



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**Facultad de Filosofía Letras y Ciencias de la Educación
COMUNICACIÓN SOCIAL**

**TÍTULO:
PERIODISMO GASTRONÓMICO. LA IDENTIDAD CULTURAL
GUAYAQUILEÑA REFLEJADA EN SU GASTRONOMÍA.
REALIZACIÓN DEL DOCUMENTAL: GUAYAQUIL A LA MESA.**

**Trabajo de Tesis de Graduación
Previo a la Obtención del Título de:
LICENCIADO(S) EN COMUNICACIÓN Y PERIODISMO**

**AUTORES:
Jácome Sánchez Isaac Steven
Salvador Mendoza Lía Aracelly**

**TUTOR:
Cortez Galecio Cristian Arnulfo, MSc.**

**Guayaquil, Ecuador
2015**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
Facultad de Filosofía
Carrera de Comunicación Social**

CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo final de graduación **PERIODISMO GASTRONÓMICO. LA IDENTIDAD CULTURAL GUAYAQUILEÑA REFLEJADA EN SU GASTRONOMÍA. REALIZACIÓN DEL DOCUMENTAL: GUAYAQUIL A LA MESA**, fue realizado en su totalidad por **Jácome Sánchez Isaac Steven** y **Salvador Mendoza Lía Arcelly** como requerimiento parcial para la obtención del Título de **Licenciado(s) en Comunicación y Periodismo**.

TUTOR

Cortez Galecio Cristian Arnulfo, MSc.

REVISORES

DIRECTOR DE LA CARRERA

Efraín Luna Mejía, MSc.

Guayaquil, a los 2 días de septiembre de 2015.



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
Facultad de Filosofía
Carrera de Comunicación Social**

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

**Nosotros: Jácome Sánchez Isaac Steven y Salvador Mendoza Lía
Aracelly**

DECLARAMOS QUE:

El Trabajo de Titulación **PERIODISMO GASTRONÓMICO. LA IDENTIDAD CULTURAL GUAYAQUILEÑA REFLEJADA EN SU GASTRONOMÍA. REALIZACIÓN DEL DOCUMENTAL: GUAYAQUIL A LA MESA** de **Jácome Sánchez Isaac Steven y Salvador Mendoza Lía Aracelly** previa a la obtención del Título de **Licenciado(s) en Comunicación y Periodismo**, ha sido desarrollado a base de una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía. Consecuentemente este trabajo es de nuestra total autoría. En virtud de esta declaración, nos responsabilizamos del contenido, veracidad y alcance científico del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, a los 2 días de septiembre de 2015.

LOS AUTORES

Jácome Sánchez Isaac Steven

Salvador Mendoza Lía Aracelly



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
Facultad de Filosofía
Carrera de Comunicación Social**

AUTORIZACIÓN

Nosotros, **Jácome Sánchez Isaac Steven** y **Salvador Mendoza Lía Aracelly**

Autorizamos a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación: **PERIODISMO GASTRONÓMICO. LA IDENTIDAD CULTURAL GUAYAQUILEÑA REFLEJADA EN SU GASTRONOMÍA. REALIZACIÓN DEL DOCUMENTAL: GUAYAQUIL A LA MESA**, cuyo contenido, ideas y criterios son de nuestra exclusiva responsabilidad y total autoría.

LOS AUTORES

Jácome Sánchez Isaac Steven

Salvador Mendoza Lía Aracelly

AGRADECIMIENTO

A Dios, a mis padres y a mis hermanos que me apoyaron en todo momento.
A mis profesores por guiarme día a día en mi carrera.

Isaac

A Dios, a mis padres que fueron ayuda incondicional en los momentos más
difíciles.

Lía

A nuestro tutor MSc. Cristian Cortez Galecio, por la pasión con la que guio
este trabajo, como si fuera suyo.

DEDICATORIA

A toda mi familia por darme siempre palabras de aliento. A mis amigas y amigos y todos quienes estuvieron presentes en estos años de estudio.

Isaac

A mi hermano Luis (+) quien me motivaba siempre a continuar,
a mis dos hermanos, a mi esposo y a Isabella, mi hija,
quien es mi mundo desde el 2014.

Lía

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

Cortez Galecio Cristian Arnulfo, MSc.
PROFESOR GUÍA Ó TUTOR

PROFESOR Oponente



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
Facultad de Filosofía
Carrera de Comunicación Social
LICENCIATURA EN COMUNICACIÓN Y PERIODISMO**

CALIFICACIÓN

**Cortez Galecio Cristian Arnulfo, MSc.
PROFESOR GUÍA Ó TUTOR**

ÍNDICE GENERAL

1.- CAPÍTULO INTRODUCTORIO	
1.1.- Introducción /Descripción/Metodología.....	15
1.2.- Planteamiento de hecho científico o situación problemática.....	18
1.3.- Formulación del Problema de Investigación.....	18
1.4.- Justificación de La Investigación.....	18
1.5.- Marco institucional / Líneas de investigación.....	19
1.6.- Objetivos del Proyecto.....	20
1.6.1.- Objetivo General.....	20
1.6.2.- Objetivos Específicos.....	20
1.7.- Formulación de Premisas.....	20
1.8.- Cobertura Y Localización.....	21
1.9.- Actividades Y Tareas.-.....	21
1.10.- Matriz general del proyecto.....	23
2.- CAPITULO TEÓRICO: SOMOS LO QUE COMEMOS	
2.1.- Marco Teórico.....	25
2.1.1- Industrias culturales.....	25
2.1.2.- Cultura e identidad cultural.....	25
2.1.3.- Cultura.....	26
2.1.4.- Identidad.....	27
2.1.5.- Identidad culinaria.....	27
2.1.6.- Periodismo especializado.....	28

2.1.7.- Periodismo gastronómico.....	31
2.1.8.- Crónica gastronómica.....	32
2.1.9.- Orígenes del periodismo gastronómico.....	33
2.1.10.- Primer Periodista gastronómico.....	34
2.1.11.- La gastronomía como parte del atractivo turístico.....	35
2.2.- El cine documental.....	36
2.2.1.- Tipos de Documental.....	37
2.2.2.- Pasos o requisitos para hacer un documental.....	39
2.2.3.- Recursos narrativos en el documental.....	39
2.3.- MARCO REFERENCIAL	
2.3.1.- Experiencias periodísticas gastronómicas en el Ecuador.....	40
2.3.2.- Una historia con sabor a cocina ecuatoriana.....	42
2.3.3.- El cine documental.....	43
2.3.4.- El documental en Ecuador.....	44
2.3.5.- Documentales gastronómicos.....	45
2.3.6.- Programas de televisión gastronómicos.....	48
2.3.7.- Historia gastronómica del Ecuador.....	50
2.3.8.- Periodismo gastronómico en el Ecuador.....	50
2.4.- Marco Legal.....	51
3.- CAPÍTULO DE RESULTADOS	

3.1.- Resultados obtenidos.....	51
3.2.- Resultados. Técnica: Entrevista a Profundidad.....	51
3.2.9.- Matriz entrevistas de expertos.....	62
3.2.10.- Análisis del cuadro de involucrados.....	64
3.3.- Resultados. Técnica: Análisis de contenido.....	69
3.3.1.- Técnica análisis de contenido del 2 al 8 de agosto.....	70
3.3.1.1.- Prensa escrita.....	70
3.3.1.2.- Medios audiovisuales.....	72
3.3.1.3.- Medios radiales.....	74
3.3.1.4.- Medios internacionales.....	74
3.4.- Resultados. Técnica: Observación cualitativa / convivencia etnográfica.....	75
4.- PROPUESTA	
4.1.- Presentación del Proyecto Integrador.....	77
4.1.1.- Título del Proyecto.....	77
4.1.2.- Tema del Proyecto.....	77
4.1.3.- Tesis del Proyecto.....	77
4.1.4.- Identificación del proyecto (área del Conocimiento).....	78
4.1.5.- Objetivos de la Propuesta.....	78
4.1.6.- Duración / Concepto.....	78
4.1.7.- Sinopsis /Story Line.....	78
4.2.- Recursos Humanos, Técnicos y tecnológicos.....	79
4.2.1.- Presupuesto.....	80

4.2.2.- Cronograma de Ejecución.....	81
4.2.3.- Storyboard “Guayaquil a la mesa”.....	82
4.3.- Población Beneficiaria.....	89
4.4.- Resultados Esperados.....	90
4.5.- Resultados Obtenidos.....	90
5.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	
5.1.- Conclusiones.....	92
5.2.- Recomendaciones.....	94
5.3.- Bibliografía.....	96
6.- Anexos	
6.1.- Breve glosario del periodismo gastronómico guayaquileño.....	98
6.2.- Directorio de periodismo gastronómico guayaquileño.....	102
6.3.- Escuelas Culinarias en Guayaquil.....	105
6.4 Entrevistas íntegras.....	107

RESUMEN

En los últimos años la gastronomía ha tenido un auge como identificativo cultural de regiones y pueblos. Sin embargo, el periodismo gastronómico no se ha instaurado de manera formal entre las tipologías de periodismo especializado de los medios de comunicación ecuatorianos. La relación entre manifestaciones culturales como la mesa, la identidad y los medios masivos aún no está consolidada y el periodismo gastronómico ha sido reducido a una mera crítica especializada a restaurantes o como agenda esporádica de fiestas patronales.

El presente trabajo evidenciará la relación de la gastronomía como rasgo identificativo y la identidad cultural de una ciudad como Guayaquil. Su objeto de estudio son: por un lado el periodismo gastronómico y por otro, el género documental. El documento escrito presenta una inducción hacia esta nueva variedad de periodismo, que no ha sido meritorio de ningún trabajo investigativo previo, lo que eleva la pertinencia del presente estudio en la actualidad.

La investigación, evidentemente cualitativa y bibliográfica fue clave para el desarrollo del documental “Guayaquil a la mesa” que tiene como protagonistas a la familia López Izquierdo, del suroeste de Guayaquil, pero también la protagonizan las diferentes “guacas” o “huequitos” de distintos puntos de la ciudad así como las voces de sus hacedores, historiadores y chefs quienes describen la mesa guayaquileña desde diferentes perspectivas, demostrando la forma como los productos comunicativos pueden fortalecer la identidad cultural de una ciudad.

Palabras Claves: Periodismo especializado, periodismo gastronómico, cultura, identidad, guacas, documental.

ABSTRACT

Throughout the last years, gastronomy experienced a height acting as cultural identification in different regions and villages. Nevertheless, gastronomic journalism did not establish itself formally among the typologies of specialized journalism in the landscape of Ecuadorian communication media. The relations between cultural manifestations such as the table, the identity and mass media has not yet been consolidated and gastronomic journalism was reduced to only compromising professional evaluations of restaurants or sporadic agendas for sponsored events.

The present work evidences the relation between gastronomy as identifying trait and cultural identity of a city like Guayaquil. Its investigative focus lies, on the one hand, on gastronomic journalism and, on the other hand, on the genre of documentary. The written document constitutes an introduction to this new variety of journalism, which has not been the subject of other investigative studies so far. This demonstrates the relevance of the study at hand in today's times.

The investigation, obviously qualitative and bibliographic was a key asset in the development of the documentary "Guayaquil a la Mesa" with the protagonist family López Izquierdo, from the South Eastern part of Guayaquil. However, the documentary is also starred by the different "guacas" or "huequitos" from different spots in the city as well as the voices of its initiators, historians and chefs who describe the Guayaquilean table from different perspectives, showing the way in which communicative products can strengthen the cultural identity of a city.

Key Words: Specialized journalism, gastronomic journalism, culture, identity, "guacas", documentary

1. CAPÍTULO INTRODUCTORIO

1.1. Introducción /Descripción / Metodología

El periodismo gastronómico, en auge en otras latitudes, es casi desconocido en Ecuador. Es decir, esta variedad de periodismo especializado que aborda todo lo relacionado con la mesa como identificador de la identidad de una localidad, región o ciudad, con el propósito de fortalecer y afianzar su arraigo cultural, no ha sido abordado de manera seria y su cobertura ha sido relegada a una agenda esporádica relacionada al folclore o fiestas patronales. Sin embargo, en universidades como la de Pavia en Italia, se han impartido diplomados y cursos sobre: El periodismo de comida y vino o La narrativa de la comida de Italia en los nuevos medios; en otras universidades como la de La Habana se ofertan estudios en periodismo gourmet; denominados también estudios en periodismo interdisciplinario e incluye una interpretación de la gastronomía a la sociedad, y su perfil de egresado es un comunicador que más de ser experto en restaurantes, alimentos, bebidas y nutrición, debe manejar contenidos sobre identidad, cultura, ser un líder de opinión que rescate y difunda las raíces e historia gastronómicas de un país y promoverla a nivel mundial como carta de presentación.

La diversificación, especialización y avance de la labor periodística que responde a un mundo cambiante y que ha evolucionado con él. El campo de acción profesional de los comunicadores se ha extendido y cada día aparecen más nichos donde ejercer la profesión lo que obliga a los comunicadores del nuevo milenio a especializarse, para abordar con más experticia temas de las más diversas índoles.

El apogeo de la gastronomía en algunos países como Perú es un hecho, los eventos que surgen alrededor de ella, la proliferación de escuelas de

estudios culinarios, el rescate de las tradiciones y sabores ancestrales, la nutrición, la mesa relacionada la identidad cultural e interculturalidad han provocado que los medios de comunicación modifiquen sus agendas y requieran en sus plantas periodistas con competencias necesarias para cubrir ese tipo de eventos, y así como existen reporteros especializados en política o economía, la gastronomía es una variedad del periodismo especializado que debe tomarse muy en serio.

La prensa gastronómica ha sido desarrollada en algunos países del mundo y su práctica ha estado ligada a diferentes medios de comunicación con la finalidad de acercar a las marcas con la prensa y a través de esto a los receptores. Para el especialista catalán Xavier Olivé, la prensa gastronómica permite crear una base favorable para las relaciones con los públicos de la empresa gastronómica y es un área estratégica para la transmisión de mensajes clave de una marca. Alejando la labor del periodismo gastronómico del marketing, realzar la cocina de un país es beneficioso para su autoestima y la construcción de su identidad.

Este estudio tratará de definir y sentar las bases del periodismo gastronómico y ponerlos en práctica en la creación de un documental, que tratará y muestra las realidades sociales desde otras perspectivas, muchas de las cuales, a veces, son desconocidas para ciertos sectores de la población.

Por otra parte, el documental, como género cinematográfico de no ficción, debe reflejar problemas de la realidad del presente. Como género cinematográfico nace retratando la sociedad como un espejo; su uso, para reforzar valores como la identidad cultural es a más de pertinente, necesaria, puede conducir al espectador a identificarse y a su vez construir su propia identidad. Los documentales comparten varias características, las normas, los códigos y convenciones conforme la comprensión de una escena tiene

que ver con la conexión de tiempo y lugares con escenas anteriores. (Mouesca, 2005, págs. 11-14)

Los comunicadores deben acercar a la población a dichas realidades, a veces ocultas, en otras rezagadas, están en su responsabilidad de informar de manera veraz, aportar a la construcción social, propiciar agendas y generar opinión pública (Toledano, 2013). Como señaló el premio Nobel de literatura, pero también periodista, Gabriel García Márquez, en la 52ª Asamblea de la Sociedad Interamericana de Prensa “El periodismo es el mejor oficio del mundo”. Se puede adicionar que es un oficio que va más allá de una carrera, una labor que se convierte en la pasión y la vida de quienes lo practican.

El documental “Guayaquil a la mesa” muestra la cocina guayaquileña como clave para la recuperación de su identidad cultural, cuya gastronomía no ha sido tan identificada como la de otras regiones del país, además de ser una carta de presentación a los turistas nacionales y extranjeros.

La metodología de la presente investigación será cualitativa, de carácter descriptivo, bibliográfico y documental. Como técnicas de recabación de datos se utilizarán: la entrevista a profundidad con expertos, algunos de los mismos que aparecieron como protagonistas en el documental; además técnicas como: la observación cualitativa, convivencia etnográfica y análisis de contenidos. Como se abordará una realidad no estudiada con anterioridad, la presente investigación también es exploratoria y su objeto de estudio será el documental como inyector de ideologías y la comunicación como puente para recuperar la identidad de los pueblos.

Finalmente habrá la reivindicación del término “hueca” que actualmente es muy generalizado en la prensa guayaquileña.

1.2.- Planteamiento del “hecho científico” o situación problemática

La falta o ausencia de producción audiovisual que evidencien las bases del periodismo gastronómico en la ciudad de Guayaquil constriñen el desarrollo de su identidad.

1.3.- Formulación del Problema de Investigación

¿Cómo incide la ausencia de productos audiovisuales de periodismo gastronómico en la difusión cultural e identidad de la ciudad Guayaquil durante el 2015?

1.4.- Justificación de la Investigación

El propósito de la presente investigación responde la necesidad que tiene la población guayaquileña de construir y afianzar su identidad, una de las maneras de hacerlo es a través de su gastronomía, la misma que no ha sido tan difundida como la chonera, o de la ciudad de Esmeraldas, la zarumeña, o la cuencana; cuyos platos se conocen nacionalmente y se difunden mucho más que los guayaquileños; y ni hablar de la gastronomía internacional, como la peruana, colombiana o mexicana. En cualquier parte del mundo si alguien pide un taco o un burrito, el platillo que está perfectamente reconocido y los comensales no son necesariamente originarios de México, lo que no sucede con la gastronomía ecuatoriana. Se analizará la forma y frecuencia como los principales medios de comunicación han desarrollado la construcción de este tipo de noticias.

El recientemente fallecido escritor, Carlos Calderón Chico, en un artículo especial para diario El Universo, redactó una publicación sobre la identidad guayaquileña y en donde hacía referencia sobre esta identificación, que está ligada a un mundo gastronómico y a su vez atada a comidas populares que apasionan. (El Universo, 2002)

En Ecuador es incipiente el periodismo gastronómico, la periodista colombiana Ivanna Zauzich Posada, es la editora del blog “Mortero de piedra” que en la actualidad este espacio recibe un promedio de 7.000 visitas al mes.

Los beneficiarios de este trabajo investigativo y del producto audiovisual, el documental “Guayaquil a la mesa” a más de la comunidad universitaria, es la sociedad guayaquileña en general, que necesita construir o reforzar su identidad, arraigo, autoestima y una manera de hacerlo es a través de la gastronomía.

Francisco (El Pájaro) Febres Cordero en una publicación para diario El Universo afirmó lo siguiente: *En Ecuador, parte de su identidad está conformada por esos sabores característicos que encanta a lugareños y visitantes.* (El Universo, 2005)

“Guayaquil no era una ciudad: era una voz...para mí no era una ciudad, era el aroma que se desprendía de esa cazuela de verde que se preparaba en familia [...]” (Donoso, 2006)

He ahí la relevancia de este trabajo investigativo y su producto audiovisual, pues la gastronomía está arraigada a la cultura y los periodistas deben especializarse para poder difundirla de manera más eficaz. Esta investigación cubre un vacío en el campo del periodismo gastronómico, el cual no se ha explorado ni profesional, ni académicamente.

1.5.- Marco institucional / Líneas de investigación

El siguiente proyecto integrador se acoge a la línea de investigación de la carrera Comunicación, de la facultad de Filosofía de la UCSG, perteneciente al nivel social político donde se ubica: “d) procesos de construcción de identidades diversas” que da énfasis a la producción académica del campo de la comunicación como catalizador de una interpretación de la realidad; la

formación superior y por ende sus productos finales deben apuntar hacia ese objetivo con instrumentos y competencias para que sus profesionales, en este caso del periodismo, contribuyan más eficazmente a la sociedad.

1.6. Objetivos del Proyecto

1.6.1- Objetivo General

- Aplicar los preceptos de periodismo gastronómico en la creación y realización del documental “Guayaquil a la mesa” que afiance la identidad guayaquileña a través de su comida.

1.6.2- Objetivos Específicos

- Identificar las preferencias gastronómicas y la identidad cultural en las preferencias de consumo de los platos típicos en Guayaquil para la realización del documental “Guayaquil a la mesa”.
- Detectar los elementos de identidad y cultura, que se pueden transmitir y difundir a través de la gastronomía.
- Diagnosticar la posición de los medios masivos, específicamente los audiovisuales, como referente cultural en las prácticas gastronómicas y su influencia en la identidad colectiva local.
- Definir y aportar estudios académicos sobre el periodismo gastronómico, cuyo abordaje aún es incipiente en Guayaquil.

1.7.- Formulación de premisas

- La falta de conocimiento sobre periodismo gastronómico da como consecuencia que estos temas no sean abordados de manera adecuada y no demuestran con eficacia la importancia que tiene la gastronomía en el desarrollo de la identidad cultural de una ciudad.

- El documental “Guayaquil a la mesa” será una “ventana” para reconocer y recordar nuestra identidad, además de aportar con elementos necesarios y vitales que forman parte de la esencia de esta ciudad.

1.8.- Cobertura y Localización

La realización de la investigación y producción del documental abordará la zona urbana de Guayaquil, como se señaló en párrafos anteriores tratará de construir la identidad cultural de la ciudad a través de su comida. Al inicio se pensó hacer una cobertura de toda la provincia del Guayas, pero sería muy difícil unificar toda la gastronomía guayasense, pues es muy diferente la comida de Villamil Playas, Salitre o Bucay. Por lo que se decidió enfocarse en la gastronomía urbana guayaquileña. Se realizaron entrevistas de profundidad a expertos como Jenny Estrada, Ezio Garay, Tomás López Armendáriz, Willington Paredes, Rodolfo Pérez Pimentel, Ángel Emilio Hidalgo, Wilman Ordoñez y Parsival Castro, para que den un análisis acertado que orienten en el conocimiento de estos temas. Además, de la participación de los protagonistas directos de esta carta de presentación guayaquileña como son quienes venden tradicionalmente estos platos: José Pérez, Isaías Mora, Carlos Román, Gloria Burgos y Ángel Barba.

1.9.- Actividades y Tareas

Detectar los platillos más representativos de la mesa guayaquileña, definir la forma como representan la identidad por medio de la gastronomía típica de la ciudad. Consultar con los historiadores, especialistas y expertos sobre la identidad relacionada a estos platos. Además, analizar, brevemente, como los medios de comunicación han tratado este tipo de noticias hasta el momento.

Para cumplir estos objetivos se realizará una investigación exhaustiva, de campo, sobre los lugares más reconocidos y concurridos por los habitantes de la ciudad, para buscar su gastronomía auténtica. El análisis incluye:

- Visita a restaurantes.
- Entrevistas con cocineros, dueños y expertos.
- Observación a los comensales sobre dichos lugares.
- Búsqueda y lectura de reportajes sobre estos lugares tradicionales.

Entrevistas a profundidad con dueños de restaurantes especializados: José Pérez, Isaías Mora, Carlos Román, Gloria Burgos y Ángel Barba

Convivencia etnográfica con la familia López Izquierdo.

A más de la observación cualitativa, se realizarán entrevistas con cada una de las personas mencionadas, con el fin de recaudar información que complemente y enriquezca la evidencia obtenida.

Visitas a la Biblioteca Municipal de Guayaquil, Biblioteca de Universidad Estatal, Archivo Histórico del Guayas, Museo Julio Jaramillo.

Para lograr este objetivo se contactó a con los directores de estas instituciones para poder acceder a la información que no solo la puede obtener el público en general, sino información de libros muchos más antiguos.

1.10 Matriz general del proyecto.

Título	Descripción	Justificación	Problema	Objetivos	Premisa	Marco Referencial	Marco teórico
<p>Periodismo gastronómico. La identidad guayaquileña reflejada en su gastronomía.</p> <p>Realización del documental: Guayaquil a la mesa.</p>	<p>Este informe de tesis presentará la conexión de identidad, cultura, gastronomía y periodismo en Guayaquil.</p>	<p>La necesidad que tiene la población guayaquileña de construir y afianzar su identidad, una de las maneras de hacerlo es a través de su gastronomía. Además se busca analizar brevemente el papel que los medios de comunicación han desarrollado en la construcción de este tipo de noticias.</p>	<p>¿Cómo incide la ausencia de productos audiovisuales de periodismo gastronómico en la difusión de cultura e identidad de la ciudad Guayaquil durante el 2015?</p>	<p>General: Aplicar los preceptos de periodismo gastronómico en la creación y realización del documental "Guayaquil a la mesa" que afiance la identidad guayaquileña a través de su comida.</p> <p>Específicos: Identificar las aceptaciones gastronómicas y la identidad cultural en las preferencias de consumo de los platos típicos.</p> <p>Detectar los elementos de identidad y cultura, que se pueden difundir a través de la gastronomía.</p> <p>Diagnosticar la posición de los medios masivos, específicamente los audiovisuales, como referente cultural.</p>	<p>La falta de conocimiento sobre periodismo gastronómico da como consecuencia que estos temas no sean abordados de manera adecuada y no demuestran la importancia que tiene la gastronomía en el desarrollo de la identidad cultural de una ciudad. El documental será una ventana para revivir nuestra identidad, además de afianzarla.</p>	<p>El periodismo gastronómico no ha sido tan difundido como otros tipos de periodismo. Se hace una comparación, Perú ha logrado ubicarse como una de las mejores gastronomías; siendo Ecuador portador de mayor variedad, no se ha tenido la difusión necesaria. En el mundo se genera cada año una gran cantidad de programas gastronómicos, un ejemplo es el programa de Discovery, comidas insólitas. Hay documentales gastronómicos que generan sentido de pertenencia y orgullo, se pretende hacer lo mismo con este trabajo.</p>	<p>Identidad, cultura, identidad culinaria, periodismo especializado, periodismo gastronómico. Se analiza todo lo relacionado al cine documental. También se toma en cuenta a la gastronomía como parte del atractivo turístico de todo lugar. Además, se describe la situación del periodismo gastronómico en el mundo y se relata la historia del primer periodista gastronómico. En esta parte del trabajo se da un sustento teórico a todo este tema y a los aspectos que esté relacionados directamente con él.</p>

			Definir y aportar estudios académicos sobre el periodismo gastronómico, cuyo abordaje aún es incipiente en Guayaquil.			
Marco legal	Metodología	Resultados esperados	Bibliografía	Conclusiones	Recomendaciones	
<p>Para la realización del presente trabajo utilizamos como fuentes para sustentarlo los siguientes cuerpos legales:</p> <p>Constitución de la República los artículos 16 y 22.</p> <p>Carta Internacional de Declaración de los Derechos Humanos en su artículo 27.</p> <p>Ley Orgánica de Comunicación.</p>	<p>El método empleado en la realización de este trabajo es la investigación cualitativa; de carácter descriptivo, bibliográfico y documental.</p> <p>Como técnicas de recabación de datos se utilizaron: la entrevista a profundidad con expertos, los mismos que aparecieron como protagonistas en el documental; además el monitoreo de medios, observación cualitativa, convivencia etnográfica y análisis de contenidos.</p>	<p>Plasmar la realidad de la cultura guayaquileña que indiscutiblemente está ligada a la gastronomía que es la principal carta de presentación ante el mundo. Se desea realizar un documental que relate esa identidad guayaca. Un producto audiovisual que exprese y demuestre el día a día gastronómico, el cual está inmersamente involucrado en la cotidianidad.</p>	<p>Se trabajó con obras de: Jenny Estrada, Miguel Donoso, Gino Molinari, la constitución del Ecuador, la Carta Fundamental de los Derechos Humanos. Documentales de Gastón Acurio, Ministerio de Cultura y Turismo.</p>	<p>Las conclusiones finales permitieron obtener por resultado el cumplimiento del objetivo general y a los objetivos específicos. Las premisas establecidas se comprobaron y el documental propuesto se pudo realizar acorde a lo planeado. En pocas palabras, la ciudad de Guayaquil y sus habitantes están inmersos en su gastronomía y eso es un rasgo característico de los guayacos.</p>	<p>En síntesis se pide que se realice un trabajo junto a organismos públicos como el Ministerio de Turismo, Cultura y Educación, además de las carreras de comunicación. Se debe brindar un espacio al periodismo gastronómico y se debe enseñar a no ser repetidores de enfoques, sino que de un tema dar muchas visiones.</p>	

2.- CAPÍTULO TEÓRICO: “Somos lo que comemos”

2.1.- MARCO TEÓRICO

“La cultura alimentaria es patrimonio de los pueblos y es la base de la soberanía alimentaria”.

Cúpula Mundial sobre la Alimentación (CMA) realizada en Roma por la FAO (1996)

2.1.1.- Industrias culturales.

Como teoría general y punto de partida de este trabajo de investigación se acogió la definición de Industria Cultural de Enrique Sánchez Ruiz que parte que “Los medios masivos de comunicación o, más en general, las industrias culturales, se cuentan entre los principales actores que pueden propiciar la diversidad simbólica en el mundo”, muy acertadamente, el autor antepone sus estudios a la idea de “concentración”. (Sánchez Ruiz,1992). La Unesco relaciona las industrias culturales a la combinación entre producción y comercialización de contenidos e ideologías; es decir, las formas en que fuerzas hegemónicas inyectan modos de vida, formas de pensar y consumo en los países dominados ideológicamente. ¿Qué mayor ejemplo de penetración cultural que la proliferación de marcas de comida chatarra en Guayaquil y el desplazamiento de una revalorización de la gastronomía propia?

2.1.2.- Cultura e identidad cultural

Los términos cultura e identidad están relacionados. Para el antropólogo estadounidense Clifford Geertz, la cultura se presenta como una telaraña de significados que las personas han tejido a su alrededor y dentro de la cual se quedan ineluctablemente atrapados. La identidad no es otra cosa que la cultura interiorizada por los sujetos. Una de las principales funciones de la cultura, es la de diferenciar un grupo con otro grupo, representa los rasgos

compartidos de los miembros del grupo y los no compartidos fuera del grupo. (Giménez, 1992) Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM.

2.1.3.- Cultura

La Unesco, en la declaración de México sobre las Políticas Culturales, el 6 de agosto de 1982, declaró a la cultura como todo lo relacionado de donde proviene el individuo, su forma de representar el mundo, creencias, lo que lo distingue y antecede.

El sociólogo norteamericano Joseph H. Fischer asegura que, para la concepción sociológica, la cultura se define como “el progreso intelectual y social del hombre en general, de las colectividades, de la humanidad”. En general, se usa la definición de cultura en su acepción sociológica, cuando el hablante se refiere a la suma de conocimientos compartidos por una sociedad, y que utiliza en forma práctica o guarda en la mente de sus intelectuales. Es decir, al total de conocimientos que posee acerca del mundo o del universo, incluyendo todas las artes, las ciencias exactas (matemáticas, física, química, etc.); las ciencias humanas (economía, psicología, sociología, antropología, etc.), y filosofía.

Categorizando el término cultura, Fischer lo toma del conocido libro de Freud, “El malestar en la cultura”, y dice que la definición freudiana se emparenta con el superego y dice: “La cultura humana (...) comprende, por una parte, todo saber y el poder adquirido por los hombres para dominar las fuerzas de la naturaleza; y por otra, todas las organizaciones necesarias para fijar las relaciones entre ellos”. Parfraseando a Freud, para el psicoanálisis, la cultura está constituida por todas aquellas presiones intra-psíquicas, de origen social o colectiva, que constriñen la libre expresión del ego, y repercutiendo en la personalidad y hasta posiblemente en traumas psíquicos. Para este autor hay un punto en que la cultura se enraíza con la psiquis, al

presenciar la forma en que se defienden posiciones personales que no son otra cosa que posiciones culturales.

2.1.4.- Identidad

Henri Tajfel psicólogo británico, principal desarrollador de la teoría de identidad social, ha definido a la identidad social como aquella parte del auto concepto de un individuo que deriva del conocimiento de su pertenencia a un grupo social junto con el significado valorativo y emocional asociado a dicha pertenencia. Asimismo, asocia esta noción con la de movimiento social, en la que un grupo social o minoría étnica promueve el derecho a la diferencia cultural con respecto a los demás grupos y al reconocimiento de tal derecho por las autoridades estatales.

“Cuando hablamos de identidad nos referimos, no a una especie de alma o esencia con la que nacemos, no a un conjunto de disposiciones internas que permanecen fundamentalmente iguales durante toda la vida, independientemente del medio social donde la persona se encuentre, sino que a un proceso de construcción en la que los individuos se van definiendo a sí mismos en estrecha interacción simbólica con otras personas”.
Comunicación y Cultura, Jorge Larraín.

2.1.5.- Identidad culinaria

Un viejo dicho español reza: “el agua, el pan y la sal, a nadie se niegan”, lo que realza una legendaria relación existente entre la gastronomía, la hospitalidad y hasta la política; ya que muchas de las grandes decisiones de la historia se han tomado frente a un gran banquete. Por generaciones, la mesa está ligada a la identidad cultural.

El Ministerio de Cultura y patrimonio, publicó en el 2010 una investigación sobre la gastronomía típica en la cual se menciona que aquellos ingredientes

preparados o elaborados que están relacionados con la simbología, la cultura, e identidad se lo considera “Patrimonio cultural alimentario”. Se refiere a los platos que muchas veces son definidos como gastronomía típica, las cuales poseen un valor histórico tras sus ingredientes, recetas y los procedimientos de cocción.

Categorizando el término identidad, éste puede tener muchas definiciones y aplicarse a diversas situaciones, pero en general, se puede definir como ese factor que determina quién o qué, cómo, o de dónde proviene una persona, grupo o cultura. En el caso de la gastronomía, al igual que los elementos ya mencionados, ésta tiene su propia significación en cada cultura.

Francia, Italia, España y China se han caracterizado a través de los tiempos como los países que han desarrollado estilos de cocina únicos y exclusivos. Francia con su Crème brûlée, baguette o croissant; Italia, la lasaña o espagueti, España, paella, tapas o su innovadora cocina molecular, son sin lugar a dudas, un mundo aparte con su propia identidad culinaria.

Finalmente, es pertinente citar al filósofo y dramaturgo alemán Friedrich Schiller: Una memoria ejercitada es guía más valiosa que el genio y la sensibilidad, las tradiciones y la gastronomía permiten recordar aquellos valiosos valores culturales que se posee.

2.1.6.- Periodismo especializado

El periodismo especializado es también conocido por autores como la cuarta fase del periodismo, es el que debe ofrecer información determinada a un público específico. El comunicador español Txema Ramírez de la Piscina, asegura que la demanda del público ha acelerado el proceso de investigación en la carrera de comunicación o periodismo. “La especialización temática de los futuros profesionales del periodismo es ya

una necesidad perentoria y un hecho irreversible (...) es una exigencia social porque cada vez son más los temas abordados y hay que explicarlos. Los lectores quieren saber más cosas y con más detalle. Y el periodismo debe conocerlas". (Ramírez, 1999)

El Periodismo especializado responde una función contextualizada fundamental, estudia los contenidos, pero no se limita solo a eso, sino que busca, sobre todo, profundizar en los conocimientos por los que los contenidos especializados acceden a los medios y su tratamiento periodístico, es decir, a nuevos escenarios mediáticos. (Ruiz, 2001)

Desde la década de los setenta, en las grandes potencias, el periodismo especializado se ha incrementado de una manera impresionante, ha tenido un auge que no se lo esperaba, pues mentalidades anticuadas de los editores, no consideraban pertinente apoyar en la especialización de sus profesionales. (Ruiz, 2001)

La especialización en el periodismo suma conocimiento de temas específicos en los profesionales que desean tener un abanico de posibilidades. Aportarán al periodista a comprender y valorar hechos, detalles, que pasarían inadvertidos por cualquier otra persona. Francisco Steve Ramírez asegura en su libro *La Formación Dual del Periodista Especializado* que la "mayor o menor preparación del profesional, su grado de conocimiento sobre un determinado tema informativo, su relación con las fuentes, pueden determinar la credibilidad del contenido informativo. Por ello, el periodista especializado cuenta con mayores cualidades persuasivas que otro profesional que no posea la preparación necesaria". (Ramírez E. , 1997) Es un valor agregado.

El periodismo especializado se canaliza a través de los diarios de información general, dentro de las secciones diarias, de los suplementos y revistas semanales, se dirige a un público amplio siguiendo los métodos del

periodismo de investigación, con el objetivo de divulgar saberes específicos y en función de los intereses y expectativas de las audiencias.

Según Monserrat Quesada “El objetivo general de divulgación significa, ampliación, profundización y democratización del conocimiento. Universidad de Sevilla, Journalism Degree.

Por periodismo especializado se entiende aquel que resulta de la aplicación minuciosa de la metodología periodística de investigación a los múltiples ámbitos temáticos que conforman la realidad social, condicionada siempre por el medio de comunicación que se utilice como canal, para dar respuesta a los intereses y necesidades específicas de las nuevas audiencias sectoriales. De ahí que la información periodística especializada permita un triple ámbito de acción: el de los contenidos, el de los distintos medios y el de las más diversas audiencias, pues son capaces de satisfacer a los consumidores, prosumidores, en sus demandas de entretenimiento, por un lado, y de profundización en el saber, por otro, sea cual sea el soporte elegido para su difusión.

Los fines de la Información Periodística Especializada son:

- Facilitar la comunicación científica entre los científicos.
- Contribuir a la renovación del conocimiento.
- Hacer de intermediarios entre los especialistas y el público.

La especialización en el periodismo ha empezado a surgir como una exigencia social y esto ha permitido que se lo estudie a profundidad en las últimas décadas. La sociedad exige a periodistas especializados en los temas que abarcan para poder estar informados de una mejor manera y de una manera segura. (Salazar, 2010) Es decir, de manera más pertinente.

2.1.7.- Periodismo gastronómico

“Un periodista gastronómico, lo primero que tiene que ser es periodista, han acudido muchos advenedizos a este negocio”. (Ruiz L. , 2013)

Se trata de un periodista que debe estar especializado en sabores, restaurantes, términos culinarios, métodos de cocción y no solo para describir la comida gourmet, sino la comida tradicional, aquella que refleja la esencia misma de los pueblos, de su identidad de su idiosincrasia. La comida huele a tradición en Ecuador. En Guayaquil, los habitantes de esta ciudad, deben incentivar el interés en su gastronomía; fusión de alimentos ancestrales, con ingredientes y técnicas de cocción introducidos por los españoles, más las bondades de la naturaleza vegetal y animal; condiciones climáticas, presión atmosférica, nivel económico, etc. Todos esos preceptos deben ser atendidos por reporteros que tengan conocimiento, y brindarle la seriedad que este periodismo especializado requiere, al mismo nivel que el periodismo político, de opinión, económico, deportivo o científico.

El periodismo gastronómico es una clase de periodismo incipiente en el cual se engloba todo lo concerniente a la cultura alimentaria, los restaurantes, los chefs, el modo de preparación, las tradiciones, la identidad. Este tipo de periodismo especializado permite la realización de entrevistas, crónicas, relatos, o investigaciones sobre la gastronomía nacional e internacional y radica en la forma en que se describen dichos eventos, platillos o preparaciones, lo que hay en su contexto y lo que éstos representan para la sociedad. Es una rama del periodismo interpretativo que requiere una información especial, una preparación previa, que hasta ahora solo se ha dado por la experiencia o el buen gusto.

La labor del comunicador gastronómico no es solo cubrir eventos culinarios, sino de transmitir a través de sus notas periodísticas todo aquello que está relacionado con la identidad, las tradiciones, la buena mesa, nutrición y para poder cumplir con este objetivo es necesario que se aprovechen de manera óptima los nuevos conceptos que han surgido en este tema.

2.1.8.- La crónica gastronómica

La crónica es el género periodístico que más se acopla con los contenidos gastronómicos, pues su hibridez le permite oscilar entre lo informativo e interpretativo, dando una visión más detallada de la realidad donde el cronista debe describir, interpretar y traducir sus percepciones a más que los hechos. Existen crónicas especializadas, pero las más difundidas son las de viajes. La crónica gastronómica le brinda la información necesaria a la sociedad sobre los restaurantes, los chefs, la alta cocina, menús, ubicaciones y costos. Todo esto debe ir enmarcado en un lenguaje ingenioso, con uso de figuras e imágenes literarias, un lenguaje que traduzca lo especializado, para informar acerca de que van a encontrar en cada lugar.

La historia no solo narró los sucesos, sino también se exponía el pensamiento de los cronistas sobre lo que veían y recogen los mitos, las leyendas y la imaginación de los antiguos habitantes de América, según la cosmovisión que tenían. Uno de los elementos que causó asombro para los europeos es precisamente su rica tierra, productividad y fauna, por lo que un cronista español de la conquista, Agustín de Zárate, mencionó que en la costa ecuatoriana había variedad de animales marinos; además de Zárate, otro cronista Fernández de Oviedo, en sus escritos de “Sumario de la Historia Natural de las India”, hace referencia sobre la abundancia de especies

animales comestibles dentro de los ríos y mares de la Costa ecuatoriana y las menciona una a una, todo a través de crónicas históricas.

Además, debe aportar al enriquecimiento de identidad, algo que está eternamente ligado con el auto reconocimiento de un pueblo, se conoce y/o reconoce a un individuo de su lugar de origen por lo que come o por cómo lo come.

El poder mediático es muy importante para la sociedad desde el punto de vista gastronómico, pues es parte fundamental en el proceso de crecimiento culinario del Ecuador y es el nexo entre la oferta del sector de la industria de alimentos y la comunidad, además, es el portador del mensaje que los chefs y cocineros quieren transmitir. (Cultura, 2014)

El chef ecuatoriano Juan Pablo Holguín considera que para desarrollar el periodismo gastronómico en el país es vital fortalecer la cultura culinaria y que la sociedad realice una mayor demanda sobre los platos típicos y exigencias de consumo.

Mientras, que el periodista español Ignacio Medina, en una entrevista para la revista Caretas menciona que no es importante decir si aquel plato que le sirvieron es agrio, dulce o salado, la tarea que se debe realizar es traducir el mensaje que da el cocinero en palabras, sensaciones y emociones, es interpretar el mensaje que se recibe. Eso se puede lograr bajo el género crónica gastronómica. (Ruiz F. , 2001)

2.1.9- Orígenes del periodismo gastronómico

El Periodismo Gastronómico, es decir el interés de difundir lo relacionado a la comida como agenda informativa, nace remotamente en la Francia del Siglo XIX para instruir a ciudadanos en el arte de comer y de recibir invitados. En España, en 1976, con idéntica vocación didáctica, cuando cocineros y

comunicadores gastronómicos crean el boom mediático de las “Nuevas Cocinas” (Sánchez Gómez, 2010).

Si en la actualidad aún resulta extraño, hace veinte años, se conocía muy poco acerca de periodismo gastronómico, se lo conocía únicamente por bibliografías y revistas, poco a poco ha ido tomando fuerza y actualmente ya existen varios formatos donde se puede encontrar y el interés del público.

La gastronomía, gracias al periodismo, salió de las cocinas para convertirse en primera plana en el *The New York Times*. En España el periodismo ha servido para que la gastronomía sea de conocimiento a nivel popular.

El periodismo gastronómico como especialidad no existía, pero sí había mucho interés por parte de los periodistas que incluían este tema en su trabajo. A lo largo de los años, no solo la prensa escrita ha sido la única vía de difusión, sino que se han ido incluyendo los otros medios como la televisión, la radio, los medios digitales. En cada uno de ellos hay especialistas que hablan de la gastronomía, incluso hay profesionales que son invitados o son parte de los programas para dar a conocer un poco más su profesión.

A lo largo de los años, se han escrito muchos libros que se destacan sobre la cocina moderna, entre ellos están *Los secretos de los pucheros (1996)* de Hervé This, *La dieta de la buena mesa (1996)* de Paul Bocuse, *Saber del sabor: manual de cultura gastronómica (2008)* de Almudena Villegas, libros que nos hacen una introducción a los conceptos que ayudan a comprender aspectos generales de la gastronomía, desde la historia al simbolismo del restaurante. (Villegas, 2014).

2.1.10.- Primer periodista gastronómico

La historia considera al abogado, periodista y escritor francés Alexandre Laurent Grimod de la Reynière (1758-1837) como el primer periodista

gastronómico, se le atribuye también ser el fundador de esta rama, e inventor del término.

La gastronomía se inicia gracias a Grimod de la Reynière, y Francia se consolida en uno de los países con mayor tradición gastronómica en el mundo, posteriormente se va expandiendo a los países cercanos. Este periodista descubrió muchos restaurantes y tiendas donde se expandía comida, merodeó cada uno de los rincones de su país para probar los platos típicos y luego difundirlos. Con esto, creó la primera guía de restaurantes y también dio a conocer las preferencias que deben tener los comensales cada mes del año.

No es coincidencia que en Ecuador el primer crítico de restaurantes, conocido bajo el seudónimo de Epicuro sea Bernard Fougères, también francés.

2.1.11.- La gastronomía como parte del atractivo turístico

Los medios de comunicación, en vista que la gastronomía y el hecho de resaltar la identidad cultural a nivel internacional, se han propuesto exponer las bondades del arte culinario, por lo que se preparó el Congreso Gastronómico “Latitud cero”, una iniciativa de Ecuador, que se llevó a cabo en agosto del 2014, el mismo que se ha venido efectuando de manera consecutiva, una vitrina para publicar las delicias ecuatorianas y además una plataforma importantísima de talentos nacionales, lo que a su vez representa un imán turístico para del país.

“Latitud Cero” es un producto bien diseñado que involucra y compromete a varios sectores que han apoyado esta iniciativa y cuyo impacto ha ido creciendo año tras año. Gracias a ello, Ecuador ya aparece dentro del mapa mundial como destino gastronómico y pertenece actualmente a la iniciativa

del chef peruano Gastón Acurio “Salsa para el mundo”, que es la agrupación de varios congresos importantes a escala latinoamericana entre los que se encuentran Mistura, de Perú; Masticar, de Argentina; Tiradentes, de Brasil; Tambo, de Bolivia; Mesamérica, de México; Ñam, de Chile, y por supuesto, Latitud Cero de Ecuador”. (Telégrafo, 2014)

El objetivo de este tipo de encuentros es de mejorar la interacción de los estados latinoamericanos, por medio de su cocina autóctona, siendo la gastronomía el eje transversal de identidad cultural entre los pueblos, generando un intercambio no solo cultural, sino: económico, turístico y un emblema nacional para Ecuador, a través de su variada cocina.

2.2.- El cine documental

El género documental nace al igual que el cine, en 1895 con la proyección de varios cortometrajes en París. Los primeros documentalistas que aparecieron en la historia fueron: Flaherty, Vertov, Grierson, quienes filmaban historias que eran ligadas a su entorno. El documental lo que busca, es filmar y presentar la realidad al espectador desde distintos puntos de vista. (Sellés, 2008)

El cine documental, al igual que el de ficción, ha sido ampliamente estudiado por teóricos del siglo pasado, no así, su difusión está a la par, ya que es muy raro ver en las carteleras comerciales títulos de documentales y si los hay, se presentan muy esporádicamente.

En 1980, el documental como género cinematográfico, da un giro importante, se elimina la narración que era un recurso propio de la ficción de la época; aparece un personaje “protagonista”, y se trata de demostrar que a través de

la música, con la imagen pura y los sonidos son los propios espectadores quienes deben dar sentido a las imágenes. (Martínez)

Los documentales cuentan con diferentes clases de géneros, que dependen de los contenidos que se muestren, estos se pueden clasificar de la siguiente manera: documentales de problemática social, de historia, etnografía, naturaleza, medicina, judiciales, arqueológicos, un infinito de posibilidades. También se puede agrupar a los documentales según la intención en que se los quiera abordar: científico, divulgativo o de entretenimiento. (Jacqueline, 2005)

El documental y la ficción se complementan, pero la gran diferencia es que el primero busca personas de la vida real para las grabaciones.

2.2.1.- Tipos de documental

Según el cineasta y catedrático guayaquileño Billy Navarrete, clasifica el cine documental de acuerdo a su concepción, su contenido, su fondo.

Documental Poético

- Imágenes puras, reales, tomas del mundo
- Muy abstracto
- Fragmentación, actos incoherentes, las asociaciones ambiguas y las impresiones subjetivas.

No importan las convenciones de la continuidad, ni que no se entienda el espacio ni el tiempo donde pasan las acciones. Lo principal es ofrecer un punto de vista artístico de los hechos que se quieren mostrar.

Documental Expositivo

- Ilustración de un argumento con imágenes.

- Es más convencional y más ligado al periodismo.
- Informativo
- La voz en off es el protagonista.
- Es didáctico
- Explora un problema y presenta una solución.

Documental Observacional

- Observación de las cosas mientras, están pasando.
- Sin comentarios, ni dramatización.
- Imagen con ambientales.
- No hay voz en off.
- Se busca observar espontánea y directamente a la realidad.

Documental Participativo/observacional – interactivo

- Se puede interactuar con los personajes.
- Uso de archivos para rescatar la historia.
- Entrevista, narración y presencia del documentalista.

El director/investigador entra en un ámbito desconocido, participa en la vida de los otros, gana una experiencia directa y la refleja utilizando las herramientas de las ciencias sociales y el cine.

Documental Reflexivo

- La estructura y la visión es del documentalista.
- Juega con las líneas entre ficción y no ficción.

Esta forma de representación más que hablar de la realidad busca hacer consciente al espectador del propio medio de representación y los dispositivos que le han dado autoridad (Nichols, 2001:32-75). Así hay un

cambio conceptual en el cual el documental no se considera como una ventana al mundo sino como una construcción o representación de este, ayudando a que el espectador tome una postura crítica frente a cualquier forma de representación. No es fijo, hay combinaciones.

2.2.2- Pasos o requisitos para hacer un documental

El documentalista chileno Patricio Guzmán, autor del famoso largometraje: La Batalla de Chile que grabó entre 1972 y 1979, sobre la caída del entonces presidente Salvador Allende; ha señalado en sus textos los pasos que se deben seguir para hacer un documental. Sintetizando sería:

- Escoger un protagonista
- Escoger un acontecimiento
- Escoger una situación concreta
- Hacer un viaje
- Volver al punto de partida – la memoria

(Cock, 2006)

La investigación previa es vital para hacer, lo que en palabras de Guzmán, se llama guión invisible y es la forma en que se organiza el material antes de la grabación, aunque para este autor y muchos otros el guión de un documental se termina de escribir en la mesa de edición y su estructura es abierta a cualquier eventualidad o destello creativo.

2.2.3- Recursos narrativos en el documental

Para graficar un documental, el autor puede utilizar diferentes recursos narrativos los mismos que le dan vistosidad al mismo, el uso de estos recursos depende del buen gusto y estilo del director, pues el documental es

un género 100% de director. Los recursos narrativos que se han detectado son:

- Los Protagonistas (testimonios)
- Entrevistas a profesionales (Evitar en oficinas, recurso utilizado en reportajes)
- La voz del narrador
- La voz del autor
- Las entrevistas pre-producidas.
- Entrevistas informales
- Imágenes grabadas tipo reality
- Archivo de noticias
- Archivo de películas
- Imágenes de cámaras de seguridad u ocultas.
- Dramatizados
- Obras de teatro grabadas
- Videos caseros
- Fotografías
- Las ilustraciones fijas, infografías, gráficos, láminas
- Recortes de prensa, revistas, publicaciones, afiches
- Animaciones
- Claquetas con información, estadísticas , cuadros
- La música
- El silencio

2.3.- MARCO REFERENCIAL

2.3.1.- Experiencias periodísticas gastronómicas en Ecuador

Pese a tener una gran variedad en su cocina, con cientos de recetas inéditas productos de la tradición y el mestizaje; la gastronomía ecuatoriana no ha

sido lo suficientemente difundida dentro del país, ni hablar internacionalmente y el periodismo gastronómico, no ha recibido el espacio que se merece en los medios.

Actualmente en las universidades existen carreras especializadas en gastronomía, lo que no era común hace veinte años, pero aun así no es común que este tema sea tocado académicamente desde la perspectiva de la comunicación, sino ha sido ocupado por las carreras relacionadas al turismo o nutrición.

La Universidad Tecnológica Equinoccial y la empresa Comefex (Comunicaciones Eventos Ferias), organizó un evento académico que contó con el respaldo del Ministerio de Turismo, siendo el conferencista Ignacio Medina periodista español, especializado en gastronomía, el protagonista.

Durante su intervención el crítico gastronómico comentó todas sus experiencias de vida periodística, donde tuvo que dejar su pasión como redactor de la sección de economía en un diario en Bilbao, porque dicho medio cerró; debido a esta casualidad se inició en esta área, la que mencionó con una sonrisa “ser su gran pasión, por su variedad y aporte a la identidad cultural”.

El afán de Medina durante dicha conferencia fue fortalecer la difusión de la gastronomía ecuatoriana, a través de los medios de comunicación y el gran campo periodístico y cultural que se abre con el tema. Respecto a la cocina ecuatoriana manifestó que las cocinas andinas y costeñas tienen el pasado de sus indígenas, los esclavos y los españoles, además cabe destacar que España tuvo una fuerte incidencia culinaria árabe. (Turismo, 2013)

Medina estableció varios puntos a considerar para el periodismo gastronómico: opinión, subjetividad, análisis, características que le dan la esencia investigativa y crítica del periodismo. (Turismo, 2013)

2.3.2.- Una historia con sabor a cocina ecuatoriana

Ecuador posee una abundante y riquísima cultura gastronómica, basada en productos autóctonos y otros que fueron introducidos por el proceso de colonización, y hoy pueden complacer hasta al paladar más exigente, y le da un toque muy auténtico y nacional.

Los antiguos habitantes de la serranía empleaban cazuelas, ollas, piedras para moler, cedazos, ralladores, para preparar los productos de la tierra como las papas, los porotos, el maíz, etc., para crear una maravilla variedad de platos que dan sabor a nuestros sabores típicos. (Ordoñez, 2011)

En la investigación de este trabajo gastronómico ecuatoriano se hace referencia a comida típica indígena, las cuales eran definidas por el clima y por los ritos a la naturaleza; los moradores vivían de la caza, la agricultura y la recolección de frutos, las que dependían de la temporada; y la cocina costeña, que en la actualidad cuenta con una variedad de ingredientes como la yuca, el maní, el cacao, el coco.

De toda la mezcla de productos y utensilios hemos llegado hoy a tener una variedad y combinaciones gastronómicas, que le dan sabor a cada una de las delicias que hoy tienen nombre a Ecuador y que tienen su propio toque especial.

En Guayaquil, con el bollo de pescado, bollos de camote, bollos mixtos, todos envueltos en hoja de bijao, tibios y sudorosos compañeros de todo caminante, sin dejar de lado a las humitas y hallacas. Una variedad de productos y texturas que son resultado de las migraciones. La llegada de los españoles a estas tierras, representó el encuentro de dos mundos, de dos culturas, de lo rústico a lo elaborado, con elementos propios y costumbres diversas.

De una u otra manera la cocina ecuatoriana abre una brecha para hacer periodismo, un periodismo que no solo refleja lo bello del arte en sí, sino que

es una ventana al mundo de la cultura, tradición y arte, que refleja la cara de un pueblo. (Núñez, 2012)

2.3.3.- El cine documental

Desde Nanook el esquimal, de Flaherty en 1922, probablemente el primer largometraje documental mudo, este género se ha perfilado como uno de los más arriesgados de la historia del cine, de tal forma que hasta la ficción imita su formato con el género falso documental y muchas de estas películas han resultado ser verdaderos éxitos de crítica y taquilla. Sin embargo el documental como género no es el preferido de los grandes estudios y por lo general debe ser producido de manera independiente.

La producción de los documentales es incalculable, mencionarlos a todos sería tema de otro estudio. Entre documentales memorables del siglo pasado, se pueden mencionar: Bowling for Columbine de Michael Moore o Super size me, de Morgan Spurlock; y si de Latinoamérica se trata, hay propuestas como Memorias del Subdesarrollo, de Tomás Gutiérrez Alea, Cuba (docu-dramatizado) o La Isla de las Flores de Jorge Furtado.

En Costa Rica se desarrolló una variedad de género denominado Documental Folk, y se lo considera al género no ficción comprometido por preservar el patrimonio de cultura intangible, y es el que rescata la tradición oral, ritos, fiestas, gastronomía etc. Un ejemplo de ellos es el documental Folk tradicional: Chapita y el mar, de Gabriela Hernández, o José Manuel, la mula y el televisor, sobre la televisión serrana en Cuba, dirigido por Elsa Cornevin. Debido a sus grandes contrastes el documental encontró terreno fértil en Sudamérica.

2.3.4.- El documental en Ecuador

En la década de los sesenta, cuando la televisión aún no se desarrollaba en el país y el cine ecuatoriano también era incipiente; una de las maneras de mantenerse informado era que los productores filmaban las noticias del día y las proyectaban en las salas de cine. Una vez más el cine conectado íntimamente con la realidad.

En la década de los ochenta, la juventud ecuatoriana tomó protagonismo en este espacio, desde ese entonces surgieron grandes cineastas ecuatorianos como Camilo Luzuriaga, Gustavo Guayasamín, Cristóbal Corral, entre otros. Luego, en el año 2006 se oficializa la primera Ley de Cine en el Ecuador, y el cine tiene un despunte.

Entre los documentales más representativos en Ecuador, en la última década se pueden señalar: *Con mi Corazón en Yambo* de María Fernanda Restrepo y *La Muerte de Jaime Roldós* de Manolo Sarmiento, ambos han mostrado el lado triste e injusto de un país lleno de historias que merecen y necesitan ser contadas. En Ecuador este género está en crecimiento, en el 2014 tuvo 19 participaciones en la EDOC (Encuentros del Otro Cine), un festival internacional independiente del cine documental.

Para el cineasta José Guayasamín, “el documental está atravesando un proceso de cambio, no solo por la mayor cantidad de producciones sino por las temáticas que manejan”. Darío Aguirre, director y protagonista de documentales, menciona: “Que haya casi 20 estrenos al año era algo que no ocurría hace una década, y eso es algo que me ha demostrado que si se puede hacer cine en el país, incluso vivir de él”. (Comercio, 2014)

El documental ya no es el “hermano chico” de la cinematografía, es un género que ha ido en crecimiento, y se debe a que hay muchas historias por

contar, personas llenas de vivencias, lugares que necesitan ser estudiados y mostrados por todo lo que se puede contar de cada uno de sus espacios.

2.3.5.- Documentales gastronómicos

- El Imperio del Sushi: Oliver Mille, Stefano Tealdi

Un documental de 52 minutos aproximadamente, relata como este plato tradicional de Japón ha ido ganando espacio en la gastronomía mundial. La esencia de este producto audiovisual se inicia en Italia con un entrevistado japonés. De ahí se pasa a un chef reconocido de Sao Paulo, Brasil, un experto en el tema que analiza cómo este plato se adapta según el lugar al que llegue. Pone el ejemplo que si se está en Alemania, los chefs pensaban en cómo poner una salchicha Frankfurt en un sushi. Esto es acertado, en Ecuador ocurre algo similar, hay centros comerciales que en los patios de comida ofrecen sushi con plátano maduro.

En el documental se analizan varios puntos importantes como:

- La internacionalización del sushi y la fuerza que ha tomado a nivel mundial
- Lo sano y apetecido que es este plato
- Historia de este plato y su evolución a lo largo del tiempo
- El auge de los artistas contemporáneos por escoger al sushi con una finalidad distinta. Se presenta a una pareja de fotógrafos que trabajan con el sushi y una fotonovela.

El documental fue realizado por Gerard Lafort y producido por Oliver Mille y Stefano Tealdi.

- Perú sabe, la cocina arma social

Realizado y producido por Ferrán Adriá y Gastón Acurio, este documental de 28 minutos cuenta del gran la acogida que ha tenido la cocina peruana. En el documental habla el famoso chef Gastón Acurio, quien es considerado el mejor chef del Perú y el que logró posicionar esta cocina a nivel mundial, teniendo restaurantes en Madrid, Londres, Washington, Roma, Lima, Buenos Aires, Guayaquil entre otros.

Perú sabe se relata desde diferentes perspectivas como los chefs internacionales y locales, los cocineros que han aprendido empíricamente, quienes se les da un espacio especial con el enfoque de grandes conocedores de esta cultura. Los turistas también son protagonistas y ellos hablan del porqué esta cocina les cautivó. La respuesta de ellos fue por todo el significado simbólico que esta enseña.

La fotografía que se maneja es en alta calidad, planos de personas en el festival gastronómico, un recorrido por los mercados le dan dinamismo y ritmo a parte de este producto audiovisual. Se destaca que grandes chefs acuden a los lugares donde se concentran los pequeños productores para que haya un aprendizaje mutuo. Hay una frase que se destaca y lo menciona un chef italiano, “el gobierno latinoamericano debe entender que la cocina es cultura y la cultura permanece en el tiempo, se transmite en el tiempo como tradición. No se puede entrar en la cocina, cortar, cocer y servir. Debes pensar, lo que significa, poner en discusión todo lo que siempre has sabido, todo lo que tu abuelo, tu abuela, tu madre te han enseñado” Massimo Bottura, Chef Restaurante Hostería Francescana, 3 estrellas Michelin, número 3 del mundo.

Este documental fue realizado por Cristian Canessa y Valeria Campos.

- Food Truck, gastronomía sobre ruedas

Este documental relata la novedosa opción de la gastronomía sobre ruedas, se desarrolla en Sevilla, España. Se expone el nuevo concepto culinario que va ganando terreno, además se realiza un análisis del emprendimiento empresarial que este significa. Realizado por José Manuel Feria y Pablo de Olavide.

- El pisco, patrimonio cultural del Perú

Un documental de casi 13 minutos, relata desde la época de la colonia todo ese contenido cultural que representa el pisco, bebida tradicional de los incas. Hay entrevistas a chefs y propietarios de restaurantes peruanos que muestran la preparación de distintos alimentos con el pisco. También en todos los elementos en donde se lo involucra como los helados, la comida salada y en las bebidas. Documental realizado y producido por Visit Perú.

- Emprendiendo desde la identidad

Luis Fernando Rodríguez produce este documental que trata sobre el emprendimiento social teniendo de referente al restaurante “Tierra y Cielo”, el cual innovó con un hotel-boutique-restaurant. El documental solo cuenta con entrevistas de la dueña de este hotel, propietarios de puestos en los mercados y cocineros de las nombradas “huecas”.

- La serie documental para televisión, gastronomía insólita, transmitida por Discovery Channel.

Este programa de televisión es transmitido por Discovery Channel y presentado por Andrew Zimmern, el nombre como se lo menciona en la página web del canal, hace alusión a la cocina extraña que encuentra el presentador. El escenario es incierto ya que cada programa se realiza en un país distinto.

El contenido principal de este programa es que los lugares muestren la preparación, la costumbre y las tradiciones que existen con relación a los diversos platos que se exponen. En un episodio, le llegó el turno a Ecuador en donde el contenido principal fue la gastronomía de la serranía norte ecuatoriana y el Oriente.

2.3.6.- Programas de televisión gastronómicos

Uno de los programas de cocina internacionales donde confluyen perfectamente la historia, la identidad y gastronomía es “La historia se sienta a la mesa” producido por Gourmet Channel desde el 2010, lo conduce el escritor Benito Taibo y junto a historiadores y chefs recrea los grandes banquetes realizados en la historia mexicana. Sólo se lo puede ver por cable.

En Ecuador, prácticamente desde los inicios de año, la televisión contó con segmentos de cocina. Hoy en día todos los programas matinales de variedades presentan entre sus segmentos uno dedicado a la gastronomía. (Veintimilla, 2015). Actualmente estos segmentos que se presentarán a continuación, han perdido fuerza y espacio en la televisión de nuestro país.

Día a día con María Rosa: conducido por la chef uruguaya María Rosa de Hémala, fue uno de los primeros y más reconocidos programas de cocina del Ecuador, transmitido por Ecuavisa entre 1978 y 1984.

Yolanda Aroca: Inició en Telesistema, ahora RTS, en la década de los 60's esta guayaquileña realizaba un programa de cocina denominado “Cocine con gusto”. Era denominada la Sra. Oster, por empezar a utilizar los novedosos aparatos de esa marca, en ese entonces como la licuadora.

“Hoy en la cocina”, transmitido en Telerama, de lunes a viernes a las 09H00, transmitido en un horario que va dirigido para las amas de casa, inclusive en la descripción del programa se plasma que el programa está pensado para

ellas. No solamente se preparan platos típicos, sino que la comida internacional tiene protagonismo en estos espacios

“Cocinando con Gino Molinari”: Durante 12 años trabajó en Ecuavisa, este chef ecuatoriano quien era presentador del programa Molinari, programa que se convirtió en el 2011 el programa que más años se ha mantenido en el aire con 22 años de trayectoria. Además se rompió el esquema donde sólo las mujeres habían ocupado los espacios gastronómicos televisivos. (Molinari, 2012)

“Las delicias de Lucía”: Era un segmento que pertenecía al programa matinal de Ecuavisa llamado “complicidades”. El contenido era la preparación de postres estadounidenses. (Universo, 2002)

“Mariaca en su salsa”: Chef cubana Mariaca Valdez que reside en Ecuador tenía su programa de cocina televisivo transmitido por las mañanas a través de TC televisión. También tuvo un espacio en Teleamazonas con el programa “El toque de Mariaca”. En la década de los 90’s, Valdez apareció en las pantallas ecuatorianas para permanecer aproximadamente 13 años.

“La cocina de Biachi”: Chef ecuatoriana Beatriz Márquez de la Plata, que se inició en RTS y luego se transmitió como programa en canal UNO de lunes a viernes a las 12:30. Un contenido des complicado, quien preparaba platos típicos e internacionales, además el formato contaba con una voz en off, quien junto con Biachi conducían todo el programa. También lanzó una revista mensual denominada similarmente a su programa y es una de las pocas revistas gastronómicas que se mantienen en Ecuador. Actualmente tiene un espacio en la web con su página, donde postea una variedad de contenidos gastronómicos.

2.3.7.- Historia gastronómica del Ecuador

En el libro “Sabores de mi Tierra”, de Jenny Estrada, se menciona que aproximadamente hace 10.000 a 12.000 años atrás los primeros grupos humanos, quienes migraban desde Asia, se dispersaron en este territorio conocido como Ecuador, tuvieron que desarrollar una dieta balanceada para sobrevivir. (Estrada, 2013)

Estrada describe en su libro que no solamente era el hecho de obtener los alimentos, sino de desarrollar el aprendizaje sobre su procesamiento y la combinación de los mismos para una correcta nutrición. Tomó mucho tiempo el cambio de la vida nómada a la sedentaria, en este espacio intervino por parte de los aborígenes el ingenio y la observación del entorno, lo cual determinó a los asentamientos definitivos.

Los antepasados se domesticaron en el sector agrícola en el periodo que los arqueólogos denominaron *Periodo Formativo (6000 a 5000 AC)*. “Desde ese entonces nuestros orígenes dejaron evidencias que ellos trabajaban con el maíz, frejoles y tubérculos, además de valvas de conchas, caparazones de cangrejos y espinas de pescado, el sistema de la elaboración resultaría ser hasta la fecha” Jenny Estrada. (Estrada, 2013)

Además se destaca a Ecuador como uno de los países más ricos del mundo en especies vegetales y animales, esto debido a la diversidad de climas y escenarios como la cordillera de los andes, la selva amazónicas y el litoral. (Estrada, 2013)

2.3.8.- Periodismo gastronómico en el Ecuador

El Ministerio de Cultura y Patrimonio a través de diario El Telégrafo, en el año 2013 publicó un semanario titulado: “Patrimonio Alimentario, come sano, come con identidad”. En el suplemento se trataban diversos temas como: el

patrimonio alimentario fortalece la identidad ecuatoriana, alimentos patrimoniales para echar raíces, el patrimonio alimentario se revaloriza, entre otros.

A lo largo del tiempo el espacio que se ha venido otorgando al sector culinario en los medios de comunicación ha sido un espacio dirigido a las amas de casa, un lugar donde por lo general un/una chef presenta un menú o algún plato típico o internacional y se enseña su elaboración. De ahí el boom de las famosas *huecas*, término en discusión, por lo general en los noticieros, el reportero hace el recorrido sobre los lugares más visitados por los ciudadanos.

En Ecuavisa, durante un tiempo en el noticiero del medio día, se vieron varios segmentos. Una reportera es la encargada de visitar las huecas más famosas de la ciudad, este espacio que se convirtió en un segmento, se da precisamente por las fiestas julianas de la ciudad. En los programas de la mañana también se pueden observar reportajes sobre la fritada de Yaguachi, las humitas de vía a la costa o el encebollado del sur de Guayaquil.

El formato que se les otorga a este tipo de reportajes es similar en los medios como: Ecuavisa, Teleamazonas, Gama Tv, TC, todos presentan como denominador común, la reportería por el recorrido de las huecas, comparten el enfoque.

Por lo general el reportero va al lugar, entrevista a los comensales, al propietario del negocio y se realiza un pantallazo preparando el plato predilecto de las personas, sin ahondar en la identidad.

2.4.- Marco Legal

El sustento legal que garantice y proteja este derecho, por ello la carta magna muestra lo siguiente:

“Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural (entre ellas, la de la alimentación); a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a conocer la memoria histórica de sus culturas; y a acceder a su patrimonio cultural” (Art. 21 Constitución del Ecuador 2008). En el país, en el 2007, se generaron una serie de propósitos, con el objetivo de buscar, clasificar y ubicar en valor los recursos nacionales materiales e inmateriales de la cultura. Se considera parte integrante de la memoria social y de la continuidad cultural, a las prácticas alimenticias como elementos esenciales dentro de la cultura llena de saberes, tradiciones y sabores.

En el Ecuador se ha establecido que todas las personas tienen derecho al acceso libre de su gastronomía y este a correspondencia de su cultura y sus costumbres, el artículo 13 de la Carta Magna habla sobre la cultura alimentaria. El gobierno ha promovido para que haya una revalorización por la gastronomía y es ahí donde el papel del medio de comunicación empieza a tornarse principal y protagónico. Esto va en lugar de lo anterior.

“Art. 16.- Todas las personas, en forma individual o colectiva, tienen derecho a: 1. Una comunicación libre, intercultural, incluyente, diversa y participativa, en todos los ámbitos de la interacción social, por cualquier medio y forma, en su propia lengua y con sus propios símbolos.”

En este artículo se menciona o mejor dicho se hace hincapié a un término destacable “comunicación incluyente” en el Ecuador no hay mucho contenido mediático sobre este tema del documental. Es decir, que con este producto audiovisual y escrito se tomó en cuenta un tema que no ha tenido su espacio para poder ser expuesto desde otra perspectiva o con nuevos protagonistas que aporten a este trabajo.

Se habla de comunicación diversa, por eso ya no fue el típico reportaje de visitar las famosas *huecas*, término utilizado por los medios de comunicación, y tocar muy “light” el asunto. Aprovechando la oportunidad de hacer comunicación diversa, se hizo el documental de identidad, cultura y gastronomía.

Como se ha dicho anteriormente, es un derecho y un deber, mantener y difundir el patrimonio ecuatoriano y guayaquileño, en este caso con la gastronomía que nos pertenece. La cultura es base importante de la sociedad y no se la debe intentar cambiar.

Art. 27.- La Carta Internacional de la Declaración de los Derechos Humanos cita lo siguiente: “Toda persona tiene derecho a tomar parte libremente en la vida cultural de la comunidad...”.

Los ciudadanos libremente pueden participar para mantener la cultura de su comunidad, en este caso, la gastronomía forma parte de la cultura de un pueblo, y son las personas quienes deciden mantenerla u olvidarla. En este artículo se menciona una palabra que está perfectamente entrelazada con el arte de hacer documentales y al arte de la gastronomía típica popular.

3.- CAPÍTULO DE RESULTADOS

3.1.- Análisis de resultados

Como se señaló en la introducción, al tratarse de una investigación netamente cualitativa, y siendo el documental un trabajo ciento por ciento de autor; la principal técnica utilizada fue la entrevista a profundidad, como trabajo de campo, ya que el papel de la investigación dentro del género documental es fundamental y la entrevista o el testimonio es el hilo conductor de la historia y los contenidos. Se realizaron entrevistas a profundidad a ocho profesionales, expertos en el tema tanto por su trabajo como por su experiencia vivida, 3 de estos profesionales aparecerán en el documental. También se utilizó como técnica el Análisis de contenido de los medios, la observación cualitativa y la convivencia etnográfica, con una familia netamente guayaquileña, los López Izquierdo, que son los protagonistas del documental.

Las entrevistas a profundidad, permitió conocer la visión de distintos especialistas al tema de cultura, gastronomía, periodismo gastronómico e identidad.

3.2. Resultados. Técnica: Entrevista a profundidad.

Se analizarán las respuestas esenciales obtenidas con las entrevistas a profundidad.

3.2.1 Dr. Rodolfo Pérez Pimentel – Abogado, historiador y biógrafo ecuatoriano.

La geografía determina a Guayaquil como una ciudad importante, la única de América en el Pacífico, se la compara con Singapur, Japón y Hong Kong, además de que esta ciudad deba ser la capital industrial. Pero Quito ha sido

capital de audiencia, la cual llegaba hasta el sur de Colombia, una ciudad más tradicional, que con la independencia de esas zonas, Quito quedó empobrecida. Él hace la comparación a partir de ese momento entre Guayaquil y Quito, Guayaquil una ciudad pese a ser pequeña, se desarrollaba muchísimo más que la capital.

La sociedad andina es una de las sociedades más antiguas del mundo, y una de las más nobles. Su función es dar a conocer y alimentar al mundo con alimentos que no se conocía y que sirvió para alimentar a Europa en el siglo XVI, problema que se superó. En su discurso destaca que la sociedad andina incluye a la costa. El mestizaje de Ecuador no se dio con indios, sino con negros, desde ahí viene el *mulataje*. El costeño no se siente ecuatoriano por las grandes diferencias con los serranos, pero tampoco es anti ecuatoriano. Además menciona que decían que Guayaquil era la última ciudad del Caribe, por el cambio y la influencia norteamericana, las casas de cemento, las preferencias musicales. Guayaquil vive un mundo especial entre contrastes y diferencias, toda sociedad cambia gracias a la globalización. La identidad no es estática. El crecimiento urbano de Guayaquil, fue acelerado, y se ha dado por la migración serrana, la raza del montubio se ha perdido por el mestizaje.

El énfasis en los complejos raciales y pone ejemplo del censo que se pregunta por la raza y todos responden blanco. Además menciona que tenía un amigo que decía: San Vicente, Emelec y Pepsi Cola, esto era identidad para aquel amigo, otros no habrán sido lo mismo, sino algo distinto.

3.2.2. Willington Paredes Ramírez – Historiador, investigador y catedrático

Para abordar la identidad guayaquileña hay 6 aspectos fundamentales. 1 La identidad es un problema político social, cultural, simbólico, estructural y coyuntural. 2 La globalización redefine y reordena todo. Una reordenación

del conjunto de las relaciones sociales, es decir, que la identidad está construida en redes. 3 La identidad no es estática, hoy se habla de identidad guayaquileña y mañana habrá que agregar otros referentes. 4 La dialéctica desde Guayaquil, es una ciudad puerto, construcción social, simbólica, cultural, pero queda mucho más por hablar. 5 Entender la identidad desde el marco del ser social, la ciudad alucina y hace alucinar, la ciudad desborda, somete y hacer hablar. 6 La visión que se tienen de la identidad. Habla del libro que publicó con Miguel Donoso Pareja, "Identidad Guayaquileña", la identidad sufre de la dialéctica entre el individuo y la sociedad.

Hay que hablar de identidad con la comprensión del ser social y desde la ontología, los movimientos telúricos determinan el modo de ser. La identidad en un mundo globalizado, los imaginarios se hacen y deshacen, los rasgos están en movimientos. Esos referentes identificatorios que se han ido adquiriendo y procesando y que se hablan de ellas desde nosotros.

3.2.3 Ángel Emilio Hidalgo – Poeta, investigador e historiador

Desde el punto de vista de las identidades guayaquileñas, hay muchas formas de ser guayaquileño, desde la suposición de una forma de ser guayaquileño y la otredad. Esa identidad es colectiva que se construye en función del otro, ese otro es Quito. La identidad es una construcción simbólica, cultural y social, hay conciencia y sentido de pertenencia en un espacio y sentido concreto. Las identidades son ambiguas y contradictorias, hay que preguntar el cómo, por qué y para qué. La "guayaquileñidad" es la autoconcepción sobre el significado de ser guayaquileño. La construcción social es construcción discursiva, la cual es utilizada por las élites políticas, económicas y culturales para reivindicar un ancestro. Menciona a estudiar al sujeto, el cual es el detector de esa identidad.

La identidad de la ideología hacia la historia. Resalta que no solamente las élites merecen ser mencionadas, sino también desde los discursos, prácticas y procesos no dominantes, de los sectores subalternos, de las otras clases sociales que casi nunca salen a flote en el análisis de la identidad, a partir de este enfoque el cual parte de las formas históricas y de las estructuras sociales.

La identidad guayaquileña es esencialmente blanca, oligárquica y masculina, una identidad contradictoria, excluyente y racista. Formula una pregunta que la considera necesaria: “¿Cuántas veces hemos leído nuestra historia desde el punto de vista de las mujeres o de los sectores populares, tampoco existen narrativas predominantes en relación a los grupos étnicos llamados entre comillas, minoritarios?” Termina su entrevista mencionando que hay que pensar que en el futuro lo que se cuente de la historia sea más democrático.

El ser humano siempre está en posibilidad de abrirse a una visión trascendente. Siempre se ha pensado que el individualismo era una cuestión egoísta, por el contrario, es aquello que entiende que yo no soy indivisible del resto de mi comunidad. Ahora, el comprender que hay tres principios: la tolerancia, la verdad y la paz como sinónimo de la construcción de un convivir social, eso es inevitable.

Las invasiones en Guayaquil, una ciudad que lamentablemente tiene el suelo arcilloso, trajo por muchos años como consecuencia de las invasiones el relleno que se hacía con cascajo de los cerros, por eso todos esos cerros amarillos y blancos en la carretera. Los pobres del Ecuador, en otras partes a lo mejor tenían tierras pero no tenían empleos, decidieron tomarse pues los cerros también de Guayaquil del otro lado y vinieron las siguientes invasiones que ya no son en el suburbio.

Destaca que de no haberse dado las invasiones, esta ciudad seguiría siendo un “pueblucho” de 500 mil habitantes donde todos se conocerían. Dejó de ser un pueblo para convertirse en una ciudad, en la cual el problema no son las invasiones, es darles trabajo a los invasores.

3.2.4 Wilman Ordoñez Iturralde – poeta, narrador, folclorista, fundador del grupo Retrovador.

Los latinos tienen características similares en función de una construcción de pensamientos, relaciones sociales, económicas y políticas atravesadas por un poder hegemónico blanco, mestizo, europeo y centralista. Replantea las preguntas de: ¿Qué es la identidad? ¿Cuál es el hacer del guayaquileño y como construye el ser en el hacer, es una ciudad completamente corporia? Hay que destacar que él menciona siempre desde su propio punto de vista, desde el punto de vista de un folclorista; además cuestiona cómo esta modernidad ha desenchufado la tradición en relación a estos rasgos que supuestamente el pasado ubica a los guayaquileños, a entender el identitario y lo que define, simbólica y culturalmente.

Menciona que no solamente es plantearse que es identidad, es hablar del ser en una “guayaquileñidad” abstracta y compleja, y en una ciudad porteña en el que ni siquiera cuando se habla de puerto, no se piensa en la cultura porteña, sino en la “guayaquileñidad”, en la abstracción de la cultura. Ahí hay una ruptura que ésta tiene que ver desde donde se ubica como sujeto pensante en una ciudad que casi no piensa y que pocas personas piensan.

La segunda cosa que plantea es la contaminación, se refiere a ese término en sentido de culturalizado y destaca que nunca hubo multiculturalidad. Plantea que se debe entender con el otro cuando se mimetiza en la espiritualidad y en Guayaquil no hay mimetización.

El tercer aspecto es psicoanalizarse en una Guayaquil moderna, además de la complejidad de ese ser de Guayaquil, una Guayaquil que no existe y que podría entenderse desde esa metodología. Hay otras maneras interinstitucionales, inter dinámicas, interrelacionadas que están siendo significadas por esa juventud. Ya no hay un guayaquileño, aquí hay gente que se ha incorporado a una ciudad porteña. Hoy hay un Guayaquil y una forma de ser guayaquileño totalmente distinto.

3.2.5 Parsival Castro Pita – Urbanista, arquitecto, catedrático, rector del colegio República de Francia.

Menciona que la identidad es una dimensión de la experiencia humana. En Guayaquil se ha vivido más allá de las situaciones históricas, la dimensión de la libertad, en la búsqueda de la libertad, no interesa si siempre se la logró. Guayaquil viene desde una independencia, donde no la libertó ni Bolívar ni San Martín, se libertó sola. La ciudad es la propiedad privada de los guayaquileños. Guayaquil ha sido una ciudad donde se acogió por su situación de puerto a personas de las más diversas culturas, de las más diversas maneras de vivir, de las más diversas gastronomías, de las más diversas formas de pensamiento. Guayaquil es una ciudad que por su situación geopolítica fue la puerta y el puerto de la patria, le tocó jugar el rol de abrir el intercambio hacia todo el Ecuador.

Guayaquil ha sido un sitio de intercambio, cultural, económico y espiritual. Fue el puerto que se abrió a las diversas manifestaciones religiosas y a las no religiosas, destaca que uno de los signos de la identidad guayaquileña es la amplitud de pensamiento, su ser cosmopolita.

3.2.6 Tomás López Armendáriz – Chef, presidente de la Asociación de Chefs del Guayas

La cocina guayaquileña es el resultado de una fusión y multiculturalidad increíble. Guayaquil a diferencia de la sierra no tiene su cocina tan autóctona. Los platos tradicionales se empiezan a verlos desde la época de 1900. Menciona que cada plato tiene una cultura por detrás. Y recuerda que el caldo de salchicha o el caldo de manguera es un tributo a los bomberos de Guayaquil. Destaca que el hombre aporta en la preparación y se convierte en una memoria colectiva. Para considerarse el arroz con menestra típico, debe consumirse mucho en una zona. Destaca que nos hace falta más promoción, si uno va al exterior y dicen caldo de bolas, nadie lo asocia con Ecuador, peor con Guayaquil, pero se dice tacos y de una dicen México. Ecuador no maneja una buena imagen de manipulación de alimentos. El guayaquileño puede comer, encebollado, guatita, caldo de bolas en un mismo día y no pasa nada, se ha desarrollado un estómago de acero. El extranjero que viene y hace esa mezcla, tiene problemas intestinales. No se sabe promocionar, tampoco cuidar la calidad.

En cuanto se le pregunta por la labor de los medios, respondió que hay que definir periodismo gastronómico, no es solo hacer críticas, es ir a la base fundamental de los productos, es seguir todo el proceso y fortalecer a esos protagonistas. Y destaca que el consumidor guayaquileño es novelero. De cada 100 restaurantes que se abren, 80 cierran y sobreviven 20. La gente cada día se hace más exigente.

3.2.7 Jenny Estrada – periodista, historiadora, autora de 26 libros sobre cultura e identidad.

Durante la entrevista previa para la grabación del documental ella enfatizó mucho en la labor de los medios de comunicación. Es admirable ver como poco a poco se ha ido ganando espacio en la comida típica guayaquileña. Pero, también hace un llamado de atención, no es posible que se repita y

reproduzca el término “hueca”, palabra que en el dialecto guayaco no es adecuado por su condición de migrante. Este término es serrano, mientras el litoral utilizaba guaca o huequitos. La cocina es una carta de presentación de la identidad de un pueblo y reflejo de la cultura de ese pueblo. El guayaquileño en la mesa come con alegría, reclama y pide un poco más de jugo para el arroz, esas características destaca la historiadora, al momento de preguntarle cómo come el guayaquileño.

3.2.8 Ezio Garay Arellano– Historiador, genealogista, investigador.

La cocina es el ciudadano. Cuenta que el encebollado antes se lo vendía en balde, las madres tenían prohibido a los jóvenes a consumirlo, mientras que la sanidad implementó una campaña para este tipo de alimento que no cumplían con las normas de salubridad y desde ahí este plato empieza a ser comercializado en locales. El historiador también aclara que la costumbre en la urbe porteña era llamar huequitos y no huecas. Los platos típicos son los secos, el encebollado, el arroz con menestra, el ceviche, el bollo. No existía la costumbre de comer en la calle, esta moda toma presencia a la década de los 50. Antes en los restaurantes se servía comida internacional, no se acostumbraba a la comida típica. Destaca que un plato 100 puro no existe, la cocina es 100% mestizaje, esto se debe a la ubicación de la ciudad, como puerto, se abrió la puerta para que cualquier cultura entre. Hace un breve análisis de la hayaca, el maíz la base de nosotros, tiene aceitunas que son importadas. Destaca nuevamente que la importancia de Guayaquil es por ser puerto. Todo entraba primero por la ciudad, las modas, las costumbres, el cine, el teatro, la música.

3.2.9.- Tabla comparativa entrevista a expertos

TEMA	Jenny Estrada	Ezio Garay	Tomás López	Rodolfo Pérez	Wellington Paredes	Ángel Hidalgo	Wilman Ordoñez	Parsival Castro
Características del guayaquileño	Para comer lo hace con entusiasmo y alegría. Somos muy intensos como nuestros sabores.	Hospitalarios, siempre invitamos a comer como seña nuestra. Somos muy alegres.	Somos muy noveleros, nos estamos volviendo más exigentes a la hora de comer, ya hay una base de conocimiento en la gastronomía.	Se acompleja por su raza. Se decía que Guayaquil era la última ciudad del caribe. Aquí se toca más música caribeña que en cualquier otro lado.	Hablamos casi gritando. Somos "tropi-cálidos". Es de frente, solidario, comelones, de vida bohemia y noctámbulos.	Blanco, oligárquico y masculino. De carácter híbrido mestizo, montubio y mulato.	Una ciudad poco pensante. Capitalista. El guayaquileño evolucionó y ya no es igual que hace 20 años atrás.	Los guayaquileños son de pensamiento cosmopolita y de libertad.
Sazón	Condimentos fuertes, el aliño, refrito. La yerba madre de los sabores guayaquileños, el culantro.	El aliño, esa es la base.	Antes por lo que no había refrigeradora el guayaquileño debía usar especias y condimentos para preservar los alimentos.					
¿Nuestra cocina es pura?	Es una fusión de culturas. Un producto de fusión cultural	Es una gastronomía mestiza. La cocina es muy variada.	Nuestra cocina es el resultado de una fusión.					
Identidad	La memoria colectiva de un pueblo conserva sus tradiciones y en eso conserva su identidad.	La gastronomía es importante para la identidad de un pueblo. Después de una guerra se celebraba con una comida. El acto de compartir es guayaquileño.	La gastronomía es parte de la identidad de un pueblo.	Hay un problema de identidad nacional, hay 2 regiones distintas. En la costa se dio el mestizaje entre negros, por eso hay un vacío, no se siente ecuatoriano, tampoco "anti ecuatoriano".	Cuando se habla de identidad se habla de una completa relación dialéctica entre sociedad, grupo e individuo, ese trinomio hace que los referentes identificatorios que asumimos, hacemos, llevamos e imaginamos, hagan una completa relación.	La identidad es una construcción simbólica, social y cultural, cuando hablamos de identidad nos referimos a la conciencia y sentido a partir de un espacio y tiempo concreto.	La identidad y lo que nos identifica "identitariamente" de lo que nos hacer pensar en los referentes es psicoanalizarse en esta ciudad, en esta modernidad.	La identidad de cualquier ciudad, va a entender la identidad de la humanidad y de alguna forma desde la ontología que es el abordable del ser.
Plato por excelencia guayaquileño	El arroz con menestra carne y patacones	El arroz con menestra.	El arroz con menestra y carne.					
Importancia geográfica		Como puerto, todo llegaba a primero a Guayaquil. Esta ciudad era la puerta para el Ecuador. Debido a esa		Por razones geográficas, Guayaquil está señalada a ser la más importante ciudad de la república del Ecuador. Debería tener la misma importancia		Guayaquil es diverso, abierto a múltiples influencias debido a su ubicación geográfica.		Guayaquil dejó de ser un pueblucho, debido al crecimiento poblacional, todo esto se da por su

		“accesibilidad” hay una influencia de los extranjeros en la cultura.		que las otras capitales de cuencas hidrográficas de la zona del Pacífico del lado de Asia, como Singapur, Hong Kong, Shanghái, por un lado.				ubicación.
Término hueca	La hueca no la utilizaban los guayaquileños. Se decía guaca o huequito. Hueca hace alusión a un lugar vacío. Mientras guaca en un huequito con tesoros escondidos.	La palabra hueca no existe en el habla del guayaquileño. Existe en el dialecto del serrano. Hueca es término quechua de connotación religiosa. Guaca, ese utilizamos porque es un lugar valioso	Hueca es de la sierra. Hueca no significa nada asociado a la comida. Guaca es un tesoro escondido, eso se asocia a nuestros sabores escondidos como tesoros.					
Aporte de los medios a la gastronomía típica.	Es admirable que se haya tomado en cuenta esta rama de la cultura, es importante recuperar los valores de la mesa. Está mal la distorsión de tradiciones del lenguaje, jamás hemos dicho hueca.		Tanto a la gente que promueve los eventos como al pescador. Antes los medios preferían ir a un partido de fútbol que cubrir un evento gastronómico y eso está cambiando.					
La globalización				Hace que Guayaquil esté en constante cambio. La ciudad de ayer no es la de hoy y tampoco será la de mañana.	Proceso de profunda mutación, económica, social, política-cultural, tecnológica-científica y simbólica, que reordena el conjunto de las relaciones sociales, como están tejidas en el mundo de hoy.			

Cuadro entrevistas a expertos. Fuente: Los autores.

3.2.10.- Análisis del cuadro de involucrados

Durante esta investigación se plantearon temas para los entrevistados, los mismos que no fueron otra cosa que las variables, que servirían para ordenar y categorizar los hallazgos de dicha investigación. A partir de sus respuestas se pudo realizar un cuadro comparativo. Los temas fueron planteados desde las características de la identidad de los guayaquileños, hubo distintos puntos de vista, en algunos casos coinciden y en otros son extremistas.

La historiadora Jenny Estrada es clara y directa cuando responde que el guayaquileño es intenso para todo. Al momento de comer lo hace con alegría y con entusiasmo. Hace la comparación siguiente: usted va a la sierra y todos comen callados y tranquilos. Pero entre a un comedor guayaquileño, la gente con entusiasmo y comentando el acontecer diario y político está en las mesas. Para finalizar con esta respuesta ella menciona que el que no come así no es guayaquileño.

De igual pero no tan idéntica perspectiva es Ezio Garay, otro historiador guayaquileño que menciona que parte de la identidad es ser hospitalario y como muestra de aquello es que siempre hay una invitación a comer. Además de ser alegres. Menciona más adelante de la entrevista que para todo está presente la comida. Para el bautizo debe estar la comida, inclusive antes en los funerales el aguado de pollo, no debía faltar; los domingos eran de caldo de gallina, etc.

Por su parte el Presidente de la Asociación de Chefs del Guayas, Tomás López Armendáris, menciona que el guayaquileño es muy “novelero” para todo, es decir se entusiasma fácilmente y eso incluye los sitios de moda para comer. Pero en las últimas décadas el habitante de la ciudad porteña se está volviendo más exigente a la hora de comer y que existe una base de conocimiento en la gastronomía. Hasta el momento estos tres primeros

entrevistados coinciden en algo: la tradición culinaria de la mesa guayaquileña. Concretando las tres visiones una característica generalizada quedaría de la siguiente manera: El guayaquileño es hospitalario y exigente a la hora de comer y como parte de esa hospitalidad, siempre brinda la invitación de degustar comida, pero el ambiente donde se desarrolla esta hospitalidad culinaria es en una situación muy alegre, bulliciosa, entusiasta e intensa.

Si bien es cierto, esta primera impresión generalizada de los tres entrevistados es algo que se presta a la subjetividad, es necesario destacar que eso de ser alegres, intensos y entusiastas, es un imaginario que está presente no solo en el guayaquileño, está en el imaginario de los ecuatorianos. ¿A quién no le ha ocurrido que está en la sierra y por la personalidad abierta y amigüera dices: Típico es “mono”.? Además existe el imaginario de que la comida se sirve mejor en la costa que en la sierra o en la Amazonía. Eso se debe al clima. Los historiadores han asegurado que el frío hacía variar muchos rasgos entre propios ecuatorianos. Por ejemplo el ser más callados, reservados y hasta serios era porque el clima los inclinaba a esa conducta. Mientras que el costeño, es todo lo contrario. El clima hace que todo en la sierra a las 20h00 de la noche ya esté en sus casas y tiempo posterior hasta dormidos. Mientras que en Guayaquil el asunto es distinto. Hasta los lugares de comercio se encuentran abiertos hasta las 22h00 o más.

Esa subjetividad, porque puede ser que haya algún guayaquileño que le guste comer en silencio y en completa soledad, se generaliza, se parte de lo particular a lo general para establecer estas características.

Mientras que el biógrafo vitalicio del Ecuador, Rodolfo Pérez Pimentel tiene dos características más que aportar, la primera es que el guayaquileño es

acomplejado y la segunda es que se conocía a la ciudad como la última de la región del caribe por la música. La música caribeña es, nuevamente una palabra utilizada antes, alegre, movida, agitada y si se la desea bailar es de mucho movimiento de cadera. Hasta este cuarto entrevistado hay algo que destacar, la coincidencia de la manera de ser, alegres.

Por su parte Willington Paredes refuerza esta perspectiva al que “somos tropi-cálidos”, una característica compuesta por dos palabras: tropicales y cálidos. El ser tropicales nuevamente lleva a la definición de Rodolfo Pérez al decir que Ecuador es el último país de la región del Caribe, por lo general a las personas caribeñas se les dice tropicales. El ser cálidos es algo que se reitera otra vez, posiblemente el clima define a las personas en ciertos aspectos. El ser comelones, de vida bohemia y noctámbulos, afianzan a lo descrito en párrafos anteriores. La gastronomía está ligada permanentemente en la construcción de esta identidad. Además afianza lo de Jenny Estrada, al decir que se habla casi gritando. Se relaciona cuando ella menciona que no se come en silencio.

El poeta e historiador Ángel Emilio Hidalgo menciona algo totalmente distinto: blanco, oligárquico y masculino. Este supuesto se presta para la polémica y para un amplio estudio. Precisamente Guayaquil por ser un puerto que a lo largo de su historia ha acogido a diferentes culturas, etnias, hay una diversidad física en su ser, claro que prevalece el mestizaje, el cual no solo está compuesto por españoles. Aquí hay de todo, hay una hibridación muy variante, en determinada época llegaban italianos, luego alemanes, después portugueses, así mismo en la actualidad ocurre algo similar, hay mucha mezcla colombo-ecuatoriana o peruana-ecuatoriana.

Mientras que el folclorista Wilman Ordoñez agrega a este listado que el guayaquileño es poco pensante, un guayaquileño que evolucionó desde

hace veinte años. Una postura distinta es la que mantiene Parsival Castro, quien dice que en esta ciudad se es de pensamiento cosmopolita y de libertad. Existen posturas divididas, pero a la vez similares. La generalidad final de este primer concepto es describir que hay una relación similar de los involucrados al mencionar la alegría y la persistente acción de comer.

El segundo concepto es sobre la sazón de la comida guayaquileña, Estrada, Garay y López coinciden indiscutiblemente que la base de la sazón guayaquileña son los aliños, los refritos y condimentos, reconociendo al culantro, cilantro o yerbita como madre de los sabores. Por la ubicación geográfica de la ciudad, un clima cálido obligaba a que las proteínas para ser conservadas, en épocas que no había refrigeración; por lo que se las sazónaba de esa manera, para poderlas mantenerlas por días. Además como todo llegaba primero al puerto principal, los españoles –por influencia árabe- que utilizaban muchas especies en los refritos y el aceite, llegaron con esa novedad primero a Guayaquil, novedad que fue bien recibida ya que estos refritos y aliños permitían la conservación de los alimentos.

Otra característica indiscutible de la comida guayaquileña es que pese al clima extremadamente caluroso se sirve muy caliente. La temperatura de los alimentos ayuda evitar su descomposición y en el caso de las sopas y caldos, que en Europa o se sirven fríos en verano; debían servirse casi hirviendo porque el agua potable no era apta para el consumo, creencia que se tiene hasta la actualidad.

En el tercer concepto hay una concordancia al mencionar que la cocina no es pura, la gastronomía guayaquileña es el resultado de una fusión de culturas. Analicemos los ingredientes que se utilizan en los platos típicos. El tomate producido en el continente es infaltable en una ensalada para cangrejos y para aliños en general. El arroz, un ingrediente que lo trajeron los españoles,

pero de origen asiático, todos los días en el almuerzo y merienda se debe comer con arroz y hasta para el calentado del desayuno está presente el arroz. El ajo, es un elemento importante al momento de sazonar la carne, el ajo también es traído con la llegada de los españoles, pero este ingrediente es de origen árabe. Hay que recordar que en determina época los árabes tuvieron una fuerte colonia en España. De ahí la utilización de este elemento en la cocina.

La gastronomía es la mezcla de muchas costumbres que llegaron a Guayaquil, aquellas costumbres enseñaron la esencia para que los lugareños pongan la originalidad a cada plato que se sirve.

Precisamente el plato bandera de Guayaquil es el arroz con menestra y carne, ahí concuerdan Ezio Garay, Jenny Estrada y Tomás López. La muestra que la fusión en la identidad culinaria está presente. Los frejoles nativos de América, el arroz y la carne enseñada por españoles. Este plato como lo menciona Estrada no tiene horario. Uno lo puede consumir en el almuerzo y sin dudas degustar en la merienda y hasta comer en el denominado desayuno, como calentado.

Otro aspecto a destacar del cuadro de involucrados es sobre la similitud de respuestas cuando se mencionó la identidad. Un concepto complicado de describir y sobretodo de estipular. Pero para construir este concepto hay que destacar que Jenny Estrada menciona que por medio de la memoria colectiva de un pueblo se conserva las tradiciones y es ahí donde la identidad hace presencia. Mientras que Ezio Garay y Tomás López destacan a la gastronomía es punto importante para la identidad. Por su parte Rodolfo Pérez menciona que el guayaquileño no se siente ecuatoriano, tampoco anti-ecuatoriano. Quizás, si es que es así está afirmación, se de ese sentir debido

a la diversidad de migrantes que llegaron a Guayaquil y se quedaron, creando nuevas mezclas.

Habla de una relación de imaginarios que se hacen y se asumen, los cuales conforman la identidad compuesta por un trinomio: sociedad, grupo e individuo. Mientras que Ángel Emilio Hidalgo habla que la identidad es la construcción simbólica, social y cultural.

Entonces la definición unánime quedaría de la siguiente manera:

La identidad es una construcción, que está ligada principalmente a los medios masivos de comunicación, debido a que a través de estos, aquellos referentes o imaginarios se crean y refuerzan, permitiendo que la colectividad comparta similitudes en determinadas características como lo es la gastronomía.

3.3.- Resultados. Técnica: Análisis de contenidos.

Para cumplir con el objetivo: “Detectar los elementos de identidad y cultura que se pueden difundir a través de la gastronomía”. A través de la gastronomía se pueden divulgar temas de importancia para la sociedad, como la identidad, el sentido de pertenecer, elevar la autoestima, etc.

Desde hace aproximadamente dos años, Ecuavisa en el noticiero del medio día realiza el segmento (segmento que se realiza por las fiestas julianas de la ciudad): Las huecas representativas de Guayaquil. El término huecas tradicionales se ha popularizado, aunque los especialistas han señalado que hay un error en la utilización de ese término en la costa.

Se eligió como muestras tres diarios guayaquileños como son: El Universo, El Comercio, El Expreso, durante la semana del 2 al 8 de agosto (se tomaron estos días para que no se vea involucrados los medios con las fiestas de

julio, donde el tema gastronómico es más tocado de lo habitual) estos diarios presentan las noticias relacionadas a la gastronomía de una manera más profunda. Sus contenidos mantienen varias fuentes de información, expertos en el tema se pronuncian sobre el estado actual de la gastronomía ecuatoriana. Además brindan contexto a las noticias, siempre hay datos extras sobre festivales internacionales donde el país se haya destacado. También existe contraste, no sólo redactan la opinión o declaraciones de los expertos, los ecuatorianos que hacen día a día esta demanda y fortalecimiento de la comida típica, también constan las opiniones de chefs internacionales.

Además se da a conocer a los lectores que la gastronomía no solamente se queda ahí, en alimentar, vender o gustar, sino que va más allá de eso, incrementa el turismo, fortalece la economía, empieza a crearse una carta de presentación internacional, hay un sentido de pertenencia y de cierta manera empieza a existir un ligero patriotismo con nuestra cultura culinaria.

Diario El Telégrafo junto con el Ministerio de Turismo y Patrimonio semanalmente publican un folleto denominado: Patrimonio Alimentario.

3.3.1.- Análisis de contenido sobre Periodismo Gastronómico durante la semana del 2 al 8 de agosto de 2015.

Para elegir la muestra del análisis de contenido de los medios se esperó una semana “normal” de información, es decir después de las fiestas julianas, donde el tema gastronómico se aborda más de lo habitual, al igual que octubre.

3.3.1.1.- Prensa escrita

DIARIO EL UNIVERSO

Diario el universo en su revista semanal titulada “La Revista” tiene un espacio en el cual Bernard Fougères bajo el seudónimo de Epicuro, es un crítico gastronómico de los restaurantes de la ciudad. Además en las primeras páginas que se denominan como agenda o novedades, se le dedica 2 ó 4 espacios pequeños, para redactar algo muy breve sobre lugares de comida. El espacio o el tipo de noticia que se redacta para este tema no está compuesto por fuentes, contexto, contraste, simplemente se dice que tipo de comida se vende, en donde, el lugar y el horario de atención. En cambio Epicuro obtiene un espacio generoso, toda una página para hablar con más profundidad sobre el restaurante escogido. Se considerada como una columna de opinión gastronómica.

Además que diario El Universo en su plataforma web posee algo interesante de destacar, en su barra de contenido principal está La Ruta del Sabor, al dar clic en esta pestaña, el visitante se dirige a múltiples opciones de la gastronomía típica, no hay nada de comida internacional. La redacción de las noticias varía y enriquecen el tema, por ejemplo, hay recetas, se cuenta la historia de los platos típicos, hay noticias que cuentan el aporte económico que hace la gastronomía a la población, se publica noticias con el tinte de identidad y gastronomía. El último aspecto es interesante porque la mayoría de los medios toca el tema gastronómico de una manera similar, visitar el huequito, conocer la preparación y listo.

Entre los titulares más atractivos están: El encebollado, identidad del guayaquileño, la comida guayaquileña con promoción y más ventas, la fritada un plato serrano que logró arraigarse en Guayaquil, recetas de fritadas, encebollados, empanada, etc. Hay de mencionar que las publicaciones de algún contenido gastronómico no son semanales, desde a mediados de septiembre no se publica nada en relación a lo mencionado.

DIARIO EL TELÉGRAFO

Diario el Telégrafo también posee una opción denominada La Ruta del Guayaco, en la cual uno encuentra en el menú de contenido a la gastronomía del lugar. Aquí solamente hay un video, no hay nada de redacción de noticias. El video contiene la diversidad de platos típicos de Guayaquil, por ejemplo, sale el bolón de verde, se menciona que es típico en el desayuno, se comenta brevemente la preparación, y al finalizar este plato se muestra las direcciones y los nombres de los restaurantes donde se los puede servir. En un monitoreo semanal que se hizo para ver su contenido, se observó que no hubo ninguna publicación relacionado a la gastronomía.

DIARIO EXPRESO

La noticia más reciente que hable de gastronomía en este medio fue el 30 de agosto, se le otorga 3 párrafos de no más de 3 líneas cada uno. Al final de la redacción se destaca la importancia de la gastronomía la variedad y riqueza que posee nuestra cocina. La fotografía de la noticia no aporta tanto o no enriquece. Se hubiese publicado los platos, ya que esto aportaría a una mayor promoción. La noticia solo posee una fuente, no hay el contraste que toda noticia de cualquier índole debería poseer. Tampoco hay atribución, aquí aparte de la opinión de Gino Molinari, se hubiese entrevista a los participantes y organizadores del evento que se habla en la noticia.

3.3.1.2.- Medios audiovisuales

ECUAVISA

En su página web, como repositorio de noticias, mostró notas relacionadas al arte culinario que son de mayo, junio, julio, agosto, desde el 2 de agosto no se registra algún contenido de gastronomías. En el noticiero del medio día una reportera hacía el segmento: el secreto de tu hueca. Ahí ella realizaba

un recorrido y aprendía a preparar el plato. Mientras que en la plataforma web el contenido varía.

Las noticias o publicaciones tienen cifras estadísticas de la cantidad monetaria que se genera con los restaurantes, cuantos lugares de comida hay en la ciudad, el consumo semanal como es, entre otros. Hay una variedad de fuentes, se brinda un contexto, lo que permite enriquecer a la noticia. Hay atribución, se busca a las personas indicadas para que opinen y comenten sobre el tema.

TELEAMAZONAS

En el análisis de este medio sucedió algo interesante, se había publicado un tema relacionado a la gastronomía pero desde una visión muy novedosa. En el titular de la noticia se hacía una pregunta: ¿Por qué la dona tiene un hueco? Desde la ahí se percibe el enfoque distinto y fuera de lo común. El reportaje habla de la historia de este dulce, cómo accidentalmente se creó.

Aparte de esta noticia no hay nada más publicado por este medio, una publicación anterior a esta es del mes de julio. De ahí no hay ese contenido a diario o semanalmente. Hay que destacar que el contenido gastronómico circula primordialmente en la sierra, Quito, Loja, Ambato y nada en el litoral ecuatoriano.

ECUADORTV

El contenido de gastronomía se ubica en variedades. En la página web está como protagonista una noticia que relata que en Bolivia se realiza galletas de lombrices. El espacio que se le otorga a esta nota es muy largo, posee 18 párrafos los cuales cuentan la historia, la preparación, las bondades de este producto y hasta un video donde se ve su elaboración. La noticia es republicada, debido a que es de la fuente de noticias AFP. En la sección

variedades se puede encontrar noticias relacionadas al tema, el tinte es publicar contenido saludable. Todo esto es contenido obtenido de otras fuentes de noticias. Lo destacable es el espacio que tiene en este medio. No hay casi nada de gastronomía típica. En agosto se transmitió cerca de 20 noticias de gastronomía guayaquileña.

Vale recalcar el trabajo de EDUCA que entre su programación incluye algunos especiales sobre gastronomía ecuatoriana relacionados a la identidad, que se transmiten a nivel nacional.

3.3.1.3.- Medios radiales

La historia de las radios es un punto aparte. Radio Sucre, CRE, Fabu o Canela no poseen nada en su contenido. Las 2 primeras radios mencionadas se destacan por ser radios de noticias. Lo que se escucha es una cuña publicitaria en los distintos programas radiales, ahí se hace promoción a lugares de comida. Eso es lo que más se aproxima al contenido gastronómico.

3.3.1.4.- Medios internacionales

Por su parte, los medios europeos tienen en sus plataformas la opción de búsqueda de los diversos restaurantes con los que cuentan las ciudades, lo que facilita la búsqueda de los mismos para turistas extranjeros y los mismos ciudadanos de ese lugar. Los diarios de la prensa generalista también ofrecen al público sus propios buscadores de restaurantes, así también se presentan espacios donde se muestran recetas de cocina de estos lugares.

Los medios ecuatorianos no dan mucha cobertura a nuestra gastronomía, pero destacar que deben ser los primeros en promocionar nuestros platos típicos para que sean conocidos a nivel internacional.

3.4.- Resultados. Técnicas: Observación cualitativa/ Convivencia etnográfica.

La etnografía es una de las técnicas más apasionantes del trabajo de campo, pero también la más subjetiva e interpretativa. En esta parte de la investigación se observará desde dentro a la familia López Izquierdo, donde los investigadores compartieron varios de sus hábitos en la mesa.

La familia López Izquierdo vive en una casa de construcción mixta al suroeste de Guayaquil en Avenida del Ejército y Febres Cordero esquina noroeste, pertenecen a la clase media – media baja. Sus 4 miembros, antes eran 6, 2 hijos murieron. Son: La señora (Martha Izquierdo, ama de casa, 58 años), muy entusiasta, abierta a las entrevistas, amable y sobretodo muy alegre, pese a que 2 de sus 4 hijos hayan muerto. Doña Martha hace de todo por aportar en el hogar, desde tener una “tiendita” en su casa y prepara almuerzos para vender.

Luego el jefe del hogar (Manuel López de 62 años), se mostraba un poco más reservado que su esposa, pero todo era cuestión de tiempo, de entrar en calor y de empezar a conversar un poco más sobre la política, el fútbol y la vida diaria.

Mientras que Johanna López (34 años), desde el comienzo mostraba una personalidad mucho más amigable y jocosa que el resto. La otra hija de los López no se la pudo conocer porque ella ya es casada.

Mientras se instalaban los equipos de grabación y se realizaba las entrevistas, la señora Martha siempre entablaba una conversación. Ella se revelaba tal cual. Su vida social, entretenida. Ella decía: “Tómeme una foto, pero que se vean las cámaras, es para que mi amiguitas de Metrópolis vean porque no fui a la cita”.

Ella es la mujer guayaquileña creyente, que da la bendición cuando todos están en la mesa sirviéndose el desayuno. La mujer que se preocupa tipo 7:30 de la noche cuando su esposo no llega aún a la casa. La esposa que prefiere comer acompañada de su marido, así se esté muriendo de hambre. Un rasgo importante a destacar, conocedora de la gastronomía típica.

Don Manuel no perdió la oportunidad de promocionarse. Él hace marcos para cuadros. Como todo buen guayaquileño, comerciante por excelencia. Además de no dejar pasar una oportunidad y aprovechar las situaciones que se le presentan.

Johanna fue la que más se mostró como una compañera más del grupo. Aportaba con ideas, buscaba soluciones, se involucraba, ella es bailarina de ballet, da clases de danza a niñas en un colegio particular. Cabe mencionar al historiador y catedrático Willingtong Paredes, quien menciona que el guayaquileño la ayuda no la ve como caridad, la ayuda para él (guayaquileño) es un compromiso.

La familia López Izquierdo abrió las puertas de su hogar, de su intimidad, durante un día, para aportar con unos jóvenes que necesitan captar el día a día de la casa guayaquileña, vivir su día a día, comer lo que ellos comen. Ellos mostraron su sentido de pertenencia cuando se les preguntaba, ¿Usted es guayaquileño? Y la respuesta era firme y clara: Sí. Yo soy de aquí, esta es mi tierra.

4.- PROPUESTA:

4.1.- Presentación del Proyecto Integrador

La presente investigación así como el proyecto integrador: el documental “Guayaquil a la mesa”, fueron realizados como trabajos finales de grado previos a la obtención del título de Licenciados en Comunicación y Periodismo que otorga la Carrera de Comunicación de la Facultad de Filosofía de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, en el mismo que se demuestra las habilidades, capacidades y conocimientos adquiridos por los egresados durante los años de estudio. La Unidad de Titulación Especial (UTE) es la instancia que brinda a los estudiantes las oportunidades para llevar a cabo este propósito.

La modalidad proyecto integrador, no solo debe beneficiar al egresado para la obtención de su título, sino que tiene el compromiso de brindar aportes a la sociedad, por esta razón los temas a exponerse deben ser de interés general, buscar el bienestar de la comunidad y la influencia de la academia en el avance de los países.

4.1.1.- Título del Proyecto:

Guayaquil a la mesa. Género: Documental. Duración 14’57”

4.1.2.- Tema del Proyecto:

Gastronomía, cultura, identidad de Guayaquil. Arraigo cultural de los guayaquileños a través de sus hábitos alimenticios.

4.1.3.- Tesis del Proyecto:

La gastronomía puede describir a los habitantes de una ciudad o región y eleva su sentido de pertenencia.

4.1.4.- Identificación del Proyecto (área del Conocimiento)

El proyecto de investigación responde al área del conocimiento de Comunicación audiovisual, rama de las ciencias sociales. El concepto documentado es ampliamente desarrollado por investigadores con anterioridad y su función es rescatar valores de tradiciones.

4.1.5.- Objetivos de la propuesta

- Reforzar la identidad guayaquileña a través del reconocimiento de su gastronomía
- Transmitir, revivir y fortalecer las costumbres de la gastronomía guayaquileña.
- Crear y fortalecer el sentido de pertenencia.
- Aportar a la “internacionalización” y “exportación” de las artes culinarias de nuestra ciudad.
- Enriquecer la identidad por medio de la gastronomía
- Reforzar e introducir el periodismo gastronómico de nuestro país.

4.1.6.- Duración/ Concepto

El tiempo del documental es catorce minutos con 57 segundos. El concepto es la convivencia etnográfica con una familia guayaquileña, para así compartir lo que acostumbran a comer; va de lo particular a lo general; parte de una familia como cualquiera y a través de ella se muestra la gastronomía de toda una ciudad.

4.1.7.- Sinopsis /Story Line

En una casa de construcción mixta en el suroeste guayaquileño vive la familia López Izquierdo, una típica familia guayaquileña de clase media-baja que abre sus puertas al espectador para mostrar sus hábitos en la cocina. El

transcurso del día es el hilo conductor con el que los historiadores Ezio Garay y Jenny Estrada, junto al chef Tomás López Armendáris tratan de construir la identidad gastronómica de la ciudad.

4.2.- Recursos Humanos, Técnicos, y tecnológicos asignados

Guión, producción y dirección

Lía Salvador Mendoza

Isaac Jácome Sánchez

Directora de operaciones

Lía Salvador Mendoza

Director de Cámara:

Franklin Navarro

Cámara:

Franklin Navarro

Enrique Ortiz

Edición:

Lía Salvador Mendoza

Isaac Jácome Sánchez

Musicalización

Emanuel Martínez

4.2.1.- Presupuesto

Recursos	Cantidad	Costos	Valores	Total
Musicalización	1	300	0	300
Movilización para tomas de los restaurantes	8	150	0	150
Rieles para cámara	1	360		360
Pilas AA	4	20		20
Viáticos de alimentación días de grabación	5	540	0	540
Corbatero	1		240	240
Cámara	1	0	400	400
Trípodes	3	0	120	120
Luces	2	0	480	480
Camarógrafos	2	640	0	640
Edición	1	0	400	400
Post Producción	1	0	370	370
Total costos				2,010
Total valores				2,010
Total				4020

4.2.2.- Cronograma de ejecución

Fecha	Tarea
20 Jul.	Visita de locaciones
21 Jul.	Reunión con Jenny Estrada
24 Jul.	Reunión con Ezio Garay
25 Jul.	Grabación del desfile de Guayaquil
26 Jul.	Grabación de la feria gastronómica Raíces
27 Jul.	Reunión con Tomás López Armendaris
28 Jul.	Grabación en los “huequitos”
29 Jul.	Grabación con historiadores
30 Jul.	Grabación tomas de paso
31 Jul	Digitalización del material en bruto
1 y 2 Ago.	Revisión del material digitalizado
3 Ago.	Selección de la musicalización
4 Ago.	Escaleta del documental en la línea de tiempo
5 Ago.	Ajustes y cambios de la escaleta
6 Ago.	Edición del primer corte del documental
8, 9 y 10 Ago.	Edición del documental, continuación del segundo corte
11 Ago.	Correcciones de edición (contenido)
12 y 13 Ago.	Correcciones de color
14 Ago.	Grabación en la corrección de ciertas tomas
15 Ago.	Edición del documental, se graficó con las tomas de paso
16 Ago.	Correcciones en la edición
17 y 18 Ago.	Montaje de la musicalización
19 Ago.	Primer revisión del documental completo
20 Ago.	Cambios en la edición
21 Ago.	Edición de los créditos
22 Ago.	Se terminó con la edición del documental

4.2.3. Storyboard “GUAYAQUIL A LA MESA”



Interior – día

Locación: Febres Cordero y Av. Del Ejército

Plano picado de la ama de casa preparando el desayuno para su familia. Se hace un overshoulder desde el lado izquierdo de su hombro para captar la toma desde ese ángulo



Interior día

Plano medio

Ángulo frontal

Entrevista a Jenny Estrada



Interior – día

Plano medio

Ángulo frontal

Entrevista al propietario de Sánduches Don Pepe



Interior – día

Plano medio

Ángulo frontal

Entrevista a historiador Ezio Garay



Interior – día

Plano medio

Entrevista a Tomás López



Interior – día

Plano medio

Ángulo $\frac{3}{4}$ Entrevista al propietario del palacio del bollo



Interior día

Plano cenital, la familia está sentada en la mesa para compartir el desayuno.



Exterior – día

Plano medio

Ángulo frontal

Se graba la fachada principal del palacio del bollo



Exterior – día

Over shoulder

Picado



Interior – día

Ángulo frontal

Plano medio

Entrevista a propietario de Picantería Valdano



Interior - tarde

Plano detalle

Ángulo $\frac{3}{4}$

La señora enciende con un fósforo la hornilla



Exterior – tarde

Plano americano

Ángulo frontal Entrevista al propietario de la chicha resbaladera



Interior - tarde

Medio plano

Ángulo lateral- Señora Martha Izquierdo mientras, cocina, cuenta quien le enseñó a preparar ese plato.



Interior - tarde

Plano detalle

Ángulo $\frac{3}{4}$ - cenital

Plano detalle de la carne friéndose.



Interior - noche

Plano medio – overshoulder de Johana López

La señora y su hija meriendan juntas el arroz con menestra, plato típico guayaquileño

4.3.- Población Beneficiaria

Este trabajo escrito y documental favorece a la totalidad de la ciudadanía de Guayaquil, a la población ecuatoriana e internacional, porque realza las bondades de la cocina local relacionado a su identidad cultural. El grupo o sector que directamente se beneficia es el turístico. La ciudadanía en general obtiene un beneficio porque al existir un fortalecimiento en el turismo, la economía de todos directa o indirectamente mejora. Además de crear conciencia y patriotismo en nuestras raíces, costumbres y cultura culinaria. Empezar a promocionar la cocina guayaquileña es despertar y mostrar una carta de presentación exquisita, diversa y llena de significado por todo su contenido y contexto que fortalecen la identidad de esta ciudad a través de la gastronomía típica.

4.4.- Resultados Esperados

A través de este documental se pretende plasmar la realidad de la cultura guayaquileña que indiscutiblemente está ligada a la gastronomía que es la principal carta de presentación ante el mundo. Una ciudad llena de riqueza multicultural, que también muestra tradiciones que existen desde el periodo formativo. No es simplemente publicar sobre lo que comemos, va mucho más allá de ese punto, es por qué lo hacemos, cómo lo hacemos y cuál es la importancia de tocar este tema.

Un medio digital denominado “La pluma mutante”, publicó en abril del 2010 una crónica sobre los regalos que llevan los ecuatorianos al exterior, ponía en evidencia lo que significa ser ecuatoriano, la redacción empezaba diciendo o describiendo la situación en la que un policía norteamericano revise la maleta de un ecuatoriano que llevaba en su equipaje, un rostro de sorpresa, confuso y anonadado, y es acertado reconocer que los migrantes costeños cuando viajan llevan cangrejos, camarones o algún ingrediente muy típico, ese ingrediente que recuerde la identidad y la cultura de aquel andino o costeño ecuatoriano.

La gastronomía sirve como una herramienta que permite llevar ese sentimiento de pertenencia a algún pueblo y a ese sentir de alegría de saber que se lleva “un pedacito de tierra”. Por este tipo de situaciones se desea realizar un documental que relate esa identidad guayaca. Un producto audiovisual que exprese y demuestre el día a día gastronómico, el cual está inmersamente involucrado en la cotidianidad.

4.5.- Resultados Obtenidos

La realización de este documental sirvió para demostrar que la gastronomía es un pilar fundamental para la identidad y cultura de un pueblo, además del

aporte valioso a la economía, también es un elemento de motivación y superación de los dueños de los huequitos, como es el caso del propietario de la chicha resbaladera, quien supo aprovechar esta bebida típica para ser un ejemplo de superación. Además de rescatar una bebida muy guayaca que poco se la comercializa en la ciudad.

Al ir investigando y realizando este trabajo se evidenció la falta de material sobre el tema escogido. La falta de periodismo gastronómico y periodistas especialistas en la ciudad, de cierta forma limitaron el aporte enriquecido del contenido. Pese a esta situación se pudo lograr y llegar al producto esperado.

Entre los resultados obtenidos no esperados, al término de este documental, está la realización de un breve glosario de periodismo gastronómico para reporteros de esa área.

5.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1.- Conclusiones

Para llegar a establecer conclusiones de este trabajo investigativo se recurrirá a los objetivos y a las premisas del mismo.

1.- Respondiendo al Objetivo General: “Aplicar los preceptos de periodismo gastronómico en la creación y realización del documental “Guayaquil a la mesa” que afiance la identidad guayaquileña a través de su comida.” Se comprobó durante el desarrollo de creación y producción de este documental que el periodismo gastronómico permite reforzar la identidad cultural guayaquileña.

2.- Según el objetivo específico: “Identificar las aceptaciones gastronómicas y la identidad cultural en las preferencias de consumo de los platos típicos en Guayaquil para la realización del documental”. A partir de la aplicación de los instrumentos de investigación, especialmente la entrevista a profundidad y el análisis de contenido, se pudo determinar los platos que podrían ser considerados netamente guayaquileños.

3.- Para el objetivo específico: “Detectar los elementos de identidad y cultura que se pueden difundir a través de la gastronomía”. A través de la gastronomía se pueden tratar otros temas transversalmente como la identidad, el arraigo cultural, la autoestima.

4.- Finalmente en el objetivo específico: “Diagnosticar la posición de los medios masivos, específicamente los audiovisuales, como referente cultural en las prácticas gastronómicas y su implicación en la identidad colectiva”, el análisis de contenido de los medios masivos dio como resultado que aún es insuficiente y está guiada solo a recetas de cocina y no una cobertura que

relacione la gastronomía con la identidad y que esta sea una carta de presentación de una ciudad.

5.- Las premisas se comprueban, pues deberían haber más conocimiento sobre periodismo gastronómico, comprobando la importancia que tiene la gastronomía en el desarrollo de la identidad cultural de una ciudad.

6.- El documental “Guayaquil a la mesa” aporta a la creación y fortalecimiento de la identidad cultural de esta ciudad

7.- En Guayaquil no existen materiales de este tipo, no hay una investigación profunda, hay muy poca evidencia sobre la cocina de los antepasados, en uno de los textos que en los que se basó este proyecto: *Sabores de mi Tierra* de Jenny Estrada, se habla de la cultura Valdivia, ahí se muestra la fotografía de una pieza artesanal donde el cangrejo, el zapallo, la guanábana, son los protagonistas principales de esta cultura. Este legado hasta hoy en día permanece en la cocina guayaquileña.

8.- Reivindicación del término Hueca. Los medios son un referente para la sociedad, y si usan una palabra de manera equivocada, esto se puede generalizar. Se ha caído en el error de llamar *huecas* a los lugares típicos de comida tradicional. La palabra hueca, es un término que no pertenece al dialecto guayaco, esta palabra se la utiliza en la sierra para describir un tesoro y se ha relacionado a lugares de comida. Mientras que el guayaquileño ha utilizado la palabra huequito o guaca, esta última palabra según el diccionario es un lugar donde hay un tesoro escondido o encerrado, en la costa es más apropiado decir guaca por la riqueza culinaria que existe en ese lugar o huequito.

5.2.- Recomendaciones

Luego de realizar la presente investigación y su correspondiente proyecto integrador se recomienda:

A los ministerios de: Cultura, Patrimonio y de turismo, deberían emprender un plan o proyecto que estimule la gastronomía ecuatoriana y especialmente la guayaquileña, para que Guayaquil también sea reconocida por su comida, así como rescatar platillos tradicionales, métodos de cocción, que ya no se hacen o han sido desplazados por otros foráneos en pos de la globalización. Impulsar al Ecuador como marca gastronómica.

Enlazar relaciones con los medios. El periodismo gastronómico está enteramente asociado con la cultura, que a su vez va de la mano el turismo para poder desarrollarse. Es vital que se trabaje en conjunto para poder fortalecer un sector que estaba dormido y desde hace una década empezó a despertarse lentamente. Los medios son los expositores primordiales de una realidad sabrosa y llena de historia que merece ser contada. Hay poca cultura sobre este tipo de periodismo.

Al Ministerio de Educación, abriendo más espacios como EDUCA y aportar a este sector agregando contenido que permita que la cultura de la mesa empiece a tomar protagonismo en la vida de los guayaquileños y ecuatorianos, y dé como resultado a personas conocedoras del tema. Que genere diversas visiones, que no sean simples repetidores de lo que ven, sino que aprendan a proponer, a cuestionar y a sugerir. El periodismo de alguna forma es así. Un claro ejemplo es lo que pasó con la generalización del término “huecas”.

A las carreras de comunicación y periodismo, la recomendación es muy compleja. Deberían estimular el periodismo especializado. Que se vaya a buscar todo el contexto del hecho y brinde un espacio al periodismo

gastronómico. Que en sus mallas curriculares inserten nuevas asignaturas de periodismo especializado como el de: gastronomía.

A los medios de comunicación, que den el espacio e importancia al periodismo gastronómico con más profundidad, orientado hacia la identidad de los pueblos, especialmente Guayaquil. Que en sus agendas empiecen a producir más material con contenido cultural y gastronómico, no solo limitarse a tocar o tratar esto en el segmento de cocina o algún tipo de noticias de una manera muy superficial como se lo ha venido haciendo en la televisión. Pocos son los medios que tienen una sección gastronómica fija.

Elaborar estrategias para que los medios logren internacionalizar nuestra cocina, las herramientas que hoy en día nos proporciona la tecnología, de por si abren una puerta para este objetivo.

Realizar blogs sobre periodismo gastronómico como “Mortero de piedra” ideado por la colombiana Ivanna Zauzich, que cubrió la feria gastronómica Latitud Cero 2015 que es la más importante Ecuador y es parte de ‘Salsa para el Mundo’ conformado por otros eventos internacionales como: Mistura de Perú, Mesamérica de México, Ñam de Chile, Masticar de Argentina, Mesa de Brasil, Tambo de Bolivia y Alimentarte de Colombia.

Hay que tomar en cuenta, que la gastronomía vecina como la peruana, ha logrado surgir a nivel mundial porque uno de sus principales pioneros como lo es el chef Gastón Acurio, idealizó una estrategia de marketing a través de los medios de comunicación, que logró posicionar esta cocina entre una de la más apetecidas, de esta manera los medios de comunicación dieron un aporte fundamental para una identidad que ha logrado generar sentido de pertenencia en los peruanos. Ecuador tiene igual o más gastronomía e identidad.

5.3.- Bibliografía

- Barei, S. (1999). Periodismo Cultural: critica y escritura. *Revista Latina de Comunicacion Social*, 2.
- Cock, A. (2006). *Universidad Barcelona*. Obtenido de http://metamentaldoc.com/Clasificaci%F3n_Bill_Nichols.pdf
- Comercio, E. (2 de Junio de 2014). El Comercio. *Los nuevos rostros del cine documental ecuatoriano*.
- Donoso, M. (2006). Identidad Guayaquileña. En M. Donoso. Guayaquil: Archivo Histórico del Guayas.
- Estrada, J. (2013). Sabores de mi tierra. En J. Estrada, *Sabores de mi tierra* (pág. 25). Guayaquil: Poligráfica.
- Estrada, J. (2013). Sabores de mi tierra. En J. Estrada, *Sabores de mi tierra* (pág. 14). Guayaquil: Poligráfica.
- Jacqueline, M. (2005). *El documental chileno*. Santiago: LOM.
- Martínez, E. (s.f.). *El documental: Realidad y Abstracción*. Obtenido de <http://www.uhu.es/cine.educacion/cineyeducacion/documentcomienzos.htm>
- Molinari, G. (2012). *Sinmiedos*. Recuperado el 1 de Agosto de 2015, de <http://sinmiedosec.com/gino-molinari/>
- Mouesca, J. (2005). El documental chileno. En J. Mouesca, *El documental chileno* (pág. 11). Santiago: LOM.
- Muñoz, B. (2000). *Theodor w. Adorno: Teoría crítica y cultura de masas*. . España: Fundamentos.
- Muñoz, B. (2005). *Cultura y Comunicación: Introducción a las teorías contemporaneas*. España: Fundamentos.
- Núñez, J. (2012). *Ecuaworld*. Obtenido de http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.html
- Ordoñez, J. (2011). ESTUDIO INVESTIGATIVO DE LA CULTURA GASTRONOMICA . págs. 25-26.

- Ramírez, E. (1997). *Comunicación Especializada*. Madrid: Ediciones Libertarias.
- Ramírez, T. (1999). *Realidad y Utopía de la Especialización*. Bilbao: Zer.
- Sellés, M. (2008). *El Documental*. Barcelona: UOC.
- Telégrafo, E. (7 de Septiembre de 2014). *El Telégrafo*. Recuperado el 16 de Julio de 2015, de El periodismo gastronómico en Ecuador:
<http://m.eltelgrafo.com.ec/de7en7/item/el-periodismo-gastronomico-en-ecuador.html>
- Telégrafo, E. (10 de Agosto de 2014). Latitud Cero, una vitrina para difundir la gastronomía ecuatoriana. *Telégrafo, El*.
- Turismo. (18 de Julio de 2013). *Ministerio de Turismo*. Recuperado el 3 de Agosto de 2015, de <http://www.turismo.gob.ec/ignacio-medina-comparte-sus-experiencias-periodisticas-sobre-gastronomia/>
- Turismo, M. (18 de Julio de 2013). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec/ignacio-medina-comparte-sus-experiencias-periodisticas-sobre-gastronomia/>
- Unesco. (s.f.). *Unesco en México*. Recuperado el 2 de Agosto de 2015, de <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/>
- Universo. (29 de Septiembre de 2002). El programa 'Complicidades' sale del aire. *El Universo*.
- Veintimilla, A. (4 de Julio de 2015). Los primeros programas de cocina en televisión crearon celebridades. *El Comercio*.
- Villegas, A. (2014). *Cocina creativa o de autor: Nuevas tendencias gastronómicas*. Vigo: Ideaspropias.

6.- ANEXOS

6.1- Breve glosario del periodismo gastronómico guayaquileño

Aliñar: Palabra esencial para la cocina guayaquileña al momento de preparar la cocción de los alimentos. Aliñar es condimentar algún tipo de proteína animal (res, pollo, pavo, chanco, pescado etc), darle gusto, sabor o sazón.

Aliño.- Adobo a base de ajos, especias como comino y pimienta. Es la base de las comidas guayaquileñas.

Caldo de bolas: Plato típico guayaquileño, donde el plátano verde es el ingrediente principal. El relleno de las bolas de verdes son elaboradas con maní, carne, huevo sancochado, pasas y alverjitas.

Cotona.- Guayabera guayaquileña tradicional, por lo general de color blanco.

Huevo sancochado: Término para la preparación del huevo, también conocido como huevo duro.

Seco de pollo: Plato típico guayaquileño que contradictoriamente a su nombre, la base es el refrito, lo que genera que el pollo y los demás ingredientes generen jugo.

Almíbar: Caramelizar el azúcar, con agua al fuego. Por lo general el término típico de empleo es *azúcar*, pero almíbar, término árabe, se utiliza mucho en el lenguaje gourmet.

Al dente: Frase de origen italiano que anticipa que la pasta o el arroz “están en su punto”.

Bien cocida: la carne no posee color rojo en su aspecto, todo ha sido cocinado.

Blanquear: Pasar vegetales en agua hervida por segundos para una rápida cocción.

Bolón.- Plátano verde aplastado o majado, puede ser previamente frito, cocinado en agua o asado; se lo acompaña con queso o chicharrones de cerdo.

Brasear: método de cocción, la primera etapa es sellar las proteínas, para posteriormente prepararlas en líquido como, vino, cerveza, ron, etc.

Brunch: su sencilla descripción o definición es buffet que combina comida servida en el desayuno y servida en el almuerzo.

Caldo de mangueras.- Potaje a base de intestinos y vísceras del cerdo rellenas con arroz, se dice que tiene su origen por donaciones de familias guayaquileñas a los bomberos en su día.

Carne en palito.- Brocheta de carne adobada con aliño y asada en carbón, en un palito de mangle colorado, hoy suplantado por los chuzos.

Chef: Un artículo del diario El Tiempo hace una comparación interesante. No todo el que estudia gastronomía puede ser llamado chef, porque no todos los que estudian administración son gerentes. Chef es la profesión que desarrollan las personas envueltas en el arte culinario, además son los jefes “del grupo”.

Comensal: persona que consume los alimentos, tanto en casa como en restaurantes.

Delicatesen: Se determina así al lugar que comercializa alimentos exclusivos, de elevada calidad o exóticos.

Encebollado.- Platillo popular a base de pescado (albacora, frecuentemente) yuca, cebollas y tomate. Se lo come caliente y en la actualidad a cualquier hora del día.

Epicuro.- Crítico de restaurantes guayaquileños, es de conocimiento público que es el francés radicado en Guayaquil Bernard Fougères.

Estrella Michelin: En el mundo existe una guía roja, donde los hoteles y restaurantes más concurridos por su magnífica presentación, servicio y comida, se destacan. Pero para figurar hay que obtener una estrella Michelin, la cual se la otorga cuando un restaurante califica con excelencia. La clasificación de 3 estrellas, es un restaurante excepcional; 2 estrellas, calidad de primera; y 1 estrella, buen restaurante en su categoría. Ecuador no ha obtenido ninguna estrella hasta el momento.

Gran cacao.- Frase que se utiliza en el litoral ecuatoriano, especialmente en Guayaquil para referirse a alguien que tiene ínfulas de superioridad.

Guatita.- Guiso a base de mondongo, papas y maní, se lo acompaña con arroz blanco.

Ladinización.- Proceso de transculturación de un indígena a la cultura ladina o mestiza. Se decía de quien habla con facilidad alguna o algunas lenguas además de la propia.

Muchines.- Bocado de yuca rayada, relleno de queso o carne y frito en aceite.

Menestra.- Hervido de frejoles con refrito, que se sirve acompañado con arroz blanco y alguna proteína.

Niños envueltos.- Platillo de col blanca, relleno de carne molida o picada, luego fritos o cocinados.

Nouvelle Cuisine: movimiento gastronómico o corriente culinaria que busca y promueve la alimentación saludable, se suele confundir con la comida dietética, pero su objetivo no es reducir tallas, es cuidar el cuerpo.

Periodismo gastronómico.- Todo lo referente con la comida, los restaurantes, los chefs, el modo de preparación, las tradiciones, la identidad detrás. El periodismo gastronómico permite la realización de entrevistas, crónicas, relatos, o investigaciones sobre la gastronomía nacional e internacional y radica en la forma en que se describen dichos eventos, platillos o preparaciones y lo que éstos representan para la sociedad.

Refrito.- También llamado sofrito, a base de pimiento verde, tomates, cebolla colorada, ajos, todo picado en cuadritos (brunoise) y refritos, cristalizados, en aceite o achiote

Resbaladera. Chicha a base de arroz, endulzada con panela y perfumada con especias dulces: canela, clavo de olor o pimienta olorosa. Típica bebida guayaquileña, se bebe helada.

Sango.- Potaje que puede estar hecho a base de plátano verde o choclos molidos, una variedad muy guayaquileña es el hecho con camarones

Término medio: estado de la preparación de la carne, por lo general en este punto la carne está roja por dentro y por fuera aparenta un asado completo.

Tres cuartos: la carne está más cocida que en término medio.

6.2 Directorio de restaurantes tradicionales en Guayaquil

Cocolón	Av. Francisco de Orellana, Plaza Orellana Comida típica ecuatoriana 2634181
Puerto Moro	Comida típica ecuatoriana, asados y mariscos al carbón C.C. Sonesta 2783786
Lo Nuestro	Comida típica ecuatoriana con música en vivo todos los domingos. Av. Víctor Emilio Estrada 2386398
Pique y Pase	Urdesa Centra, Dátiles y calle Primera Esquina Comida típica ecuatoriana 1800 747839
Las Menestras de Pocha	Expertos en menestras y asados con arroz Av. Luis Plaza Dañín, Atarazana. 2284339
Menestras de la Nana	Especialidades de menestras, con arroz y asados Camilo Destruge 501 y Chimborazo 2345119
Marisquería 200 millas	Expertos en mariscos Víctor Emilia Estrada, Manuel Seminario (costanera) 5106740

Una vaca en el tejado	Expertos en asados Aventura Plaza, local 1, Av. Las Monjas 2290-121
Picantería la Culata	Expertos en mariscos General Córdoba y Mendiburo 0992308348
El Mesón de Don Suco	Expertos en seco de pato General Córdoba y Mendiburo 099926215
Cangrejal Ochipinti	Cangrejos y cervezas Los Ríos y Alcedo 2370357
Don Chuzo	Expertos en asados Miraflores, Av. Principal y la Sexta, esquina 2207246
Resaca	Expertos en cangrejos y mariscos Malecón 2000 y Junín 2931068
Chicha resbaladera La Tradicional	Bebida y dulces típicos guayaquileños 6 de marzo y Gómez Rendón
Sánduches Don Pepe	Sánduches de chancho, pavo y almuerzos Luis Urdaneta y Ximena 2303023
El Palacio del Bollo	Bollo, papas rellenas, jugos y ensaladas de frutas Eloy Alfara y Letamendi, diagonal al Instituto Nacional de Pesca.
Las costillas de la Gata	Expertos en asados y menestras La 11 ava entre Francisco Segura y Sedalana 2843031

Los Chelines	Asados y menestras Av. Francisco de Orellana, 8ava etapa de la Alborada 0983315484
Parrillada Cajape	Asados, menestras y mariscos Alborada 8 ava etapa, Mz807, villa 5
Casa Menestra	Buffet de menestras y moros Av. Francisco de Orellana, frente a la Primax 099 946 0616
De Leña	Pollo asado, ensaladas y menestras C. Comercial Río Centro Norte, Patio de Comidas.
El Palacio de los Secos	Expertos en comida guayaquileña 9 de octubre y José Mascote
Cevichería Sol de Manta	Comida típica ecuatoriana Mall del sol, patio de comidas 2082807
El Fortín	Gatronomía internacional Hotel Continental, Chile y 10 de Agosto 2329270
Trattoria Picolo Mondo	Comida Típica Italiana Bálsamos e/. Las Monjas y ébanos
Rioko	Comida Internacional Plaza Orellana 2634171
Lattte	Postres, expertos en cheesecakes Los Ceibos, CC Las Terrazas, local 13

6.3 Escuelas Culinarias en Guayaquil

Universidad de Guayaquil

Ingeniería en Ciencias Gastronómicas

Dr. Fortunato Safadi Emen

2284505

UEES

Escuela de Gastronomía.

Km. 2,5 vía Samborondón

2290-121

UIDE, Escuela de Gastronomía

2316688 Ext. 170

Av. Juan Tanca Marengo y Las Aguas

ISAC /Escuela de los Chefs

Instituto Superior de Arte Culinario

Kennedy Norte Mz. 304, calle Eleodoro Arboleda, entre Av. Miguel H. Alcívar y Av. de las Américas.

2290-121

Escuela de Gastronomía Molinari

Urdenor 2

2617742

Academia Culinaria del Pacífico

Cdla. La Garzota, Av. Guillermo Pareja, Mz 16 villa 11

2628704

Avanti

Urdesa central, Calle Primera 899 entre Higueras e llanes.

2-389330 2-385204

Albahaca, Escuela de chefs

Urdesa, Samborondón.

6002307 - 099328178/ 200242 – 221811

6.4.- ENTREVISTAS INTEGRAS

Entrevista Tomás López Armendáriz – Julio 7, 2015

¿Existe la comida guayaquileña como tal, y cuáles son los platos?

La cocina guayaquileña es el resultado de una fusión y una multiculturalidad increíble, tenemos básicamente productos que llegaron de los guayaquileños. Es una cocina contemporánea, data de la colonia en adelante, manejaban el pescado hervido los Huancavilcas, los Valdivia, eso no se puede considerar un plato sino una técnica de cocción en sus vasijas de la época. Pero ya platos tradicionales como tal, nosotros empezamos a verlos de la época de 1900, que sin embargo han tenido influencia. Por ejemplo, el encebollado que es tan famoso y representativo aquí en la costa y sobretodo en Guayaquil, no nació así, el original que hacían nuestros ancestros era con gallina y era seco, y el albacora se fue incorporando y otro tipo de pescado se fue incorporando porque originalmente tampoco fue con albacora por el movimiento que había en la zona de los puertos. La necesidad de los estibadores y la gente que trabaja ahí de comer algo económico y algo a la mano incorporaron pescado y le puso más líquido para que rinda más. De ahí tenemos influencias italianas, influencias españolas, tantas cosas que se incorporaron. El caldo de manguera o caldo de salchicha, eso lo preparaban con vísceras de cerdo en los años 40 – 50, las amas de casa se reunían para agasajar a los bomberos en la época de las fiestas de Guayaquil y se los llevaban preparados. Cada plato a veces tiene una cultura por detrás que es lo que el hombre aporta a la preparación, y lo que hace que esto sea una memoria colectiva y uno ya asocia un plato con cierta actividad. Los que conocemos un poco de esa historia sabemos que el caldo de salchicha o caldo de manguera era una ofrenda a los bomberos por parte de las amas de casa. En otras ciudades hay más asociación con

festividades, si uno habla de una colada morada ya se sabe que está hablando del día de los difuntos, la fanesca es semana santa. Aquí no tenemos un plato tan representativo aparte del caldo de salchicha.

¿El arroz con menestra?

El arroz con menestra es muy típico, pero eso hay en cualquier parte; sin embargo, para que se considere un plato típico se necesita que se consuma mucho en una zona, efectivamente el arroz con menestra se consume muchísimo acá en Guayaquil. No solo el arroz con menestra, sino que algo que nadie lo considera típico, pero es típico porque se lo consume mucho son los pollos a la brasa, en cualquier pueblo, cualquier parte de la costa, hasta en la sierra. Plato típico también por ejemplo en la sierra, en Quito específicamente venden encebollado, muchísimo, más que algunos platos que son de la sierra mismo, entonces el encebollado ahorita se lo considera un plato típico de la sierra por el consumo.

¿Podemos hablar de comida guayaquileña?

No hay un antecedente histórico, no hay ni siquiera recetas estandarizadas, ni alguien que se tome la autoría de eso, más bien son cosas que se han preparado en las casas a nivel de nuestros ancestros, lo que ha venido de generación en generación pero lo que la bisabuela le traspasa a la abuela. Dentro de ese contexto tenemos platos como todos los secos, de gallina, de pato, de chivo, nosotros somos muy arroceros, casi todo plato aquí en Guayaquil se lo va a ver acompañado de arroz. Tenemos la famosa bandera, ceviches, una infinidad de mariscos.

¿Usted cree algún momento la cocina guayaquileña pueda tener ese boom de exportación así como la peruana?

Para eso hay que hacer un trabajo fuerte del que todos tenemos hacernos responsables porque nos compete, primero para hacer eso debemos tener un producto para ofrecer, porque lastimosamente si uno viaja al exterior y dice “caldo de bola”, que también es un plato típico de los guayaquileños nadie lo asocia con Guayaquil ni con Ecuador. Si usted va al mismo país en el exterior y dice taco, burrito, lo asocian con México, nosotros tenemos una bebida aparte de la chicha resbaladera aquí en Guayaquil pero no es reconocida fuera de nuestros límites. Si uno se va a otra parte y dice ceviche se lo asocia con Perú y no con Ecuador. Lo que tenemos que hacer es trabajar en un producto que se lo pueda comercializar en base a las normas técnicas en este caso del Ecuador, y si hay en cada cantón que cumpla con todas las normativas. En base a eso proyectarlo con una oferta turística para convertir a Guayaquil en un destino culinario, y uno tiene que diferenciar bien lo que estamos hablando, una cosa es la culinaria, gastronomía y la alimentación; la alimentación fue declarada por la Unesco un derecho universal, todos tenemos derecho básico elemental a la alimental, a una alimentación balanceada, donde entra la parte nutricional que muchos de nosotros no conocemos. Otra cosa muy importante que nos tiene en la lista negra todavía aunque estamos saliendo poco a poco, es que no manejamos una buena higiene de alimentación acá, nosotros como ecuatorianos y como guayaquileños hemos desarrollado un estómago de acero, soportamos casi cualquier cosa, y eso nos damos cuenta cuando he recibido periodistas italianos, franceses, les hago un tour, ya al segundo tienen problemas intestinales y a nosotros no nos pasa nada, tenemos que trabajar en eso, no podemos tener un producto exportable que nos haga daño. Perú tampoco ha cuidado la calidad porque también está en la lista negra, hay una contradicción grave, como es posible que teniendo la mejor gastronomía de Sudamérica porque ahora ya México les ganó, pero no puede uno comer tranquilo. Cuando viene una persona para hacer turismo, les recomiendan

que vengan a Quito, Guayaquil, Galápagos pero traten de no tomar agua y de no comer, no se puede así tener una oferta y ser reconocidos en el exterior por algo que tienen miedo, por ahí debemos trabajar bastante.

Entrevista a Ezio Garay, Julio 9, 2015

¿Hueca, es nuestra esa palabra?

Bueno, lo que recuerdo cuando era muchacho era, hueco o huequito, no había costumbre de comer comida en la calle, la gente que tenía cierta posición económica o empresarios invitaba a comer a los restaurantes de los hoteles y a los clubes sociales, al tenis o de la unión, los empresarios invitaban a comidas de negocios o para darle la bienvenida, eso es parte de nuestra hospitalidad de recibir o de invitar.

¿Qué tipo de comida se servía?

Comida internacional. No era comida típica, no se acostumbraba, incluso el menú era en francés.

¿Desde qué época se empezó a tomar un espacio?

Desde los años 50 ó 60 para acá

¿El guayaquileño está arraigado a su comida por costumbre?

Por costumbre, pero el guayaquileño propiamente no existe, Guayaquil es una ciudad que se ha formado por la migración nacional y extranjera, tenemos una ciudad que tiene una pluriculturalidad y una pluriétnicidad, estos conglomerados humanos, sociales que vienen a formar la ciudad de Guayaquil miden nuestras tradiciones, hay muchos platos típicos que vienen desde la colonia, que tienen un grupo determinado de la sociedad guayaquileña, en las abuelas, dependiendo de la condición social a la que

pertenece. Entre dulces o platos, pero igual vienen cosas foráneas que pasan a ser parte de la cocina Guayaquileña.

¿Nuestra cocina es 100% mestiza?

Es mestiza, no aborígen, existe la base andina, que existe en la sierra de nuestra cocina, no podemos decir que no es aborígen nuestra gastronomía, está incluida el maíz, la papa, y la yuca y otros elementos, el plátano que es muy nuestro. Por ejemplo la comida mestiza, la hayaca no es aborígen, el maíz es nuestro, pero el pollo es español, las aceitunas vienen de España o Perú, tienen pasas, esta mezcla la crean los aborígenes que cocinaban o lo negros esclavos de aquel tiempo.

¿La gastronomía es cambio social?

Al cambio social de integrarnos, el pan típico guayaquileño es el pan de agua. La palanqueta, el baguette, en finales del SXIX, tuvimos gran influencia francesa, por el auge del cacao, nuestra panaderías hacían el pan de agua, si lo comparamos con el pan de la sierra, son distintas recetas, las cuales las guardan por familia o tradición. Todo es un mestizaje entre nuestras culturas aborígenes, afros y después extranjero. El tallarín, es italiano, antes aquí no se comía fideo. Cada grupo trae su aporte gastronómico. Ahora comemos yapingacho, plato típico de Ambato, el hornado si, aquí se comía el cerdo. No había refrigeración, se mataba un chanco para celebrar algo y había que aprovechar todo. De las tripas se hace la salchicha, de las piernas el hornado para los sánduches, antes lo llamábamos butifarra término español para el sánduche de chanco, muy típico de aquí.

¿El plato típico guayaquileño por excelencia?

El arroz con menestra y carne asada. Utilizando elementos de aquí, el fréjol nuestro, con arroz y la carne, que seguramente lo hicieron nuestros

campesinos. El seco de chivo, influenciado por Perú, allá es seco de cabrito, los ceviches, tipo de comida costeña que tienen una relación.

La gastronomía peruana y guayaquileña tiene cierta similitud. La importancia de Guayaquil por ser puerto era por mar, antes todo llegaba primero aquí. Todo entraba por la ciudad, toda novedad se daba primero aquí. Guayaquil era la puerta de entrada.

En la época de Alfaro a principios del SXX, la comunicación Sierra-Costa fue lo que nos unió.

¿El encebollado es guayaquileño?

Es un plato guayaquileño de nuestra clase popular, cuando yo era chico, luego muchacho, de las madres teníamos prohibido comerlos porque lo vendían en balde, comíamos ceviche en balde, el señor cargaba 2 baldes, en uno cargaba el encebollado y en el otro los platos en agua y los cubiertos. Uno lo llamaba se paraba en la esquina el señor sacaba el plato, lo secaba y servía el encebollado. Por la falta de higiene muchas veces, en el colegio nos decían en el colegio, antes sufríamos de la flora intestinal por comer en la calle, por las bacterias que podían haber, por eso estaba prohibido comerlo. Luego empezaron a venderlos en las carretillas un poco más higiénico.

¿El encebollado se lo preparaba en casa?

Se lo preparaba en casa, dependiendo de la clase social que era, como el caldo de pescado, que pasa a ser como ceviche caliente con yuca, salsa de cebolla y pan. A estos señores los perseguía la sanidad, se hizo una campaña que hacía daño porque no tenían una asepsia suficiente, empiezan a nacer estos huecos con personas que conocían estas huecas, ya dentro de una forma higiénica. Además en los años 50 no había la costumbre de comer en la calle.

¿Cuándo empieza esta costumbre?

Cuando nuestra ciudad con el paso del tiempo va creciendo, desde los 70 que todavía se hacía 2 jornadas.

¿Cómo es el guayaquileño?

El guayaquileño pasa comiendo en todas partes. Tenemos la costumbre de picar, en toda hora. Igual en todos los ecuatorianos, hispanoamericanos, nuestra vida social o cultural prima la gastronomía. Por ejemplo un bautizo, después de la iglesia cuando se llega a la casa se hace una comida, lo mismo el matrimonio, incluso antes los duelos, se velaban 2 ó 3 días, no había sala de velación, venía la funeraria y armaba la capilla en la sala. Esa noche que se pasaba el duelo en la familia iban y preparaban la comida, hacían aguado.

Identidad guayaquileña

Extracto entrevista a Dr. Rodolfo Pérez Pimentel, Agosto 11, 2015

Por razones geográficas Guayaquil está señalada a ser la más importante ciudad de la república del Ecuador, debido pues a que es la capital de la cuenca hidrográfica más grande, la única de América en el Pacífico. Consecuentemente debería tener la misma importancia que las otras capitales de cuencas hidrográficas de la zona del Pacífico del lado de Asia, como Singapur, Hong Kong, Shanghái, por un lado. Por otro lado, la *turtrea*, materia prima pesada que no puede venir en avión, sino en barco, así pues Guayaquil debería ser la capital industrial, aparte de la capital comercial del país. Lamentablemente la ciudad de Quito, que es una ciudad limpia de piedra viene por una mayor tradición, y desde la época colonial fue capital de audiencia, una audiencia que llegaba a todo el valle del Cauca al sur de Colombia. Incluyendo Popayán, Cali, Buga, en esa época era una evolución

constante de la Audiencia de Quito porque esas ciudades estaban más desarrolladas que Guayaquil y Cuenca, Riobamba desapareció con el terremoto. Pero con la independencia y con la pérdida de esas posesiones, Quito quedó comprimida, a la parte pobre de la audiencia que era el sur, ahí empieza el grave problema de una Quito empobrecida, empequeñecida en constante equiparamiento con un Guayaquil que siendo pequeño, tiene un gran movimiento. Aquí viene el problema de identidad nacional, son 2 regiones totalmente diferentes. En el Ecuador profundo, años 70's yo acepté que Ecuador forme parte de la sociedad andina, que empieza en Venezuela y termina en el norte de Argentina y Chile. La sociedad andina es una de las sociedades más antiguas del mundo, una de las más nobles, y está llamada a darle de comer a la humanidad con una serie de productos que recién se están conociendo. Ya en el siglo XVII – XVI cuando vino la gran hambruna en Europa, con los productos de la sociedad andina, Europa superó el problema, la papa, el tomate, el maíz, que son la comida de los pobres, todavía el maíz en España se lo dan a los cerdos, no lo come la gente, son presagos que tenían contra los nuevos productos, sin embargo la sociedad andina la gente cree que son los andes, cuando la variedad la sociedad andina es la costa, lo cual ya se entendió en el Perú, en Chile igualmente. En el Ecuador el mestizaje de la costa no se dio con indígenas, sino con negros, lo que se crea el “muletaje” y estas fusiones antagónicas es lo que ha creado un vacío en cuanto al guayaquileño que no se siente participe ecuatoriano porque tienen diferencia sustanciales con los serranos, pero tampoco se siente “antiecuatoriano”, es un punto de equilibrio, con el apareamiento del cine, mexicano empezó a llegar la música caribeña, alguien dijo, Guayaquil es la última ciudad del caribe hacia el sur, porque aquí se toca tanta música caribe o más que en el propio caribe. Perdió un elemento montubio importantísimo que era la música, Guayaquil empezó a dejar de ser la capital montubio como lo decía José de la cuadra en los 30's

cuando empezaron a circular los Carlos Burbano, carros motorizados, con la radio, las casas de cemento y la influencia norteamericana a través del canal de Panamá, se contraponía a la moda del al vestido europeo de casimir con chaleco y en la gente del pueblo era la cotorra, así pues vivimos un mundo especial de contraste y diferencia. Encontrar el punto de equilibrio toda sociedad cambia y más ahora con la globalización, todos los días a través del internet, el Guayaquil de hoy no es igual al Guayaquil de hace 20 años. Por otro lado en Guayaquil se ha dado un caso terrible. 1950 para el primer censo teníamos 500mil habitantes, 65 años después llegamos casi a los 3 millones, este crecimiento urbano se ha dado por la migración serrana, de manera que hasta racialmente hablando esa raza del montubio, que era una raza pura, hasta cuando tenía 6 años y me llevaban a Daule de visita, y encontraba que los dauleños eran parecidos, altos, erguido, color canela, bigote negro-negro y por supuesto las manos y los pies amarilla, por eso decía pata amarilla come mango, porque el indio tiene la planta amarilla, el blanco rosada y el negro blanca. Esto lo dio a conocer el Dr Antonio Santana Bedoya, iniciada su estudio de antropología física en Ecuador en 1948, muchísimos sabios en el mundo cuando hicieron la clasificación de las razas, pero el Dr Santana que es muy poca conocida su obra y su personalidad, fue el primero que estructura una antropología en el Ecuador, pero ahora veo que en el último censo le pregunten a la gente cosas que ni Hitler se atrevió en Alemania con su raza, entonces, todos dicen blancos ¿qué más les queda? Nos estamos mintiendo a nosotros mismos, estamos trasladando nuestros complejos raciales a los censos, después de 100 años que se haga un estudio del censo, se va a encontrar que todo el mundo era blanco o más o menos blanco. Esa es nuestra posición. Guayaquil está destinada a ser una gran ciudad, ya las invasiones se están “prestrenando” y ya se están lanzando la idea del crecimiento vertical, pero eso cambiará nuestra idiosincrasia. Claro que la va a tener que cambiar porque estamos

cambiando todos los días, pero Miguel Donoso Pareja que era un gran literato y un pésimo sociólogo, un libro malo que escribió, el único malo, el resto son buenos, no dio “pie con bola” cuando le dieron el tema y entonces dijo: porque el guayaquileño era partidario de Barcelona, porque cuando perdió el Barcelona le quedaba la esperanza que el siguiente partido le ganara. Esa es una explicación absurda de un problema de cultura, el fanatismo tanto en el fútbol como el religioso, etc, es ignorancia. Yo tenía un amigo que cuando era pequeño, joven que paraba en las esquinas que le conocíamos porque él de entrada, cuando iba a la gallada decía: San Vicente, Emelec y Pepsi Cola, ese era él. Él se había definido como guayaquileño, otros no habrán sido San Vicente, Emelec y Pepsi Cola, serían otra cosa, en todo caso el tema se presta a mucha discusión, no es mi especialidad, he venido aquí porque me han invitado.

Entrevista a historiador y catedrático Willington Paredes, Agosto 11, 2015

Debo señalar seis aspectos fundamentales. Primero la pregunta sobre la identidad es una pregunta de diferentes órdenes es política, social, cultural, es una pregunta social y coyuntural, no se puede abordar el tema en 7 minutos, les quedaré debiendo. Segundo es el contexto y el momento en que los estudiantes de comunicación y el profesor se preguntan sobre identidad, ese momento está marcado por una instancia que redefine y reordena todo, es la globalización y entiéndase por globalización, me van a disculpar yo soy un académico, es un proceso de profunda mutación, económica, social, política-cultural, tecnológica-científica y simbólica, que reordena el conjunto de las relaciones sociales, como están tejidas en el mundo de hoy. El mundo de hoy es un mundo en redes, de manera que hoy la propia identidad debe estar entendida como identidad tejida en redes de un mundo abierto, de un dinamismo invisitado. La tercera es el carácter procesal y la dinámica

acelerada tejida en esta situación, de manera que podemos hablar de identidad guayaquileña hoy y el próximo año debemos agregarles otros referentes. Cuando se habla de identidad se habla de una completa relación dialéctica entre la sociedad y el individuo, yo diría entre sociedad, grupo e individuo, esa completa relación, ese trinomio es el que haría que finalmente podrían los referentes identificatorios que nosotros asumimos que nosotros hacemos, que llevamos e imaginamos. Porque la identificación es un imaginario, el otro elemento debe ver con la situación que debe comprender esta singular dialéctica desde Guayaquil, de manera que cuando preguntamos sobre la identidad, no podemos comenzar a hablar de la identidad guayaquileña ¿qué es Guayaquil? De entrada es una ciudad puerto, una construcción social, simbólica cultural, arquitectónica, etc, pero nos quedan muchas cosas más dentro de una explicación. El quinto elemento es entender la identidad en el marco del ser social, en la construcción de un ser social de los imaginarios construidos, asumido y los imaginarios que nos asaltan, traigo aquí una frase del poeta Piedra, “Hermano la ciudad alucina” Sí, pero yo le decía, la ciudad hace alucinar, en efecto, la ciudad es esa gramática, ese lenguaje, que nos abordan, nos desborda, nos somete y nos hace hablar, y hablamos desde ese ser, pero también hablamos lo que nosotros creemos o imaginamos que somos. El otro, es el cierto aspecto que cabía aborda sobre la visión que tenemos sobre la identidad, hay un libro que publiqué con Miguel Donoso, La identidad guayaquileña, que ya va a tener 10 años, en este libro traigo a colación la definición de Povara: La identidad un fenómeno que sufre de la dialéctica entre el individuo y la sociedad, los tipos de identidad son puros productos sociales, es decir, elementos de la realidad social objetiva, relativamente tarde pero con un grado social determinado, la identidad no es entendible, sino un producto social. Cuando se atreven hablar de identidad sin la comparación del ser social sin la ontología que hace y procesa esta

realidad inconcluso, realidad abierta, donde predomina lo telúrico, lo primero que hay que señalar para identificar una ciudad puerto, no es parar en el malecón y mirar, esos elementos telúricos influyen y determinan esos modos de ser, son los referidos al ser, pero ¿qué diablos es el ser social guayaquileño? Y ¿cómo se construye el ser social? Lo que quiero decir para poner los 6 elementos anteriores ¿qué significa hablar de identidad en un mundo globalizado, donde los imaginarios se hacen y se deshacen, donde la identidad es procesal, donde decimos lo que somos, ya no somos mañana, lo que creemos que somos, no es cuando nos confrontamos, y cuando la identidad nos aparecen en síntesis de múltiples referentes, quien habla de música clásica, barcelonés, le gusta la rumba...quizás esos elementos identificatorios que hacen alusión a un conjunto de características socioculturales que otros, de modo que siempre cuando hablamos de identidad debemos referirnos a ese conjunto de características que hemos ido adquiriendo, hemos ido procesando, que hablan y andan con nosotros y hablamos de ellas desde nosotros.

El problema de la identidad no es un problema sencillo, es un problema que requiere de la práctica diferente, segundo requiere instrumentos que no son fáciles de acceder. Para comprender la identidad, ustedes necesitan saber psicología social, sociología, antropología cultural historia, etnografía, y geografía. ¿Cuál es la característica de la identidad sociolingüísticas expresiva de los cuencanos sea diferente de los quiteños? Eso está determinado por una tradición y por la geografía. Para hablar de la identidad hay que hablar una cantidad de cosas, no es algo fácil. No pretendan querer abordar el problema de identidad guayaquileño sin enterarse que dice la psicología social, la antropología sobre la identidad. ¿De qué modo los factores socio-naturales, ecológicos-ambientales influyen para la configuración de algunos referentes. ¿Por qué hablamos casi gritando?

Todos en este país hablan sin saber de la identidad, pero no usan los instrumentos. En toda investigación se necesita de los instrumentos. Los instrumentos que se abordan la identidad van e implican un colectivo de ciencias sociales. En el caso de la acción comunicativa, es fácil acudir a un proceso de comunicación referente. Pero es difícil porque la identidad tiene algunas características, la identidad no es fija. Yo me llamo Wellington Paredes, detrás de eso hay un barcelonista, católico, profesor jubilado, afectuoso, etc, hay una cantidad de referentes, esa es la identidad. Cuando pretendan abordar la identidad, primero es procesal, no es fija. Segundo se está haciendo. Tercero implica una cantidad de referentes. El comunicador debe conocer a Jesús Martín Barbero y la acción comunicativa de Habermas para tener un poco más en claro la identidad y la comunicación. Hay que diferenciar la identidad personal, grupal, etc. Los referentes son los que nos caracterizan. No todos los tienen de igual manera. Los raperos tienen una identidad, hay que definir a que grupo se refiere. Hay 3 palabras que están ausentes, es fácil decir so os mestizos. Hay una palabra que no está incorporada en las ciencias sociales, LADINIZACIÓN, esto es un concepto con el cual uno renuncia a su identidad y adopta un concepto de mestizaje, los indios lo hacen para insertarse en la sociedad. Tenemos un pasado remoto aborígen, los indígenas de nuestro pasado, eran mercaderes, comerciantes, el cual tiene otra mentalidad de indio comunitario. Más distribuido la tierra más cerrado. Nosotros ya no somos indígenas. La mayor parte de los indígenas del litoral renunciaron a su identidad. El termino hijo de puta en el Cristo del Consuelo tenía 3 significados cuando recién se estaba armando. El montubio usa la palabra pendejo de arriba para abajo. Hay palabras que no tienen que ver con acción comunicativa nuestra como pelucón.

Métanse en los diarios, en las entrevistas, en la música. Les propongo que busquen temáticas, que exploren, no solo propongan problemas. La mejor Piña de exportación está en Santo Domingo de los Colorados, los milagrenses no lo aprovecharon. Si mi papá es de Quito, busco la combinación guaya-Quito, ¿me explico? Una persona o un grupo social sin identidad, no tiene raíces. La globalización es un proceso de cambios políticos, sociales, culturales que reordena todo. Un ejemplo, es un ventarrón que si no están bien puesto el ropaje de ustedes, me refiero a la identidad, los deja desnudos y los viste como ustedes quieren. ¿Cómo entendemos la identidad de los jóvenes de hoy? La metro, los jóvenes pasan chateando, en mi tiempo los jóvenes estaban sentados en el piso con un libro discutiendo. La tecnología los maneja. La ontología trata de filosóficamente la teoría del ser, ahí está el autor Martin Heidegger, la pregunta que interroga al ser es la que hay que hacer ¿Qué es el ser? Lo que somos ¿Qué somos? Lo que estamos haciendo ¿Qué estamos haciendo? Nosotros creemos que somos, pero somos porque nos hacen, el tiempo, las circunstancias, etc. Nosotros hemos construido la historia de esta ciudad. La historia de esta ciudad se ha hecho con el trabajo de todos. Del chiflero, de la motera, del cerrajero, de todo esto. Uno es lo que lo van haciendo. Vean la televisión en términos de aprender.

La forma de vestirse, la alimentación, usted afirma que la identidad se construye diariamente, podemos hablar de una identidad guayaquileña. La gente dice que el guayaquileño es solidario, es atento, generoso, comelón, hay un conjunto de referencias, todos los diarios de Guayaquil publican eso. Aquí se ha dicho algo que me parece importante pero no lo comparto, yo creo que el análisis de clase para la comprensión de la identidad es una gravísima limitación porque hay referentes, el barcelonista o emelecista, aniñado, de clase media se abraza, tiene la misma identidad, es para

señalarles que cruzan las clases, el análisis de clases, la referencia clase es una gravísima limitación y esto ya se discutió en la Unión Soviética en 1936 cuanto algunos literatos soviéticos ajustaron cuentas con Stalin. Yo no digo que no sirva, digo que hay que tener muchísimo cuidado. Ustedes van a encontrar sirviéndose un encebollado a las diez de la mañana, a un oligarca, a un banquero, a un economista, a un correista, a un burócrata, a cualquiera, así que cuidado, yo lo que llamo es que revisen bien las referencias y revisen debates ya superados, otro problema que no quisiera dejar de pasar, a eso que está de moda en las ciencias sociales. Las lógicas que usamos, el discurso de usamos, pertenecen a una accidentalidad que es parte de nuestro modo de usar, de decir y de plantear, hay mucha moda en términos ideológicos de renegar el término occidental. Si a ustedes les preguntan, un bolón o una empanada de morocho, ustedes eligen el bolón; si les preguntan: un jaguarlocro o un caldo de bolas, dicen el caldo de bolas, eso tiene que ver con los modos de vivir, de sentir, de gozar, de disfrutar, de relacionarnos con este diferente modo de vivir, en otras palabras, la identidad nos remite diferentes modos de estar y de ser como el mundo, la gastronomía, el deporte, la música, la poesía etc., no abandones ninguna de estas.

Los textos no están contruidos regionalmente, los invito a que revisen, incluso a los del gobierno, revisen el texto diez de ciencias sociales del actual gobierno, donde está el mapa étnico del país no está bien construido, y supuestamente de reivindica la pluralidad, el artículo primero de la constitución habla de quienes somos, de cómo somos pero no está, y el mapa étnico que ustedes lo ven, métanse a la página web de la Conaie, el mismo mapa lo reproduce, la Conaie tiene una visión de exclusión de las otras identidades que lo reproduce el actual. Vayan al Ministerio de Gobierno, y se van a dar cuenta como hay silencios, silencios que expresan

violaciones graves, del artículo primero de la constitución, de quienes propusieron eso porque nos introdujeron en la aceptación de un país pluri étnico y multinacional pero eso es un problema jamás debatido y jamás comprendido. En la constitución de Guatemala que tiene mayor población indígena, la constitución de México van a ver que no tienen la característica nuestra, porque el problema de las nacionalidades todavía es un problema, una tarea pendiente en discusión, nosotros entramos a ese problema sin discusión, por eso no saben cómo tratar a los indígenas, ese es un problema serio, pero de ese problema no se trata, se trata del otro problema, este es solo un ejemplo de cómo están tejidos los temas, tienen que ver con una desaparición de algo. Hay cantidad de cosas en las cuales hay que reparar, el texto de historia que aprendí era un texto de un ambateño, los textos de ahora son hechos bajo el amparo de una visión supuestamente moderna y plural. El municipio ha hecho algo en tema de publicar sobre la historia de los monumentos, la historia de los recorridos, aunque parezca mentira, la historia oral que desaparece inmediatamente porque la sonoridad de la expresión desaparece, no se queda fijada en el signo, sin embargo llega más profundo, que la letra que se mira, que se lee o que se escucha se memoriza, se espera que los maestros vuelvan hacer ese recorrido. Este es un problema de la identidad que no ha sido debatido, por eso hay que felicitarlos a los estudiantes de la Católica, a su profesor porque es un problema no debatido, no comprendido desde donde lo abordamos, acá los cinco que vamos a participar, tenemos diferentes perspectivas, no nos hemos contradicho, lo que sucede es que tenemos diferentes perspectivas, diferentes modos de abordar, yo lo que planteé en esos siete minutos telegráficos es una metodología para abordar, porque creo que nos pasaremos dos horas y no llegaremos a una conclusión, pero lo que sí creo es que hay que agarrarse con fuerza a una serie de referentes. El pasado aborígen nuestro es de indígenas mercader, nosotros no tenemos que avergonzarnos de eso,

nuestro pasado es de indígenas mercaderes, no de indígenas comunitarios, cuando el coronel Ruiz, en 1524, se topa con una balsa que venía de México, era una balsa con indígenas mercaderes, ese es nuestro pasado, de eso no nos avergoncemos. El capitalismo no vino con los yanques, procedemos de aborígenes mercaderes, eso lo asumieron los guayaquileños y está ahí, está latente, el que viene a Guayaquil y no aprende a comerciar, a regatear, a meterse en el mundo mercantil, no es guayaquileño, tranquilamente el serrano que viene a los tres, cuatro años ya está aprendiendo. Tenemos otro referente, casi no hablamos despacito, hablamos casi gritando, que otra cosa, es que la música no la decimos en corto, usted escucha y ve a un costeño es una melodía y la está tarareando. Somos tropicales para decir las cosas, esa es otra de las cosas, somos espontáneos, sinceros, directos, no somos diplomáticos, yo no conozco un guayaquileño diplomático, un guayaquileño calmado, si alguien le cae mal, se lo dice o se lo hace entender, hay cantidad de referentes que lo que hay que hacer es juntarlos, estos no pertenecen a todos los sistemas sociales. Hay un sentido de solidaridad, reparen en esas colectas que se hacen en navidad, reparen en esas colectas barriales, donde el pobre saca el centavo y lo da, si no tienen como vestirlo no hay algún problema, el sentido de solidaridad existe, nosotros no pensamos que sea caridad, nosotros pensamos que hay que comprometerse y ser solidarios, esa es otra de las características, hay cantidad de referentes sobre las cuales hay que hurgar. Somos comelones eso es cierto, somos de vida bohemia, somos noctámbulos, imagínense ustedes viviendo en Quito donde cierran temprano. Hay cantidad de referentes, no es que somos glotones, nos gusta, desayunamos mal porque a las nueve o diez de la mañana nos comemos el encebollado o la guatita o lo que sea, nosotros somos de desayuno muy fugaz de entrada y de desayuno-almuerzo a las diez de la mañana, es por el calor, por el clima nos mantiene más o menos en línea. A mí me duele que la universidad uno se

jubila, y no aprovecha, pasé cuarenta años siendo profesor de la Universidad de Guayaquil, y se fue uno sin pena ni gloria, y no me lamento, lo que digo es que cantidad de saberes de cosas aprendidas, que nos enseñaron otros que nos pueden transmitir, uno no se puede ir a la tumba sin enseñar. Yo lo que creo es que hay que descubrir cuáles son los referentes barriales, hay barrios que tienen referentes, esos son los elementos principales. Quienes conocimos el Guasmo hace veinte años, y pasamos hoy, ahí había fango, había puentes de madera, etc., hoy vemos a los mismos propietarios, a lo mejor sus hijos, pero a través de la labor de alta construcción en los asentamientos urbanos se produjo eso, esa es otra de las cosas que se dan cuando se habla del emprendimiento hacemos distintos modelos, no hay mayor capacidad de emprendimiento que esos informales que van y que están en la bahía, la bahía de hace cincuenta años era la que estaba alrededor del reloj público, tenemos la necesidad de inventariar todo aquello que realmente deba desaparecer y aquello que debe de permanecer.

Entrevista al escritor e historiador Ángel Emilio Hidalgo – Agosto 11, 2015

Identidad guayaquileña: Desde mi punto de vista primero creo que habría que hablar en plural y no en singular, no de la identidad guayaquileña como algo único, estable, como algo que no pasa, no cambia sus características en largo tiempo, sino de las identidades guayaquileñas, porque hay muchas formas de ser guayaquileños, pero suponiendo que solamente existiendo una forma de ser guayaquileño, la relación de identidad siempre nos lleva a un yo, y el yo se construye en relación a otro, es decir, si hablamos de identidad, no podemos dejar de hablar de la otredad, por lo tanto, cuando hablamos de la identidad guayaquileña se entiende que esa identidad, es una entidad colectiva, pero que se construye en función del otro y el otro históricamente fue y sigue siendo Quito. ¿Qué es lo guayaquileño, cómo y dónde está lo

guayaquileño? La identidad no es una cosa que está afuera, por encima del sujeto y en tiempo histórico y social. La identidad es una construcción simbólica, social y cultural, cuando hablamos de identidad no referimos a la conciencia y sentido de pertenencia hacia algo que se adquiere a partir de la experiencia humana a partir de un espacio y tiempo concreto. Además como dice Balibar, toda identidad es fundamentalmente ambigua y añadimos que todas las identidades son contradictorias. Entonces, no habría que preguntarse por el qué, sino por el cómo, por qué y para qué y esto me parece que hay que ponerlo sobre la mesa, pero es importante decir la relación política que atraviesa todas las áreas del ser humano, en qué consiste ser guayaquileño como construcción discursiva que imparte en lo político en lo social y en lo cultural. En resumen, esta idea del “guayaquileñismo” es la autoconcepción que tenemos sobre lo que significa ser guayaquileño, dado que se trata de una construcción social. Toda construcción reposa en construcción discursiva, consiste en una retórica utilizada por las elites políticas, económicas y culturales para reivindicar un ancestro colectivo que es importante y en el cual siempre hay que recurrir, por lo tanto, una historia gloriosa basada en leyendas fundacionales. Creo que más que la identidad guayaquileña habría que estudiar a fondo al sujeto que es el detector de esa identidad, es decir, a los guayaquileños pero como sujetos históricos, esta problemática tendríamos que desplazarla, movilizarla de la ideología hacia la historia. Es importante “historizar” los procesos, los actores sociales, los grupos y los individuos, porque no solamente la autopercepción que tenemos de esta construcción ha sido en su mayor parte construidas desde la elites, desde arriba, sino también desde los discurso, prácticas y procesos no dominantes, de los sectores subalternos, de las otras clases sociales que casi nunca salen a flote en el análisis de la identidad, a partir de este enfoque el cual parte de las formas históricas y de las estructuras sociales. Me hago una reflexión que podría

convertirse en una tesis, la identidad guayaquileña es esencialmente en mi concepto, blanca, oligárquica y masculina, si algo tiene Guayaquil como rasgo característico es su carácter híbrido, mestizo, montubio, mulato. Que condiciona su forma de expresiones y condiciones socio-culturales que condicionan, basta ver la arquitectura, la literatura, ahí encontramos la huella de ese Guayaquil diverso abierto a múltiples influencias, pero también provinciano al mismo tiempo, hablo de esa identidad contradictoria, también provinciano excluyente y hasta racista. Sin embargo se ha impuesto una visión dominante desde arriba en la autopercepción de la identidad guayaquileña, lo cual creo y planteo aquí en esta mesa, que hay que desmontarla y hay que hacerlo que no se puede invisibilizar ni tampoco silenciar todos estos procesos sociales, económicos, políticos y culturales importantes de los sectores subalternos, tampoco en relación al género ¿Cuántas veces hemos leído nuestra historia desde el punto de vista de las mujeres o de los sectores populares, tampoco existen narrativas predominantes en relación a los grupos étnicos llamados entre comillas, minoritarios? Sin embargo muchas veces prevalece la idea del centro español, que es parte también de una tradición y un discurso retórico propio de las elites guayaquileñas, en ese sentido, quizá mi invitación tienen que ver en revisar estos imaginarios y la construcción narrativa de estas historias, pensando justamente en un futuro a partir del cual nuestra historia y lo que nos cuentan del pasado sea mucho más democrático y plural.

Yo tengo de alguna manera un subentendimiento a la mejor de las ideas que usted quiera, pero el ser humano siempre está en posibilidad de abrirse a una visión trascendente. El acontecimiento más importante de los años venideros será el referente de lo trascendente en el individuo y en la sociedad, el individuo es lo que sea indivisible lo que está unido a los demás, no lo que está aislado, y es una redefinición de lo que es la individualidad.

Siempre hemos pensado que el individualismo era una cuestión egoísta, por el contrario, es aquello que entiende que yo no soy indivisible del resto de mi comunidad. Ahora, el comprender que hay tres principios: la tolerancia, la verdad y la paz como sinónimo de la construcción de un convivir social, eso es inevitable. La vida en su sentido más profundo es un dominio de preciosas investigaciones, de tal manera que investigar quien es cada uno para poder responderse que soy socialmente; finalmente yo termino esto, hay dos grandes teorías: la una es la teoría de Kant, el hombre es lo que la educación hace de él o lo que la sociedad hace de él, es hasta cierto punto; y la teoría eugenésica, el hombre solo tiene lo que él hace de sí mismo. Las dos son verdaderas, lo que hay que preguntarse es en qué porcentaje en cada uno yo soy lo que la sociedad hizo de mí y en qué porcentaje yo soy lo que yo hago de mí mismo, las dos son siempre presentes, yo hago mis votos porque cada uno encuentre la dimensión de su propia identidad con su propio ser.

Folclorista Wilman Ordoñez, Guayaquil, Casa de la Cultura – Agosto 11, 2015

El ser guayaquileño a partir de la identidad, lo primero que me saltó estudiando al maestro Russell, cuando estudiando la historia universal decía que los latinos nos parecemos en la misma manera ser porque ella está constituida en función de un constructo de pensamientos y relaciones sociales y económicas y políticas atravesados por un poder hegemónico blanco, mestizo, europeo y centralista. Es decir, todo-centrista, ¿Qué es el ser guayaquileño a partir de la identidad a un folclorista como yo que nunca piensa el folclor del pasado, sino como una forma siempre dialéctica de entenderse en las relaciones modernas con el otro? El maestro Russell decía: esta ciudad es realmente una ciudad de ser, y creo que no es una ciudad de ser, porque no es una ciudad espiritual, una ciudad que se

construye en el capitalismo, una ciudad que se relaciona en la oferta, en la demanda, en las diásporas de las relaciones económicas, socio-culturales. La pregunta hay que un poco replantearla, es decir cuál es el hacer del guayaquileño y como construye el ser en el hacer, es una ciudad completamente corpórea. No en el sentido de que se mueve como autómeta y en la mitad del camino social y moderno de esas relaciones, no es una ciudad que tiene ser, sino en el hacer cotidiano. Habría que incluir el cómo esta modernidad ha desenchufado la tradición en relación a estos rasgos que supuestamente el pasado nos ubicaba a nosotros a entender el identitario y lo que nos define, simbólica y culturalmente. Y me preocupa eso porque para mí no era plantearse la pregunta así, porque es ontológica y eso es un problema, cuando nos invita a pensar el ser en una “guayaquileñidad” abstracta y compleja como la nuestra y en una ciudad porteña como la nuestra, en el que ni siquiera cuando hablamos de puerto pensamos en la cultura porteña, sino en la “guayaquileñidad”, en la abstracción de la cultura. Ahí hay una ruptura y creo que esta ruptura tiene que ver desde donde me ubico como sujeto pensante en una ciudad que casi no piensa y que pocas personas piensan. Yo como director de un grupo de baile, incluido desde la memoria, no de la pasada porque no podría yo ya dirigir una compañía de danza folclórica, miren que jamás disfrazo a los bailarines como se vestían hace 200 ó 300 años los guayaquileños, montubios o mulatos, sino que estoy replanteándome lo que dice el maestro Habermas: el espíritu de esa sociedad me está diciendo que hay una cultura y una dinámica cultural completamente moderna, que está atravesada por lo contaminado y en esa contaminación creo que diría la segunda cosa que me planteo ¿Qué me identifica, que es lo local, cómo me atraviesa esa identidad con otras identidades múltiples que están contaminadas en el sentido de culturalidad que habla el maestro Russell, nunca hubo una interculturalidad, yo no me entiendo con el otro, si ni siquiera puedo estar en esa espiritualidad que

habla Russell, yo lo entiendo con el otro cuando se mimetiza en mi espiritualidad y creo que en Guayaquil no logramos mimetizarnos, que no es religiosa que está más allá de lo que yo creo “fetichisadamente” creo en un ideal que a mí me convoca a pensar en esa espiritualidad. Y la tercera cosa me planteo decir en estos momentos lo que también me plantié en mi libro de folcklor y sociedad parrafada de un Guayaquil tradicional y moderno, es una ciudad que en estos momentos para entender desde el ser y la identidad y lo que nos identifica identitariamente de lo que nos hacer pensar en los referentes es psicoanalizarse en esta ciudad en esta modernidad. Yo creo que ahí podríamos entender un poco esas cosas tan complejas de ese ser de Guayaquil que no existe y podríamos también definir desde esa metodología, es una vía más real de lo que somos y pretendemos ser en esta modernidad, creo que lo que pasamos de los 40 años pretendemos ser, los jóvenes son los que son, porque ellos nos están hablando de la cultura con una relación completamente moderna y con una dinámica moderna. Estos jóvenes que están interpelados por la globalización, contaminados por el no ser, es decir, en este hacer cotidiano contaminado, nos están diciendo otras cosas en sus formas de decir, de cantar, de bailar y de comer mismo, que no son las mismas formas de comer de nuestro abuelitos que antes se paraban en una esquina a tomar chocolate caliente. Es decir, hay otras maneras interinstitucionales, interdinámicas, interrelacionadas que están siendo significadas por esa juventud. Eso es importante más allá de saber que somos, es saber cómo nos planteamos construir una manera de no aniquilar a ese otro que está en estos momentos involucrados en es sujeto social, en esa vida en ese ántropo corporio no del ser, sino del hacer de este guayaquileño, ni siquiera capitalista, ultracapitalista. Ya no hay un guayaquileño, aquí hay gente que se ha incorporado a una ciudad porteña, ni siquiera es Guayaquil, se ha perdido esa idea de ese guayaquileño abstracto, antiguo, basado para pensar en que más probable nosotros

comenzar a significar en este Guayaquil desde esta “porteñidad”. Estos 3 puntos desde la identidad, la cultura, y desde otros saberes, como puedo seguir encontrando estos 2 tiempos, desde esta memoria que me relata hoy un Guayaquil y una forma de ser guayaquileño totalmente distinta.

Entrevista a arquitecto y urbanista Parsival Castro Pita- Agosto 11, 2015

La identidad es una dimensión de la experiencia humana. De alguna forma la identidad de cualquier ciudad va a entender la identidad de la humanidad y de alguna forma desde la ontología que es el abordante del ser. El ser no es la emoción tampoco son resultados completos, somos destinos del ser y simplemente desde la ontología, en Guayaquil se ha vivido más allá de las situaciones históricas, dimensión de la libertad, en la búsqueda de la libertad, no interesa si siempre se la logró esta dimensión de esta ciudad hermosa. Lo que tiene esta ciudad se lo ha ganado solo y no quiero caer en el patriotismo, desde un proceso, desde una independencia, donde no la libertó ni Bolívar ni San Martín, se libertó sola. Esta ciudad fue la primera en declararse en independencia dentro del Ecuador. Y para decir que esa libertad, libre pensamiento y libertad de expresión permitió concentrar independencia. Tiene 3 libertadores, Guayaquil fue la ciudad donde Alfaro declaró la revolución popular. La búsqueda de una identidad, se une a la búsqueda de la identidad humana de forma universal, el otro distintivo de Guayaquil, no solo de aquí, sino que se ha dado en Guayaquil de una manera tangible aunque no sepa ninguna libertad, ha sido propiedad privada de los guayaquileños. En todos lados han existidos valores humanos y universales la búsqueda de la paz, por eso hasta donde fue posible el 9 de octubre fue una independencia en paz. Guayaquil ha sido una ciudad donde se acogió por su situación de puerto a personas de las más diversas culturas, de las más diversas maneras de vivir, de las más diversas gastronomías, de las más diversas formas de pensamiento. Es cierto que Guayaquil como la

humanidad entera vivió un proceso de democratización a través de una forma de capitalismo, democratización en el fondo que es la opinión de las mayorías. Sino que simplemente la opinión de la mayoría es la opinión de las mayorías. Lo cual no significa que no valoremos el acceso democrático al saber, por lo general cuando hago esta exposición se genera controversia. Cuando Newton dijo que había la ley de la gravedad, la mayoría de la economía científica se le fue encima, cuando Ethel dijo que la relatividad era una modificatoria de la ley de Newton la comunidad científica se le fue encima, Guayaquil es una ciudad que por su situación geopolítica fue la puerta y el puerto de la patria, le tocó jugar el rol de abrir el intercambio hacia todo el Ecuador, generalmente el humanismo usamos una palabra que engloba al comercio, pero no se encierra, el intercambio. Guayaquil ha sido un sitio de intercambio, cultural, económico y espiritual. Es interesante que por ejemplo, no soy evangélico, pero las primeras misiones evangélicas le abren la puerta a Rocafuerte y Pedro Carbo dice yo soy católico, pero ellos tienen derecho. Guayaquil fue el puerto que se abrió a las diversas manifestaciones religiosas y a las no religiosas, yo diría que uno de los signos de la identidad guayaquileña es la amplitud de pensamiento, su ser cosmopolita. Se menciona 3 elementos de la identidad a, búsqueda de la libertad, la aspiración a vivir en paz y también un pensamiento cosmopolita, es cierto que la sociedad es lo que nosotros hacemos de ella. La sociedad no es una cosa que mueve como un monstruo mecánico en lo que cada cual está aportando, somos responsable cada uno individualmente de la sociedad entera, somos constructores desde nuestra función desde nuestro quehacer cotidiano. Ahora según la claridad que tenga cada uno de lo que es la existencia, la fraternidad humana, de lo que es entender que no podemos hacer a los demás que no quisiera que nos hagan a nosotros.

El cronista Gabriel Pino Roca cuenta en una de sus tradiciones que por mil seiscientos noventa y pico el cabildo ponía obstáculos para que las comunidades religiosas salieran de ciudad vieja, porque eso significaba que los terrenos de ciudad vieja iban a perder dinero y los terrenos en su mayor parte eran de los vecinos, lo cual irse a ciudad nueva era perder plata del bolsillo; así pues una noche de tormenta los franciscanos se salieron sin que nadie los vea y se posicionaron de las dos manzanas que tienen ahora en el Boulevard. Al día siguiente cuando los habitantes se dieron cuenta y fueron a sacarlos, salió con la hostia el guardián del convicto y los puso de rodilla y los mandó con cara destemplada, de manera que esa es la historia de Guayaquil, una ciudad de invasiones, lamentablemente el suelo guayaquileño arcilloso y (majo) trajo por muchos años como consecuencia de las invasiones el relleno que se hacía con cascajo de los cerros, por eso tenemos todos esos cerros amarillos y blancos en la carretera, como 10 kilómetros de cerro dañado, hasta que vino el doctor Borja y se le ocurrió llenar con arena, se acabaron los negociados del cascajo, la ciudad terminó en esa zona y todo el mundo en paz; entonces como ya no tenían para donde ir los pobres del Ecuador, en otras partes a lo mejor tenían tierras pero no tenían empleos, decidieron tomarse pues los cerros también de Guayaquil del otro lado y vinieron las siguientes invasiones que ya no son en el suburbio, yo le doy toda la razón a los invasores porque nadie tiene porqué morir de hambre, el pataleo es lo último que se pierde en la vida y como son padres de familia tienen que ver también por los hijos, el cabildo de Guayaquil está en la obligación de respetar esa necesidad del Estado, del Estado ecuatoriano, porque no es necesidad de Guayaquil y ver como los sitúa de la mejor manera para evitar estos intermediarios que son los que se enriquecían a costillas de la necesidad de los invasores; y si no fuera por las invasiones, Guayaquil seguiría con quinientos mil habitantes, en donde todos estaríamos muertos de la risa, nos conoceríamos entre nosotros mismo pero

seríamos un pueblucho, como dijo cierta ocasión una señora cuando regresó de París “yo en este pueblucho no vivo, mejor me voy a Lima”, estuvo 8 días en Guayaquil se dio cuenta que esto no era nada y se fue a Lima, pero si ahora la señora después de 100 años viniera de nuevo no nos calificaría de Pueblucho, ya somos una ciudad; entonces el problema no está en los invasores, el problema está en darles fuentes de trabajo a los invasores me parece no.