



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL**  
**FACULTAD DE INGENIERÍA MARÍTIMA CIENCIAS**  
**BIOLÓGICAS, OCEANOGRÁFICAS Y RECURSOS**  
**NATURALES**

“Proponer la elaboración del prensado como un elemento del  
Patrimonio Cultural Inmaterial.”

**INFORME DE PROYECTO INTEGRADOR**

Previa a la obtención del Título de:

**LICENCIADO/A EN TURISMO**

**GÉNESIS DE LOS ANGELES RODRIGUEZ ALVARADO**

**LUZ NOELIA HOJAS MITE**

**GUAYAQUIL – ECUADOR**

.....  
AÑO: 2017  
.....

## **AGRADECIMIENTOS**

Nuestros más sinceros agradecimientos a nuestros padres que nunca dejaron de creer en nosotras y que nunca dejaron de motivarnos siempre estuvieron ahí, tratando de guiarnos en nuestras vidas. A nuestros hermanos que también pusieron su granito de motivación y ayuda. A nuestros amigos por haber compartido todos estos años con nosotras.

## DEDICATORIA

Se lo dedicamos a nuestras hijas, que si bien no estaban en nuestra planificación, son por quienes luchamos día a día y son las que nos hacen querer aprender cada día más, para poder ser ejemplo de ellas, así como lo han sido nuestros padres.

## TRIBUNAL DE EVALUACIÓN

**Mgr. Ángel Largo**

.....  
PROFESOR EVALUADOR

**Msc. Mathias Pecot**

.....  
PROFESOR TUTOR

## **DECLARACIÓN EXPRESA**

"La responsabilidad y la autoría del contenido de este Trabajo de Titulación, me (nos) corresponde exclusivamente; y doy (damos) mi (nuestro) consentimiento para que la ESPOl realice la comunicación pública de la obra por cualquier medio con el fin de promover la consulta, difusión y uso público de la producción intelectual"

Génesis Rodríguez

.....  
Noelia Hojas

## RESUMEN

El presente proyecto es una investigación para proponer la elaboración del prensado como un elemento del Patrimonio Cultural inmaterial puesto que es una costumbre de la ciudad de Guayaquil que se ha ido perdiendo con el paso del tiempo, y que puede ser utilizado como un atractivo turístico.

Dentro del objetivo principal se analizará el valor patrimonial de la elaboración del prensado. Para lograr este se estableció tres objetivos específicos. Para el desarrollo de los mismos se recopiló información por medio de entrevistas a expertos y prensadores localizados en la ciudad de Guayaquil conjuntamente con fuentes secundarias como son documentos obtenidos de la Unesco, reportajes de periódicos, entre otros.

En la metodología se utilizó la guía metodológica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, de la cual se tomará solo el diagnóstico dando como resultado un informe.

Una vez concluida la investigación y el informe se obtuvo como resultado que el prensado es una actividad que se encuentra disminuida debido a las ordenanzas municipales o políticas de escuelas. Para esto se recomienda elaborar un plan de salvaguardia así se podría preservar y en un futuro ser un atractivo turístico para la ciudad.

## ÍNDICE GENERAL

<b>AGRADECIMIENTOS.....</b>	<b>II</b>
<b>DEDICATORIA.....</b>	<b>III</b>
<b>TRIBUNAL DE EVALUACIÓN.....</b>	<b>IV</b>
<b>DECLARACIÓN EXPRESA.....</b>	<b>V</b>
<b>RESUMEN.....</b>	<b>VI</b>
<b>ÍNDICE GENERAL.....</b>	<b>VII</b>
<b>ÍNDICE DE IMÁGENES.....</b>	<b>VII</b>
<b>INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>1</b>
<b>CAPÍTULO 1: REVISIÓN DE LA LITERATURA.....</b>	<b>5</b>
<b>1.1 Conceptos básicos.....</b>	<b>5</b>
<b>1.2 Estudios Previos.....</b>	<b>7</b>
<b>1.3 Métodos de Análisis.....</b>	<b>11</b>
<b>CAPÍTULO 2: ANÁLISIS DE LA HISTORIA DE LOS PRENSADORES MEDIANTE ENTREVISTAS.....</b>	<b>13</b>
<b>CAPÍTULO 3: IDENTIFICACIÓN DE MATERIALES E INSTRUMENTOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PRENSADO.....</b>	<b>15</b>
<b>3.1 Utensilios.....</b>	<b>16</b>
<b>3.2 Ingredientes.....</b>	<b>21</b>
<b>CAPÍTULO 4: DIAGNÓSTICO MEDIANTE LOS CRITERIOS DE LA GUÍA METODOLÓGICA DEL INPC.....</b>	<b>24</b>
<b>4.1 Introducción.....</b>	<b>24</b>
<b>4.2 Objetivo.....</b>	<b>24</b>
<b>4.3 Marco Metodológico.....</b>	<b>24</b>
<b>4.4 Caracterización del entorno.....</b>	<b>25</b>
<b>4.5 Descripción de la manifestación.....</b>	<b>25</b>
<b>4.6 Importancia simbólica y social de la manifestación.....</b>	<b>25</b>
<b>4.7 Formas y niveles de transmisión de los conocimientos.....</b>	<b>26</b>
<b>4.8 Nivel de vigencia y representatividad de la manifestación.....</b>	<b>26</b>
<b>4.9 Conclusiones y recomendaciones para la salvaguardia.....</b>	<b>26</b>

<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>27</b>
<b>BIBLIOGRAFIA.....</b>	<b>29</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>31</b>
<b>ENTREVISTA EXPEROS.....</b>	<b>31</b>
<b>ENTREVISTA 1.....</b>	<b>31</b>
<b>ENTREVISTA 2.....</b>	<b>34</b>
<b>ENTREVISTA 3.....</b>	<b>52</b>
<b>ENTREVISTA PRENDSADORES.....</b>	<b>56</b>
<b>ENTREVISTA 1.....</b>	<b>56</b>
<b>ENTREVISTA 2.....</b>	<b>58</b>
<b>ENTREVISTA 3.....</b>	<b>60</b>
<b>INDICE DE IMÁGENES</b>	
<b>IMAGEN 1.....</b>	<b>11</b>
<b>IMAGEN 2.....</b>	<b>16</b>
<b>IMAGEN 3.....</b>	<b>17</b>
<b>IMAGEN 4.....</b>	<b>18</b>
<b>IMAGEN 5.....</b>	<b>19</b>
<b>IMAGEN 6.....</b>	<b>19</b>
<b>IMAGEN 7.....</b>	<b>20</b>
<b>IMAGEN 8.....</b>	<b>20</b>
<b>IMAGEN 9.....</b>	<b>21</b>
<b>IMAGEN 10.....</b>	<b>22</b>
<b>IMAGEN 11.....</b>	<b>22</b>
<b>IMAGEN 12.....</b>	<b>23</b>
<b>IMAGEN 13.....</b>	<b>23</b>
<b>IMAGEN 14.....</b>	<b>23</b>
<b>IMAGEN 15.....</b>	<b>24</b>



## INTRODUCCIÓN

- **Antecedentes:**

A lo largo de los años debido a la globalización se ha ido perdiendo la mayoría de costumbres puesto que nos hemos convertido en personas consumistas que se dejan guiar por lo que está de moda y preferimos adoptar lo extranjero a que mantener lo nuestro, más conocido como la aculturación. No hace falta irnos muy lejos para encontrar un ejemplo de esto, desde la antigüedad en la ciudad de Guayaquil era común encontrar en las calles a personas con sus carretillas vendiendo a los famosos prensados, granizados, pero en el presente son escasos. (Estrada, J. 2005)

La entidad encargada del reconocimiento del Patrimonio ha sido la UNESCO, esta organización hizo la siguiente convención:

“La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial fue aprobada por la Conferencia General de la UNESCO, celebrada en 2003. En esa instancia, la comunidad internacional reconoció la necesidad de reconocer la relevancia de las manifestaciones y expresiones culturales que hasta entonces no tenían un marco jurídico y programático que las protegiera.” (UNESCO, 2003)

En México basados en esta convención han realizado una lista de bienes inmateriales que en la actualidad tiene 7 expresiones culturales inscritas, entre las cuales están las fiestas indígenas de los muertos.(UNESCO, México. 2017)

En Ecuador el encargado de manejar el patrimonio es el Instituto de Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), Este se ocupa de proteger los bienes materiales y los inmateriales, pero se ha hecho notable la preocupación por lo inmaterial desde el año 2007, como ejemplo se puede encontrar dentro de la lista la elaboración del sombrero de paja toquilla y las manifestaciones del pueblo Zápara entre otros. (INPC, 2008 - 2012)

El 21 de diciembre del 2007 el Gobierno de la Revolución Ciudadana inició la Declaratoria de emergencia del sector del patrimonio cultural, como consecuencia del robo de la custodia de Riobamba, elemento que formaba parte del museo del Monasterio de las Madres Conceptas. (JUILLARD, Gaëtan. 2007)

Una vez que se realizó esta declaratoria se hicieron cambios sobre el patrimonio cultural en el INPC separando lo que era un patrimonio cultural material del inmaterial, y por consiguiente dieron paso a la creación de las guías de bienes culturales que en 24 tomos recogen la información particular de cada una de las provincias del Ecuador. (INPC, 2017)

El Señor Marcos Capello en la guía metodológica del Guayas menciona lo que es una actividad culinaria donde se podría encasillar a lo que se conoce como prensado, en el siguiente párrafo se toma textualmente sus palabras:

“La actividad culinaria, por ejemplo, se entrecruza con los ámbitos de la artesanía de la preparación de alimentos, tradición oral y conocimientos sobre fuego, herbolario, especias, combinaciones y efectos de la sal. Lo relevante es que en sus orígenes se encuentra conformada por la fusión de la cocina hispana y nativa, pero acrisolada por la demanda de la elites criollas.” (CAPELLO, M. 2011)

“El arte culinario empieza a ser reconocido gracias a los principales gastrónomos: los criollos. Los ingredientes más apetecidos durante la colonia fueron la caña de azúcar, la leche y el trigo. Debido a su dominio en las principales cabeceras coloniales y gracias al ganado introducido, se realizaron varios componentes comestibles y bebibles que fueron profundamente demandados” (CAPELLO, M. 2011)

Los prensados han ido perdiendo espacio dentro de la cultura guayaquileña se puede aseverar eso debido a que se encuentran publicaciones en los periódicos locales, una de ella es de El Universo que salió en el 2012 donde se menciona que los prensados, refrescos o raspados a había perdido fuerza en su comercialización. Tenían una variedad de sabores rosa, menta, tamarindo y naranjilla preferidos por niños, jóvenes y adultos. Se los encontraban en cualquier época del año pero eran el especial deleite en días calurosos y de mucho sol, realizaban recorridos dentro de la ciudad porteña específicamente a la salida de las escuelas, colegios, partidos de indor futbol, cines, recorridos en barrios populares y en pocos lugares fijos como parques muy grandes. En ese reportaje también se menciona el cambio de ciertas características como por ejemplo el cepillo de raspar le dio paso a otro tipo de máquina y las esencias no tienen las mismas consistencias de antes, que inclusive le cambiaron el nombre por prensado. (UNIVERSO, 2012)

En el reportaje del Telégrafo publicado el 18 de enero del 2015 hace referencia a dos pensadores cada uno de ellos viene realizando este oficio por décadas, ellos coinciden que es una tradición dentro de la ciudad de Guayaquil. Julio Barahona de 60 años de edad vendía en el centro de la ciudad pero debido a las nuevas normativas fue desalojado, ahora solo realiza sus ventas fuera del colegio Leticia Alvarado Avilés en el Cristo del Consuelo. (EL TELEGRAFO, 2015)

- **Definición del Problema:**

En la actualidad por la falta de costumbre de practicar tradiciones estas se van perdiendo a través del tiempo por eso el INPC desde su creación ha tratado de ir rescatando la identidad cultural del pueblo ecuatoriano. Sin embargo a pesar de sus normativas, sus esfuerzos en algunos casos han sido en vano ya que más fuerte llega ha ser el ánimo de adaptar lo nuevo que mantener lo antiguo. Por eso se plantea el siguiente problema:

**La pérdida de los prensadores dentro de la ciudad de Guayaquil.**

- **Justificación:**

El consumo del prensado es una costumbre guayaquileña que se está perdiendo con el paso del tiempo.

Se quiere rescatar una costumbre que se está perdiendo con el paso de los años, no solo por el valor comercial que tiene para las personas que viven de esta actividad sino también porque es transmitida de generación en generación, por esto la podemos considerar como una de las actividades económicas más antiguas de la ciudad. A esto se le suma el hecho de que la comunidad guayaquileña perdería un elemento gastronómico que por varias décadas ha ayudado a calmar el intenso calor de la ciudad y ha formado parte de sus recuerdos de infancia, adolescencia o de salidas en familia ya que se los podía encontrar en varios sectores de recreación de la ciudad.

Al lograr demostrar que los prensados son parte de la cultura guayaquileña, no solo se logrará proteger la tradición para que las futuras generaciones conozcan este producto sino también a las personas que lo elaboran. Si el INPC lo declara como patrimonio Inmaterial le daría la oportunidad de convertirse en un atractivo gastronómico más para la ciudad.

- **Metodología aplicada:** Se usará investigación documental y entrevistas en la ciudad de Guayaquil.

- **Objetivo General:**

Analizar el valor patrimonial de la elaboración del prensado.

- **Objetivos específicos:**

1.- Analizar la historia de los prensadores de raspado en la ciudad de Guayaquil mediante entrevistas con expertos sobre la historia de la ciudad.

2.-Identificar materiales e instrumentos para la elaboración del prensado a través de la búsqueda de los prensadores que aún quedan en la ciudad para entrevistarlos sobre el proceso de elaboración.

3.- Elaborar el diagnóstico de la elaboración del prensado como patrimonio cultural mediante los criterios de la guía metodológica para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial del INPC.

Por medio de estos objetivos tanto del general y los específicos se buscará realizar el análisis del prensado como un elemento de patrimonio cultural inmaterial.

Para su desarrollo se dividió el proyecto en 4 capítulos. El primero incluirá la revisión literaria, el segundo se enfocará en el primer objetivo específico, el tercero en el segundo objetivo en específico, y el cuarto capítulo en el tercer objetivo específico. Y en la parte final se incluirá las respectivas conclusiones y recomendaciones sobre lo analizado.

# CAPÍTULO 1

## REVISIÓN DE LA LITERATURA

Este capítulo estará dividido en tres secciones las cuales incluye los conceptos básicos, los estudios de casos y la metodología que se utilizará para el análisis del prensado como un elemento del patrimonio cultural inmaterial.

A continuación estarían los conceptos básicos:

### **1.1 Conceptos básicos.-**

Dentro de los conceptos básicos se encuentran los siguientes términos: Patrimonio Cultural, Patrimonio Cultural Inmaterial, Salvaguardia, Raspado, Granizado, Venta Ambulante, Patrimonio en Peligro y Gastronomía.

#### **1.1.1 Patrimonio Cultural.-**

“Patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores, y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas” ( UNESCO,1982)

#### **1.1.2 Patrimonio Cultural Inmaterial**

“El patrimonio cultural inmaterial incluye prácticas y expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes escénicas, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional.”(UNESCO, 2003)

#### **1.1.3 Salvaguardia:**

“Las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio inmaterial,

comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión -básicamente a través de la enseñanza formal y no formal- y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos”. (UNESCO, 2003.)

#### **1.1.4 Raspado:**

“Col., Méx., Pan. y Ven. Refresco granizado.” (RAE, 2014)

#### **1.1.5 Gastronomía:**

“Conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar.” (RAE,2014)

#### **1.1.6 Granizado:**

“Dicho de un refresco: Hecho con hielo finamente desmenuzado, al que se agrega alguna esencia, jugo de fruta o bebida alcohólica. Café, limón granizado.” (RAE,2014)

#### **1.1.7 Prensado:**

“Acción y efecto de prensar.”(RAE,2014)

#### **1.1.8 Venta Ambulante:**

Venta realizada en puestos callejeros ubicados en mercadillos populares según el día de la semana.(MARKETING DIRECTO)

#### **1.1.9 Patrimonio en Peligro:**

“En un conflicto armado o en una situación de desastre, la cultura se encuentra especialmente en peligro, debido a su vulnerabilidad inherente y a su enorme valor simbólico. Al mismo tiempo, la cultura es un factor que impulsa la recuperación, fortaleciendo la resiliencia de la comunidad. Mediante la aplicación de sus convenciones sobre cultura, que se refuerzan mutuamente, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) trabaja con la comunidad internacional para proteger la cultura y promover el pluralismo cultural en situaciones de emergencia, llevando a cabo actividades en épocas de guerra civil y conflictos bélicos, así como en situaciones posteriores a desastres provocados por peligros naturales o causados por el hombre.” (UNESCO, 2016).

Con la terminología ya descrita se hará de fácil entendimiento los puntos desarrollados más adelante. Pero no solo es necesario definir estos sino también complementar con casos similares para entender el por qué se dan este tipo de situaciones del prensando.

## **1.2 Estudios Previos**

Para poder comprender la importancia del proyecto es necesario el análisis de situaciones similares a las del prensado, de esta forma no solo sirve de guía sino también para demostrar la relevancia que tienen para la comunidad involucrada. Además que demuestra que no solo Ecuador es víctima de la aculturación.

Se tiene tres casos en específico el Fenómeno de las carretillas en Lima, la tradición gastronómica de Michoacán y la Paja toquilla, a continuación se realizará el análisis de cada uno de ellos.

### **1.2.1 El Fenómeno de las carretillas en Lima**

El autor del libro, Señor Torres Chomorro, al inicio relata que la persona que lo ayudó a enfocarse en el tema de las carretillas fue su profesor. Por consiguiente para entender el entorno del estudio describe la economía dentro de Lima, y explica que la razón por la cual los habitantes prefieren ser vendedores ambulantes o informales es porque así pueden evadir impuestos y tener independencia laboral. (TORRES CHOMORRO, D. 2012)

Dentro de esta actividad se encuentra dos categorías de carretilleros, en la primera se encuentran los sedentarios y los nómadas y en la segunda dependerá de cual sea el tipo de carretilla que usan. (TORRES CHOMORRO, D. 2012)

Al pasar de los años las carretillas han sufrido cambios para un mejor manejo, inclusive se les ha agregado bombonas de gas. En cuanto a su ubicación la mayoría de las carretillas sedentarias están asentadas en el mercado informal ubicado en la cuadra 36 de la avenida Perú donde se encuentra todo tipo de venta de productos resaltando la arquitectura de las carretillas, inclusive es una zona muy turística. (TORRES CHOMORRO, D. 2012)

Dentro de la metodología utilizada se escogió alrededor de 6 libros o estudios que abarcan los siguientes temas: la gastronomía de la ciudad, el comercio informal, el comercio ambulante, la soberanía de la ciudadanía, el tema socio-económico y en cuanto a las carretillas netamente sobre la arquitectura portátil y móvil. (TORRES

CHOMORRO, D. 2012)

En las conclusiones se indica que las carretillas tienen algunas ventajas pero asimismo deben afrontar dificultades al no ser como un local. Se sugiere que se tomen en cuenta a los vendedores “informales” puesto que dinamizan la economía de la ciudad cubriendo de actividad y color las calles de Lima, y que se los incluya como parte de la misma debido a que no forman ni caos ni desorden. Por otra parte se recomienda considerar a las agrupaciones de vendedores ambulantes como el primer paso a la rehabilitación de la ciudad, que el estado los incluya en términos legales y que las compañías de seguros elaboren proyectos con ellos. Para aquellos vendedores que son nómadas se les otorgue el permiso para recorrer toda la ciudad. (TORRES CHOMORRO, D. 2012)

Lo mismo que ocurre en Lima pasa en la ciudad de Guayaquil pero con los vendedores de prensados, estos se ven directamente afectados por las normativas de la ciudad y de las escuelas debido a que se los considera como vendedores informales o ambulantes; supuestamente ellos ocasionan problemas para la ciudad.

Los prensadores no se encuentran regulados ni tienen asociación que los proteja, por lo que se les dificulta su trabajo. Antes se los podía encontrar por toda la ciudad en zonas tanto turísticas como en barrios populares. Quizás al declararlo como patrimonio cultural inmaterial se podría rescatar esta actividad inclusive transformarla en un atractivo turístico más para la ciudad como lo es en Lima.

### **1.2.2 La tradición gastronómica de Michoacán cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán.**

México es un país que posee varios elementos dentro de la lista de la UNESCO de patrimonio cultural tanto materiales e inmateriales. Uno de ellos es la cocina tradicional, en específico del área de Michoacán. Fue incluido dentro del patrimonio en la sesión realizada en el 2010 puesto que se considera que tiene un gran valor para la sociedad, ya que incluye la agricultura, las prácticas rituales, habilidades milenarias, las técnicas culinarias, y costumbres ancestrales de la comunidad, cuyas raíces se encuentran arraigadas y siguen siendo parte importante en la actualidad.(UNESCO, 2010).

Lo que caracteriza a las cocineras de Michoacán es que realizan desde la siembra,



cosecha hasta la cocina. Para esta comunidad comer tiende a mantener una naturaleza sagrada relacionada con los dioses y el cosmo. Cocinar tiene un papel tan fundamental en la vida de ellos ya que es un legado transmitido a través de las generaciones. A pesar de la variedad en su alimentación, lo básico es el maíz, frijoles y ají. Todo tipo de ingredientes nativos se añaden a los alimentos básicos mencionados anteriormente, entre ellos tomates, calabazas, aguacates, cacao y vainilla. Adicionalmente a los ingredientes también destaca las técnicas que utilizan entre estas la nixtamalización que consiste en pre-cocinar el maíz con cal, haciendo que el grano que es la base de la dieta mexicana sea más digerible y nutritivo para el consumo (UNESCO, 2010). Entre los platos típicos se encuentran las atápakuas, chandúkatas, churipos, uchepos y corundas.

En sí se puede tomar este patrimonio inmaterial como ejemplo puesto que la comida de Michoacán hace única a esta zona, ya que pasan de generación en generación sus tradiciones, que sería lo mismo que sucede con el prensado es una actividad que no se aprende en alguna institución sino de forma hablada de una persona a otra. Como menciona el Señor Nacipucha en la entrevista que se le realizó: “Un amigo mío que tenía esas herramientas, me enseñó a trabajar en eso y de ahí continuó yo.”(J.Nacipucha, comunicación personal, 18 de agosto de 2017).

Por otra parte el prensado puede ser considerado un elemento gastronómico de la ciudad de Guayaquil debido a su elaboración artesanal y a la oferta de sabores únicos como es el de rosa, lo mismo que ocurre con los platos de Michoacán y lograron la declaratoria de patrimonio cultural inmaterial no solo a nivel de México sino Mundial por medio de la UNESCO. Gracias a esta declaratoria pudieron utilizarlo como un atractivo turístico más para el país.

### **1.2.3 EL TEJIDO TRADICIONAL DEL SOMBRERO DE PAJA TOQUILLA ECUATORIANO.**

A continuación se obtuvo el siguiente artículo de la página de la UNESCO, en cuanto a la declaratoria de la Paja Toquilla como un bien cultural inmaterial:

“El 5 de diciembre de 2012 la UNESCO incluyó al Tejido tradicional del sombrero de paja toquilla ecuatoriano en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

El sombrero de paja toquilla se teje con las fibras de una palmera peculiar que crece en

las costas del Ecuador. Los agricultores del litoral cultivan los toquillales y recogen los tallos a fin de separar luego la fibra de la corteza verde, hirviendo esta última para eliminar la clorofila y secándola después con carbón de leña y azufre para que se blanquee.

Con esta materia prima, los tejedores, de las provincias de Manabí, Azuay y Cañar, comienzan el tejido de la copa y del ala del sombrero.

El tejido de un sombrero puede durar de un día a ocho meses, según su calidad y finura. En la comunidad costera de Pile, provincia de Manabí, los tejedores confeccionan sombreros extra finos que requieren la existencia de condiciones climáticas específicas y un número exacto de puntos en cada hilera del tejido. Finalmente se lava y se blanquea el sombrero antes de plancharlo y hormarlo.

Los tejedores son en su mayoría familias campesinas y las técnicas de tejido se transmiten a los niños en el hogar, mediante la observación y la imitación, desde una edad muy temprana.

Las técnicas y conocimientos engloban una trama social compleja y dinámica que comprende, entre otros elementos, las técnicas tradicionales de cultivo y producción, diversas formas de organización social y el uso del sombrero como parte de la indumentaria cotidiana y festiva.

Para las comunidades que la perpetúan, esta tradición artesanal constituye un rasgo distintivo de su identidad y un componente de su patrimonio cultural.” (UNESCO, 2012)

Se evidencia que en el caso de la paja toquilla los conocimientos se pasan de generación en generación mediante la observación y la imitación desde temprana edad ya que no hay ningún manual que dicte cómo hacer un sombrero de paja toquilla, también se aclara que dependiendo del tipo de sombrero que se quiera hacer se toma diferentes cantidades de tiempo.

Por otra parte dentro de las localidades donde elaboran los sombreros ya es una tradición para sus habitantes aprender el proceso, lo cual les da su propia identidad.

La paja toquilla ya es un elemento del patrimonio cultural inmaterial, lo que da espacio a que el prensado puede ser también declarado ya que su elaboración es artesanal, es una actividad que se pasa de forma hablada y posee elementos únicos como es el jarabe de rosa. Adicionalmente puede ser un atractivo para la ciudad, ofreciéndolo en las zonas más turísticas para que sea del deleite de extranjero y nacionales.

Con estos tres casos denota la similitud de que son actividades informales que parecían

no tener importancia para la comunidad ya que se las hacía de forma cotidiana pero después de un estudio se las consideró como elementos esenciales, tanto así hasta que lograron ser atractivos turísticos lo cual podría suceder con la elaboración del prensado.

Para el desarrollo del proyecto es necesario tener herramientas de análisis por eso en la siguiente sección se detalla el método a utilizar.

### 1.3 Métodos de Análisis

Para este punto se usará la Guía Metodológica para Patrimonio Cultural Inmaterial del INPC en específico la parte del diagnóstico.

Dentro del diagnóstico están incluidas cuatro etapas descritas en el siguiente gráfico:



Imagen 1 (INPC, 2013. Guía metodológica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial)

De las cuatro etapas mencionadas se utiliza las tres primeras fases, las cuales son descritas textualmente a continuación:

“Etapa de aproximación.- Esa fase es fundamental para el inicio del trabajo. Es el primer acercamiento al territorio y a los diferentes actores involucrados con el fin de establecer los acuerdos y los mecanismos que se implementarán durante todo el proceso.

Recopilación de la información.- En esa fase se deberá identificar, recopilar y analizar la información documental de diversas fuentes, así como realizar el registro etnográfico de la manifestación, con el fin de contar con un corpus de datos e información respecto de sus niveles de vigencia y representatividad para el grupo o comunidad, Además permitirá identificar la existencia de factores que puedan poner en riesgo su vitalidad y/o continuidad en relación con el contexto histórico, geográfico, socioeconómico y ambiental en el que se inscribe la manifestación.

Análisis y sistematización.- En esa fase se analizará y se sistematizará la información documental y etnográfica recopilada para desarrollar el documento de diagnóstico de la manifestación.” (INPC, 2013).

El motivo por el cual solo se abarca los tres primeros puntos es que no se realizará una devolución hacia los prensadores. Se realizará un informe con los datos recolectados durante la investigación.

Para hacer este informe es necesario obtener tantos datos de fuentes primarias como secundarias. En el siguiente capítulo se desarrollara un análisis de la información obtenida de entrevistas a expertos.

## CAPÍTULO 2

### ANÁLISIS DE LA HISTORIA DE LOS PRENSADORES MEDIANTE ENTREVISTAS.

En este capítulo como se mencionó anteriormente se realizará un análisis de la historia de la venta de prensados mediante entrevistas a expertos. Ellos fueron el Lic. Wilmer Rivadeneira, ex estudiante de la carrera de Turismo, la Antropóloga Gloria López Coordinadora de INPC de la dirección zonal 5 y la Señora Delia María Torres Directora del Archivo Histórico del Guayas.

De las entrevistas realizadas se obtuvo la siguiente información:

La venta en carretilla fue una actividad económica muy común desde 1920, siendo la venta de raspados la preferida por las personas, ya que con los famosos raspados que vendían calmaban los fuertes calores de la ciudad. Se los encontraba de norte a sur en cada colegio de la ciudad, en barrios populares hasta en parques, siendo un elemento característico de la ciudad. Según la señora Gloria López “quien que no ha crecido cerca de un barrio popular no ha comido prensado quizás los añados pero creo que hasta ellos.” (G, López. Comunicación personal. 17 de agosto 2017)

Esto en la actualidad ha disminuido en más de la mitad, ya que ahora tienen prohibido ponerse fuera de ciertos colegios o deambular por las calles por el seguimiento de los Policías Metropolitanos por las ordenanzas municipales o por prohibición de la directiva de ciertos planteles privados. (EL TELEGRAFO, 2015)

En un principio los raspados se hacían con un cepillo que servía para raspar el hielo, de ahí el nombre raspado, ese cepillo causó tal impacto en la sociedad que en los años ochenta cuando salió una de los primeros celulares marca Motorola a este se lo llegó a conocer como el raspa hielo debido similitud con este. (J, RIVADENEIRA. Comunicación personal. 10 de agosto 2017). En la actualidad ya no se utiliza el cepillo porque se lo cambio por la máquina de prensar.

La máquina de prensa que llegó a principios de los años ochenta0s, por esta máquina de prensa ahora se llaman prensados, se tiene conocimiento que en otros países se encuentran versiones muy parecidas de los prensados como la de hielo con frutas en México o la de jugos con hielo en Perú, aun así son tomados como postres, no como

una bebida típica que se encuentre fuera de un colegio, evento popular, parques o canchas deportivas.

También se lo considera único porque solo en Ecuador y específicamente en Guayaquil, a pesar de manejarse cuatro sabores de jarabe más la leche condensada, jugos y colas, tenemos el jarabe sabor a rosa que es único en el mundo, con este jarabe se preparan prensados y refrescos. (J, RIVADENEIRA. Comunicación personal. 10 de agosto 2017)

Tenemos que tomar en cuenta que quizás esta ocupación no sea pasada de generación en generación de padre a hijo, pero si es pasada de un primo a otro o de un amigo a otro, ya que no se cuenta con un taller donde se enseñe a ser prensador, este conocimiento solo se pasa de una persona a otra. Y es ese uno de los criterios que lo puede hacer reconocer como un Patrimonio Cultural Inmaterial (G, López. Comunicación personal. 17 de agosto 2017)

Los prensados han marcado la historia gracias a nuestro clima, pero poco a poco se han ido presentado adversidades como la de los metropolitanos y escuelas privadas ya antes mencionada, pero también se presenta adversidades silenciosas, que avanza muy rápido con el pasar de los años, es la tecnología, nuevos atractivos turísticos donde no los dejen entrar y al desconocimiento de lo que es tradicional. (D, Torres. Comunicación personal. 18 de agosto 2017).

Desde hace unos 5 años se están ofreciendo prensados en centros comerciales y en fiestas infantiles, pero con una máquina de raspados eléctrica. Que no solo afecta a los pequeños artesanos que aún tratan de mantener esta tradición, sino que la nueva generación, tanto como a los guayaquileña, como a los turistas que nos visitan, se les está privando de esta memoria, ya que no hay nada más memorable que acordarse que al salir de la escuela, la universidad, al visitar un parque, una cancha o un cine se podía encontrar un rico prensado.

Como menciona la señora Delia Torres, “Hmmmmm!! será que yo lo asocio ahora como todo ya modernizado yo lo asocio con estos hay una marca que está hasta en los centros comerciales.” (D, Torres. Comunicación personal. 18 de agosto 2017).

### CAPÍTULO 3

## IDENTIFICACIÓN DE MATERIALES E INSTRUMENTOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PENSADO.

En este capítulo se abordará la descripción del proceso de elaboración del pensado mediante la entrevista a tres pensadores que trabajan en la ciudad de Guayaquil.

Las tres entrevistas se realizaron en la zona sur de la ciudad, dos de ellos se encontraban dentro del parque Forestal y el tercero en las afueras de una escuela fiscal.

Los tres coincidieron en que realizaban esta actividad desde hace ya más de 20 años, que la actividad solo les sirve para subsistir puesto que no genera muchas ganancias como lo hacía en el pasado.

En cuanto a las herramientas que utilizaban se mencionan la prensa, el hielo y los jarabes. La prensa es la pieza que utilizan para raspar el hielo. Como menciona el Señor José Punina en la entrevista que se realizó, indicó que antes de que tuviera la máquina, él tenía un cepillo para poder raspar el hielo. Ya luego pudo obtener la máquina, es decir la prensa. La prensa es lo que utilizan para raspar el hielo, los tres mencionan que necesitan mantenimiento una vez al año por lo general para cambiarle el piñón a la máquina. El valor de la maquina varía entre cada uno de ellos, lo que resalta es que obtuvieron sus carretas desde hace varios años atrás cuando todavía el país manejaba el sucre, inclusive el señor Nacipucha se mantiene con el mismo carro desde hace ya 22 años. Este dato marca el hecho que la actividad de vender pensado es antigua.

### 3.1 Utensilios

#### 3.1.1 La carretilla:

Que es el primer elemento principal ya que en el trasladan todo, la mayoría de las carretillas son un triciclo otros son solo el carrito, según las entrevistas que nos dieron hay carritos que duran más que otros, son hechos artesanalmente en talleres del.



Imagen 2 (Fuente propia)



### 3.1.2.- El cepillo de raspado:

Lo agregamos a que el señor José Punina pese a que a no lo tiene si lo utilizo lo cambio por la prensa ya que es un poco más cómodo para él ya que no se cansa tanto.



Imagen 3 (Fuente, cocina zuliana)

### 3.1.3 La prensa:

De marcas variadas a que no todas son de la misma marca o simplemente no se especifica en ellas, son las más encontradas o ya las únicas que encontramos entre los prensadores que entrevistamos y los que solo visualizamos, su mantenimiento se da una vez al año o cada que se necesite.



Imagen 4 (Fuente propia)

### 3.1.4 Bandeja recolectora:

Otro de los utensilios que se utiliza no menos importante que el resto es la bandeja recolectora de hielo, la bandeja puede ser de metal o de plástico, obviamente si es de metal va a durar mucho más si es de plástico puede que dure un poco menos aunque ninguno específico cada que tiempo lo cambian.



Imagen 5 (Fuente propia)

### 3.1.5 Cedazo pequeño:

O también puede ser un vaso de plástico grueso es el que se encarga de darle forma al hielo de la parte superior del prensado, se renueva constantemente no se tiene tiempo definido de duración.



Imagen 6 (Fuente propia.)

### 3.1.6 Vasos plásticos:

Estos pueden ser de diferentes tamaños y color dependiendo como los quiera el prensador. Ya que de eso también depende el valor que le de él prensador.



Imagen 7 (Fuente ofiboom)

### 3.1.7 Sorbetes:

No menos importante normalmente estos son cortados por los prensadores ya que los ponen en el prensado o los jugos no son de su tamaño normal. Estos son muy útiles al momento de comer el prensado ya que podemos absorber lo que se va disolviendo entre el hielo y el jarabe y nos permite ir destrozando poco a poco el prensado.



Imagen 8 (Fuente Ebay)

## 3.2 Ingredientes

### 3.2.1 El hielo:

Es el ingrediente más importante, dos de los prensadores lo consiguen en depósitos, compran lo que se conoce como marquetas para que les dure toda su jornada de trabajo. Por otra parte el Señor Nacipucha compra el hielo directamente de una señora ya que indicó que se le complica por la policía metropolitana. Para que este les dure por lo general lo que hacen es guardarlo dentro de un saco.



Imagen 9 (Fuente propia)

### 3.2.2 Los jarabes:

Es otro de los ingredientes principales. Estos son elaborados por cada uno de los prensadores en sus casas. Lo que ellos hacen es poner a hervir el agua con azúcar, una vez que está en su punto colocan la esencia deseada y la apagan para luego que estén frías colocarla en envases. Los hacen de varios sabores entre ellos rosa, menta, vainilla y chicle.



Imagen 10 (fuente propia)

### 3.2.3 La leche condensada:

Es un ingrediente que ellos no preparan pero que a todos los clientes les atrae es el último ingrediente del prensado es el que siempre se pide que se ponga un poquito más.



Imagen 11 (fuente propia)

### 3.2.4 Jugos:

Tienen de tamarindo y limón a estos se los puede pedir en vaso como en funda desde 50 centavos en adelante, es un producto adicional de los prensadores estos también son realizados por ellos, mezclan pulpa con azúcar diluida con muy poca agua. Se lo tiene reservado en una botella para al momento de servirse solo se lo coloque en el hielo. A esos se lo llama normalmente refresco.



Imagen 12 (fuente propia) **3.2.5 Colas**

Pueden ser de marcas como coca cola, sprite y Fioravanti, esto también se da ya que estas marcas de cola tienen envases retornables y hace un poco más económico el valor de ellas.



Imagen 13 (fuente propia)

### 3.2.6 Refresco de rosa:

Es un preparado muy parecido al de el jarabe ya que se prepara con agua azúcar pero mucho más diluido. Se puede servir en vaso como en funda.



Imagen 14 (fuente propia)

## CAPÍTULO 4

### DIAGNÓSTICO MEDIANTE LOS CRITERIOS DE LA GUÍA METODOLÓGICA DEL INPC.

En el siguiente capítulo se elaborará un Informe del Diagnóstico de la Manifestación. El modelo de este informe se encuentra en la Guía Metodológica para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial del INPC, en sí el informe sería el resultado de la investigación realizada y dará las características simbólicas y formales de la manifestación, es decir de la elaboración del prensado.

- introducción;
- objetivo;
- marco metodológico;
- caracterización del entorno (contextualización histórica, geográfica y sociocultural);
- descripción de la manifestación;
- importancia simbólica y social de la manifestación;
- formas y niveles de transmisión de los conocimientos;
- nivel de vigencia y representatividad de la manifestación;
- conclusiones y recomendaciones para la salvaguardia;
- anexos: lista detallada de las fuentes utilizadas; lista de nombres de los interlocutores; transcripciones de las entrevistas en soporte digital; registro en audio de las entrevistas en soporte digital; registros fotográficos y audiovisuales (de ser el caso).

Imagen 15 (fuente INPC)

#### 4.1 Introducción

El prensado es una actividad que se ha ido perdiendo con el paso del tiempo. En la antigüedad era común encontrar en los parques, afuera de los colegios, canchas de fútbol, cines, etc.; Las carretillas junto con una variedad de sabores que al principio eran de sabores como tamarindo y naranja. Debido a ciertos factores como la ordenanza municipal o restricción de ciertos planteles privados., cada vez son menos las personas que se dedican a ser prensadores. Por eso sería importante considerar la elaboración del Prensado como una manifestación cultural inmaterial de la ciudad.

#### 4.2 Objetivo

Considerar la elaboración del prensado como Patrimonio Cultural Inmaterial de la ciudad de Guayaquil.

#### 4.3 Marco Metodológico

Para obtener la información sobre el prensado se hizo búsqueda en fuentes secundarias como por ejemplo en los recortes de periódico tanto del Universo, El



Telégrafo y El Comercio. Por otra parte también se obtuvo información por medio de expertos en el tema mediante entrevistas. Y por último también se obtuvo información del libro En el tiempo de la yapa de la señora Jenny Estrada.

#### **4.4 Caracterización del entorno**

Los prensadores que se entrevistaron se encontraron en el sur de la ciudad. A pesar de que dos de ellos se encontraban estables dentro del parque forestal indicaron que, en el pasado realizaban recorridos por colegios y escuelas que se encuentran también en el sur de la ciudad. Por lo general se encuentran en las afueras de colegios y escuelas cuando se lo permiten.

Los prensadores son personas que realizan esta actividad hace ya más de 22 años. Vender prensados no les genera ganancias considerables pero sí para mantener a sus familias.

Según el prensador José Punina “No, igual yo vengo porque aquí estamos tranquilos en el parque uno sale del estrés. Aquí pasamo casi todos los días venda o no venda, aquí estamos.” J, Punina, Comunicación personal 19 de agosto del 2017

Con eso podemos evidenciar que para los prensadores no es solo una actividad que les trae remuneraciones económicas sino también una actividad que les quita el estrés.

#### **4.5 Descripción de la manifestación**

##### **Elaboración del prensado**

Elaborar el prensado consiste en colocar el hielo en la máquina para prensar, una vez que termina se coloca hielo hasta la mitad del vaso con un cedazo o vaso depende de lo que tenga en prensador, lo siguiente es colocar un dos de los jarabes para luego colocar más hielo. Una vez que tiene todo el hielo se coloca los dos jarabes restantes y como toque final si el consumidor desea se coloca leche condensada. La mezcla de los jarabes también depende de lo que pida el cliente, a que alguno puede pedir que le quiten un jarabe o que le pongan más de otro jarabe, incluso más leche condensada.

#### **4.6 Importancia simbólica y social de la manifestación**

La pérdida de esta actividad causaría que dentro de la ciudad se olvide una opción para calmar la sed. En el pasado era la bebida tradicional y marcó la infancia de muchos, puesto que se la encontraba no solo en escuelas y colegios como el presente sino también en canchas de futbol, parques, cine y en todo evento masivo que los guayaquileños realizaban. No es que en ese tiempo a no se de, porque si se los sigue encontrando pero su presencia es menor. Y se tiene miedo a que desaparezca con sus métodos artesanales.

#### **4.7 Formas y niveles de transmisión de los conocimientos.**

La manera en que se transmite esta actividad es vía oral mediante la práctica, estas personas aprendieron la actividad ya sea por medio de un amigo o familiar que les enseñó como hacerlo, pero también mediante el tiempo han ido cambiando sus proveedores y cambiando los sabores de los jarabes.

#### **4.8 Nivel de vigencia y representatividad de la manifestación**

La elaboración de prensado en la actualidad aún sigue vigente dentro de la ciudad pero en menor número de prensadores, y sigue siendo representativa para los habitantes de la ciudad, no solo sirve para calmar la sed sino que marca la infancia, adolescencia y la convivencia en familia. Es un elemento característico de la ciudad de Guayaquil.

#### **4.9 Conclusiones y recomendaciones para la salvaguardia**

\*La elaboración del prensado se está perdiendo con los años. Una de las razones sería por las nuevas ordenanzas por parte de la municipalidad, además por el poco interés de las personas por conservar las tradiciones antiguas.

\*El prensado es un elemento característico de la ciudad de Guayaquil.

\* Formaba parte del diario vivir de los guayaquileños, creando memorias no solo individuales sino familiares.

\*Se recomienda realizar un plan para salvaguardar esta actividad para que así no se pierda.

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Revisando cada uno de los capítulos exhaustivamente y meditando todo lo que se ha recopilado y aprendido se tiene Conclusiones y Recomendaciones sobre el caso de estudio:

### Conclusiones

1. La actividad de elaborar el prensado se ve mermada debido a las nuevas políticas municipales y también de las instituciones educativas.
2. Se lo puede considerar como un patrimonio inmaterial debido a que forma parte de las tradiciones guayaquileñas, a pesar de que en el presente se encuentra disminuida
3. Los elementos que utilizan en especial los jarabes son elaborados por los prensadores, lo que denota su originalidad dependiendo del prensador tendrá un sabor diferente.
4. Crea memorias dentro de los ciudadanos o consumidores debido a originalidad y porque se encuentran ubicados donde los ciudadanos crean sus memorias tanto de infancia, adolescencia o familiares.
5. La elaboración del prensado es netamente artesanal, puesto que es una actividad que se aprende oralmente y por los elementos que utiliza.
6. No todos están de acuerdo con la elaboración del prensado es una actividad característica de la ciudad, esto denota la pérdida de la misma. Ya que si algunos la olvidan, está resaltando su escasez dentro de la ciudad.

### Recomendaciones

1. Elaborar un plan de salvaguardia para que esta actividad tan memorable no se pierda.
2. Crear una asociación de prensadores para que su actividad sea reconocida como legal.
3. Impartirles capacitaciones donde se les enseñe la importancia de volver a implementar los jarabes con sabores autóctonos de nuestro país, tales como el tamarindo y la naranja, e innovar en nuevos sabores por ejemplo el taxo.
4. Destinar recursos monetarios para que los artesanos tengan más oportunidades de realizar mejoras a sus carretillas y vestimenta, para que se vuelva más llamativa la actividad y se olvide los actuales granizados.
5. Que se les dé oportunidad de estar dentro de áreas turísticas.

## BIBLIOGRAFÍA

ARTETA, GERMAN. EL UNIVERSO.

2004. El calor y la sed despiertan añoranzas.

2008. Las vermús de los cines y sus sabrosos recuerdos en la muchachada de antaño.

Cocina Zuliana. 2011. Imagen cepillo de raspado.

EBAY. Imagen sorbete

EL COMERCIO. 2015. Municipio de Guayaquil no da paso a programa 'Vendedores Seguros'.

EL TELÉGRAFO. 2015 Los guayaquileños aún disfrutan de los tradicionales 'raspados'.  
2015. Los policías metropolitanos de Guayaquil obedecen más las ordenanzas que la Constitución de Ecuador.

EL UNIVERSO.

2007. El negocio de antaño se 'reinventa' para existir con marcas registradas.

2012. Los populares prensados.

ESTRADA, J.2005 Del Tiempo de la Yapa. Poligráfica. Guayaquil. Pag. 267-268

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL.

2011. Guía de bienes patrimoniales del Ecuador - Guayas.

2013. Guía metodológica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.

JUILLARD, Gaëtan. 2007. Arqueología Ecuatoriana. Robo de la Custodia de Riobamba.

MARKETING DIRECTO. Venta ambulante rescatado de

<https://www.marketingdirecto.com/diccionario-marketing-publicidad-comunicacion-nuevas-tecnologias/venta-ambulante>

OFIBOOM. Vasos plásticos.

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA EDUCACIÓN, LA CIENCIA  
LA CULTURA.

1982 - 2000. Conferencia Mundial de la UNESCO sobre el patrimonio cultural

2003. Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.

2010. La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El  
paradigma de Michoacán. Ficha representativa.

2012. Tejido tradicional del sombrero Ecuatoriano de paja toquilla.

2016-2017. La cultura en situaciones de emergencia.

2017. Patrimonio Inmaterial

RAE. Diccionario Real Academia Española.

Prensado.

Granizado.

Gastronomía.

Raspado.

TORRES CHOMORRO, D. 2012 Arquitectura móvil y portátil: Fenómeno de carretillas  
en Lima. Editorial pontificia Universidad Católica de Perú.

## Anexo

### Entrevista a Expertos

#### Entrevista # 1 10/08/2017

Angeles.- buenas tardes este me ayuda con su nombre completo

Wilmer.- Ernesto Rivadeneira

A.- Qué edad tiene Ernesto?

W.- 36

A.- Ok desde que edad llevas realizando la actividad como historiador?

W.- eh, bueno como emprendedor histórico y como entusiasta de la historia llevo desde los 22 años de edad

A.- Ok que te motiva a ser emprendedor histórico?

W.- Bueno la verdad es que la historia nos ayuda a no cometer los errores del pasado y también nos enseña que podemos mejorar como funciona o funcionaba nuestra sociedad

A.- Ok, Como emprendedor histórico qué temas has tratado o que temas más te gustan?

W.- Bueno he tratado sobre el tema del chocolate que es mi fuerte aparte del chocolate también domino mucho también lo que es el tema de la evolución tecnológica del país, fue una de mis primeras carreras y también me gusta mucho la parte del cómo se han resuelto los conflictos diplomáticos dentro de la sociedad

A.- Ok, De estos temas crees que estás especializado en alguno de ellos?

W.- Si domino mucho el área del cacao y también se me olvidó mencionarte que domino mucho la parte de la historia de los bomberos y la parte de resolución de conflictos diplomáticos de nuestro país

A.- Bueno dentro de sus estudios o de lo que usted ha leído de actividades económicas quizás de antaño no sé si conozca un poquito eh de Guayaquil conoce, conoce esas actividades económicas o por hay algo sabe?

W.- Bueno claro haber a que te a que etapa prefieres remontarte a lo que es

A.- Cualquiera..

W.- Bueno si hablamos de cualquiera la evolución económica de Guayaquil estamos hablando que durante el siglo XX empezó y tuvo un gran auge con el cacao luego las migraciones económicas desde chinos los mismos españoles algunos italianos y la migración turca recordemos que las partes de siria Líbano y palestina parte de palestina le pertenecía en esos momentos al imperio otomano por eso eran reconocidos como turcos hay que aclarar esto para obviamente mirar bien el contexto entonces luego paso

a una actividad económica comercial impulsiva recordemos que nuestro puerto era centro de distribución o hub distribuidor y aparte era escala de los vapores que iban hacia al sur del continente como los que regresaban del sur al norte

A.- Eh quizás un poquito eh ya más hacia cuando hubo el boom de los vendedores ambulantes dentro de la ciudad de Guayaquil?

W.- Ah bueno los vendedores ambulantes siempre han existido, existido perdón desde el famoso brusquero que era el que se encargaba de recoger las heces de las casas los vendedores de la carne en palito a finales del siglo XIX que eran muy afamados también los que obviamente pues salían con sus golosinas, concursos tenemos también al refresquero que este era muy importante, no es como lo conocemos actualmente que ha tenido una evolución que tiene ahora una máquina italiana que es la que se dedica hacer los prensados la que destroza el hielo obviamente que después se conforman ellos más bien eran como una carretilla y tenían una especie de cepillo de hielo que a principios de los 90s se paradoja se hizo la paradoja que este cepillo de hielo tenía la forma de un celular de marca Motorola que era el conocido raspa hielo entonces ese cepillo de hielo ese raspa hielo es como evolucionaron los primeros vendedores de prensados y granizados en la ciudad

A.- Ok usted ha comido prensados o granizados?

W.- Por supuesto y recordemos también que el vendedor de granizado raspa hielo ya ha desaparecido actualmente se encuentra el que tiene la máquina y vemos algunos con una maquinas un poco más modernas pero ese era el original lo he comido aquí lo he comido también en México, lo he comido en Lima y en Colombia

A.- Ok aquí en Guayaquil o aquí en Ecuador donde lo ha comido donde usted recuerda quizás de su infancia un lugar específico?

W.- Te puedo hablar desde el suburbio

A.- Ok

W.- Desde el cisne dos, cisne uno, hasta en las pares del norte samanes, guayacanes, alborada.

A.- Ok he sobre la actividad ahorita económica de los prensadores cree que ha cambiado en estos momentos la actividad de los prensadores ha cambiado más que todo como visualización suya?

W.- Bueno obviamente ha cambiado porque ah el entorno, el entorno aspira un poco más a otro tipo de negocios pero muchos de los vendedores que tenemos son herencia que tenían de sus antiguos padres o vendedores que tenía un familiar que se dedicaba a eso y debido a la crisis económica han tenido que mutar hacia esa actividad pero se sigue manteniendo en boga como tú lo detectas eso no solo en las calles cuando hay un evento masivo afuera de ese evento masivo ellos están ahí.

A.- A pesar de el pensado estar en presencia de otros países como a lo menciono en México o Colombia quizás Perú también, este usted cree que el pensado aquí en Guayaquil es algo característico?

W.- sí, porque mientras en otros países lo toman como postre nosotros lo tomamos como refresco

A.- Oh ya eh ummm cambiando un poquito el tema a pesar de que lo vamos a retomar después he conoce usted lo que es el patrimonio cultural inmaterial?

W.- por supuesto alguna actividad, algún ejercicio, alguna tradición oral que pertenezca a nuestro país

A.- ok conjugando los dos temas usted considera que quizás el pensado pueda entrar como un patrimonio cultural inmaterial de Guayaquil o de Ecuador?

W.- bueno en realidad yo diría como un patrimonio gastronómico por lo tanto si puede ingresar como un patrimonio inmaterial de nuestra ciudad

A.- claro la elaboración en ese caso

W.- así es

A.- no eill

W.- claro ojo tenemos que hacer la clasificación la investigación de los raspa hielos de los con la máquina que hasta cierto punto era romántica esa máquina italiana y los nuevos que yo no las entraría en la clasificación porque son máquinas a eléctricas y modernas

A.- claros las que se utilizan para fiestas infantiles ahora normalmente

W.- así es

A.- Según su criterio como opinión propia eh que es lo que usted cree que puede caracterizar al pensado a pesar de que ya nos lo dijo antes como patrimonio cultural inmaterial?

W.- haber

A.- sino como

W.- en otros países lo combina con frutas, en otros países no lo combinan como nosotros con leche condensada y en otros países no hacen la combinación única entre sabores es decir nosotros tenemos solo tres sabores con los que podemos hacer combinaciones que son vainilla que es el de color amarillo el color rosa perdón el sabor de rosa que no existe en otro país que eso es lo que nos da valor a nosotros somos uno de los pocos que dominamos ese sabor y la menta en ecuador es el único país donde te puedes tomar un pensado de puro sabor rosa en otros países sólo existe fresa o solo existe vainilla o naranja incluso

A.- Eso sería como atractivo turístico verdad?

W.- Así es



A.- Bien.

### Entrevista # 2 17/08/2017

Angeles.- Buenos días. Me llamo Angeles Rodriguez, estamos realizando la tesis sobre la elaboración del prensado. Aquí me encuentro con una persona que vamos a entrevistar.

Buenos días primero ayudeme con su nombre completo.

Gloria.- Gloria López Paredes.

A.- Señora Gloria, Buenos días. ¿Qué edad tiene? Si no me quiere decir no hay ningún problema, está bien eso es de pronóstico reservado.

En dónde trabaja y cuál es su cargo?

G.- Trabajo en el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural en la Unidad de Patrimonio Inmaterial. Mi cargo aquí está de antropóloga.

A.- Ok. Cuénteme un poco de su historia laboral o como llego aquí?

G.- Esta unidad.

A.- Aja.

G.- Verá yo entre a trabajar aquí hace veinte años como catalogadora de bienes culturales.

A.- Ok.

G.- En esa época no había la separación entre patrimonio material o inmaterial, sino que era una sola. Sin embargo porque la ley y el reglamento estaban mucho más definido en relación al patrimonio material, que no se lo conocía como tal sino como patrimonio cultural en general. Aquí trabajamos más atendiendo todos los temas de los objetos, sea pinturas principalmente que forman parte del patrimonio, arqueología. Yo como catalogadora tenía que llevar adelante estos registros este yo como catalogadora tenía que llevar adelante estos registros y lo que la ley entonces por decirle y elementos que se considerarán del patrimonio cultural, pero siempre en el sentido más enfocado hacia lo material porque era sobre lo cual la ley estaba mucho mejor especificada, con respecto a la inmaterial no aparecía como tal, no es una definición de los años 70 que es cuando se aprueba la ley justamente con la dictadura militar que dio paso a la constituyente. Antes de eso en el año 78 se expide la ley y con la expedición de la ley se abre el Instituto de Patrimonio Cultural y luego de eso con el gobierno de Oswaldo Hurtado luego de que muere Jaime Roldós se aprueba el reglamento donde se especifica el procedimiento para la aplicación de la ley. Entonces lo que se consideraba ahora como patrimonio inmaterial más bien estaba enfocado como temas etnográficos, antropológicos y folklóricos. En esa época yo todavía no había estudiado antropología

aunque ya había trabajado en proyectos donde teníamos y participaban antropólogos y yo ya había visto que era una línea muy interesante de investigación, no me percataba mucho como que fuera patrimonio sino más como el conocimiento de la sociedad, conocimientos de las sociedades en general humanas, de los diferentes tipos de sociedades. Por si acaso entre comillas le hago la acotación porque las sociedades no son sólo humanas también teológicas.

A.- Claro, claro.

G.- Por eso le digo las sociedades humanas entonces si me gustaba y yo ya desde esa fecha yo, más o menos le estoy hablando de los años 90 cuando trabajamos en un proyecto ósea antes yo ya había trabajado antes de entrar a trabajar aquí hace 20 años como catalogadora yo ya había trabajado en proyectos de investigación donde yo hacía la recopilación fotográfica y audiovisual y apoyaba también en la investigación de bibliográfica de documentos en archivos bibliotecas cuando se me requería entonces por ahí yo me voy introduciendo al patrimonio y eso ya le estoy hablando del año 1990 entonces este cuando yo ya estaba entro acá me doy cuenta de éste de que es fuerte la cuestión esta de lo antropológico y yo ya quería estudiar antropología entonces yo ya tenía acá una licenciatura pero era de más dirigida de la facultad de comunicación hacia la publicidad porque a mí me gustaba no el mercado sino la fotografía y aquí como arte no había donde estudiar eso.

A.- Ah bueno claro en ese tiempo no.

G.- Como arte, no como comunicación, como registro como audiovisual no había aquí donde eso eso era lo más parecido yo también ya había estudiado arquitectura había este hecho muchos cursos sobre patrimonio y arquitecturas antes de empezar a trabajar aquí en el 90 este cuando yo vengo a trabajar yo ya tenía conocimiento de lo que era patrimonio porque yo ya había hecho este cursos sobre técnicas de restauración y preservación arquitectónicas urbanas cuando yo estudiaba arquitectura sobre arquitectura popular del neotrópico sobre las construcciones en bambú las construcciones en madera etcétera yo ya conocía estos elementos tradicionales de por lo menos por la arquitectura luego uno se va metiendo poco a poco la vida lo va llevando no es como que lo va guiando y uno va tomando decisiones sin querer que lo van encaminando hacia cosas que realmente desde la infancia a uno le han llamado la atención.

A.- Claro.

G.- Entonces yo cuando era pequeña me acuerdo que yo tenía un álbum de cromos como muy pocos de los que salían en esa época nosotros de los que ya no se conocen.

A.- Ahora de hecho no ya.

G.- De hecho no salen pero en esa época yo cuando crecí lo que más salían eran los

álbumes de cromos entonces a la vuelta de la escuela había un una tienda donde uno compraba el álbum y los cromos entonces éste había de todo tipo y uno de los que más me gusto y de los que se vendieron menos incluso porque era mucho más caro era el que hablaba sobre los pueblos del mundo yo tendría 8 o 10 años.

A.- Claro.

G.- Lo lindo que siempre me recuerda yo de ese álbum que tenía formato de cuaderno de cuaderno por qué los álbumes normalmente eran así de tipo horizontal pero ese era vertical como un cuaderno.

A.- Ya.

G.- Y las fotos eran así un tamaño como fotografía 4R más o menos.

A.- Ya.

G.- Y se veían pueblos de todas partes del mundo con sus características principalmente de vestuario no porque es lo que se ve no y su fenotipo no los que son sus rasgos étnicos y en esa época no se usaban mucho rasgo étnico sino se decía razas.

A.- Claro.

G.- Entonces este eh.... era lindo ósea yo creo que desde ahí a mí me gusto la cuestión esta de conocer la diversidad en el mundo sobre las diferentes culturas pero no había conocido de esa manera.

A.- Claro.

G.- Sino como pueblos lo que en ese entonces se acostumbra los paradigmas de ese entonces eran así entonces ese recuerdo haber visto este eh esos que existen en ese pueblo que se llamaba en ese entonces Sri Lanka o siameses Sian creo que se llamaba y que tenían esos aros dorados aquí alrededor.

A.- Ah claro.

G.- Imagínese una niña de 10 12 años ver una fotografía de esas era es impactante ósea uno no ve esas cosas por aquí.

A.- Claro.

G.- Y de los pueblos africanos con sus vestuarios ósea todos en pieles y con sus escudos y sus sus lanzas y sus pinturas en, lo que le quiero decir es como uno se va metiendo de pronto en la vida.

A.- Claro.

G.- En la vida poco a poco a uno lo va llevando hacia cosas cuando el medio no le da para algo pero a uno de pronto se le cruzan las posibilidades.

A.- Claro.

G.- Y me fui involucrando en el tema de esto de la cultura primero por el arte que era lo que a mí siempre gustó, el arte, la pintura si entonces este por el arte y la pintura y que por eso mismo estudié arquitectura que también siempre me gusto y este y luego me

voy me voy empujando un poco más hacia el lado de lo antropológico no, entonces me va gustando pero ya cuando entro a trabajar acá veo que necesitaba estudiar antropología y me fui hacer una maestría a la FLACSO antes de eso ya había hecho una maestría en gestión cultural y después de años de haber hecho la maestría en gestión cultural hice la maestría en la FLACSO entonces este en antropología y así con esa maestría en la FLACSO entonces aquí de lo que yo era catalogadora hubo una reestructuración en el año 2008 donde a el instituto abre las dos opciones de patrimonio material e inmaterial entonces el instituto se reestructura porque se adhiere a la convención 2003 de la UNESCO que es para el patrimonio inmaterial y aquí se abre esa unidad entonces este ya antes mismo ya en mi carnet aparecía como antropóloga ósea pero todavía no habían antropólogas aquí ósea no había el cargo como cargo como actividad la catalogadora yo digo de pronto fue un error de la institución o ya tenían pensado que si abría la unidad me iban a poner no sé de dónde saldría eso pero es una cuestión que a veces me pongo a pensar de donde le salió eso sí yo todavía no había hecho la maestría en antropología entonces pero si yo le había dicho al director de esa época que yo quería estudiar antropología pero como un comentario uno conversando si si me gustaría estudiar antropología me fui a estudiar a la FLACSO antropología regreso y ya mi cargo es de antropóloga, entonces qué hago aquí como antropóloga básicamente hay dos cambios que en esta regional nosotros tratamos de cubrir el uno es el del registro bueno el del inventario de las manifestaciones de las expresiones culturales y el otro es el de la ejecución de los planes de salvaguarda más que nada nosotros como instituto a nosotros nos toca hacer este el seguimiento y la secretaría de los comités que están este conformados para que se ejecute los planes de salvaguarda de las manifestaciones que ya tienen un acto administrativo específico porque hay también dos instancias podríamos decirlo de manera macro la una instancia es donde se registra la manifestación en el inventario que es ese una plataforma electrónica que esa digital que está en la internet este nosotros tenemos acceso como módulos técnicos para ingresar información pero el público puede ingresar como visita.

A.- Claro.

G.- Para revisar entonces esta es una instancia donde una vez que ya está registrado se reconoce que es patrimonio cultural y como tal como antes hacíamos cuando yo solo hacia la catalogación de bienes culturales como tal ya esté ya están protegidos esto es lo que nosotros siempre de acuerdo a la ley consideramos que si algo ya estaba registrado como patrimonio cultural entra en un rango de protección porque esta es la idea de hacer un registro de buscar los mecanismos para proteger las expresiones culturales ya entonces hay otra instancia de este mismo tipo de de inventario yo de reconocimiento que se trata ya de hacerle justamente ehhh instancia que involucren a

diferentes tipos de instituciones que tengan competencias sobre este aspecto de manifestación por ejemplo eh en este momento yo estoy específicamente a cargo de dos planes de salvaguarda el plan de salvaguarda de las técnicas del tejido del tradicional del sombrero de paja toquilla que es patrimonio de la humanidad reconocido por la UNESCO la UNESCO admite el acto administrativo mediante el cual se le da este reconocimiento de patrimonio cultural inmaterial de la humanidad pero es una lista representativa en la que se le incluye no es como una declaratoria hay sus razones para hacer estas diferencias tanto es así que la ley de cultura ya lo hace de esa manera ósea antes se hacía la declaratoria del patrimonio inmaterial no ya se dice ahora la inclusión en la lista representativa del patrimonio inmaterial a la actividad es una inclusión no es una declaración y el efecto es incluyente no es declaratorio entonces esto tiene sus razones de ser que incluso van hacia el aspecto de lo semántico de los sentidos que se le otorgan a los términos pero que mucha gente tiene que ir incorporándolo en su lenguaje no técnico cuando cuando hablan de ellos por eso es incorrecto decir ahora declaratoria de patrimonio inmaterial lo correcto es decir inclusión en una lista representativa entonces este y también aparte de la toquilla también llevó adelante las técnicas de navegación pesca y construcción de las balsa ancestral del cantón playas.

A.- Ah ya.

G.- Entonces con esas dos cosas yo tengo que hacer dos mesas territoriales por el momento al año por cada una de las manifestaciones y estamos estoy también encargada de llevar adelante el proceso para eh llegar al estudio el diagnóstico y al plan de salvaguarda de la manifestación rodeo montubio.

A.- ah ya.

G.- Ya entonces todo lo que tenga que ver con esto me da bastante trabajo.

A.- Bueno si yo de hecho le he escrito últimamente y no me ha podido contestar y tuve que llamarla.

G.- Si si si, no ve como estoy con este compañero porque tengo mañana que ir a dejar eso a las comunas que es algo sobre la paja toquilla de la mesa territorial que hicimos tengo que ir a dejar esos documentos en las comunas entonces.

A.- Tiene que viajar hasta allá?

G.- No si eso es parte del trabajo.

A.- Claro.

G.-Entonces, tengo que yo me pase la semana pasada haciendo otros informes sobre el rodeo montubio esta semana haciendo lo de la paja toquilla y así se me van las semanas haciendo actividades la próxima semana me voy a dedicar a las balsas pero porque son cosas que voy cubriendo a medida que mi cronograma y mi poa me van

diciendo hay que ejecutar estas cosas.

A.- Oh ya.

G.- Entonces las voy haciendo así aparte de eso le doy atención aquí a los usuarios que me vienen con consultas sobre temas del patrimonio cultural en general.

A.- Oh ya.

G.- Si son específicas por ejemplo una cosa muy puntual y específica de arquitectura los compañeros que manejan los inventarios.

A.- Claro.

G.- Pero si son así introducciones sobre todo con estudiantes aunque también con empresas o con o con algún tipo de profesionales este que necesitan conocer sobre temas del patrimonio yo les hago como quien dice una inducción al tema no y les doy todo lo que considero en ese momento por sus preguntas me creen que necesitan.

A.- Bueno como lo hizo conmigo al principio también!

G.- Si aja.

A.- Está dentro de de lo que usted ha trabajado ya desde que reconocen al patrimonio cultural inmaterial en algún momento ha tratado algo que incluya una elaboración pero de un producto que se vaya a comer?

G.- Ósea aquí hay lo que se llama he incluso dentro de la ley de cultura que se aprobó a fines del 2016 en diciembre exactamente, el 30 de diciembre del 2016 se aprueba la nueva ley de cultura se la publica en el registro oficial eh ya se incluye como uno de los cambios al tema del patrimonio gastronómico a diferencia de la UNESCO que para la UNESCO el patrimonio gastronómico forma parte del conocimiento de la naturaleza del cambio que es específico para el conocimiento de la naturaleza porque con esto con este conocimiento uno sabe que es lo que puede hacer y preparar no solo a nivel de comida sino de todo lo demás no entonces este conocimiento del universo y la naturaleza exactamente este es el nombre del cambio entonces aquí en el Ecuador se ha preferido disgregar hacer una especificación de lo que es el patrimonio gastronómico con la finalidad de combinarlo un poco con este las los planes o procesos que se tengan que trabajar a nivel de gobierno mismo a nivel más que de gobierno del estado como política de estado en lo que es la soberanía alimentaria, la soberanía alimentaria como parte de proceso para este para inducir a la población al producto de consumos endémicos autóctonos que se ven más en la región y usted sabe que eso también significa quiera que no tiene algo que ver con las políticas económicas las políticas.

A.- Claro.

G.- Ósea con una serie de políticas y van vinculados por que son costumbres alimenticias que a veces las personas prefieren probar cosas de afuera, que la hamburguesa, que la pizza y cosas por el estilo que el hot-dog que no son éste propios

de nuestra alimentación porque no son elaborados necesariamente la idea el concepto no es no proviene de alimentos endémicos ya no proviene de alimentos endémicos usted debe saber que cuando llegan los españoles aquí no encuentran ni vaca ni caballo ni chancho ni gallina.

A.- Claro.

G.- Todo eso lo traen ellos de allá de de de Europa del mundo conocido que ya había en esa época que no era solo Europa sino también la india África entonces este ellos viene trayendo algunos productos pero la idea es tratar de tratar de.

Se hizo una pausa

G.- En lo de las balsas como le decía lo de la toquilla, lo del rodeo montubio aparte de eso la atención que se le da a las personas que vienen cualquier otro tipo de informe que solicitan desde la matriz o desde el ministerio sobre temas que tienen que ver con el patrimonio inmaterial que, yo más o menos puedo canalizar.

A.- Oh este ya más a lo personal.

G.- Aja

A.- A comido prensados?

G.- Claro, que guayaquileño que no que no ha crecido cerca de un barrio popular no ha comido prensado quizás los añiados pero creo que hasta ellos.

A.- Exacto!

G.- Sí.

A.- Tiene algún recuerdo memorable, algún lugar específico quizás afuera de su colegio o?

G.- Si, afuera de las escuelas y en los parques había yo me acuerdo que yo yo yo cuando estaba en la escuela yo vivía hacia el sur este el sur en ese entonces no llegaba más allá de la calle Chambers.

A.- ¡ah!

G.- Bueno ya estaba creciendo un poco el suburbio hacia el oeste hablando lo que es el centro sur de la ciudad este ya se consideraba sur a partir de la calle Gómez Rendón creo ahora esto es centro no!

A.- Claro ahora eso es centro.

G.- Aja porque era pequeña la ciudad este y yo crecí en esa zona hacia el sur de la calle del parque ósea parque forestal mi escuelita incluso quedaba por ahí cerca que era una escuelita de monjas salesianas y bueno pues siempre que salíamos al recreo estaban los prensados ahí uno por las rejas no más decíamos un prensado, un prensado! no, era lindo porque en ese, entonces no es que le daban uno en un vaso sino que le daban en la mano el prensado a uno.

A.- En la mano!

G.- Claro y uno se quemaba me quemó y uno se lo chupaba así así porque eran prensados claro imagínese la mano de un niño no como son esos raspados una cosa así pequeña no es de muy grande entonces uno se comía en la mano esos prensados en una fundita tal vez pero no en más entonces uno se comía así los prensados en la mano.

A.- Oh mire usted es la primera vez que escucho eso entre las personas que he entrevistado.

G.- No se estilaban mucho los vasos de plástico como ahora.

A.- Claro ahora son los vasos así de plástico.

G.- Ahora son los vasos de plásticos los platos de plástico cuchara de plástico no se estilaban esas cosas.

A.- Bueno.

G.- Este me encantaban los colores no ponerle el verde con rojo.

A.- Claro dentro de los 4 sabores que ahora se manejan.

G.- Claro.

A.- Usted cree que el prensado tiene algo le da algo característico a la ciudad?

G.- Más que nada por el calor.

A.- Ah.

G.- Vera vera una anécdota que creo que si se la conté la vez anterior que vino.

A.- Creo.

G.- Que vino una funcionaria una funcionario del consejo nacional de competencias en que vive en Quito pero que ella decía que había estudiado leyes aquí en la Católica se acordaba, es joven así como usted no se acordaba en esta época que estuvo de estudiante viviendo aquí en Guayaquil los prensados ahí a eran en vasos, los vasos cómo se venden porque claro y se acordaba, y yo creo es más ella no recordaba el raspado sino el de la maquinita.

A.- Ya.

G.- Entonces este pasamos por Santa Elena no por la libertad he ahí hay una callecita saliendo por el antiguo municipio como quien sube un cerrito ahí hay una escuela con un parque al frente y eso es al rebote con de los niños las ventas de estas cosas así no desde la los huevitos chilenos y estos que son así como gusanitos fritos.

A.- Gusanitos creo que le dicen.

G.- Gusanitos creo que le que le ponen azúcar.

A.- Le ponen azúcar.

G.- Aja están los pedazos de mango las grosellas las ciruelas todo esto no esto fue que le estoy diciendo en el mes de mayo.

A.- Ya.



G.- Qué vino esta funcionaria y dice ya ya ya ya un prensado, un prensado! es que me quiero comer un prensado para acordarme acordarme de cuando yo vivía en Guayaquil entonces vamos ya como la gente tiene esas memorias y quieren disfrutar mire y ella no es de tanta edad ella es joven yo no le pondría mas de 35 si tiene 40 años sería mucho 35 sería convencible la edad.

A.- Claro.

G.- Menos podría tener 30 probablemente pero ella a tiene esa memoria que no son ni de 10 años atrás talvez quince que ella haya estado viviendo aquí en Guayaquil que estudio que tuvo la oportunidad de comer los prensados estudiando en la católica que se supone que es una de las universidades de donde va gente que tiene capacidad económica no.

A.- Claro.

G.- No es tan popular.

A.- No pero si hay adentro hay un señor que vende porque yo he ido a la católica y hay un señor que vende.

G.- Pero vamos a que en este lugar mire se encuentra.

A.- Este se me fue la pregunta, considera que la elaboración del prensado bueno porque la otra vez este nosotros hablamos y quedamos en que no era el prensado como tal sino la elaboración del prensado.

G.- Sí.

A.- Ya sea el de la maquina el del cepillo de raspado o de la prensa pueda ser considerado como patrimonio cultural inmaterial?

G.- No, estos son elementos del patrimonio pero no es en sí mire yo como le explique la vez anterior lo que se declara no es un objeto se declara es un conocimiento una práctica una forma de hacer cosas ósea un saber hacer o un conocer por eso se llaman saberes ancestrales también no está lo que se declara es de qué manera por ejemplo habría que saber a los que se dedican a vender este producto cuál es su proceso desde que parte póngale una línea base cero como una línea de tierra o una línea de tiempo cronológica 0 donde empieza con el 0 como empiezan ellos desde que empiezan a trabajar no como ellos empezaron a trabajar en esa actividad económica sino ya en si la actividad como empiezan desde cero a trabajar me imagino que ellos se levantan y van y buscan el hielo de donde se proveen de hielo eso es como un conocimiento que ellos tienen que haberse ido haciendo con el tiempo para saber dónde les resulta lo mejor, luego el hielo en este calor como se hace para que no se nos derritan rápido que cosas ellos utilizan para mantener la mayor cantidad de tiempo posible el hielo? que hacen con los escurrimientos de ese hielo? cómo preparan diferentes tipos de sabores? que no más es lo que le ponen? y ellos deben saber también por ejemplo en qué parte

les conviene mejor estar, cuando son los días que más se venden, cual es los días que menos se venden, como ellos mantienen sus herramientas de trabajo, porque son las herramientas las que posibilitan ejecutar esta práctica esto vendría a ser más que nada una práctica no!

A.- Sí.

G.- Un conocimiento de cómo hacer? y cómo preparar? este diríamos esta golosina helada esta golosina no y como hacen qué herramientas utilizan para poder hacer esto estas dos forman parte del conocimiento ya del de la manifestación entonces lo que se declara no es específicamente no es el cepillo, ni la máquina prensada ni las que ahora que son solamente eléctricas y ya sale, no, no es el equipo como tal, el que se declara porque como esa vez le dije ni la carretilla porque como esa vez le dije cuando uno declara como declaración algo un objeto es para este objeto este objeto específico yo le doy a este objeto específico una declaración de que esto es patrimonio y trato de conservar a este objeto específico no a toda la colección porque de pronto ese fue justo el libro con el que esté un prohombre de la de la historia del Ecuador digamos Jose Joaquín de Olmedo en este libro fue José Joaquín de Olmedo estudió aprendió a escribir y puso unos apuntes que habla de su trayectoria como persona es este no toda la colección ni toda la edición de entonces yo a este yo lo trato de proteger y que no se me deteriore.

A.- Ah!

G.- Que todo lo que conserva y dentro que lo hace ser el libro de José Joaquín de Olmedo un ejemplo no es lo que es entonces la cuestión allí por eso le decía es cuestión de semántica los términos que utilizamos, la cuestión allí es conservar y restaurar son dos términos que van asociados y la conservación como mismo lo dice conservadoramente trata de mantener las cosas tal cual son y restaurarlas para que recuperen lo que han sido o fueron en ese momento son los conceptos y por lo tanto que su integridad como objeto material no se vea afectada esto en lo material, imagínese si uno declara al objeto a la herramienta que utiliza el artesano para hacer el prensado patrimonio material tenemos que decir cuál?

A.- Claro.

G.- Por qué hay tantas y donde están hay que ubicarlas son los famosos qué? cómo? cuándo? y dónde? porque? para qué? quién? cómo? ya, son esas preguntas básicas que uno hace sobre los objetos y las prácticas los conocimientos entonces imagínese no es dable declarar el cepillo del prensado para hacer el raspado de hielo ni es dable declarar la prensadora que tritura el hielo, ni es dable preparar la máquina que ya le manda el hielo triturado no es dable son productos que se fabrican al por mayor y que no tienen una especificidad histórica que me digan de una memoria este es el otro punto

le activan una memoria, ósea usted lo ve trae una memoria ósea un recuerdo inmediato claro porque ve el objeto, son objetos de la memoria no son la memoria en sí mismo no como muchos piensan que el objeto es la memoria no son objetos de la memoria porque la memoria es intangible la memoria esa en el cerebro, en las neuronas son objetos de la memoria que nos remiten las cosas entonces esta es la diferencia entre patrimonio material con el inmaterial que en cambio que es lo que se no se declara sino que que es lo que se incluye en una lista porque porque la inclusión en una lista significa que no lo voy a conservar al cual es para empezar tengo que reconocer que es un patrimonio que esa diluido en la sociedad que no está contenido en un objeto en un margen en un margen en un límite en un límite ósea es limitado el patrimonio inmaterial tiene límites márgenes que lo que dentro de esos límites márgenes contiene las características que le son inherentes como patrimonio material el patrimonio inmaterial no esa diluido en la sociedad esa diluido en los cambios en los espacios donde los seres humanos recorran donde los seres humanos practican esa manifestación donde los seres humanos comparan esa manifestación en esos espacios tan abiertos y por lo tanto al estar sometidos a esas transiciones a esos viajes a esas movilidades no están contenidos ni siquiera dentro de las fronteras geográficas políticas no están contenidos porque muchos patrimonios están atravesados a lo largos de los territorios, territorios podríamos hablar eh de empezando por el barrio de la cuadra de la casa la casa el barrio y nos vamos ampliando así geográficamente hasta llegar a los límites de la ciudad, el cantón, la provincia, el estado, la región, el continente y el planeta ósea vamos proyectándonos abriendo esta mente geográfica entonces el patrimonio está compartido incluso este prensado no es no es este... privativo de de Guayaquil, este prensado también se lo consume en otras ciudades.

#### A.- Claro.

G.- Pero queremos reconocer que para Guayaquil y los guayaquileños tiene un aspecto que activan nuestras memorias, no necesariamente necesitamos, lo estamos viendo o lo estamos comiendo el prensado pero nos acordamos de él como en este momento, ya porque usted está específicamente haciendo el trabajo o porque esa vez cuando pasamos por allí la persona lo vio y dijo y me acordé de cuando yo lo comía en la católica quiero que. Ah la cuestión no fue que lo vimos, fue que a ella tenía pensado y cuando pasamos por el colegio justo lo vimos que estaban vendiendo, ósea ella se acordó dijo por favor cuando haya uno de esos, para comprarme uno que quiero recordar esa época y volver a revivir ese momento no. Entonces esta es la cuestión la diferencia entonces las palabras allí para la manifestación cultural o la práctica comunitaria es salvaguardia y la salvaguardia comprende una serie de normativas o de visiones como las que usted pretende que esta manifestación reúna las condiciones si para que

continúe siendo practicada, continúe siendo compartida, que continúe vigente. Se dice la palabra para que esté vigente y si ya no está muy vigente ver de qué manera la reactivamos la traemos nuevamente a la práctica comunitaria si ve esa es la diferencia no trato de mantenerlo intacto sino que reconozco su capacidad dinámica transformadora aunque en esencia sigue siendo lo que es sigue siendo el hielo con sabores, es un pedazo de hielo hecho pedacitos con sabores, lo diferencia de los helados, lo diferencia incluso del helado cremoso, del helado que es de hielo de otra forma de comer el hielo que en este caso bueno se dicen y eso tienen que tener de pronto en lo que usted ha investigado sus orígenes en la época de la colonia o creo que probablemente antes de la colonia ya tiene que haber habido esta práctica que desde el Chimborazo traían las maquetas de hielo las barquetas le llaman no.

A.- Maquetas.

G.- Maquetas.

A.- Hasta ahora me han dicho maquetas.

G.- Maquetas de hielo, pero me parece que en algún momento escuche en algún momento que les decían maquetas.

A.- Ah maquetas.

G.- Maquetas pero de pronto puede ser que es de otro lado la cuestión entonces yo creo que por ahí viene no, entonces yo creo que por ahí viene como hacían ellos para mantener ese hielo imagínese en esa época que los tiempos de movilización eran más abiertos más amplios ahora mismo venir del Chimborazo hasta en carro son mínimo 8 horas mínimo y si no más, no sé cuántas en esa época de la colonia y antes que vengan los españoles traer el hielo desde el Chimborazo hasta acá cuanto tiempo tienen que haber demorado como lo traían por supuesto ya lo... bueno... en esa época prehispánica mente no habían burros deben haber venido a lomo de llamas, que las llamas ya existían seguramente las utilizaban como animales de carga, oh este mire lo que es de interesante que en esa época nuestros pueblos no conocían la rueda.

A.- Claro en ese tiempo no existía.

G.- No conocían la locomoción rodada ósea todo tienen que haberlo hecho a pie osea ni si quiera decir que lo traían en carretas antes de los españoles, cuando vienen los españoles ya comparten y ven la visión del uso de la rueda y la vienen trayendo osea habría que ver como movilizaban esto ósea o imagino que usted en su estudio tiene que haber hecho por lo menos un pequeño una pequeña prospección.

A.- Sí.

G.- De decir que paso antes como viene el hielo a Guayaquil? porque aquí donde puede imaginarse que épocas de la colonia y en épocas prehispánicas haya habido un lugar donde uno pudiera hacer hielo yo no he encontrado ningún registro no sé si usted

arqueológicamente hablando.

A.- Tampoco.

G.- A si no es con la invención de los motores y las fábricas que comienzan hacer los hielos entonces a ahí si Guayaquil dispone de una fábrica de hielo.

A.- Ósea ahí hubo como quien dice un boom hacia los prensados pero ya existían.

G.- ya entonces pero esto tiene que ser más o menos desde la época de la república.

A.- Más o menos.

G.- Así o no sé si a nivel de la colonia a habría aquí una fábrica de hacer el hielo, no me parece no sé si en los archivos, pero yo creo que es parte de su investigación conocer eso, sí entonces este conocimiento cómo va variando no va variando de una época a otra porque así mismo como varían las épocas varían los paradigmas y las formas de conocer las cosas de denominarlas etcétera entonces no hay como restringir a la manifestación con un concepto conservador porque es dinámico por eso se dice salvaguardia y la salvaguardia es para poder revitalizar, dinamizar, fortalecer y recuperar una manifestación para que vuelva a estar vigente practicada, compartida ya por una sociedad, por una comunidad entonces estas son la diferencias entre patrimonio material e inmaterial los términos que utilizamos cuando las personas no están muy enteradas de eso, utilizan las palabras a diestra siniestra y yo he escuchado para eso le llaman salvaguardia y no. Eso es restauración y esto es conservación, intervención por último que también en inmaterial se interviene pero es ya con el carácter de devolver o mantener una característica física tanto es así que no nos van a cambiar los colores excepto por que aquí van hacer una exposición se le va a cambiar este colorcito de abajo.

A.- Oh ya.

G.- Entonces este pero es por eso porque se trata de tener la memoria fija, estática como una forma de conservarla a largo plazo conservarla pero la, el patrimonio inmaterial no es conservacionista, es dinamizador mantiene sus esencias, eso si que son inamovibles que son propias, de qué condición el patrimonio inmaterial está condicionado a un territorio una sociedad que se adaptó a un territorio, creó una forma de adaptarse a este territorio entonces, en qué sentido este prensado de hielo muestra una adaptación al territorio por el factor ambiental climático entonces por ese lado es que podríamos decir su esencia porque los pobres guayaquileños tienen que haberse asado aquí.

A.- Más o menos?

G.- Y un raspado de hielo le llegaba muy bien, me parece que por ese lado va su tema.

A.- ya como última pregunta y ya es totalmente personal, considera que el prensado es un atractivo para personas que vienen de otro país ósea incluso se da aquí mismo

personas de la sierra que viene acá como que o quiero como nos acaba de contar.

G.- Mi sobrina que viene de quito viene a comerse los prensados.

A.- Exacto, quizás para alguien que venga del exterior más considerándolo porque están desapareciendo.

G.- Aja.

A.- Eh dentro de lo que nosotros hemos hablado con los prensadores su problema principal son los metropolitanos porque los rigen a estar inamovibles.

G.- En ciertas zonas.

A.- En ciertas zonas, entonces para los que quedan en parques en el caso del malecón, en el parque forestal o en colegios específicos donde los metropolitanos no aparecen, usted cree que si alguien de otro país viene lo puede considerar como un atractivo turístico o como algo memorable de él, de Guayaquil?

G.- Es como algo característico de la ciudad, del espacio que está visitando yo yo creo que también en otros países hay formas de comer estos raspados tanto es así que la maquinita por alguna razón no creo que es un invento no.

A.- No la maquinita no.

G.- Incluso viene made in china entonces quiere decir.

A.- A veces Italia.

G.- Que está hecha por algunos lados entonces estas formas de comer estos hielos eh si son este como se dice atractivos porque la gente de pronto en este calor porque uno tiene que partir de las condiciones climáticas donde había no yo soy bien enfática y reiterativa en esto porque como ya le dije la vez anterior seguramente siempre pongo este ejemplo a todas las personas que me consultan, no es lo mismo vivir en el polo norte que en África, no es lo mismo vivir en Guayaquil que en quito o Cuenca, ni en Portoviejo quizás entre Manta, Portoviejo y Guayaquil tengamos cosas muy parecidas porque estamos en situaciones climáticas bastante parecidas pero aun así Manta ya está influenciada por una zona desértica que le rodea un entorno desértico Portoviejo un poco menos porque está al pie incluso de un río pero estas cosas se comparten entonces este debe tener un cierto atractivo eh comerse en medio de tanto calor algo que lo refresca y que lo refresque realmente no, porque tenga mucho dulce porque caso aparte las gaseosas son muy ricas a los que nos gustan tenemos marcas específicas o sabores específicos pero obviamente no son refrescantes no son porque porque es verdad que uno se toma y uno siente un poquito que si esta heladita lo refresca pero el sabor dulce.

A.- Claro.

G.- Le hace dar más sed entonces cuando uno tiene sed uno busca algo que no sea tan dulce que más así específicamente helado no, bien helado y un hielo sobrepasa

cualquier expectativa no, no es lo mismo tomarse un agua helada que comerse un pedazo de hielo la sensación de refrescarse es mucho mayor.

A.- Claro.

G.- Entonces este yo creo que sí pero verá usted que estudia turismo le voy a decir porque yo también estudié gestión cultural y era turismo, patrimonio y naturaleza mi maestría en gestión cultural, entonces vimos turismo y los turismo como todo en proceso de marketing están direccionados por los diferentes tipos de perfiles turísticos o sea turistas potenciales que tienen perfiles equivalentes ya son los que van a acceder a determinado tipo de atractivo turístico entonces si es un atractivo turístico en este sentido de que si yo estoy aquí en este calor quiero refrescarme esta es una opción, una opción novedosa incluso dependiendo de cómo la presento porque el turismo en eso si es muy, este muy visual no, es muy visual nos atraen las cosas más de manera visual si entonces el turismo apela mucho a lo visual luego a las sensaciones no porque de esta manera es como uno lo engancha de un polo a otro del planeta o de un punto a otro del planeta a través de lo visual usted ahí en ese momento no está sintiendo ni el frío ni el calor usted ve la foto y se puede imaginar si hace frío o hace calor pero no lo está sintiendo pero lo que si esta es el sentido de la vista entonces depende de cómo uno presente que se yo la misma carretilla la misma maquinita de prensado el mismo envase en el que uno va a vender el producto ahora que podría hacer lo haga específicamente patrimonial los sabores.

A.- De hecho tengo una especificó que tengo dos persona que me han dicho que el sabor a rosa es totalmente nuestro o el al menos de los países porque es una persona que ha visitado varios países no lo ha encontrado.

G.- No ha encontrado el sabor de rosas.

A.- Aja, ha encontrado los otros como el de menta, vainilla y chicle a pesar de que el chicle tampoco lo ha encontrado mucho en la menta y la vainilla la a encontrado por separado ósea hacen un refresco de vainilla.

G.- Aja.

A.- O hacen un refresco de menta.

G.- Aja.

A.- Pero no tratan de juntar.

G.- Mezclarlos como aquí.

A.- Oh aja.

G.- Entonces eso sería lo llamativo como para decir ósea como nos diferenciamos con este patrimonio específico de esta dilución que existe en un amplio territorio como es un continente americano porque tienen en Perú también lo deben comer en Colombia y en Venezuela y en Costa Rica donde haga calor incluso donde hace frío la gente se

come un pedazo de hielo y se comen estas cosas entonces este yo creo que básicamente son los sabores la forma de cómo usted le presenta ósea los materiales o el diseño de desde toda la presentación de la carretilla del mismo la misma vestimenta que tenga la persona pero que es lo que va a quedar en esencia ese hielo ese raspado de hielo con un sabor específico de la localidad que lo diferencie de otros y esa manera de combinar de buscar que los sabores se hagan como en una bandera que la bandera creo también no sé si exista la bandera tanto en otros países pero aquí en Guayaquil ya tenemos décadas de comer bandera que nos encanta un poquito de cada cosa.

A.- De cada cosa.

G.- Si un poquito de cada cosa como un pequeño buffet, entonces es nuestra versión de un buffet ya le digo porque usted ahí ve varias cositas servidas en un solo plato ya está entonces eso puede ser a mí me parece que por ahí puede ir la cosa no se de pronto como le han dicho otras personas con otras experiencias que también son muy importantes para su investigación pueden estarle aportando esos datos y le han de decir otras variedades pero me parece que es esto principalmente no, aquí van dos cosas que son bien interesantes y combinadas primero, primero la sensación del calor porque me imagino que es lo primero que ya uno le induce a buscar algo con que refrescarse no, necesariamente va hacer está siempre específica porque como le decía hace un rato puede ser que en algún momento sin necesidad de tener calor simplemente me apetece comer hielo con un poco de sabor a algo a y este y la otra es este los sabores de cómo se combinan a mí me parece no sé si le han dicho algo sobre el sabor a tamarindo.

A.- Eh ósea si pero ellos no lo mezclan dentro del prensado ósea del prensado tradicional con los jarabes porque dentro de las misma entrevista hacia los prensadores por ejemplo ellos preparan los jarabes que son el de menta, vainilla, chicle y rosa o algunos en vez del chicle que es el azul tienen el de fresa o frutilla ya estos dos varían esos son los que a veces están o no están eh como jugos porque aparte por ejemplo la carretilla vende los prensados, los jugos y las colas.

G.- Si porque.

A.- Entonces en los jugos es donde venden el tamarindo y el limón y en las colas bueno normalmente por ser retornables venden es la coca cola, la sprite y la fioravanti que son, que le viene bueno que coca cola Company tiene envases retornables de dos litros entonces como ellos siguen comprando y siguen comprando ya es algo que no elaboran ellos entonces compran este mismo tipo de envases para no estar gastando en botellas plásticas normales que hasta le sale más caro me dijeron entonces, esto es por un lado sino que no quisimos coger el tamarindo porque por ejemplo el tamarindo no lo ponen en el vasito ni ponen hielo ni un poquito de jarabe o no ponen la mitad del jugo ponen



acá arriba y ponen leche condensada nos interesó más el prensado hasta por la forma en la que la preparan.

G.- Por los jarabes.

A.- Por los jarabes porque tienen una preparación totalmente eh de ellos no los compran en ningún lado.

G.- Ah ya.

A.- Y dentro cómo lo forman por ejemplo la forma característica que les he visto a todos que siguen el mismo patrón es que cogen hielo ponen hasta la mitad del vaso o un poquito más ponen dos jarabes vuelven a poner hielo vuelven a poner jarabes al final le ponen la leche condensada en cambio el jugo de tamarindo como ellos lo ponen es simplemente o lo ponen en vaso, ósea vaso hielo y jugo de tamarindo se acabó o funda hielo jugo de tamarindo y se acabó por eso no quisimos cogerlo, el tamarindo como algo específico de ellos.

G.- Yo recuerdo yo sí recuerdo haber comido prensado de tamarindo una esencia un poco más espesa.

A.- Bueno por ahora no.

G.- Rico el sabor del tamarindo es rico.

A.- Claro sí.

G.- Porque como tiene este agriecito es mucho más refrescante.

A.- Claro sí.

G.- No es empalagoso.

A.- Pero ósea de los tres cuatro que entrevistamos no ninguno tenía.

G.- Por otro lado porque el tamarindo si es endémico de por acá.

A.- Si claro.

G.- De nuestra región entonces por eso yo diría que de pronto hay que recuperar eso, también puede ser ósea proponer que se recupere como prensado, no como jugo, no como refresco sino como un prensado ósea haciéndolo una esencia un poquito más espesa.

A.- Quizás por el hecho de que ellos bueno los jarabes los hacen con esencias que compran o saborizantes esencias que compran en el mercado central y el tamarindo es netamente preparado por ellos ósea compran las pepitas con el extracto y lo hacen quizás será eso.

G.- De pronto hay que darles una capacitación e inducirles a que incorporen sabores más endémicos de la zona ósea si ósea de que comenzar a buscar de incluso hacer como los mexicanos no porque en eso del patrimonio inmaterial por lo mismo que es dinamizador es innovador entonces es otra de las características del patrimonio inmaterial sin perder sus esencias innovadoras y en ese caso la innovación sería hacia

la incorporación de elementos más autóctonos sería más referente de nuestra de nuestra región entonces tratar de buscar sabores que podrían ser ese también un atractivo, si sabe un atractivo porque ese dudo que lo vayan a encontrar en otros países así como tal así como hacen los mexicanos, los mexicanos ahora con el ají que parece que es el, es el la insignia gastronómica de México es el ají y me parece tengo la impresión porque hacen con el ají hacen de todo incluso hacen coladas, sopas helados.

A.- Helados.

G.- Helados si otras.

A.- Chocolates.

G.- Chocolates sí de todo hacen con el ají, entonces el ají lo ponen en todos lados claro no llegamos a ser tan así pero de pronto podríamos ir incorporando no, no se se me ocurre un prensado de tomate, el tomate es endémico de acá de américa.

A.- Claro.

G.- Por lo tanto de acá de nuestra región un tomate de árbol aunque no es propio de acá de la costa el tomate de árbol es más de la región templada hacia arriba de las zonas templadas, un prensado de taxo no, ósea incorporar esos sabores de frutas pero ya con visión turística ósea visión de negocio turístico no entonces cómo usted dentro de la carrera ponen en contacto con sus operadores les ofrecen esas variedades de sabores locales que son propios entonces para que la gente se anime y pruebe si entonces ya le digo y ósea como hace un rato le ponía que hay diferentes grupos objetivos hacia los cuales uno se dirige con sus estrategias de, turísticas digamos en ese caso no ya hablando a de marketing, sus estrategias de cómo atraer determinado tipo de turista entonces ustedes podrían estar es analizando qué grupos de turistas son los que van a estar más predispuesto hacia ese tipo de eh de degustación.

A.- Ah claro.

G.- Ósea de degustar sabores diferentes dentro de un prensado.

A.- Claro.

G.- Con los colores que cada uno tiene me parece que el color del taxo es lindo

A.- Naranjita si no me equivoco.

G.- Es como un anaranjadito suave medio rosado incluso, el color del taxo es lindo y queda bien rico una esencia de taxo

A.- Puede ser.

G.- aja

A.- Se lo puede poner ya dentro de la gestión.

G.- un tomate de árbol no se se me ocurre porque porque hay que innovar también ósea ya está que sería patrimonio cultural es la costumbre de refrescarnos con esos tipos de prensados y el conocimiento ósea el conocimiento que hace posible que podamos

refrescarnos de esa manera.

A.- Bueno señora gloria no la molesto más muchas gracias por habernos este bueno digo habernos porque yo no estoy haciendo sola la tesis a pesar de que mi compañera no ha podido venir ninguna de las dos veces pero le doy muchas gracias por habernos recibido y por haber aceptado darnos esa entrevista ok.

### Experto # 3 18/08/2017

Sra. Delia.- Costumbre que no solo se da en nuestro medio

Ángeles.- Claro, si

De incluso, haber. Dentro de lo que me pudo hablar Wilmer, de lo que me pudo hablar la señora Gloria. Bueno, que en sí yo con la señora Gloria ya he hablado unas dos veces y ella mas bien no me dijo que no era, no era imposible por así decirlo sino que era muy posible. Porque, porque no es, porque se pasa de generación en generación la elaboración en sí, y porque a pesar de que existe en otros lugares porque existe en otros lugares; y no es solo es innato de Guayaquil. Por ejemplo me hablaron del jarabe de rosa, que el jarabe de rosa es totalmente innato de aquí, de Ecuador de Guayaquil. Ok. ¡Oh bueno! Yo porque yo lo estoy tomando de Guayaquil, sino en este caso de Ecuador. Entonces, ¡eh! y como. Porque al principio mi tema era las carretillas de prensado, y las carretillas ella me explico, bueno ahí me dio una explicación muy larga; que las carretillas no se podían porque si ella preservaba una carretilla, era esa carretilla se guardaba en un museo y era por algo en específico. En el caso de la elaboración ella me hablo, por ejemplo ella estaba ahorita en un proyecto de la paja toquilla y sobre las balsas de Playas, unas balsas en específico en playas, entonces. Bueno ella ahí me da, literal una clase sobre patrimonio cultural inmaterial. Ella me dijo que en este caso si se podía porque ya le explico no hay un libro que me enseñe como ser prensadora; ¡eh! por lo que primero se comenzó con un cepillo eso ha ido evolucionando ahora es la máquina que unas personas dicen que son chinas, otras personas dicen que son italianas. Hay otras máquinas que ni si quiera tienen...

D.- Procedencia.

A.- ¡Exacto! Entonces, este bueno por ese caso seguimos adelante, porque esto ya tiene más o menos unos dos, tres meses.

D.- Entonces, esa es la visión de ella como antropóloga.

A.- Si

D.- La visión de Víctor Hugo como historiador dice que no. Que no, porque para poder, es que hay ciertas que...

A.- Claro.

D.- Deben de reunir las cosas para poder ser consideradas patrimonio.

A.- Claro.

D.- Entonces quizás ya ella a eso se refiera, no sé, ósea yo yo no pudiera, que por eso es que yo le decía a Víctor Hugo si él recordaba porque yo recuerdo en mi infancia que pasaba por la carretilla con los y éramos mami el prensado y bajábamos de rosa, de menta y de naranja lo que le ponían a uno y cepillaban le ponían en el vasito y ya de ahí uno era una delicia pues no!. Pero efectivamente como Menciona Víctor Hugo eso pervive o supervive más en las ciudades pequeñas en los pueblos. Mi mama es de Guare de Baba y nosotros siempre viajábamos a visitar a la abuela y allí siempre había eso pero no era todos los días era solamente el fin de semana o era el domingo o el sábado que salía el señor con su carreta y todo el pueblo salía a consumir el prensado no! pero allí algo que yo si recuerdo que allí no eran los jarabes que uno veía acá en la ciudad ahí lo hacían con jugo de tamarindo.

A.- Si es algo que también me han hablado.

D.- Ya yo tengo tan claro eso porque nos encantaba con jugo de tamarindo a mi hermano y a mí pero ya aquí en la ciudad no claro ya vemos la maquina esa que da la vuelta todo que sería como la similitud pero ya con la modernidad.

A.- Ósea en ese caso para raspar el hielo se puede tener de hecho lo estamos poniendo así que hay dos formas no la del cepillo del raspado y bueno aquí en la ciudad realmente no la he encontrado y el de la máquina italiana o china que ahora se utiliza pero de ahí en ese caso el prensado como al sería el hielo raspado las jarabes el vasito y el sorbete, ósea eso y la leche condensada que se pone encima, dentro de los jarabes como ya le hable hace un ratito el jarabe de rosa y el jarabe el jarabe de tamarindo incluso el de naranja ya no se aquí en la ciudad o no encontré ninguno con jarabe de naranja, encontré con mena vainilla rosa y uno más que tenía chicle y ya son bueno preparados por ellos con agua y con azúcar y esencia ya tampoco utilizan la fruta como en ese caso lo hacían con el tamarindo tampoco encontré en frutilla ya no lo utilizan con frutilla la fruta en si no lo hacen eh! la vainilla ciertamente no sabría si aquí se encontraría vainilla en sus ramitas para hacerlo.

D.-No.

A.- Pero.

D.- Eso viene en esencia.

A.- Claro.

D.- Ósea y eso desde años ya, años ya y que más ósea no sabría o que más

A.- Bueno ya como experiencia personal me lo dijo, bueno ya me dijo incluso el lugar donde usted se acuerda quizás como opinión personal, usted considera que por ejemplo si un turista viene aquí a Ecuador ya sería o aquí en Guayaquil lo consideraría como un atractivo turístico? como que diga mmmm en Ecuador me comí esto y me gustó mucho?.

D.- Hmmmm!! Será que yo lo asocio ahora como todo ya modernizado yo lo asocio con estos hay una marca que está hasta en los centros comerciales.

A.- Sí.

D.- Ya entonces como mi como que perdió ese encanto que tenía cuando yo veía la carreta ya y si uno va a otros países sí hay pero lo hacen de diferentes formas que ve un prensado

A.- Ah sí claro.

D.- Ya entonces y yo antes de comerme un prensado o ya un turista por el otro lado ve un mango que lo cogen y lo cortan y le dan la apariencia de una flor, se va por el mango

A.- Claro.

D.- Ya yo no creo que lo verían.

A.- Como un atractivo turístico.

D.- Quizás por nuestro clima los va a refrescar pero!

A.- Por lo mas ósea ya como nosotros lo consideramos porque en la calle en sí como que en algunos colegios lo siguen conservando ya no todos por los que los policías metropolitanos no los dejan, pero están dentro de los parques ósea están dentro del parque forestal, están dentro del malecón, entonces eh incluso en las peñas como son totalmente turísticos en esos lugares nosotras pensamos en que podría no ser totalmente un atractivo turístico pero sea algo llamativo.

D.- Para mí más llamativo es cuando yo veo la manzana acaramelada, eso por ejemplo para mi me trae añoranza pienso que eso le llama la atención a la gente.

A.- Oh ya.

D.- Y ya eh visto extranjeros que ay!! Ven esas manzanas y les gusta, pero la verdad es que no me hago a la idea de ver un extranjero, yo en casa tengo un extranjero, soy casada con un austriaco entonces por eso hablo en función de eso que es lo que por ejemplo a él le agrada no! No es mi punto de vista.

A.- No no no es totalmente es así.

D.- Que a la final sí, no se recuperando las antiguas carretas quizás por ese lado no pudiera ser pero no necesariamente solo como prensado a la final con algún otro elemento.

A.- Quizás recuperando los sabores que antes.

D.- Que sea más identitario nuestro más propio quizás pudiera no ser con jugos de frutas,

pero naturales no o volver a lo anterior que era hasta preparación que si era de rosas tal como salía la esencia de rosas, aquí hay una persona Patricia León no sé si ha conversado con ella, Patricia León ella también estudió en la Espol, es graduada en la Espol pero ella trabaja es una recuperadora de saberes y sabores.

A.- Ya.

D.- Trabaja mucho con el tema del cacao y en su casa que se llama tiene un programa que se llama ciudad cacao y recibe turistas para degustación de platos nativos.

A.- Ya.

D.- Y ella comienza con una bebida que es una bebida refrescante que es a base de rosas de, de que más era limón pero de cáscara.

A.- Ya.

D.- No, ahí explica no como era antiguo que esa era la gaseosa que se consumía antiguamente aquí en Guayaquil o en las ciudades en los pueblos entonces a la final por ese lado como que para mí sería más, más llamativo.

A.- Ya.

D.- Yo más atractivo para un turista porque para el turista siempre quiere ir más hacia el pasado porque lo moderno ya no le atrae, entonces tiene que ser algo que sea natural, nada artificial para mí ese es mi punto de vista.

A.- Para finalizar la entrevista me puede dar su nombre completo y que cargo y en donde tiene este cargo?

D.- Ya mi nombre es Delia María Torres y yo soy actualmente la persona responsable del Archivo Histórico del Guayas o Directora del Archivo Histórico del Guayas que es de que pertenece actualmente al Ministerio de Cultura y Patrimonio.

A.- Bueno señora Delia María mucha gracias.

D.- De qué pues.

A.- Por darnos su opinión y por darnos este tiempo.

## **Entrevistas con los prensadores**

### **Entrevista a prensador # 1 18/08/2017**

Angeles.- Buenos días ¿Cómo está? Me presento mi nombre es Angeles Rodriguez. Me podría ayudar primero con su nombre completo.

Néstor.- Néstor Nacipucha

A.- Ok, Señor Néstor Nacipucha. Su edad?

N.- 56 años más o menos.

A.- 56 años. Cuál es su trabajo habitual?

N.- Normalmente vender granizado

A.- Vender granizado. ¿Desde qué edad ha realizado esta actividad?

N.- Más o menos unos 22 años.

A.- ¿Qué le motivó a ser prensadero?

N.- Un amigo mío que tenía esas herramientas, me enseñó a trabajar en eso y de ahí continuó yo.

A.- En algún momento dentro de los años que usted ha realizado esta actividad se le ha presentado alguna dificultad por conseguir herramientas o por conseguir repuestos, o algún tipo de dificultad como que vengan los metropolitanos y se le quieran llevar.

N.- Por ejemplo de repuestos nada, lo que siempre hemos tenido problemas con la metropolitana. Eso sí, Siempre hasta la vez.

A.- Le representa una gran ganancia monetaria esta actividad?

N.- Como para poder vivir.

A.- Solo como para poder vivir?

N.- Claro.

A.- Los utensilios donde los compro o cómo los consiguió?

N.- La herramienta?

A.- Aja.

N.- Las mande hacer.

A.- Ah las mandó hacer. Y es un lugar por aquí cerca?

N.- Ósea hay unos talleres que fabrican los triciclos. Y ahí lo hacen sí.

A.- Más o menos cuanto le costaron? De lo que recuerde?

N.- Lo que me recuerdo en esos tiempos, valían unos 200 sucres era en esos tiempos sucres

A.- Es el carrito con el que comenzó?

N.- Comencé y de ahí he comenzado a reparar, a reparar unas fallitas.

A.- Por ejemplo de las cosas que usted utiliza el hielo. Como se llama esto?

N.- Estos son jarabes.

A.- El hielo donde lo consigue? O usted lo fabrica?

N.- No, de antes cogía hielo en maqueta, por ejemplo en depósitos. Ahora yo cojo el hielo que una señora me vende todos los días. Sí, yo le compro a la señora.

A.- Asumo que le sale más económico, más cerca?

N.- Exacto, porque ahorita ir a coger hielo de depósito es muy lejos. Por lo metropolitanos uno no puede salir de aquí para allá.

A.- Y los jarabes?

N.- Eso le preparó. Yo le preparo.

A.- Usted los prepara? Como los prepara?

N.- Esto yo compro la azúcar, lo hago hervir en una olla grande. Cuando esté hervido

más o menos 15 minutos se le apaga el fuego. de ahí se deja que se enfría se le pone colorante después se le pone la esencia.

A.- Compra esencia comestibles?

N.- Si, esencia. Son colorantes vegetales que se le pone.

A.- De lo que usted me decía que iba reparando poco a poco. Cuál es el utensilio que más se le daña, el que más ha tenido que reparar?

N.- Por ejemplo, los piñones de la máquina

A.- Los piñones?

N.- Claro, exacto los piñones se gastan.

A.- Y el modelo siempre ha sido el mismo?

N.- Claro, si

A.- Cuantos días a la semana usted trabaja?

N.- De lunes a viernes

A.- Y cuál es su recorrido? De lunes a viernes varía o es el mismo?

N.- Mi recorrido ahora en tiempo clases es solamente aquí la José Herboso y el colegio Santiago de las Praderas. Voy y vengo.

A.- Mañana y Tarde?

N.- Si

A.- Más o menos cuantas horas al día trabaja?

N.- Yo salgo de la casa a las 8 de la mañana hasta la salida de las 6:30 aquí.

A.- Bueno Don Nacipucha muchas gracias

N.- De nada.

A.- Me gustaría que me ayudara con una fotito.

### **Entrevista a pensador # 2 19/08/2017**

Angeles.- Buenas tardes señor me puede dar su nombre completo

Alfredo.- Mi nombre es Alfredo Vásquez

A-Ok, Sr Alfredo. Qué edad tiene?

A.-46 años.

A.- ¿Qué trabajo realiza para ganar dinero?

A.- Venta de granizado

A.- Desde qué edad realiza esta actividad?

A.- Unos 10 años atrás

A.- Que lo motivó a realizar esta actividad?

A.- La necesidad.

A.- Alguna vez dentro de estos 10 años ha realizado eso? Ha tenido alguna dificultad



por ejemplo por los metropolitanos porque no tenía un lugar seguro donde trabajar

A.- Eso sí, ahorita ya vendo acá dentro

A.- Ya está aquí adentro no hay ningún problema. Antes cuando usted tenía esas dificultades donde estaba para tener esas dificultades.

A.- Por acá por el San Francisco de Asís, yo vendía en los colegios.

A.- El carrito del prensado como su actividad de trabajo le representa ganancias como para vivir de una excelente manera o solo como para subsistir

A.- Como para subsistir no más.

A.- Cómo consiguió los utensilios como consiguió este carrito, la prensa

A.- Lo mande hacer

A.- Tiene la dirección de donde usted mandó hacer

A.- Aquí en Capitán Nájera y Pio Montufar

A.- Asumo ahí le confeccionaron absolutamente todo. Ha tenido que darle mantenimiento a algo específico del carrito que es lo que más se le daña.

A.- Hay que pintar, nada más

A.- De la prensa?

A.- La máquina que se daña. Esto cuando se daña lo mandó hacer.

A.- Hace 10 años cuando usted compró esto se acuerda más o menos cuanto le costó.

A.- Esta es otra carreta

A.- Está la segunda?

A.- Es la segunda.

A.- Y dentro de la primera y la segunda se acuerda más o menos cuanto le costaron.

A.- Si la primera la mande hacer en 200 y ahora esta me costó 400.

A.- Ósea es un poco caro?

A.- Sí. Pero es por la máquina y todo.

A.- Porque tuvo que cambiar de la primera a la segunda?

A.- Ya estaba podrida por dentro. Por dentro ya no valía.

A.- De todo esto, de todos los utensilios que usted utiliza por ejemplo el hielo usted donde lo consigue.

A.- Ósea a mí me lo entregan en el garaje.

A.- Garaje?

A.- En el garaje nos entregan a todos los que vendemos frescos.

A.- Usted tiene un lugar donde se reúnen todas las personas que venden?

A.- Sí. De ahí vengo para acá

A.- Donde usted se reúne es una asociación, solamente se reunieron entre amigos

A.- Es un garaje no más.

A.- Las esencias donde usted las consigue o usted las hace?

A.- Yo las compro en el mercado central. Ahí venden esencia. Y de ahí yo las preparo las pongo a hervir.

A.- Cómo los prepara?

A.- Solo se echa azúcar agua, se pone a hervir nada más

A.- De ahí se pone esencia y colorante?

A.- Esencia y colorante y ahí ya está.

A.- ¿Qué sabores no más tiene de los que usted hace?

A.- Yo hago 4 sabores rosa vainilla menta y chicle.

A.- De jugos?

A.- De jugos tengo tamarindo y limón.

A.- Y las colas?

A.- Las colas.

A.- Qué recorrido hace en el día. Me dijo que solo está aquí?

A.- Aquí estoy desde las 11 hasta las 6 de la tarde

A.- Por ejemplo. Dentro de sus técnicas por así decirlo usted tiene su bandejita con que le pone.

A.- Le pongo con esto.

A.- Esto era parte de un cedazo?

A.- Si, un cedazo

A.- Tiene su juguito, la leche condensada y las esencias. Como experiencia de vida o su historia de vida en que se desempeñó antes de ser prensadero?

A.- Yo trabaja en el campo.

A.- En el campo, vino a la ciudad y aprendió hacer esto. ¿Quién le enseñó?

A.- Un amigo me enseñó

A.- Antes de usted llegar ¿Quién le dio los permisos para estar aquí adentro?

A.- Una señora Nancy Basconsella. Pero ahorita es otra administradora.

A.- Pero usted vino hablar con ella para poder estar adentro o ellos lo buscaron?

A.- No. Yo lo busque

A.- Su descripción de un día cotidiano, No un día cotidiano sino mes a mes tiene meses bajos meses altos. Cuestión lluvias le afectan o no.

A.- Cuando es la calor si es buena la venta. Todos los días. Ya ahorita ahorita que esta el frio. Si no me quejo si me gano.

A.- Por ejemplo en tiempo de lluvia? Igual le compran o ya ni siquiera vienen?

A.- No si vienen, si se vende en tiempo de lluvia.

A.- Muchas gracias señor me repite su nombre

A.- Alfredo

A.- Sr Alfredo muchas gracias espero tenga un buen día.

### Entrevista a prensador # 3 19/08/2017

Angeles.- Buenas tardes yo soy Angeles Rodriguez. Que nombre tiene usted?

José.- Mi nombre es José Punina

A.- Señor José que edad tiene?

J.- 47 años

A.- ¿Qué trabajo usted realiza para ganarse la vida?

J.- Mi trabajo es vender refresco. En sí granizados.

A.- Desde edad usted está realizando esta actividad?

J.- La edad no puedo saber, pero si tengo 25 años trabajando.

A.- ¿Qué lo motivó a realizar esta actividad?

J.- Eso fue como deje mis estudios vi un poco más fácil el negocio e ingresos hace tiempo que yo comencé si era bueno pero hoy ha bajado bastante.

A.- ¿Qué dificultades ha pasado usted en todo su tiempo laboral como prensadero que me pueda contar?

J.- Lo primero es contra el municipio. Los metropolitanos que son como le digo, personas que no tienen corazón se puede decir.

A.- Usted pasaba esas dificultades aquí adentro del parque forestal o porque tenía alguna otra ruta?

J.- Afuera del parque. Gracias a Dios estamos aquí en el parque. Tenemos un poco, podemos trabajar libremente porque este parque administra el gobierno.

A.- Antes me decía que tenía mas ganancias ahora le sirve como para subsistir tiene un poco de ganancias o tiene riquezas?

J.- No solo como para sobrevivir y darle los estudios a mi hijo.

A.- Cómo consiguió los utensilios como consiguió el carrito, la prensa?

J.- Ahí poco a poco ahorrando. Y tuve que comprar primero en un triciclo que era manual raspado después ya conseguí las máquinas un poquito para alenté y hasta ahora

A.- Usted comenzó raspando el hielo con el cepillo?

J.- Si raspando el hielo con el cepillo.

A.- Asumo que le costaba porque eso es movimiento físico.

J.- Si.

A.- Este carrito que en este momento está con usted, cuanto le costó?

J.- En ese tiempo me costó casi que 900 o 1000 sucres

A.- Lo mandó hacer algún lugar?

J.- Si por allá en la 29 y oriente

A.- De las cosas que utiliza. El hielo donde lo consigue?

J.- El hielo hay unos puntos en el centro que lo venden. Vienen de así de una fábrica

vía Daule.

A.- Usted tiene que ir a conseguirlo?

J.- Claro, yo consigo.

A.- Como mantiene el hielo? Abajo usted en su carrito tiene alguna funda con sal?

J.- Como un saco que es como térmico, con eso lo mantengo.

A.- Las esencias, usted las prepara?

J.- Las esencias nosotros compramos, para nosotros preparar el jarabe.

A.- Usted compra las esencias para preparar el jarabe. ¿Cómo usted prepara el jarabe?

J.- Aquí es un proceso que se pone el azúcar y el agua a hervir depende de la cantidad.

Y después se pone el colorante, colorante y las esencias y eso es.

A.- Aparte de las esencias vende colas y jugos?

J.- Si, vendo jugo de tamarindo, fresco de rosa.

A.- ¿Qué mantenimiento a diario tiene que darle o que mantenimiento mensualmente o algo que se le dañe constantemente?

J.- Las llantas en rodar, las llantas en algún hueco por ahí, hay que hacerlo parchar. La máquina no, siquiera un año sin hacerle nada.

A.- Y al año que es lo que le hace?

J.- Cambiar los piñones de la máquina, de la prensa.

A.- Por ejemplo de los utensilios, de los vasitos de la tarrinita, eso tiene que cambiarlo o no es tan fácil de cambiarlo?

J.- No porque es metálico casi no, solo que tengo que tenerle siempre aseado.

A.- La tarrina que es plástica?

J.- Si es plástica, esta se rompe cada año dos años hay que cambiarla. Los vasos se compran y se venden.

A.- ¿Qué recorridos hace en el día? Ahora está aquí en el parque? Se mueve dentro del parque?

J.- Si, todo lo que es el parque.

A.- Antes que recorridos hacia?

J.- Antes andaba por los colegios, La Providencia, la Comisión de Tránsito

A.- Ósea por aquí por el sur?

J.- Aja, hace unos 10 años atrás.

A.- Ya tiene unos 10 años aquí adentro?

J.- Sí.

A.- ¿Quién lo busco? o ¿cómo usted llego a poder estar aquí adentro todo el tiempo? Hablo con alguien de aquí o quien le dio el permiso.

J.- Permiso para que me den permiso el ministerio de cultura.

A.- ¿Quién le enseñó hacer los prensados o raspados?

J.- Para trabajar en eso me enseñó un cuñado, mi cuñado trabajaba en esto.

A.- El sigue trabajando en esto?

J.- Si, el sigue trabajando en esto.

A.- Ósea el le enseñó así se hace tal cosa?

J.- Aja

A.- Como historia de vida usted me dijo que dejó sus estudios para trabajar?

J.- Aja

A.- Su única profesión por decirlo así, ha sido esta?

J.- La última

A.- Como historia de vida usted me dijo que dejó sus estudios porque vio que esto era más rentable. En algún momento se ha desenvuelto en cosa aparte de ser prensero o prensadero ?

J.- Si, de mensajero en una empresa, así de oficio de mecánica, estaba estudiando también deje. Así algunas cosas que se aprende solo viendo, construcción electricidad todo eso. Gracias a Dios

A.- Descríbame su día cotidiano. Ósea usted se levanta va a conseguir el hielo o ya lo tiene?

J.- Yo me levanto preparo los jarabes que tengo que hacer, vengo al centro compro el hielo, si me falta vasos compro vasos. Vengo acá, aquí esperando que la gente me compre.

A.- Desde que hora usted llega y a qué hora usted se va?

J.- 10 de la mañana, 6 de la tarde que me retiro de aquí.

A.- Cuando no es tiempo de sol, a pesar que ya estamos en cambio de clima. Cuando no es tiempo de sol, o quizás es tiempo de lluvia igual tiene ventas. Decide no venir mejor?

J.- No, igual yo vengo porque aquí estamos tranquilos en el parque uno sale del estrés. Aquí pasamo casi todos los días venda o no venda, aquí estamos.

A.- Usted viene de lunes a lunes?, de lunes a viernes?

J.- De martes a domingo.

A.- Por último usted me puede describir como prepara un prensado o un raspado? Pero por lo que vi usted pone hasta la mitad de hielo y de ahí el sabor.

J.- Claro, primero cogemos el vaso un poco de hielo, y de ahí ponemos un poco de jarabe, otra capa de hielo y luego unimos los dos sabores de jarabes arriba mente leche condensada el sorbete y servido.

A.- Muchas gracias me repite su nombre

J.- José

A.- Señor José muchas gracias espero tenga un buen día.

