

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia	PICHINCHA	Cantón	QUITO		
Parroquia	CENTRO HISTORICO	Urbana	X	Rural	
Localidad	SAN ROQUE				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona	X (Este) 776586	Y (Norte)	9975587	Z (Altitud)	2833
	SIN ZONA 0		0		0

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



HELADOS CASEROS ELABORADOS POR EL SEÑOR LUIS ANTONIO GUAYTA

Fotografía: Lorena Montenegro 2015

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	ELABORACIÓN DE HELADOS CASEROS - CENTRO HISTÓRICO, PICHINCHA
Grupo social	MESTIZO
Lengua	CASTELLANO
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO
Subámbito	GASTRONOMÍA
Detalle del subámbito	PRODUCTOS ALIMENTICIOS ARTESANALES

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: Los helados artesanales que se venden en el Centro Histórico de la capital ecuatoriana son muy conocidos tanto por los habitantes del sector como por los transeúntes, puesto que se producen desde hace setenta años y su fama radica en la forma de elaboración, sabor y calidad. Su origen se remonta a 1940, cuando se funda el Sindicato de Heladeros Quito, con aproximadamente quince o veinte socios. A pesar de que algunos ya han fallecido, muchas de las esposas o hijos continúan con el negocio para mantener la tradición de estos helados artesanales, llegando a ser en la actualidad casi cuarenta adscritos a esta organización social.

El sindicato tiene como objetivo ubicar un lugar de trabajo a cada uno de los socios; ayudar a diligenciar los permisos con el Municipio para poder vender los helados. El objetivo es recolectar un dinero base que es utilizado como apoyo económico, en caso de que alguno de los trabajadores enferme o se vea en alguna necesidad urgente. Esto último se debe a que los productores de helado artesanal no cuentan con ningún apoyo institucional, en caso de alguna calamidad doméstica.

Estos heladeros se caracterizan por utilizar un carrito de madera, cuya decoración depende de cada uno. En él llevan hielo seco, el helado ya elaborado y los conos; el ensamblaje se realiza al momento de la venta. Como uniforme portan un mandil azul claro, otorgado por el Municipio en diferentes capacitaciones sobre manipulación de alimentos, las cuales se gestionaron por medio del sindicato.

A pesar de trabajar en la ciudad por años, la principal dificultad que afrontan hoy los productores de helado artesanal adscritos al Sindicato de Heladeros Quito, son la cantidad de trámites y permisos de funcionamiento que deben gestionar con las diferentes instituciones municipales, para así poder trabajar sin ningún inconveniente con la fuerza pública o funcionarios de la Alcaldía.

Ya en el caso del Centro Histórico, sobre las calles Cuenca y Simón Bolívar, el señor Luis Antonio Guayta tiene su puesto de trabajo. Según su testimonio, su padre se ubicó allí hace cincuenta años, y con la muerte de él, el señor Guayta heredó el negocio, puesto que desde muy pequeño aprendió y le ayudaba a venderlos en la entrada de la iglesia de San Francisco. En aquel entonces, cada helado tenía un valor de cinco reales. En la actualidad, su valor es de cincuenta centavos. Pero él no fue el único que ha mantenido esta tradición, ya que también una hermana y un tío, ya fallecidos, aprendieron. Hoy en día, un hijo del señor Luis Antonio Guayta también tiene su puesto de helados caseros en la calle Chile.

PREPARACIÓN

Antiguamente, para la preparación de los helados artesanales se utilizaba hielo de agua, sal, huevos, azúcar y fruta, que por lo general era tomate de árbol o naranjilla. Inicialmente, la noche anterior se cocinaba la fruta y al día siguiente, ya fría, se cernía en el cedazo, separando de esta manera la cáscara y las semillas del jugo como tal.

En un envase grande se colocaba el hielo de agua y la sal, mezclando solo un poco. Sobre este envase se coloca uno más pequeño, y en su interior, se adicionaba el jugo, los huevos y el azúcar, revolviendo constantemente hasta lograr una textura cremosa. A medida que pasaba el tiempo, era necesario tener cuidado que por el movimiento de los baldes, no fuera a entrar agua derretida con sal al jugo.

En la actualidad, el procedimiento es similar, pero con algunos cambios sustanciales. Los ingredientes que se utilizan son hielo seco, azúcar, clara de huevo, esencia de vainilla y guanábana. Según comenta el señor Luis Guayta, todos los días, a las cinco de la mañana, en el sector de La Michelena sector La Atahualpa, se compra el hielo seco que es traído de Machachi, luego es repartido entre todos los trabajadores del sindicato. Al mismo tiempo se compra la fruta en el mercado de San Roque y los conos en la calle García Moreno y Ambato.

Ya con todos los ingredientes listos, se le quita la cáscara a la guanábana y se licúa incluyendo sus pepas, ya que estas le aseguran al cliente que es fruta y no aditivos o químicos. Luego en un balde grande se coloca el hielo seco y sobre este, un envase de plástico más pequeño, adicionando al interior de este último el jugo, la clara de huevo, la esencia de vainilla y el azúcar. Acto seguido, se debe revolver constantemente, de abajo hacia arriba hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa. Normalmente se prepara una cantidad de diez litros, aproximadamente doscientos helados.

Al tener el helado preparado, se montan sobre el carrito de madera los dos baldes y en un costado los conos. En el momento de servir, se saca el helado del fondo, que está más congelado y se coloca sobre el cono.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad	
Anual			
Continua	X		
Ocasional			
Otro			

5. PORTADORES/SOPORTES

INDIVIDUOS

Nombre	Cargo/función/actividad	Edad	Dirección/Teléfono
Luis Antonio Guayta	Productor	0	Calle Cumanda y 24 de mayo

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad	Categoría
-------------------------------	-----------

Los helados caseros que fabrican los trabajadores del Sindicato de Heladeros Quito, como resultado de su permanencia histórica en las calles de la ciudad, así como el sostenimiento en la forma de preparación e ingredientes, han logrado tener un gran reconocimiento por parte de sus habitantes, siendo concebidos en la actualidad como un producto tradicional de la urbe. Al mismo tiempo la elaboración de helados artesanales constituye un conocimiento que se transmite a las siguientes generaciones a nivel familiar, en la actualidad a tres generaciones.	Manifestaciones Vigentes	
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	X
	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas	

Sensibilidad al cambio

La principal dificultad que afrontan hoy día, está relacionada con los trámites administrativos que deben llevar a cabo para obtener los debidos permisos de funcionamiento, puesto que desde la experiencia de los vendedores de helado artesanal, cada año que pasa, se hace más difícil obtenerlos, ya que aparecen nuevos requisitos.	Alta	
	Media	X
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
GUAYTA LUIS ANTONIO	CALLE CUMANDÁ Y 24 DE MAYO	3173366	MASCULINO	0

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL

N/A

ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES

N/A

ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES

N/A

ELEMENTOS ACTUALIZADOS

N/A

10. OBSERVACIONES

N/A

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora	R1_R2_GAD_IMP_QUITO_LMONTENEGRO_NC		
Registrado por	POVEDA ZORRO CRISTIAN DAMIAN	Fecha de registro	29/12/2015
Revisado por	MONTENEGRO COLLAGUAZO LORENA	Fecha de revisión	07/01/2016
Aprobado por	GUEVARA GABRIELA	Fecha aprobación	14/01/2016
Registro fotografico			

11. ANEXOS

Anexos Fotográficos



Luis Antonio Guayta, productor de helados caseros
Fotografía: Lorena Montenegro, 2015



Victor Guayta, continua la tradición de su padre Luis Guayta
Fotografía: Lorena Montenegro, 2015



El señor Luis Guayta y su afiliación al sindicato de heladeros Quito
Fotografía: Lorena Montenegro, 2015



Cerca a la Iglesia de San Francisco, donde todos los días, el señor
Fotografía: Lorena Montenegro, 2015

TEXTOS	Fotografías	Videos	Audio
	IM-17-01-03-000-15-010352_1.jpg IM-17-01-03-000-15-010352_2.jpg IM-17-01-03-000-15-010352_3.jpg IM-17-01-03-000-15-010352_4.jpg		

13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA

N/A