pobladores del bajo crecimiento poblacional que ha tenido Calacalí en 10 años, es que una parte la población joven emigra al exterior, preferentemente a España y la otra a la ciudad de Quito, ya sea por educación o por trabajo. Una parte de la población joven estudia en Quito y retorna a la tarde.

El 63,11% de la población está en el rango de edades comprendido entre menores a un año hasta los 34 años. La Población Económicamente Activa es de 59,49%.

Parroquia con espíritu tradicional

Varias personas que visitan el lugar manifiestan que Calacalí no ha perdido su autenticidad; todavía se le aprecia como una parroquia conventual, sana y segura. Hay reuniones de personas mayores de 50 años en las esquinas de los parques, rememorando tiempos pasados, contando anécdotas y enterándose de noticias del día y a la vez, "dando soluciones a los problemas de la parroquia y del país".

En esta parroquia se encuentran variedad de atractivos naturales y culturales como se aprecia a continuación.

Atractivos turísticos naturales y culturales de Calacalí

Atractivos culturales

a) Las festividades como expresiones culturales

Las festividades son manifestaciones culturales que reflejan las creencias religiosas de los pueblos. Indudablemente, las fiestas patronales que se viven en cada pueblo y en cada región, son diferentes; más adelante haremos referencia a ellas como una forma de apreciar la riqueza cultural de la zona de Calacalí.

Varias personas entrevistadas (señores Miguel Silva, Fredy Calahorrano, señoras Gabriela Morales, Hilda Calahorrano, entre otras.) dicen que Calacalí es una parroquia eminentemente católica, sus festejos se basan en el santoral católico y que sus principales fiestas son: las de fundación de la parroquia, de Corpus Cristi, Cuaresma, la fiesta de la Virgen del Quinche, de la cual son muy devotos, la de Jesús del Gran Poder en Yunguilla, y de San Pedro y San Pablo en Rayocucho.

Cuadro No. 5: Clasificación de los Atractivos Turísticos de la parroquia de Calacalí

Categoría	Tipo	Subtipo	Atractivo
Atractivos Naturales	Montañas Cerros (Domos)	Volcanes	Pululahua Pondoña El Chivo Pan de Azúcar Mirador de Ventanillas
	Planicies	Llanuras	Tilingón Rayocucho
	Bosques	Bosque Nublado	Yunguilla Nieblí
	Aguas Subterráneas Fenómenos Geológicos Sistema de áreas protegidas	Aguas minerales Caldera Reserva geobotánica	Cachaco Pululahua Pululahua
Atractivos y Manisfestaciones Culturales	Históricas	Arquitectura del Arte	Cruz del Cementerio Monumento original a la Mitad del Mundo Pila del Parque Central Museo del Arte Ortega
		Arquitectura religiosa Minas antiguas Artísticos	Iglesia Matriz Calacalí De Piedra Caliza Chaupisacha Museo Carlota Jaramillo
		Manifestaciones religiosas, tradiciones, creencias populares	Viernes Santo Fiestas del pueblo, de Barrios y Comunidades
		Comidas y bebidas	Gastronomía calacaleña Bebida alcohólica El revolver
		Turismo comunitario Fiestas Concursos Corridas de toros	Yunguilla Parroquialización Coches de madera Toros de bomba

Fuente: Investigación directa, Plan de desarrollo de Calacalí 2002-2012 GADP- realizado con base a la clasificación de R. Boullon
Elaborado por: Caldas, Marco

Fotografía No. 5: Plato Tradicional de Semana Santa - La Fanesca
en: https:http://2.bp.blogspot.com/-Gckn7e5ZTRw/TbPXo_sd-bI/AAAAAAAAAAg/h0yO1C_by74/s1600/DSC_0838.JPG

Fiesta de Aniversario de la Parroquia

Las fiesta patronal en Calacalí representa formas de manifestar su fe cristiana. Las expresiones culturales se precian de ser diversas. Esta festividad se celebra desde el mes de junio a julio (cuatro semanas) y coincide con la del Inti-Raymi, o del Solsticio de Verano, época de cosecha y de agasajo de los indígenas de la zona al Dios Sol por la generosidad en las cosechas.

La fiesta de aniversario, entre otras festividades importantes, deja entrever formas diferentes de expresar su fe y tradiciones. En el desfile de la confraternidad, se aprecia un gran colorido, música, danzas, y fe. Las decenas de bailarines vistiendo trajes típicos y llamativos atuendos, danzan al ritmo de músicas típica, deleitando a los espectadores con variadas y vistosas coreografías.

En esta fiesta hay eventos con tradiciones que son propias de la zona, como los toros de pueblo, llamados Toros de Bomba, que son corridas nocturnas (por lo general sábado y domingo en dos fines de semana); en los cuernos del toro se colocan unos protectores de cuero y asidos a estos protectores unas bolas de tela y grasa, las mismas que son prendidas, transformándose en antorchas; así, el toro es lidiado por la concurrencia. Otra tradición es la pelea de gallos y el paseo del Chagra en las que participan personas de parroquias cercanas.

Fiesta de Corpus Christi

Corpus Christi tiene sus raíces en el calendario litúrgico católico, se celebra varias semanas después de la Pascua de Resurrección. El nombre viene de la frase en latín que significa “Cuerpo de Cristo”. Esta celebración exalta el valor espiritual católico de la eucaristía, basado en los hechos de la Última Cena de Jesús con sus apóstoles.

Esta celebración se inicia con el desfile de comparsas y continúa con las vísperas, que consiste en una ceremonia religiosa que se desarrolla la noche del sábado, luego hay la quema de la chamiza y los fuegos pirotécnicos con luces multicolores, que brindan al público un bonito y entretenido espectáculo.

Según la costumbre, el prioste (o los priostes) que ha sido nombrado con un año de anticipación es el nuevo organizador de la fiesta, la misma que conlleva varios beneficios y deberes derivados de este nombramiento temporal, siendo la persona más importante y admirada.

En una procesión, los participantes van por las principales calles llevando a los dos costados un palo de aproximadamente 8 metros de largo con gallinas y cuyes para la fiesta, otros llevan en las manos pan y comida y se dirigen a donde el cura párroco del pueblo. Una vez que han llegado al convento, entregan las ofrendas y se alistan para salir en procesión.

Mientras en el parque central un grupo de personas prepara un altar con las imágenes de su devoción, listos para la salida del Santísimo (La custodia con la hostia Sagrada), en espera que la peregrinación se detenga frente a ellos para rezar con la solemnidad del caso; todos saludan y se unen de inmediato al desfile que se va aumentando rápidamente con fieles. Mientras esperan el inicio de la misa, deambulan bailando y gritando por las calles aledañas, por más de

una hora, agradeciendo a Dios la bondad para con ellos. Afuera de la iglesia los participantes se preparan para el estallido general que ocurre tan pronto como el Santísimo empieza a salir de la iglesia; los voladores, silvadores y cohetes revientan a cada rato, mientras se escucha a la gente que rodea al Santísimo entonar oraciones.

Celebración de Cuaresma

La Cuaresma, según los devotos de la parroquia, es el tiempo litúrgico de conversión, que marca la preparación de la Iglesia para la gran fiesta de la Pascua. Es tiempo para arrepentirse de los pecados y de hacer promesas de cambiar para bien y así estar en mejores condiciones de poder vivir en paz.

Con una marca de ceniza en forma de cruz en la frente se celebra el "Miércoles de Ceniza", que es el inicio de la cuaresma o los 40 días previos a la Semana Santa y que termina antes de la misa de la Cena del Señor del Jueves Santo. El color litúrgico de este tiempo es el morado que significa luto y penitencia. Es un tiempo de reflexión y de conversión espiritual.

Semana Santa

En esta semana, se demuestra intensamente la devoción religiosa. Se confunden con la devoción algunas tradiciones que que han permanecido en el tiempo como la tradicional fanesca, plato que se elabora con 12 ingredientes entre los que se destacan los granos y pescado seco, que, de acuerdo a algunas investigaciones realizadas, es un plato que se remonta incluso a las primeras comunidades cristianas

En Calacalí, según los entrevistados, el Jueves Santo las mujeres madrugaban para elaborar este delicioso plato, ayudadas por toda la familia, al mediodía todos se reunían para saborear este delicioso plato que conmemora la última cena de Jesucristo y sus apóstoles. Esta costumbre está presente hasta ahora.

La gente de Calacalí guarda en su memoria los recuerdos de la solemnidad que se vivía y se vive aún en su pueblo en estas fechas.

La tradición del Viernes Santo

Casi toda la población recibe con verdadero recogimiento la Semana Santa, varias personas son delegadas por los organizadores para construir el Monte Calvario a lo largo de las principales calles y cada cierto espacio se van estructurando las estaciones de las diversas etapas del viacrucis. Son los "Santos Varones", los que preparan en la iglesia "la pared" con ramas de olivo, nogal, pumamaqui, musgos y otras plantas que crecen en ciertas partes de las quebradas.

Con las ramas entrecruzadas y con palos gruesos forman una "pared" tapando totalmente el altar mayor. Las dimensiones de la misma son de seis metros de altura y el ancho seis metros menor que el ancho de la iglesia; dejan una pequeña puerta para el ingreso al altar mayor.

Cuando todo está listo, los "Santos Varones" se encargan de subir la imagen de Cristo y la sujetan en la parte central a unos 3m. de altura, luego suben las imágenes del ladrón bueno y del malo, a una posición más baja que la de Cristo. El día Viernes Santo a las trece horas, el cura párroco, desde el púlpito, predica las "siete palabras". Esta ceremonia dura bastante tiempo. Luego vienen los "Santos Varones" disfrazados de cucuruchos (hombre cubierto la cara con una tela morada.

A las dieciocho horas se inicia el "descendimiento", ceremonia que consiste en bajar a Cristo del Calvario y depositarlo en el santo sepulcro. Este trabajo es propio de los "Santos Varones" quienes se ponen una túnica blanca, guantes blancos y una gorra blanca. Luego la banda de la población, encabezando la procesión, va tocando marchas fúnebres muy tristes por todo el pueblo, llevando a Cristo en las andas y a otros santos, y una cruz de madera, llegando nuevamente a la iglesia en donde termina el Viernes Santo y sus ritos religiosos.

Con esta representación, los calacaleños tratan de transportarse a la antigüedad, para interpretar y sentir el dolor que sintió Jesucristo Redentor al dar su vida en la cruz.

El Sábado de Gloria, que actualmente es sábado santo, la población entraba en una ligera calma que se rompe con el alegre repicar de las campanas que anuncian la resurrección de Cristo. El día domingo es de Pascua, tradición que aún se mantiene hasta hoy.

Jesús del Gran Poder en Yunguilla

Esta fiesta se traduce en una procesión por toda la comunidad, llevan en andas a la imagen de Jesús del Gran Poder con la participación de danzantes vestidos de aruchicos[3] payasos, diablos con máscaras y otros personajes.

Fiesta de San Pedro y San Pablo en Rayocucho

En el sector de Rayocucho se realiza una procesión hacia la capilla del pueblo para asistir a la santa misa; esta procesión liderada por los aruchicos y otros personajes con variados disfraces, dándole mucho colorido, emoción y aire festivo. En la noche se reúnen en la plaza para danzar y realizar la encendida de la chamiza (ramas secas de chilca) para la gran fogata; además, como punto culminante de la fiesta se prenden dos o tres castillos de fuegos artificiales.

Conmemoración del Día de los Difuntos

La conmemoración del popularmente llamado Día de los Difuntos, es una celebración que tiene lugar el 2 de noviembre, cuyo objetivo es orar por aquellos fieles que se han ido de la vida terrenal. En Calacalí, el Día de los Difuntos es un acto de mucha significación en la religión Católica. Para su celebración, muchas personas que viven fuera de la parroquia regresan a su tierra natal para recordar a sus seres queridos en unidad familiar.

No puede faltar la anticipada visita al cementerio de la parroquia para el arreglo de las tumbas, que consiste en la limpieza y pintura de las mismas y el adorno con hermosos ramos de coloridas flores, coronas de papel brillante y las expresivas tarjetas. Permanecen las familias una buena parte del día en sus pláticas y adoratorios.

La colada morada y las guaguas de pan constituyen la preparación tradicional que sirven en el seno familiar en esta jornada de reflexión y paz. La familia espera impaciente esta bebida preparada en base a jugo de mora, piña, mortiño, especerías como clavo de olor y anís estrellado.

[3] Aruchico es el personaje que va bailando por las calles en forma de escuadras al son de un pingullo que entona música tradicional. Como vestimenta lleva puesto un pantalón blanco, un sombrero lleno de cintas de colores y espejos, sobre su cabeza que se desplaza sobre la espalda lleva un gran pañuelo de seda de colores. Lleva una máscara elaborada de malla de alambre, Adicional llevan dos chalinas cruzadas de colores desde los hombros, hasta la cintura.

b) La Gastronomía como atractivo turístico de Calacalí

La provincia de Pichincha posee una riquísima cultura gastronómica, abundante y variada. Una comida auténtica y mestiza, cocida en ollas de aluminio, pailas y cazuelas de barro. Una cocina con tradición de años, en la que se han combinado sustancias, condimentos y experiencias de la provincia y del Ecuador entero.

Dicen los entrevistados que, con solo tres productos de la tierra -maíz, papas y habas-, los antiguos moradores de Calacalí disponían de una gastronomía fabulosa. Con el maíz hicieron variados platos: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorras, y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinan tiernos o algo duros como el choclo mote, o se muelen para elaborar esa delicia culinaria que es la humita. Las papas, por su parte, se comen cocidas, en puré o sirven de base para platos sabrosos como los locros, el delicioso timbushca o los llapingachos.

Diversidad en sabores, colores y olores, eso es la cocina calacaleña; no se puede poner todo lo que ella incluye, pero sí los platos que con más frecuencia son consumidos. Se la ofrece actualmente bajo el nombre de comida criolla y platos típicos. Es muy común ver en los pocos restaurantes de la parroquia letreros ofreciendo los siguientes platos: seco de chivo, seco de gallina, caldo de gallina, yaguarlocro, caldo de patas, cuy, fritada, churrasco, apanado, lomo a la plancha, guatita, quimbolitos, pristiños, arepas, etc.

En cuanto a bebidas, contra lo que podría suponerse, hubo varias bebidas de consumo común, destacándose entre todas la chicha de jora o de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza. También se producía chicha de frutas como la de moras. Lugar aparte y valor especial tuvo el chaguarmishqui, equivalente ecuatoriano del pulque, obtenido del zumo del maguey. También con el aguardiente llamado puntas mezclando con frutas y aguas aromáticas hacían el famoso trago El revolver, de muy buena aceptación por su exquisito sabor.

Desde hace cinco años en el sector de Caspigasí, un kilómetro antes de Ventanillas del Cráter Pululahua, está volviéndose tradicional la Sangría.

c) Atractivos de arquitectura del arte y Cultura

Museo de Arte Ortega

Este museo arqueológico se encuentra en el camino de entrada a Ventanillas, ofrece tres espacios con muestras de arqueología y antropología; obras de Cristóbal Ortega, artista plástico y fundador del museo y muestras temporales de varios creadores.

Ofrece fiestas de Puca Raimi o del Equinoccio los días 23 de marzo y 23 de septiembre, llamadas también las fiestas del solsticio. Los fines de semana presenta espectáculos de danza y música: danzas ceremoniales, rituales y ceremonias de energización.

El propietario realiza también exhibiciones pintando con la mano varios paisajes y lo hace en minutos. Dice la Guía de este Museo, que eso le ha hecho acreedor al reconocimiento de que es uno de los pintores más rápidos del mundo.

Fotografía No. 6: Mirador de Ventanillas
en: http://ecoturismogenuino.ning.com/photo/mirador-de-ventanillas-rgp

Monumento Original a la Mitad del Mundo

Se encuentra en la entrada del centro poblado de Calacalí, en el Parque Central. En este lugar se encuentra el primer monumento a la Mitad del Mundo, que fuera construido en San Antonio de Pichincha en 1936, para conmemorar los 200 años de la llegada de la Misión Geodésica Francesa, a la Real Audiencia de Quito.

En 1934, el Comité France Amerique perennizó la labor cumplida por los geodésicos franceses erigiendo un monumento en la línea equinoccial, bajo la responsabilidad del Ing. Geógrafo Luís G. Tufiño.

Este Monumento fue ubicado en San Antonio de Pichincha y estuvo allí hasta inicios de los años 80, en que se inicia la construcción del nuevo monumento que fue inaugurado en el año 1982, el mismo que mantuvo la forma original pero con una mayor escala, siendo su tamaño el de un edificio de alrededor de 12 pisos.

Al terminar la construcción, el monumento original fue desarmado; los representantes de Calacalí consiguieron que sea trasladado a su parroquia y lo ubicaron en la plaza central, pues la línea equinoccial atraviesa también por este poblado. En él constan las placas en honor a los geodésicos franceses, al sabio Pedro Vicente Maldonado, y demás miembros que participaron en tan destacado e impresionante estudio.

Fotografía No. 9:
Monumento original a la Mitad del Mundo
en: http://www.panoramio.com

Fotografía No. 7: Entrada al Mirador de Ventanillas
Caldas, Marco, 2014

Fotografía No. 8: Almacenes de Artesanías en Ventanillas
Lasso, Sergio, 2014

El Mirador de Ventanillas

Se trata de un balcón de observación situado a 2.833 m.s.n.m. en la parte sur de la caldera y con acceso a través de carretera asfaltada de primer orden.

Tiene una hermosa vista de la parte frontal de la caldera en la que se aprecia lo agrícola, a El Pondoña, El Chivo, y algunas de las paredes del norte de la caldera. También se puede acceder a la Reserva Geobotánica del Pululahua desde este Mirador por un sendero de 1.400 m., se desciende 300 m. hasta llegar al fondo de la Caldera.

En los últimos tres años el Ministerio del Ambiente ha construido una tribuna para presentar espectáculos y un complejo de 14 tiendas artesanales, dándole un bonito y llamativo aspecto al lugar. En una parte alta, al lado derecho del Mirador, se encuentra el lujoso "Hotel del Cráter" de cuatro pisos, tiene a los lados otras pequeñas construcciones en las que funcionan los restaurantes del hotel, desde donde se puede también admirar el Cráter del Pululahua.

Fotografía No. 10 : Casa de Carlota Jaramillo
en: http://upload.wikimedia.org/wikipedia

Casa Museo Carlota Jaramillo

En la entrevista al Señor Jorge Morales, Guía Turístico por 30 años, dice que la casa de la destacada artista del pasillo ecuatoriano (1904-1987) fue restaurada y se inauguró en el año 2004. En esta casa de estilo republicano, se encuentran entre las pertenencias de la cantante, fotos con ex políticos y presidentes de la República, cartas, fotos familiares, partituras, objetos de uso personal y varios reconocimientos como discos de oro y platino.

María Isabel Carlota Jaramillo, hija de Isaác Jaramillo y Natalia Jaramillo, nació en Calacalí el 9 de julio de 1904. Fue una popular cantante ecuatoriana, llamada "La Reina de la Canción Nacional". Estuvo casada con el actor, cantante y compositor Jorge Araujo Chiriboga, con quien tuvo dos hijos. Creció rodeada de un ambiente musical, uno de sus tíos y su abuelo materno entonaban la guitarra [4].

Su trayectoria fue llena de éxitos, tiene muchas melodías del recuerdo como los pasillos: Sendas distintas, Faltándome tú, Para mí tu recuerdo, Sombras, Honda pena, Sendas distintas y los albazos; La ingratitud, Sólo por tu amor, entre otros.

Falleció el 10 de diciembre de 1987, siendo enterrada con los máximos honores y reconocimientos de toda la sociedad ecuatoriana. Su pueblo de Calacalí le recuerda con un monumento inaugurado en su presencia en 1972, hoy el monumento se encuentra en el Parque Central.

En su vida tuvo varios homenajes, pero habían mencionado sus familiares, entre ellos su hermana Inés Jaramillo (que también tocaba maravillosamente el piano y hacían un bonito duo), que el que más le llenó de alegría fue el que en vida le tributó Calacalí, su pueblo natal, con la erección de un monumento, cuya inauguración fue en presencia de Autoridades del Gobierno, del mundo artístico y de muchísima gente amante de la música nacional.

En su funeral recibió el reconocimiento de las más altas Autoridades del Estado. Con la inauguración en Calacalí de la Casa Museo Carlota Jaramillo, el Municipio de Quito ha contribuido a perennizar su recuerdo y a enaltecer el valor de la música ecuatoriana.

Iglesia de Calacalí

La Iglesia constituye uno de los símbolos de la identidad arquitectónica de la parroquia. De acuerdo a la historia del pueblo, el templo fue construido en 1814 en el mismo sitio de la anterior que se destruyó por un fuerte temblor en la zona. Los materiales utilizados son el adobe en las paredes, concreto en las torres y teja en la cubierta. De la Iglesia original se conserva los cimientos que son de piedra. Tiene una sola nave y a los lados dos capillas, el atrio es de piedra. La fachada es de dos torres. El estilo arquitectónico es neoclásico y contiene obras artísticas como el Cristo del Altar Mayor, atribuido al escultor Manuel Chili, "Caspicara", de la Escuela Quiteña; la Virgen Inmaculada atribuida a Bernardo De Legarda

Fotografía No. 11 : Iglesia y pileta de Calacalí
en: www.panoramio.com

Fotografía No. 12 : Cruz de piedra en el cementerio
en: http://magallanestravel.com/

[4] Pérez R. Carlota Jaramuillo de Araujo. Diccionario Biográfico del Ecuador. Acceso noviembre 2013

Parque Sucre y la Pileta

Este parque fue inaugurado en la década de los cincuenta. Alberga a la pileta original de la plaza de San Francisco de Quito, elaborada y tallada en piedra, durante la Colonia, en 1604, cuando los Padres Franciscanos al terminar el convento hicieron trabajar una hermosa pila para el interior del mismo, la cual les proveía el agua que venía de las vertientes naturales del Pichincha. Pero al poco tiempo la pila y los sumideros habían humedecido los cimientos del convento por lo que decidieron sacarla a la parte delantera de la plaza para que provea también de agua al resto de la población, este suceso se dio por el año 1609.

Allí permaneció hasta inicios del siglo XX, para ese entonces ya Quito contaba con un sistema de distribución de agua lo que hacía innecesaria la pileta. Los representantes de Calacalí solicitaron les sea donada a su población.

Dicen sus pobladores que el traslado de la pileta se lo hizo en dos etapas: primero llegó a San Antonio de Pichincha después de dos meses que duró su traslado ya que lo hicieron en carretas haladas por bueyes. En esta parroquia quedó desarmada hasta que el Teniente Político de ese entonces lo hizo trasladar hasta el parque en el que hoy se encuentra esta maravillosa joya colonial.

La pileta tiene desgaste en los bordes de las piedras producidas posiblemente porque años atrás los pobladores de Quito llevaban a tomar agua en San Francisco a los animales y los amarraban con "cabresto"[5] hecho de la piel de vaca, los animales se movían y tanto refregar se produjeron esas ondulaciones existentes en la piedra y también porque allí asentaban las vasijas y pondos de recogimiento de agua.

La cruz de piedra en el cementerio

El cementerio se encuentra a cuatro cuadras del Parque Sucre. Los nichos y mausoleos son de color blanco, acentuando aún más la nitidez del mismo. Es mantenido por un trabajador del lugar que cada vez le adorna con figuras de ciprés, al estilo del cementerio de Tulcán.

En este sitio se encuentra una majestuosa cruz de piedra que en su pedestal tiene la inscripción "16 de agosto de 1640 años", está valorada como reliquia colonial, trabajada seguramente por los aborígenes del lugar; data del año en mención.

En el centro del cementerio ha sido construida una pequeña área en la cual se levanta la cruz de piedra, de la que se dice ha sido trabajada exclusivamente para formar parte de este entorno. Las tres puntas de la misma -a los lados y arriba- tienen un diseño esférico en el que se nota un excelente trabajo de tallado.

Nos hace notar la persona que cuida el cementerio que ha sido tallada la parte superior de la cruz en un solo cuerpo, lo que sugiere que debe haber sido bastante laborioso formarla. Dice además, que en la ciudad de Quito existen algunas cruces más con características similares, siendo dignos ejemplos de un pasado colonial del Ecuador.

Balnerario Cachaco

En la ruta para ir a Nanegalito, en un espacio de alrededor de 6.000 m^2 cubiertos de césped, se encuentra este balneario llamado Cachaco, en kichwa significa aguas amargas. Alimentan a las piscinas dos vertientes de aguas minerales de color amarillo por la gran cantidad de sales y de hierro que contienen, según algunas personas del lugar, son medicinales y suavisan la piel del cuerpo. Con una temperatura un tanto fría, las piscinas están adornadas con piedras pequeñas redondas y muy bien decoradas. Se encuentran rodeadas de un pintoresco paisaje selvático con árboles de diferentes especies. Aire puro, tranquilidad y naturaleza definen a este balneario. Aquí se puede también deleitar con la gran variedad de naturaleza que se destaca en este sector por el que pasa un pequeño río. Cachaco ofrece a sus visitantes, a más de los recorridos ecológicos que se puede hacer por fuera de la piscina, sitios con pequeños techados para servirse alimentos.

Se le entrevistó al señor Manuel Jaramillo quien era la persona que daba servicio de mantenimiento y cuidaba el balneario, dice que trabajaba para el Municipio y se jubiló. La Junta Parroquial de la cual depende ahora aún no han puesto a la persona que lo reemplace por lo que lamentablemente permanece cerrado algún tiempo.

[5] Cabresto, acepción que los pobladores del lugar dan a la palabra cabestro

Atractivos turísticos naturales

Reserva de Yunguilla

Yunguilla se encuentra en una zona de bosque nublado en el noroccidente de la Provincia de Pichincha, en la cuenca alta del río Guayllabamba. La mayor parte de este bosque se localiza en las estribaciones externas occidentales de la cordillera de los Andes, a una altitud referencial de 2.650 m.s.n.m.

El bosque nublado constituye uno de los ecosistemas más ricos del planeta; su nombre se debe a la presencia constante de neblina que viene desde la parte baja y choca en las montañas. Es un ecosistema amenazado, de gran importancia por la presencia de orquídeas, bromelias, helechos y belleza paisajística. (www.yunguilla.org.ec).

Actualmente es un área de conservación y uso sustentable, manejada por la Corporación Yunguilla que pertenece a la Comunidad. Según información del señor Germán Collaguazo, actual dirigente de la comunidad, Yunguilla ha desarrollado el turismo comunitario como parte fundamental de su economía. La comunidad se encuentra participando en el turismo de manera original y ecológica, cuidando el entorno y el ambiente; para ello contaron con voluntarios internacionales que les trasmitieron experiencias y capacitación, a más del inglés, todo lo cual ha contribuido a otorgarle a la zona el carácter de atractivo para el turismo ecológico, actividad que se ha convertido en la fuente principal de ingresos para la comunidad.

La señorita Yesenia Collaguazo, ex estudiante de la UCT, conforma la parte administrativa de la corporación Yunguilla y también guía a grupos de turistas, dice que la población se caracteriza por ser unida y emprendedora; cuenta con un buen sistema organizativo que le permite recibir frecuentemente a turistas nacionales y extranjeros, que anualmente suman alrededor de 3.600 personas. Todos están capacitados para atender de la mejor manera a los turistas, ofreciéndoles un sistema de acoplamiento a la forma de vida de las familias que conforman la comunidad El conjunto de atractivos con los que cuenta este lugar lo hace único, por tener espacios para caminatas ecológicas, sitios para el avistamiento de aves y de orquídeas, que es lo interesante de Yunguilla.

Con el objeto de alcanzar el desarrollo y bienestar de la comunidad, a través de la generación de fuentes de empleo e ingresos, han incursionando en el sector manufacturero con varios proyectos comunitarios.

Micro proyecto de mermeladas: Las mermeladas son producidas por el grupo de mujeres de la comunidad desde junio de 1997, fecha en que nació el grupo Mamapallo.

Micro proyecto de lácteos: Un grupo de jóvenes emprendedores (as) buscaron alternativas de producción artesanal en el campo de los lácteos; hace 4 años hacieron realidad la inciativa del proyecto "Productos Lácteos Yunguilla", están produciendo quesos y yogurt.

Microproyecto de huertos orgánicos: Como parte de la filosofía conservacionista de la comunidad, tienen cultivos orgánicos. están conscientes de la importancia, para la salud de ellos y de los visitantes, de consumir estos productos que son sanos y libres de contaminantes.

Actividades que se realizan y pueden realizarse en Yunguilla

Las diferentes actividades de esparcimiento que se realizan y pueden realizarse en Yunguilla son las siguientes:

Convivencia con familias de la comunidad, observación de flora y fauna, caminatas guiadas en el área de la comunidad y el bosque nublado, educación ambiental. Se puede participar en el proceso de elaboración de productos como: mermeladas, yogurt, quesos, manjar, artesanías, cultivos de huertos orgánicos familiares, participar en el programa de voluntariado y en las otras actividades diarias de la comunidad: crianza y alimentación de animales, actividades agrícolas, se puede realizar camping y recorrer el bosque nublado por el sendero de los culuncos o Camino de los Yumbos que es una red de misteriosos caminos preincaicos (culuncos) que atraviesan buena parte del bosque nublado; la comunidad cuenta legendarias travesías y aventuras en estos caminos. Para quienes no desean la convivencia con familias de la comunidad hay una pequeña hostal que ofrece alojamiento y alimentación.

El Cráter de Pululahua

Pululahua que en kichwa significa "nube de agua" o neblina generalmente pasado el medio día, permanece cubiero de neblina, por la humedad que viene de la costa desde el oeste, esta humedad se desplaza al noreste a través de la cuenca del río Guayllabamba y se condensa en forma de niebla cuando entra el clima frio del volcán.

Es un volcán inactivo, de los pocos que hay en el mundo y uno de los dos cráteres habitados en el planeta, así como el tercero más grande del mundo con 12 km. de diámetro.

Se trata de una caldera formada al colapsar el volcán Pululahua después de las erupciones de hace 2500 años. Este tipo de formación se hace por las erupciones fuertes que debilitan la estructura interna de un volcán. La caldera tiene tres domos de lava: El Pondoña, El Chivo, y Pan de Azúcar, que se formaron en los años siguientes a la erupción, y después de que el volcán se derrumbó.

Aquí se encuentran múltiples terrazas agrícolas especialmente alrededor del domo de lava que es el Pondoña, en las

Fotografía No. 13 : Crater Pululahua
Herrera Sylvia, 2013

Fotografía No. 14 : El Pululahua
en: http://3.bp.blogspot.com/_Egw_lNuaFUg/TFc1wRf8gUI/AAAAAAAAALQ/ciuD08B5yJI/s1600/008.JPG

que se han cultivado varios productos en cientos de años. La riqueza mineral de los suelos, en combinación con la agricultura ecológica tradicional, hace que esta tierra sea fértil.

Se cree que hay una gran concentración de "Bio-Energía" en este mágico lugar por estar casi en la línea ecuatorial y por encontrarse en la parte baja del cráter. La gente que vive allí no quiere salir, es una energía especial que les atrae y no se explican el por qué se sienten tan bien a pesar de su pobreza.

El Pululahua alberga una Reserva Geobotánica de 3.383 hectáreas. En esta reserva se busca conservar la memoria histórica del proceso de formación volcánico desarrollado en el país; al Pululahua se debe la existencia del valle Equinoccial.

Tras las últimas erupciones y siglos de deslizamientos de tierra, se ha formado una llanura en la que se aprecia los tres domos o elevaciones, ahí se ha ido conformando una pequeña población que posteriormente se ha convertido en una comunidad dedicada a las actividades agrícolas y ganaderas.

Declaración de Área Protegida

El 28 de enero de 1966, el volcán fue declarado área protegida, bajo la categoría de Reserva Geobotánica, convirtiéndose en la primera en el Ecuador. Actualmente, las laderas y entornos del volcán protegen a más de 53 especies botánicas y 21 especies animales endémicas.

La comunidad que se asienta en el cráter del volcán estaba constituida hasta hace seis años por alrededor de 200 personas, unas 40 familias que vivían de la agricultura y la ganadería. Al momento, según la constatación y entrevistas que se realizó, la población es de alrededor de 50 personas ó 20 familias.

Desde el mirador de Ventanillas resulta hermoso ver la naturaleza de esta zona, se aprecia la gama de colores que muestran las tierras cultivadas (habas, fréjol, alverja y maíz), con los bosques naturales y el maravilloso escenario que se complementa con sus domos internos, El Pondoña y El Chivo. Se trata de una bonita planicie en el fondo del cráter, en donde también se encuentra las ruinas de la casa de la ex–hacienda Pululahua.

Hacienda Pululahua: Los primeros pobladores del Pululahua fueron los Incas. Luego, alrededor de 1825, los Monjes Dominicos se establecieron ahí para buscar tesoros, explotar la cal y trabajar las tierras. Muchas leyendas se pueden escuchar todavía acerca de esos tiempos, hablan sobre objetos voladores y de espíritus de los monjes. También las personas del lugar cuentan que oyeron a sus antepasados que los indios eran maltratados y castigados con látigo por desobediencias.

En 1905, con la llegada de la Revolución Liberal, las tierras fueron confiscadas por el Estado y entregadas finalmente a los trabajadores de los campos, en 1979.

Las Ruinas de la casa hacienda: La casa se encuentra muy deteriorada, sin embargo, se puede apreciar el estilo colonial; paredes de piedra, ladrillo y cal. La cubierta debe haber sido con teja. En un apartado de la construcción se nota la existencia de una pequeña iglesia.

Las personas que viven cerca a esta casa dicen que le estaban reconstruyendo por disposición del Señor Presidente de la República, pero desde hace cuatro meses se ha paralizado la obra. Hay un rótulo que dice: reconstruye la revolución ciudadana a un costo de 24.997 dólares.

El Pondoña: es un domo de lava formado en una erupción ocurrida 500 años después de que el volcán colapsó. Su pequeño cráter se aprecia en la cima oriental (frontal) que forma parte de la cúpula. Tiene un sendero que da acceso a la zona de la colina trasera.

La visita a esta cima es fabulosa, el sendero que lleva a ella pasa por una colina que se encuentra cubierta de hermosas especies forestales.

El Chivo: se trata de un pequeño domo de lava en la parte sur del cráter, que termina en una pequeña cima. Hay un sendero de acceso a la cumbre. Comienza en el área de los tanques de agua que abastecen a la comunidad. También hay otro que continúa hacia el sur, que sigue hasta llegar a las cuencas hidrográficas.

El señor Chipantaxi dice que en la parte de los domos Pondoña y El Chivo, existen unas piedras grandes alineadas con la forma del domo "El Chivo", que señalan

Fotografía No. 15 : El Pondoña
http://images.summitpost.org/original/558872.jpg

Fotografía No. 16: Horno de Cal de dos puertas
http://laescondidadelpululahua.blogspot.com/2012/11/la-escondida-del-pululahua-es-una.html

la posición del sol cuando aparece en el Solstício del 21 de Diciembre, lo cual indica el conocimiento ancestral de los aspectos astronómicos que tenían los antiguos habitantes de las tierras de la Mitad del Mundo.

El Pan de Azúcar: se trata del domo más pequeño con relación a los dos anteriores alrededor del cual, el señor Humberto Mulminacho, nativo de Pululahua, de 84 años, dice que oyó de sus antepasados que también eran nativos de allí, que los padres Dominicos lavaban oro en esta parte. Al momento el señor Luis Chipantaxi que alquila caballos y hace paseos de 2 horas por esa zona, ratifica esta versión.

La Reventazón: este lugar se encuentra hacia el norte del Pondoña y del Chivo, dicen que fue formada hace más o menos 90 años por un derrumbe que dejó al descubierto minerales que se encuentran en las aguas termales que hay en la Reserva.

Mirador y área de recreación de Moraspungo

En el mirador se tiene una hermosa vista de la caldera, el cerro Pondoña, el cerro Chivo, y el bosque andino. Está ubicado a 12 kilómetros de Ventanillas; en automóvil se llega en 30 minutos.

Cañón del río Blanco

Está ubicado a 5,5 kilómetros de la Administración de Moraspungo y a 2 horas y media caminando. Se accede también en automóvil. Conforma el límite occidental de la Reserva. A lo largo del cañón se observa el cambio gradual de los ecosistemas. La vista del cañón es impresionante.

Chaupisacha

Está ubicada en la parte baja de la Reserva, a 1.900 metros de altitud y a 8,5 Km. de la Administración. En el sitio se puede observar la flora y fauna del bosque montano bajo. Se llega por un camino carrozable que también conduce a Los Reales, en el límite norte de la RGP; 2 kilómetros más al norte se encuentra el río Guayllabamba en la hacienda Chespi. En Chaupisacha se puede acampar junto a la guardianía construida en esta zona. Desde el camino carrozable se tiene vistas del cañón del río Blanco.

Los Hornos de Cal

La producción de cal en hornos construidos de piedra , fue la principal actividad económica y la más recordada por los antiguos pobladores de la zona y de zonas aledañas. Ellos cuentan que mucha gente trabajaba en este oficio ya que la demanda por el producto era significativa. Los señores Francisco Molina y Carlos Cárdenas, ex propietarios de hornos, cuentan que la piedra calisa salía de Chaupizacha dos veces al día, una vez en la madrugada, y otra a medio día. La piedra se cargaba en mulas y se transportaba hasta San Antonio. Cada horno producía 20 a 40 sacos de cal por día.

Lulumbamba

Ubicada al noroeste de la Reserva, Lulumbamba es un sector alejado cuyo acceso tiene un grado de dificultad mediano. Sin embargo, “en su parte más alta se han encontrado vestigios de asentamientos humanos como vasijas, ollas y esqueletos similares a los que se hallaron en el pucará o fortaleza militar Inca de Rumicucho” (Moreano, 2009), por lo que vale la pena el esfuerzo realizado para llegar a este sitio.

Flora y Fauna de la Reserva Geobotánica

La Reserva Geobotánica Pululahua está cubierta en su mayor parte por el bosque de neblina montano, entre los 1.800 y 3.000 metros de altitud. Adquiere ese nombre porque está casi todo el día cubierto por nubes, lo que lo hace especialmente húmedo, por lo cual en él hay especies de plantas adaptadas para captar la humedad atmosférica por medio de raíces aéreas, estas plantas son: musgos, orquídeas, helechos y bromelias, que prácticamente tapizan los troncos de los árboles, los mismos que miden entre 20 y 25 metros de altura (Moreano, 2009).

En un estudio realizado en el 2004 se registraron alrededor de 1.000 especies de plantas. Las familias de plantas más abundantes de la Reserva son las orquídeas (Orchidiaceae), que es la más representativa de esta área protegida, además la familia del girasol (Asteraceae), la familia del suro (Poaceae), la familia de la naranjilla, la papa y la uvilla (Solanaceae), las bromelias (Bromeliaceae) y la familia del fréjol (Fabaceae). Hay más de 100 especies de orquídeas, entre ellas la maigua que está en el sello de la Reserva: Epidendrum evictum (Moreano, 2009), aunque de acuerdo

a personal de esta área protegida, la especie que aparece en este sello es Cyrtochilum macranthum (Cueva y Portilla, com. pers. 2014).

En la Reserva hay algunas especies que se han declarado en peligro de extinción para todo el Distrito Metropolitano de Quito: el cóndor, los colibríes zamarrito pechinegro (Eriocnemis nigrivestis) y zamarrito gorjiturquesa (E. Godini), doce especies de mamíferos, entre ellos el oso andino, el ratón acuático y el ratón andino de cola corta, que se encuentra en peligro crítico (Moreano, 2009).

Turismo en la Reserva

De acuerdo a la información proporcionada por el Representante del Ministerio del Ambiente en Ventanillas el señor Clayderman Portilla, en el año 2013 llegaron al sitio Ventanillas del Cráter 111.559 turistas, el 12,074% de los que llegan a la Mitad del Mundo y van hasta el cráter y a la reserva, según las entrevistas, porque les gusta la naturaleza, por excursionismo, caminatas, ciclismo de montaña, por observar la flora y fauna o, sencillamente, por el disfrute de un paisaje espectacular, entre muchas otras las alternativas que este coloso apagado ofrece.

Un pequeño grupo de habitantes del Pululahua participa en actividades turísticas, principalmente personas de fuera de la población de Pululahua que han comprado tierras en los últimos años. La comunidad originaria no está involucrada en el turismo. Algunos miembros de la misma conforman un grupo de Guías Naturalistas de la Reserva.

El potencial turístico de la Reserva es inmenso; desde el 2011 ha habido un incremento importante en el número de visitantes como se ve en el cuadro No. 7

Cuadro No. 7:
Visitantes a Ventanillas y a la RGB 2011 - 2013

2011*	9.125
2012**	59.236
2013***	111.559

* Moreano 2009.
** Cifras registradas en el Ministerio.del Ambiente en el Mirador de Ventanillas
Fuente: MAE

A partir de la construcción de la infraestructura en Ventanillas por parte del Ministerio del Ambiente, las visitas especialmente de extranjeros se ha incrementado notablemente en los últimos dos años, al pasar de 59.236 a 111.559, ha aumentado el 53,1% el ingreso de turistas; estas llegadas son más o menos iguales en todos los meses del año (9.296 turistas en promedio mensual) ya que los turistas extranjeros son los que vienen así.

Actividades turísticas que se realizan actualmente y se pueden realizar en el futuro

Las actividades que se observa se realizan son: excursionismo, caminatas, ciclismo de montaña, campismo, observación de flora y fauna y los procesos volcánicos, andinismo de media y baja montaña, o sencillamente el disfrute de un paisaje espectacular son entre muchas las alternativas que este mágico atractivo brinda.

Conclusiones

La parroquia Calacalí tiene un elevado potencial para convertirse en un destino turístico por la diversidad de atractivos fundamentalmente naturales y por las actividades que se realizan y que se pueden realizarse como turismo científico, de naturaleza, comunitario y cultural.

Se puede afirmar que el turismo ha crecido en forma significativa hacia los atractivos más importantes de Calacalí que son el Mirador de Ventanillas del Cráter y la Reserva Geobotánica (de 9.125 en el año 2011 a 111.559 personas en el año 2013) que han sido desarrollados por el aporte del sector público a través del Ministerio del Ambiente, del Ministerio de Turismo, Consejo Provincial, Junta Parroquial y del sector privado con Líderes Comunitarios, empresarios y emprendedores culturales, hoteleros, gastronómicos, etc.

La parroquia en cambio, a pesar de contar con varios atractivos culturales, no es conocida ni visitada por turistas nacionales ni extranjeros. Según aseveraciones de sus pobladores, no alcanzan a llegar 1.200 turistas al año, por lo que sería deseable que las autoridades vinculadas con el turismo orienten sus acciones al fortalecimiento y desarrollo de los atractivos culturales y de mayor promoción del lugar, aprovechando que al Cráter van más de cien mil turistas. Según los entrevistados, funcionarios del Ministerio del Ambiente dicen que hay la decisión del señor Presidente Eco. Rafael Correa de darle más importancia al Cráter, por lo se cree que en los siguientes años alcanzarán a los 150.000 turistas al año.

De la entrevista con los señores Javier Cueva y Clayderman Portilla del Ministerio del Ambiente, se desprende que el MAE ha realizado un importante aporte en Ventanillas, al Cráter y a la Reserva Geobotánica se cree que es necesario que se sigan desarrollando sus interesantes proyectos en beneficio de la preservación, el uso sustentable de la reserva y para atraer más turistas a esa zona.

Hay atractivos que necesitan mantenimiento y restauración como la antigua casa de hacienda, cuyo propietario es el MINTUR, y establecer en ella servicios de atención al turista y la creación de un museo de sitio en donde se exponga el proceso de evolución volcánica y los residuos que están desperdigados, fruto de las erupciones del volcán.

Referencias

Bibliográficas:

Fundación Ecuatoriana Verde Identidad. 2007. Revista proyecto de promoción turística de la parroquia Calacalí. N° 001. Editorial Acevedo.

Gobierno de Pichincha. 2012. "Plan de Desarrollo y ordenamiento territorial de la Parroquia de Calacalí 2012-2025" Quito Ecuador.

Gonzáles Suárez F. 1969. Historia General de la República del Ecuador, Casa de la Cultura ecuatoriana Quito.

Moreano, M. 2009. Reserva Geobotánica Pululahua: Guía de interpretación. Ministerio de Turismo. Quito.

Mullo M. Historia de Calacalí, Dirección Metropolitana de Quito Administración Zonal La Delicia.

Reserva Geobotànica del Pululahua. 2013
Revisado: 10 diciembre 2013.

Rivera, N. 2001. Propuesta de interpretación ambiental en la Reserva Geobotánica Pululahua. Tesis en Turismo. Quito: Facultad de C. H. PUCE. 71 pp.

Velasco Juan De. Historia del Reino de Quito. Imprenta del Gobierno de Quito Ecuador.

En internet:

http://www.feptce.org/index.php?option=com_k2&view=item&layout=item&id=448&Itemid=430. Revisado: 10 de octubre de 2013.

Entornos de Calacali. Lirondo.com http://ec.lirondo.com/Pichincha/Calacali/Entornos. Revisado: 10 de octubre de 2013

Plan de Desarrollo de ordenamiento territorial de Calacali. GADEPP

http://www.pichincha.gob.ec/phocadownload/leytransparencia/literal_k/ppot/dmq/ppdot_calacali.pdf Revisado: 15 de octubre 2013

Yunguilla en el bosque nublado y cerca de la Mitad del Mundo: Red Tours http://www.redturs.org/nuevaes/articulo.php?ar_codigo=580&ca_codigo=30&ca_padre= Revisado: 13 de diciembre de 2013

El vino

poesía para el alma

Resumen

La presente investigación hace un recorrido por la historia de la humanidad y la importancia que el vino tuvo en el desarrollo de cada una de las etapas del hombre, recoge los conceptos más destacados en relación a las características fisiológicas de la planta de vid, su ciclo vegetativo relacionado con el cultivo, las variedades existentes, los procesos de elaboración de distintos vinos y la producción vinícola en el Ecuador.

Summary

The current investigation goes throughout the human history and the importance that the wine had in the development of each stage of the human being, it gathers the most outstanding concepts related to the physiological characteristics of the vine plant, its vegetative cycle related to the cultivation, existing varieties, different making processes of the wine and the Ecuadorean vine production.

Palabras Clave
Vino, vid, uva, sarmiento, mosto, cepa, fermentación

Key words:
Wine, vine, grapes, vine shoot, grape juice, grapevine, fermentation

Fotografía No 1: El Vino
en: http://es.gdefon.com/miscelneo

Fotografía No. 2: Barril de Vino
en:http://es.gdefon.com/miscelneo

Autores: M.Sc. Acosta, E., M.Sc. Monge, E. Universidad de Especialidades Turísticas,
eacosta@uct.edu.ec, emonge@uct.edu.ec

Manuscrito recibido el 31 de enero de 2014 y aceptado para publicación tras revisión, el 14 de marzo de 2014.

Acosta, E., Monge, E. Autores 2014.

El vino, poesía para el alma
Kalpana No. 11 (pag. 34 - pag. 41) ISNN: 1390-5775

Introducción

El hombre y el vino han permanecido juntos a través de la historia, ha estado presente en las grandes civilizaciones, junto a la iglesia representa la sangre de Cristo en la ceremonia eucarística, compañero de celebraciones y desavenencias, invitado principal de la buena mesa, cada botella puede encerrar y contar muchas historias, lo que ha hecho que el hombre sienta una gran fascinación por el vino por ser una de sus primeras creaciones, fermento de uva excitante y maravilloso.

Métodos

Para la realización del presente documento se utilizó el método sintético - analítico, mediante una visita de campo a Chaupi Estancia Winery y la recopilación de información de fuentes secundarias.

Resultados

Para hablar del vino, es importante conocer su etimología.

La palabra vino, proviene del latín vinum que a su vez deriva del griego oinos.

La historia del vino y de la humanidad están íntimamente ligadas, manteniendo un sitio especial en gran parte de las culturas actuales.

El vino de la antigüedad no tenía el sabor que actualmente tiene y se conoce que era muy rudimentario como las propias culturas que lo producían. La mayoría de las civilizaciones bebían el vino mezclado con leche y miel para mejorar el sabor. Los judíos, por respeto a Dios, eran los únicos que bebían el vino (wainu, en hebreo) al natural, como se lo hace en la actualidad.

Fotografía No. 3: Monje tomando vino
en: https://www.google.com.ec/search?q=historia+-del+vino&tbm

El desarrollo de la viticultura (cultivo de la vitis o vid) está ligada a los orígenes del hombre, quien, al volverse sedentario, inició una incipiente agricultura con el cultivo de higos, olivos, trigo y vid, aunque la vid ya existía mucho tiempo antes de que el hombre apareciera. Se cree que la vid, al igual que gran parte de las especies frutales, se originó en Asia, distribuyéndose posteriormente al resto del mundo. De esta manera, los primeros vestigios de viticultura se remontan a:

Medio Oriente: donde ya practicaban el cultivo rudimentario de uva silvestre desde el año 8.000 a.C.

Egipto y Mesopotamia: 4.000 años a.C.

Mar Egeo: localizado entre Grecia y Turquía; 2.500 años a.C.

Al norte del Cáucaso, en lo que actualmente es Georgia y Armenia, se encontraron las primeras herramientas conocidas para la elaboración de vino, mismas que datan del quinto y sexto milenio a.C. En la antigua Persia (Irán) se descubrieron también herramientas, pero estas datan del 4.000 a C

La idea de que el vino tenía un origen divino era compartida por diversas culturas de la antigüedad, lo consideraban milagroso por el hecho de que es una bebida que fermenta por sí sola, esto sucede porque las levaduras del medio ambiente se adhieren al hollejo o piel del fruto y cuando ésta se aplasta, moja con el jugo las levaduras, provocando una actividad de fermentación espontánea que transforma el azúcar en alcohol.

La leyenda persa del origen del vino

Cuenta la leyenda persa que un ave dejó caer las semillas de la uva a los pies del rey Djemchid[1] (Yemshid) y que de ahí nacieron plantas que dieron abundantes frutos, y que su jugo fermentado fue bebido por la favorita del rey. Esta mujer había estado enferma, pero bajo los efectos relajantes de la bebida se durmió, Entonces el rey nombró al vino Darou é Shah (daru eshjá), "el remedio del rey".[2]

La viña

El inicio del proceso vinícola, la uva en sí, es la viña que constituye el entorno natural formado por el suelo, nutrientes agua, vid, levaduras, hongos, luz y oxígeno, formando todo un sistema complejo y de mucho equilibrio donde se desarrolla la viticultura

La vid ha sido domesticada por el hombre y se ha adaptado a distintas zonas con características diferentes de pluviometría, insolación, composición de suelos, y temperaturas. La vid crece en la actualidad en zonas diversas, unas muy fértiles y otras muy frías dependiendo de la variedad.

Las diferentes características que las vides presentan, requieren de parámetros de cultivo cada vez más diversos ya que su presencia es cada vez más frecuente hasta en las zonas más remotas del planeta, es decir la viña es también el resultado de la globalización.

La viticultura

La viticultura es un proceso en el que el hombre ha intervenido en su cultivo y su entorno, los primeros viticultores aprendieron a cultivar estos racimos para consumirlas como uvas de mesa o uvas pasa y para la vinificación, al darse cuenta que el estrujamiento de los frutos daban lugar a un líquido dulce y gaseoso.

La moderna viticultura ha tenido grandes avances gracias a los aportes agroquímicos, al impulso de la mecanización, a los descubrimientos biotecnológicos aplicados especialmente en la selección de las cepas para mejorar la calidad de la producción y además para el control de plagas.

A pesar de todo este desarrollo del que se vale la viticultura, la producción de vino sigue conservando los ritmos estacionales y los conocimientos empíricos de viticultores ancestrales.

Sin embargo, se ha evidenciado en los últimos tiempos a través de las extensiones de cultivos que se presentan en el mundo, que la viticultura, al evolucionar, debe tomar en cuenta las nuevas y distintas condiciones del entorno, que el cambio climático presenta estaciones que no siempre siguen las mismas pautas temporales, factores que tradicionalmente no se tomaban en cuenta.

Es de considerarse que la vid, con sus distintas variedades, se adapta en mayor o menor grado a todos los ambientes, gracias al componente cultural que impone la viticultura entorno a la viña.

Vitis vinifera

La vid (vitis en latín): Planta trepadora extendida en casi todo el planeta hasta antes de la última glaciación sobrevive luego en Asia, Norteamérica y Europa.

Familia de la Vid: Ampelidaceas (vitaceas)
Género: vitis

Especie: vitis vinífera originaria de Europa, hay más de 10.000 variedades entre tintas y blancas alrededor del mundo.

La vid se planta y brota de un sarmiento (racimo o porción de tallo) Desarrolla entre 3 y 4 años, a partir del cuarto año produce frutos anualmente en forma cíclica, teniendo una vida productiva de 50 años. La mejor edad productiva está entre los 20 y 45 años.

Fotografía No 4 : Viña
en: http://padreeduardosanzdemiguel.blogspot.com/2012/06/la-vina-de-nabot.html

[1] Cuarto rey de la dinastía persa
[2] http://www.isaproduccion.com.ar/sociedad/28707-el-vino-la-historia-y-la-cultura.html

Anatomía y fisiología de la vid

Está formada por dos partes:

a) Raspón, palillo o escobajo: contiene agua, tejidos, ácidos orgánicos (málico), taninos

b) Uva:

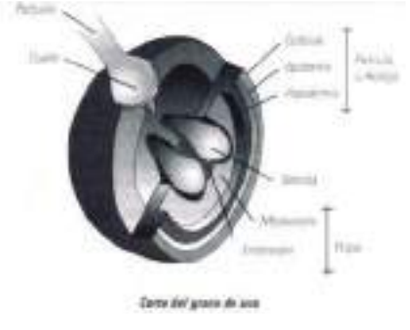
El fruto del racimo: La composición de la uva tiene tres partes de afuera hacia adentro, sus partes son: la piel u hollejo, la pulpa, la semilla o pepa.

La piel: Es la parte externa, existe una capa de cera que le da opacidad y se llama PRUINA[3] en la que se adhieren las levaduras y están en estado latente o inactivas hasta el momento de estrujar el grano y liberar el mosto. Se compone de agua, minerales, pigmentos verdes, amarillos, rojos azulados y taninos.

Pulpa y semilla: Tejido vegetal suave que se le llama la parte carnosa de la UVA y es la que nos da el mosto o jugo.

Fotografía No. 5: Sarmiento
en:http://www.buenavida.com.mx/2009/03/anatomia-y-fisiologia-de-la-vid/

Fotografía No. 6: Anatomía de la uva
en: http://www.detierraadentro.com.ar/wp-content/uploads/2009/08/granodeuva



Composición del mosto

Agua: contienen agua en un 75% a 85% cuando las uvas están bien maduras

Azúcares: del 15% al 25% glucosa y fructuosa, en uvas bien maduras pueden llegar de 25% a 32% superando lo normal

Ácidos: tartáricos siendo los más abundantes en el mosto, también se encuentran ácido málico, ácido cítrico

Vitaminas del complejo B y del complejo C

Minerales como calcio, fósforo, magnesio, hierro, sodio, cobre.

Sales minerales, carbonatos, fosfatos, sulfatos, silicatos, etc.

Sustancias pépticas (dan aspecto opaco al mosto) le dan la turbidez al vino, hay que retirarlas.

Sustancias proteicas aminoácidos, son vitales en el proceso de la elaboración ya que permiten el desarrollo y multiplicación de la levadura

Taninos

Son sustancias vegetales de tejidos duros presentes en la piel, semilla y raspón de la uva.

Responsable del sabor de los vinos tintos, en los vinos jóvenes son ásperos y astringentes, en los vinos maduros se tornan suaves, dulces y sedosos.

Forman el carácter y personalidad del vino tinto, además del cuerpo.

El tanino es un elemento vital en el sabor. La calidad del vino tinto depende de la calidad del tanino, eso no pasa en el vino blanco.

Ciclo vegetativo

El ciclo biológico es una serie de procesos que se lleva a cabo en la planta desde el reposo o para invernal, hasta culminar con la vendimia anual. En el hemisferio norte se inicia en noviembre y diciembre y culmina en septiembre y octubre con la vendimia.

En el hemisferio sur, el año vinícola comienza con la para invernal de junio hasta septiembre, continua con el crecimiento de la planta de octubre a enero y culmina con la vendimia en marzo.

Este proceso biológico comienza con la para invernal en la que se detiene la actividad biológica de la planta, con la entrada de la primavera aparece el ¨lloro¨ consecuencia del movimiento de la savia y las reservas, que ayudan al crecimiento vegetal, terminando con la floración. En el verano la planta ha alcanzado su madurez fisiológica, con presencia de gran cantidad de azucares en la baya, momento de iniciar la vendimia y culminar el ciclo biológico[4].

Variedades de cepas

Las variedades de vitis vinífera existentes en el mundo ascienden a más de 10.000. La variedad de cepas ha estado ligada siempre a la localización geográfica y a la evolución de la planta en los diferentes ecosistemas. Las cepas que han resistido a condiciones de excesivo calor, sequías, heladas y algunas enfermedades, son las que mejor han prosperado en zonas donde existían estos factores extremos. Si se toman en cuenta los parámetros más críticos como el factor luz, pluviosidad, temperaturas estacionales, humedad, composición mineral del suelo, presencia de parásitos, este conjunto selecciona los individuos que transmitirán su condición genética para la preservación de la especie además de

[3] Recubrimiento ligero parecido a la cera, que se encuentra en las hojas tallos y frutos de algunos vegetales.
[4] Josep Bujan Fernández, 2002 GUIA DE LA NUEVA CULTURA DEL VINO

la preferencia, cada vez más marcada, del ser humano por ciertos tipos de vino, ha ido perfilando el mapa de variedades existentes en el mundo; las antiguas y modernas migraciones han hecho que el ser humano traslade cepas fuera de sus lugares de origen y que en la actualidad crecen en todas las regiones vinícolas.

Dentro de una clasificación se pueden encontrar aquellas uvas que sirven para la vinificación y otras para el consumo como uva de mesa, clasificarlas por el color: tintas y blancas. La clasificación actualizada y apropiada las divide de acuerdo a sus propiedades enológicas y sus características ampelográficas (del griego ampelos = vid; graphos = descripción) [5].

A) Variedades Autóctonas:

Cultivadas en regiones específicas, donde están perfectamente adaptadas, dan vinos característicos y diferenciables, estas cepas generalmente son originarias de estas zonas, y sus nombres son reconocidos y tradicionales, de acuerdo al color:

Cuadro 1. Variedades Autóctonas

Cepas Blancas	Cepas Tintas
Macabeu	Garnacha tinta
Xare-lo	Tempranillo
Parellada	Garnacha tinta
Garnacha Blanca	Monastrel
Albariño	Monastrel

Elaborado por: Acosta E, Monge E, 2014

B) Variedades Cosmopolitas:

Cepas que por su calidad, producción y aceptación en el mercado se han extendido en todas las zonas vinícolas más importantes del mundo. Producen vinos de gran calidad, muchos de ellos grandiosos por su guarda.

Cuadro 1. Variedades Cosmopolitas

Cepas Blancas	Cepas Tintas
Chardonnay	Cabernet Souvignon
Gewürztraminer	Merlot
Riesling	Pinot Noir
Souvignon Blanc	
Shiraz	
Semillon	

Elaborado por: Acosta E, Monge E, 2014

Se encuentran descritos en los cuadros siguientes:

Fotografí No. 7: Fruto de uva – Viña
en: http://www.chileantravelservices.com/nacional/centro/valle-de-colchagua/

Cuadro No. 3 Elaboración de Vinos Tintos

VENDIMIA	Recolección del fruto maduro
DESPALILLADO	Separación del raspón o parte leñosa de la uva
ESTRUJADO	Aplastar el grano para obtener el jugo
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA	Activación de las levaduras para metabolizar los azúcares y transformarlos en alcohol
REMONTADO	Remojar el sombrero formado por hollejos y pepas que se encuentran en la parte superior del mosto.
DESCUBE	Retirar las partes sólidas que formaron el sombrero de la parte líquida
PRENSADO	Apretar las partes sólidas para extraer todo el líquido posible denominado vino de prensa
FERMENTACIÓN MALOLÁTICA	Transformación del ácido málico en ácido láctico, proporciona al vino finura y suavidad
TRASIEGO	Traspasar el vino a otras cubas dejando los sedimentos disminuyendo la turbidez
CLARIFICACIÓN	Limpiar el vino de los sedimentos que han quedado luego del trasiego, agregando sustancias coloides de origen vegetal o animal (clara de huevo)
SELECCIÓN	Seleccionar por calidades y cualidades para embotellar vinos jóvenes o pasar a barricas para vinos de crianza
ENVEJECIMIENTO Y CRIANZA	Almacenar en barricas de roble que aportan sabores y olores al vino, estabilizar el color y enriquecerlo en aromas
EMBOTELLADO	Introducir el vino en botellas para comercializarlo

Elaborado por: Acosta E, Monge E, 2014

Cuadro No. 4 Elaboración del Vinos Blancos

VENDIMIA	Recolección del fruto maduro
DESPALILLADO	Separación del raspón o parte leñosa de la uva
ESTRUJADO	Aplastar el grano para obtener el jugo
PRENSADO	Apretar las partes sólidas para extraer todo el líquido posible denominado vino de prensa
SANGRADO O DESVINADO	Separación del mosto de los racimos, hollejos y semillas
DESFANGADO	Poner el mosto en reposo para que las materias sólidas en suspensión se vayan al fondo por gravedad
TRASIEGO	Traspasar el vino a otras cubas dejando los sedimentos disminuyendo la turbidez
FERMENTACIÓN	El mosto en reposo, permite que se activen las levaduras para metabolizar los azúcares y transformarlos en alcohol
CLARIFICACIÓN	Limpiar el vino de los sedimentos por trasiegos sucesivos o filtración
SELECCIÓN	Seleccionar por calidades y cualidades para embotellar vinos jóvenes o pasar a barricas para vinos de crianza
ENVEJECIMIENTO Y CRIANZA	Almacenar en barricas de roble que aportan sabores y olores al vino, estabilizar el color y enriquecerlo en aromas
EMBOTELLADO	Introducir el vino en botellas para comercializarlo

Elaborado por: Acosta E, Monge E, 2014

[5] Josep Bujan Fernández, 2002 GUIA DE LA NUEVA CULTURA DEL VINO

Producción y comercialización del vino en el Ecuador

En el Ecuador existen varias empresas vinícolas. Algunas de ellas comercializan licor de frutas con el nombre errado de vino de frutas. Las que producen y comercializan vino son: Dos Hemisferios, Chaupi Estancia Winery, La Toscana y Vinos Don César.

Chaupi estancia winery

Ubicada en Yaruquí, parroquia del Distrito Metropolitano de Quito, se encuentra a 32 kilómetros de la capital Quito, esta empresa produce y comercializa en el país (su producción es solamente para comercialización y consumo nacional) vinos blanco y tinto, la primera variedad que sembraron fue la Palomino (originaria de Jerez, España). En sus inicios la elaboración del vino era rudimentaria, hoy en día tienen 32 variedades. Las uvas son cultivadas cuidadosamente en sus viñedos para luego convertirse en vino de las marcas: Palomino Fino, Pinot Noir, Meritage, Alyce Gran Reserva.

Su primer vino producido con alta tecnología salió al mercado en el 2013.

Premios

En dos oportunidades Chaupi Estancia ha sido galardonada con menciones de honor en el evento de Londres "Decanter World Wine Awards"

Fotografía No. 8: Vinos - Chaupi estancia
en: https://www.facebook.com/ChaupiEstancia

Cuadro No.5 Vinos producidos y comercializados por Chaupi Estancia Winery

Marca	Presentación	Color	Aromas	Sabor
Palomino Fino		Brillante, amarillo suave	Con toques de frutas tropicales y roble francés, vainilla y coco	Balanceado. Sedoso. Frutas tropicales, nueces entremezcladas con notas de roble francés. Un finalgeneroso y largo. Refrescante.
Meritage "Alyce"		Intenso rubí. Reflejos de púrpura y violeta. Limpio y brillante.	Ciruelas, frutillas, higos con un toque de pimienta al final.	Ciruela, moras, tabaco. Un final y retrogusto largo, notable, persistente y placentero. Su acidez es balanceada, con persistencia de taninos firmes y dulces. Redondo y suave en boca.
"Alyce" gran reserva		Violáceo y brillante.	Frutillas frescas, frutos rojos, toques de eucaliptos, combinado con robletostado y vainillas.	Es un vino suave, de cuerpo medio, con taninos maduros. Redondo y buen final de boca.
Pinot Noir		Rubí suave, brillante.	Frutillas, especias, combinados	Suave, delicado con notas a frutillas y florales.
Chardonnay – Viognie		Amarillo-verdoso. Muy brillante.	Piña, frutas cítricas, peras, vainilla	Sedoso, frutas cítricas, piñas y melón. Final de boca con toques a mantequilla, caramelo y piña

Elaborado por: Acosta E, Monge E, 2014

Dos hemisferios

Esta empresa está ubicada en la provincia del Guayas, en la comuna San Miguel del Morro perteneciente al Cantón Playas.

En 1999 siembran un viñedo para uva de mesa, y por los excelentes resultados que obtuvieron, en el 2004 siembran y cosechan uvas para vino, importando los mejores clones de Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, PinotNoir, Shiraz y Chardonnay.

En el año 2006 produce su primer vino de alta calidad: Paradoja 2006 (mezcla de Cabernet Sauvignon y Malbec). Lo bautizaron así porque hacer vinos en Ecuador era una paradoja. En el 2008 salió a la venta con una producción de apenas 1200 botellas que fueron comercializadas entre amigos y conocidos.

Bruma, mezcla de Cabernet Sauvignon, Merlot, PinotNoir y Syrah, es lanzado al mercado en el 2007, actualmente ensamble de Cabernet Sauvignon y Merlot. En el 2008, Enigma (Chardonnay), cuyo nombre nace por la incógnita sobre cómo iba a resultar la uva sembrada para este vino blanco.

Del Morro, en el 2008 (Cabernet Sauvignon), llamado así en honor a las tierras y a la gente donde fue posible cultivar las uvas que dieron vida a estos vinos únicos en su género.

En octubre del 2011, lanzan al mercado su quinto vino: Travesía 2009 (Cabernet Sauvignon). Fue bautizado así en referencia al camino recorrido durante casi una década para lograr estos cinco vinos.

Actualmente produce 50 mil botellas al año, comercializadas a nivel nacional e internacional, tiene presencia en los eventos internacionales que organiza el país para promocionarlo.

Cuadro No.6 Vinos producidos y comercializados por Dos Hemisferios

Marca	Presentación	Color	Aromas	Sabor
Bruma		Rojo rubí brillante	Ciruelas pasas, cerezas, frambuesas y pimientos, como también chocolate y vainilla	Es redondo, untuoso, delicado, elegante, fácil de beber
Del Morro		Rojo rubí de buena intensidad, tono brillante	Frutos rojos como cereza, ciruela pasa, con aromas especiados como la pimienta y el pimiento, también coco, chocolate y vainilla.	Es redondo, untuoso, delicado, elegante
Enigma		Amarillo verdoso con reflejos tornasolados.	Piña, durazno, coco, frutas blancas, miel	Es suave, elegante, untuoso, da una sensación que llena la boca, fácil de beber, con un ataque dulzón y un final largo y agradable. Un vino de alta estirpe.
Paradoja		Color intenso con tonos rojo granate brillante	Frutas rojas, como la ciruela, también a la vainilla, el café, y coco.	Es redondo, amable, aterciopelado, equilibrado, elegante, y largo su recuerdo en boca, se perciben los mismos aromas de frutas rojas, con unos tonos de roble que amalgaman todo el bouquet del vino.
Travesía		Tonos rojo rubí, con un aspecto brillante	Frutos secos como almendra y avellanas, aromas especiados como la pimienta y el pimiento, también chocolate y vainilla.	Es redondo, untuoso, delicado, elegante con un toque de robustez

Elaborado por: Acosta E, Monge E, 2014

Premios

Cuadro No. 7 Premios y galardones recibidos por Dos Hemisferios

Año	Marca de Vino	Concurso	Premio
2009	Enigma 2008 (Chardonnay):	Gala del Vino	Medalla de plata
2009	Enigma 2008 (Chardonnay):	Gala del Vino	Mención mejor vino blanco de Ecuador
2009	Paradoja 2007 (Cabernet Sauvignon - Malbec)	Gala del Vino	Mención mejor vino tinto ecuatoriano
2009	Enigma 2008 (Chardonnay)	VINANDINO	Medalla de oro
2010	Enigma Chardonnay 2008	VINUS 2010	Medalla de oro
2010	Paradoja Cabernet Sauvignon Malbec 2007	VINUS 2010	Medalla de oro
2010	Bruma Reserva Red 2007	VINUS 2010	Medalla de plata
2011	Travesía 2009 (Cabernet Sauvignon)	Gala del Vino	Gran medalla de oro
2011	Paradoja 2008 (Cabernet Sauvignon - Malbec)	Gala del Vino	Medalla de plata

Elaborado por: Acosta E, Monge E, 2014

Fotografía No. 9: Composición vino
en: http://es.gdefon.com/miscelneo

La Toscana

Esta empresa está ubicada en el austro ecuatoriano, en la provincia de Azuay, en Cuenca, ofrece bebidas elaboradas con los más altos estándares de calidad.

Cuenta con maquinaria italiana de alta tecnología para producir vinos y licores de gran calidad. Entre los vinos se pueden señalar los siguientes:

Marca: Vino blanco Conde de la Cruz

Aroma: Afrutado suave

Sabor: Semi seco de mediana acidez

Marca: Vino tinto Conde de la Cruz

Color: Rojo violáceo muy intenso

Sabor: Tanino sin llegar a ser astringente

Marca:Varietal Conde Carmenere

Color: Rojo profundo

Aroma: Notas verdes como pimentón

Sabor: Chocolate, frutos rojos, bayas y especies

Marca: Varietal Conde Cabernet Sauvignon

Sabor: Frutos rojos, grosella, cassis, habano tabaco

Marca: Varietal Conde Merlot

Color: Rubí muy intenso

Sabor: Ciruelas, guindas, rosas y canela

Marca: Varietal Conde Sauvignon Blanco

Color: Levemente verdoso

Aroma: Frutoso equilibrado

Sabor: Hojas de tomate, ruda, hojas de pomelo, durazno blanco, pera

Marca: Varietal Conde Chadornnay

Marca: Sauvignon blanc

Color: Amarillo pajizo con destellos dorados

Aroma: Grosellas y fruta tropicales

Marca: Merlot

Color: cereza intenso y obscuro

Aroma: Fruta madura, cereza, ciruela y arándono

Sabor: Hinojo

Marca: Santa Lucía tinto

Color: Rojo intenso

Marca: Santa Lucía blanco

Color: Amarillo cristalino

Vinos Don Cesar

Ubicado en la provincia de el Oro, en Cabo de Lampa entre Jumón, La Cuca, y La Pitahaya

Don Cesar, cuenta con los siguientes productos:

Tipo: Tinto

Color: Rojo, rubí púrpura con cierta intensidad y tonos granas y violáceos

Aroma: Profundo y afrutado con gran bouquet

Sabor: Gran cuerpo y extracto con cierta astringencia y equilibrada acidez fija.

Tipo: Clásico Blanco

Color: Oro claro brillante

Sabor: Afrutado y persistente

Otros vinos

Vino dulce

Vino Blanco para cocina

Vino Tinto para cocina

Gala del Vino

Es una muestra vitivinícola internacional, organizada por la Cofradía del Vino de Ecuador.

En el marco de este evento, se realiza el concurso del mismo nombre: “La Gala del Vino Ecuador”, en el que participan alrededor de 200 muestras de vinos provenientes de distintas partes del mundo, como España, Francia, Chile y Argentina, que son países con tradición vinícola.

El certamen consiste en catas ciegas (degustaciones) hechas por un reconocido jurado internacional y, por su rigurosidad, se ha ganado el respeto de productores y consumidores.

Conclusiones

El vino y la humanidad tienen una historia muy antigua, ha influenciado en la esencia de muchas civilizaciones y en especial en aquellos que han sabido elaborarlo y apreciarlo. A América llega de la mano de los conquistadores.

En su mayoría los vinos se consumían al año por las dificultades que presentaba el conservarlo.

Con Pasteur puede decirse que nació la moderna Enología, que es en cierto modo la medicina del vino.

El vino, certifica ser el protagonista de la cronología humana, tanto en la literatura como en lo religioso y en lo festivo, por lo que no podía dejar de ser el alma de la gastronomía ya que si se habla de recetas, de una buena comida o de algunos alimentos, siempre vendrán acompañados de un buen vino como ingrediente o como acompañamiento excepcional

El vino muestra signos de gran crecimiento a nivel mundial, dinamizando las economías locales. Los países productores en Europa reciben cada año millones de turistas por este concepto y los países del nuevo mundo hacen esfuerzos semejantes para alcanzar este mismo desarrollo, organizando festivales del vino, visitas a viñas o bodegas y las rutas del vino.

En nuestro país, la historia de sembrar viñas para mesa o para elaboración de vinos tipo artesanal está quedando atrás con la producción de vinos de calidad que están encantando no solo a aficionado de los vinos sino a reconocidos profesionales enólogos que han premiado con grandes galardones a los vinos ecuatorianos en festivales nacionales e internacionales.

Esto hace pensar que el Ecuador tiene un gran potencial para convertirse con el tiempo en uno de los productores importantes del nuevo mundo y lograr posicionarse como grande en el mundo vinícola.

Referencias

Bibliográficas:

Bujan, J. Guia de la nueva cultura del vino, 2012

Fiona, S. Guía del vino, Editorial Parragón, 2013

Louin, J y Peynaud, E. Enología práctica conocimiento y elaboración del vino

Moreno, G. Análisis de los vinos, mostos y alcoholes

En Internet:

Anatomía de la uva en: http://onia.com.ar/web/anatomia-de-la-uva/, revisado 12/07/2013

Chaupi Estancia en: http://www.chaupiestancia.com/index_es.html, revisado 11/02/2014

Dios Baco en: http://elparraldebaco.tripod.com/id1.html, revisado 12/07/2013

Dios Baco en: http//diosbaco.blogspot.com/2008/03/la-historia-de-baco.html, revisado 12/07/2013

Dos hemisferios en: http://www.doshemisferios.com/index.php?option=com_content&view=article&id=63&Itemid=26 revisado 6/11/2012

El vino, la historia y la cultura en http://www.isaproduccion.com.ar/sociedad/28707-el-vino-la-historia-y-la-cultura.html, revisado 12/07/2013

Fisiología de la uva en: http://www.buenavida.com.mx/2009/03/anatomia-y-fisiologia-de-la-vid/, revisado 12/07/2013

Historia del vino en: http://www.isaproduccion.com.ar/sociedad/28707-el-vino-la-historia-y-la-cultura.html, revisado 12/07/2013

Historia del vino en: http://es.wikipedia.org/wiki/Historia_del_vino, revisado 11/02/2014

La uva en: http://www.detierraadentro.com.ar/wp-content/uploads/2009/08/granodeuva,

revisado 12/07/2013

Productos de vinos don César en www.vinosdoncesar.com, revisado 11/02/2014

Vinos La Toscana en: http://www.latoscana.com.ec/, revisado 06/11/2012

Vinos ecuatorianos en: http://altosdelvino.blogspot.com/2009/12/vinos-ecuatorianos-un-mercado-que.html, revisado 6/11/2012

Fotografía No. 10: Copa de Vino
en: http://es.gdefon.com/miscelneo

zona Informativa

Invitación a publicar e indicaciones para los autores

La revista publicará artículos inéditos, con una extensión máxima de 16 páginas tamaño carta. En caso de artículos mayores, podrán aparecer en dos partes o ser editado, previa consulta del autor.

También se publicarán documentos e ilustraciones, siempre que sean inéditos y de una calidad que amerite su publicación.

En el caso de las ilustraciones y gráficos, éstas deberán ser remitidas a la editora por medio electrónico.

Las colaboraciones podrán ser en todos los idiomas que se hablen en América (castellano, inglés, portugués y francés), apareciendo en su idioma original.

Las opiniones vertidas por los autores son de su exclusiva responsabilidad y no necesariamente reflejan los puntos de vista del Comité Editorial de la revista KALPANA.

Normas editoriales **Kalpana**

Secciones que debe contener el artículo:

1.-Nombre del artículo.

2.-Nombre del autor o autores, con último grado académico.

3.-Nombre de la institución de afiliación.

4.-Correo electrónico y dirección postal.

5.-Resumen (abstract) y palabras claves.

6.-Introducción.

7.-Métodos.

8.-Resultados.

9.-Conclusiones.

10.-Referencias.

Sobre las referencias

Libros

Apellido y nombre del autor, año de publicación, título del libro en cursiva, edición (si ha contado con varias ediciones), tomo (si hay varios), lugar de edición, editorial: El subtítulo (si lo hubiera) debe aparecer enseguida de título precedido de dos puntos.

Publicaciones periódicas:

Revistas o periódicos, entre otros: Apellido y nombre del autor, año de publicación, (mes, semana o día según la periodicidad de la publicación), título del artículo entre comillas, nombre de la publicación en cursiva precedido de la palabra en: (sin cursiva), volumen, número y páginas del artículo.

Documento en internet:

Apellido y nombre del autor, año de publicación, título del artículo o documento en cursiva, dirección electrónica completa con ruta de acceso precedida de la palabra en: Fecha de acceso o consulta, precedido de, Consultado en:, Las notas se presentarán al pie de página y estandarizadas en su presentación.

El artículo debe ser enviado en procesador de texto Word, tipo de letra Times New Roman, 11 puntos, a doble espacio a la siguiente dirección electrónica:

cict@uct.edu.ec o sherrera@uct.edu.ec

Criterios y procedimiento de arbitraje y evaluación

Ser resultados originales de las investigaciones.

Ser resultados de investigaciones que se elaboren desde una perspectiva analítica, interpretativa o crítica del autor sobre un tema escogido con una metodología que privilegie la recolección de información original, es decir artículos de reflexión.

Los artículos podrán ser de investigación científica y tecnológica, de aplicación, de reflexión o de revisión según su aplicabilidad a las distintas publicaciones

El Comité Editorial se compromete

con los estándares generales de calidad académica y una vez recibidos los artículos se remiten a dos (2) evaluadores, uno interno y otro externo, pares académicos anónimos, especializados en las áreas a las que se refieren las investigaciones, quienes desarrollan el proceso de arbitraje, según formato de revisión de la UCT.

El evaluador interno tendrá un plazo de siete días y el evaluador externo un plazo de diez días para emitir su criterio en el formato entregado por el CICT-UCT

Posteriormente, el Comité Editorial se reserva el derecho de seleccionar el material a publicar y de mantener los artículos aceptados para posteriores publicaciones, si fuese necesario. En este caso, avisará con la debida antelación a los autores para su aprobación para la publicación posterior.

El Comité Editorial se reserva el derecho de realizar cambios en la redacción. De estimar necesario, la introducción de modificaciones sustanciales en el texto se consultará/n previamente con él/los autor/es.

En caso de considerarse la no publicación de un trabajo el/los autor/es será/n notificados

Todas las propuestas serán consideradas sin prejuicio de la postura teórica, el punto de vista expresado o la metodología empleada.

La publicación de los artículos no significa que la dirección de la revista comparta los puntos de vista que en ellos se exponen. El/los autor/es es/son responsable/s directos de la tesis o ideas expresadas en ellos.

Asimismo, se requiere el compromiso por parte de los autores de no enviar el artículo de manera simultánea a otros medios para su publicación.

Líneas de investigación

1.- Desarrollo de las MYPIMES turísticas.

2.- Gestión comunitaria y turismo.

3.- Estudio del turismo con enfoques en el área del conocimiento (administración, leyes, etc.)

4.- Tendencias de Turismo.

Sublíneas de investigación

Administración hotelera

1.1 Investigación aplicada al desarrollo de productos de alimentos y bebidas.

1.2 Investigación aplicada al desarrollo de productos de alojamiento.

1.3 Investigación aplicada a la gestión en empresas de hospitalidad con enfoque a la sostenibilidad (ambiental, sociocultural y económica)

1.4 Investigación aplicada a la gestión en empresas de alimentos y bebidas con enfoque a la sostenibilidad (ambiental, sociocultural y económica)

2.1 Investigación aplicada al desarrollo de negocios en empresas comunitarias de alojamiento.

2.2 Investigación aplicada al desarrollo de negocios en empresas comunitarias de alimentos y bebidas

3.1 Investigación aplicada desde las áreas de la carrera de hotelería (administrativa, financiera, mercadeo, patrimonio, A&B, alojamiento, idiomas, instrumental)

4.1 Investigación aplicada sobre nuevas tendencias de hospitalidad.

4.2 Investigación aplicada sobre productos innovadores y nuevas tendencias en alimentos y bebidas.

Gastronomía

1.1 Investigación aplicada a la producción en el área de alimentos y bebidas

1.2 Investigación aplicada al desarrollo de productos gastronómicos

1.3 Investigación aplicada a la gestión en empresas de alimentos y bebidas con enfoque a la sostenibilidad (ambiental, sociocultural y económica)

2.1 Investigación aplicada al desarrollo de negocios en empresas comunitarias de alimentos y bebidas

3.1 Investigación aplicada desde áreas de la carrera de gastronomía, administrativa, financiera, mercadeo, patrimonio, A&B, gastronómica idiomas, instrumental

4.1 Investigación aplicada sobre nuevas tendencias gastronómicas

4.2 Investigación aplicada sobre productos innovadores y nuevas tendencias gastronómicas.

Administración de Empresas Comercializadoras de Turismo

1.1 Investigación aplicada al desarrollo de productos en empresas turísticas

1.2 Investigación aplicada a la gestión en empresas turísticas con enfoque a la sostenibilidad (ambiental, sociocultural y económica)

2.1 Investigación aplicada al desarrollo de negocios en empresas comunitarias de turismo.

3.1 Investigación aplicada desde las áreas de la carrera el turismo

4.1 Investigación aplicada sobre productos innovadores en agencias de viajes, trasporte y recreación.

4.2 Investigación aplicada sobre nuevas tendencias de productos turísticos.

Guía de Turismo Nacional

1.1 Investigación aplicada a la guianza turística.

2.1 Investigación aplicada a la contribución del guía en el desarrollo del turismo comunitario

3.1 Investigación aplicada desde áreas de la carrera de guía de turismo (patrimonio, técnicas, idiomas, instrumental)

4.1 Investigación aplicada sobre nuevas tendencias de guiar.

UCT noti cias

Boletín Informativo

El Doctor Francisco Cadena Presidente del CEAACES realiza visita protocolaria a las instalaciones de la Universidad de Especialidedes Turisticas

El pasado 3 de enero del 2014, El Dr. Francisco Cadena, actual Presidente del Consejo de Evaluación, Acreditación y Aseguramiento

de la Calidad de la Educación Superior – CEAACES - como parte de su gestión realizó una visita protocolaria a la Universidades de Especialidades Turísticas con la finalidad de establecer un diálogo con sus Docentes y Autoridades.

El CEAACES proyecta mantener reuniones de discusión del modelo de evaluación para establecer con mayores exigencias el

mejoramiento del mismo. Éste modelo, sostuvo el Dr. Cadena -será más riguroso que los anteriores-, de tal manera que permitirá contar datos y condiciones del avance de la Educación Superior en el país así su planteamiento científico se ajustará mejor a los tiempos que vivimos.

El modelo de evaluación por carrera en las cuales está inmersa la UCT, pretende ser lo más objetivo posible y por tanto los evaluadores tomarán elementos de medición como: instrumentos, laboratorios e infraestructura, de tal manera que al contar con medidas cuantitativas se permita una clasificación internacional de las instituciones de Educación Superior.

En los próximos meses se dará a conocer el calendario oficial de evaluación de las carreras, pero se prevé que la UCT inicie su proceso de auto evaluación en el mes de agosto .

Se llevó a cabo el proceso electoral para elegir la dignidad de vicerrector/a UCT

El pasado miércoles 18 de diciembre de 2013 la UCT vivió una jornada cívica electoral, en un proceso transparente y caracterizado por la solidaridad y el compromiso de los candidatos a esta Dignidad.

Luego de la jornada que inicio muy temprano en la mañana, el Consejo Electoral Universitario

realizó el respectivo escrutinio, declarando como ganadora a la Msc. Norma Checa Ron quien asume sus funciones a partir del mes de enero del 2014.

Deseamos que la gestión de la Msc. Checa sea llena de éxitos en beneficio de la comunidad Universitaria en pro de la mejora continua que es parte de la filosofía organizacional de quienes hacemos la Universidad de Especialidades Turísticas.

Varios colegios de la capital paticiparon en el IV concurso "Conoce tu país" organizado por Info y la Universidad de Especialidades Turisticas

En las instalaciones de la UCT se llevó a cabo el concurso anual "Conoce tu país", en el que participaron varios colegios de la capital activamente los días 20,21y 22 de noviembre del 2013.

Este concurso cuyo objetivo es incentivar a los jóvenes capitalinos a conocer más sobre su país, su historia, y cultura se lleva a cabo de manera anual y en esta ocasión contó con la participación de una decena de establecimiento de educación de nivel medio entre las cuales se destacan a la Unidad Educativa Nuestra Señora del Rosario, Colegio

Patrimonio de la Humanidad, Colegio Nacional Pomasqui, Colegio Isaac Newton, Colegio Nacional Montufar entre otros establecimientos de tradición y calidad de la capital.

Este año los ganadores fueron los jóvenes del Colegio Isaac Newton quienes demostraron sus conocimientos en una dura competencia ante los representantes de los demás establecimientos educativos. Entre los premios entregados por la UCT a los ganadores se destaca una beca completa para estudiar cualquiera de nuestras carreras, una tablet para el equipo ganador y un equipo de amplificación, se entregaron trofeos y las respectivas medallas que los jóvenes ganadores lucieron con orgullo. Felicitaciones a los ganadores a quienes comprometemos su participación en el siguiente concurso que llevaremos a cabo en el año 2014.

La UCT firma convenio con el Colegio Experimental Técnico y en Ciencias Fernandez Madrid

El pasado 10 de febrero en las instalaciones de la Universidad de Especialidades Turísticas, La Msc. María de Lourdes Jarrin y el Msc. Lucas Nicolalde Navarrete, Rector encargado de Colegio Experimental Fernandez Madrid, firmaron un Convenio de cooperación mutua entre ambas instituciones.

En el marco de este convenio los estudiantes de esta unidad Educativa se beneficiarán de costo de créditos preferenciales así como una media beca para el mejor egresado de la promoción de turismo de esa Unidad Educativa, a la vez que tanto profesores como alumnos podrán asistir a cursos y charlas especializadas sobre temas turísticos que la UCT desarrolla en su actividad académica; todo ello buscando beneficiar a la actividad turística de nuestro país.

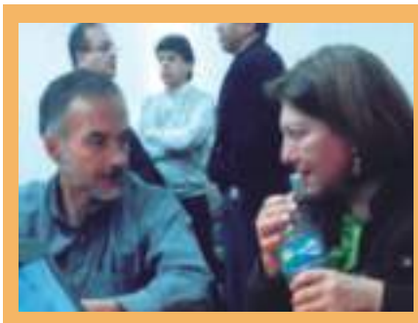
La UCT presente en el Desfile de la Confraterinidad de Quito

El pasado mes de Diciembre con motivo de las fiestas de la capital, la Ilustre Municipalidad de Quito extendió una gentil invitación a la Universidad de Especialidades Turísticas a participar del Desfile de la Confraternidad en el parque

Bicentenario; este evento estuvo lleno de colorido y entusiasmo tanto del público presente como de los participantes; y en el que nuestros estudiantes demostraron un espíritu altivo de colaboración y amor por la ciudad. La coreografía realizada fue aplaudida por los asistentes y fue un claro ejemplo de lo que la comunidad UCT es capaz de lograr mediante el trabajo coordinado y solidario que nos caracteriza

La UCT presente en el diagnóstico de necesidades turisticas del MINTUR

El día 13 de Febrero de 2014, las señoras M.Sc. Maria de Lourdes Jarrín, Rectora UCT y M.Sc. Norma Checa Vicerrectora de la institución asistieron a la reunión convocada por el Mintur, donde junto con otros actores se procedió



con el DIAGNOSTICO DE NECESIDADES TURISTICAS.

La Dra. Paulina Fabara, Directora de Capacitación de Mintur, dio a conocer la nueva estructura funcional del Ministerio en lo que respecta a la dependencia de esta área con el Vice-ministerio de gestión.

Se ha diseñado un Sistema de Capacitación y Formación el cual tiene como objetivos las eficiencia, eficacia en nuevos escenarios de formación con el desarrollo de estrategias de apoyo y complementariedad.

Los pilares que conforman el sistema son: la innovación en procesos, la articulación institucional, y la generación proyectos.

En mesa de diálogo se aportó sobre elementos importantes a tomar en cuenta en la capacitación. La UCT aportó sobre la necesidad de aplicar diagnóstico nacional a través de redes de colaboración de Universidades que ofertan programas de turismo; desarrollar el diagnóstico y la capacitación a partir de la visión sistémica del turismo; trabajar con vinculación con la sociedad en los procesos de capacitación factibles; incorporar en las capacitaciones tema relativo al entendimiento del turismo como sistema; orientar la capacitación no con sesgo exclusivo en ambiente sino incluir el componente cultural que tiene presencia fuerte en todo el país con sus diferentes manifestaciones, entre otros aportes.

La UCT presente en el diagnóstico situacional de condiciones higiénico sanitarias

El día jueves 13 de febrero de 2014 el Ministerio de Salud del Ecuador extendió una invitación a varios representantes de organismos y tres universidades, entre estas la Universidad de Especialidades Turísticas, al encuentro para el desarrollo del diagnóstico situacional de las condiciones higiénico sanitarias en establecimientos que proveen servicios de alimentación colectiva, que tuvo lugar en las instalaciones del Ministerio de Relaciones Laborales.

En esta reunión se pudo establecer por parte de todos los participantes la problemática y estadísticas de la situación, para realizar un estudio de las principales fortalezas y debilidades del sector alimenticio tanto en lugares que brinden servicios de alimentación colectiva con productos cocidos o procesados industrialmente y establecer una primera propuesta de normativa a ser aplicada en el sector.

A este evento asistieron los representantes de la Asociación de Chefs del Ecuador, de la Cámara de turismo de Pichincha, la Asociación de hoteles del Ecuador Asociación de restaurantes de Pichincha, la Cámara de Industrias, y la UCT.

Finalmente se acordó el realizar un segundo encuentro para continuar con la elaboración del diagnóstico y normativa y a la que UCT también asistirá.

ELIGE CARRERAS CON PROYECCIÓN

1.366.000

TURISTAS VISITARÁN ECUADOR

PREPÁRATE EN LA

UCT

UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES TURISTICAS

El turismo nos apasiona

UNIVERSIDAD ACREDITADA

Informe CEAACES 2013

- Administración de Empresas Com. de Turismo
- Administración de Empresas Hoteleras
- Gastronomía
- Guía de Turismo Nacional
- Maestría en Gestión del Turismo

Machala OE6 - 160
y Av. Occidental
Telf: 02 6020788

WWW.UCT.EDU.EC
Quito- Ecuador

Universidad de Especialidades Turísticas

EL TURISMO NOS APASIONA

UNIVERSIDAD ACREDITADA
Informe CEAACES 2013

UCT
UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES TURÍSTICAS

UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES TURISTICAS

CICT-UCT

CENTRO DE INVESTIGACIÓN DE CIENCIAS TURÍSTICAS

Universidad de Especialidades Turísticas
Calle Machala Oe6-160 entre José Carrión y Av. Occidental
Teléfono 6020788
www.uct.edu.ec
universidad@uct.edu.ec

UCT

UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES TURISTICAS

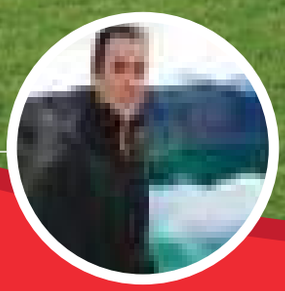
El turismo nos apasiona

CARRERAS

Administración de Empresas Com. de Turismo

Administración de Empresas Hoteleras

Gastronomía



Guía de Turismo Nacional

Maestría en Gestión del Turismo

UNIVERSIDAD ACREDITADA

Informe CEAACES 2013

VENTAJAS DE ESTUDIAR EN LA UCT

- Aulas equipadas con última tecnología audiovisual
- Docencia personalizada (máximo 25 alumnos por aula)
- Campus con más de 12.000m de áreas verdes
- Aplicación de Arancel Diferenciado
- Becas de Estudio Académicas, Culturales y Deportivas
- Profesores con Maestría especializados en su campo del conocimiento
- Bolsa de Empleo
- Wi fi en todo el campus Universitario
- Bienestar Universitario y Zonas Lúdicas

Machala OE6 - 160
y Av. Occidental
Telf: 02 6020788

WWW.UCT.EDU.EC
Quito- Ecuador

Universidad de Especialidades Turísticas