

revista

RAÍCES



**¿Se necesitan más
áreas verdes
en Machala?**

**El dilema del
"Ser Bachiller"**

**Emprendedores
apuestan al
desarrollo local**

Raíces, segunda edición

Son tantas las historias y personajes que merecen hacerse visibles dentro de la Provincia de El Oro que el espacio en Revista RAÍCES resulta corto. Pero, a la vez, eso nos obliga a no permitir que este producto periodístico desaparezca. La vida y cultura orense se plasma aquí; de una u otra forma, se refleja a través de historias y realidades: quiénes somos, lo que hacemos y a dónde queremos llegar.

Nuestra primera edición, en el 2019, se hizo con un poco de incertidumbre, pero con el claro deseo de generar un espacio para que estudiantes de la Carrera de Comunicación de la Utmach demuestren sus aprendizajes en redacción, diagramación, diseño y fotografía. El resultado fue un éxito. Ahora, en esta segunda edición, el reto es mayor: que la ciudadanía comience a reconocer y a reconocerse.

Una de mis fases preferidas en este proceso es la planificación de los temas. Mis clases se convierten en un debate riguroso de selección. Los estudiantes deben investigar, proponer y defender. Los temas no son impuestos, resultan de conversaciones e investigaciones preliminares que demuestran que esas historias merecen ser publicadas. Luego, viene una fase de reportería, la más frustrante para ellos quizá, porque allí se enfrentan a una realidad profesional: las entrevistas. Sin embargo, siempre salen airoso. Lo logran.

Y, por último, pero no la menos importante, la fase decisoria: redactar. Si hay algo que valoro de este trabajo es la libertad que tenemos y que tienen los estudiantes para expresarse sin presiones políticas ni económicas, de ningún tipo. Revista RAÍCES es un producto periodístico con fines académicos.

En esta ocasión, abordaremos varios temas sobre tradiciones, muchos personajes y también temas de actualidad. Quisimos abrir RAÍCES con un especial sobre los emprendedores orenses, personalidades jóvenes, creativas y de mucho empeño, quienes también buscan ganarse un espacio representativo en el mercado local. Esperamos que disfruten de estas historias, tanto como nosotros lo hicimos durante la segunda edición.

Diana Viveros Aguilar

Créditos

EDITORA Y DIRECTORA DE CONTENIDO

Diana Viveros Aguilar

DIRECTOR EDITORIAL Y GRÁFICA

Jorge Maza-Cordova

Karol Gálvez Palomeque

DISEÑO DE PORTADA

Gabriel Iñiguez Parra

Jennifer Ormaza

IMPRESIÓN

Imprenta Machala

REPORTEROS Y REDACTORES

Estudiantes de cuarto semestre
Carrera de Comunicación
(UTMACH)

CARICATURA E ILUSTRACIÓN

Estudiantes de la Carrera de
Artes Plásticas de la UTMACH

TIRAJE

1000

Marzo 2020

Edición 2

REVISTA RAÍCES es una
publicación de la Carrera de
Comunicación UTMACH

Revista Raíces está conformada por artículos, reportajes, publibreportajes, fotos e infografías que no pueden ser reproducidas en ningún formato sin previa autorización de la Carrera de Comunicación de la Universidad Técnica de Machala.

Los artículos publicados son responsabilidad de Revista Raíces: Vida y cultura orense. Los autores, no comprometen a la Revista y sus editores.

CONTENIDO

PERSONAJE

- 6 Andrés Arias, la mente creativa detrás de Bramdi.
- 8 Dos hermanas al mando de Play Studio.
- 9 La historia de un productor audiovisual.
- 10 Gabriela Galarza, enamorada de la alta costura.

ENTREVISTA

- 12 La muralista y actriz de Vilatro.

ENTRETENIMIENTO

- 15 Viraliza2, el nuevo programa digital en Machala.

ACTUALIDAD

- 16 Zaruma, Pueblo Mágico.
- 33 ¿Se necesitan más áreas verdes en Machala?
- 35 Acoso sexual, una realidad oculta en centros educativos.

REPORTAJE

- 17 Los sobrevivientes de las molindas.
- 19 La confección de la alforja como legado cultural.
- 21 La vida de los carboneros santarroseños.
- 26 La calle de lo helados en Puerto Bolívar.
- 43 La Arquitectura, Patrimonio de Pasaje.
- 45 Un museo en lo alto de Portovelo.
- 55 Las barberías, un oficio que aún persiste.
- 57 Amantes a la velocidad en dos ruedas.

GASTRONOMÍA

- 24 Puerto Jeli, famoso por sus platos típicos.
- 28 Dalton Otero, un referente de la gastronomía fronteriza.

PERFIL

- 30 Euclides Palacios: De pequeño comerciante a gran exportador.
- 32 Lilly Loayza, la concejal millennial.

OPINIÓN

- 38 Ser o no ser: El dilema de “Ser Bachiller”.
- 39 “Ser Bachiller”, una tarea no resuelta de la educación secundaria.
- 39 La maternidad no es un impedimento para estudiar.

HISTORIA Y LITERATURA

- 40 El poeta pasajeño.
- 42 Datos curiosos.

ARTE

- 47 “Pachín”, el pintor de Piñas
- 48 Inspiración del arte ruso en Huaquillas.

DEPORTES

- 50 Sóftbol en Machala.
- 52 Orense, un equipo destinado a la serie A.
- 53 Oswaldo Minda: El orense que disputó un mundial.



**VEN Y DISFRUTA
DE NUESTRAS
PROMOCIONES
PERMANENTES!**

**SANTA ROSA
EL ORO**



**CALLE COLÓN ENTRE
QUITO Y CARRIÓN
PINZANO**

**ATENCIÓN DE
LUNES A DOMINGO
0995085631**

Asadero
La ESQUINA de ALES
Nadie le da un pollo más GRANDE...



1 POLLO GRATIS 1 POLLO = 2 POLLOS		16⁰⁰
1/2 POLLO GRATIS 1/2 POLLO = 1 POLLO		8⁰⁰
1/4 POLLO GRATIS 1/4 POLLO = 1/2 POLLO		4⁰⁰

Comedor de Angelita

Te ofrece los deliciosos platos típicos de la región

Te atenderemos para
cualquier evento social
dentro y fuera de la ciudad

*Chivo al hueso
Seco de chivo
Seco de pato
Seco de gallina criolla*



**Lunes - Viernes
Almuerzos
Sábado - Domingo
Platos típicos**

**Dirección: Santa Rosa - Jumón vía Cabo Lampa
Contáctanos: 0994601448 - 29145045**

JL

**CONSORCIO JURIDICO
LEÓN & ASOCIADOS**

**Juán E. León Vásquez
ABOGADO**

Contamos con un Equipo de Profesionales
en las distintas áreas.



Dir. Rocafuerte e/ Ayacucho y Guayas
Edif. C&H Of. 3/Cel: 0994295191
e-mail: abgjuanleon1974@hotmail.com
Machala-Ecuador



Emprendedores orenses

RAÍCES entrevistó a 5 profesionales de la provincia de El Oro, quienes se destacan en diferentes ámbitos como: gastronomía, moda y producción audiovisual. Ellos compartieron sus experiencias, anécdotas y trayectoria como emprendedores que apuestan al desarrollo local.

Andrés Arias, la mente creativa detrás de Bramdi

Cada 6 meses viaja a Barcelona para comprar los ingredientes que mantienen la calidad de sus restaurantes

Por: Arelys Montesinos y Nicoll Castillo

Desde el olor que emana la comida hasta los cuadros que adornan las paredes, entrar a Bramdi es dar un pequeño paseo por la España o Italia del viejo continente. El machaleño, Andrés Arias, a sus 31 años dirige su negocio familiar con originalidad y dedicación, ofrece el sabor mediterráneo en cada bocado elaborado de forma artesanal.

La idea de preparar comida italiana fue inspirada por su madre, Nube Llanos, quien en el año 1999 emigró a los Alpes italianos, lo hizo como muchos ecuatorianos, por la crisis económica de la época. “Ella trabajó con italianos que tenían una gastronomía muy autóctona”, comentó Arias. De esta manera, aprendió la elaboración de pastas,



Salón de Bramdi en Machala



Andrés Arias, dueño de Bramdi

masas de pizza, repostería y la cocina a leña, ampliando su gusto por el mundo gastronómico.

Él, por su parte, posee los conocimientos en el área española, debido a que en el año 2006 se mudó a vivir en Barcelona y conoció las técnicas culinarias del país, “sobre todo aprendí la curación de jamón, quesos, los productos de charcutería (conocidos aquí como embutidos), elaborados de forma artesanal”, acotó.

Cuando Arias retornó a Machala, notó que la ciudad estaba creciendo y con el deseo de formar parte, decidió que sería el lugar para cumplir un sueño. En aquel entonces no estaba seguro de cuál sería su propuesta, pero “de algo pequeño pueden surgir grandes ideas” y al unir lo que vivió en Europa con sus ganas de emprender, nació Bramdi.

El 19 de enero del 2018 se inauguró la sucursal principal en Machala y hace aproximadamente 3 meses la ciudad de Pasaje también cuenta con su sede. Los restaurantes se llaman así por la combinación del nombre de su hermano Bryan y su apodo de cariño que es “Andy”, unificados dieron “Bramdi”.

Arias asegura que lo que los hace sobresalir, es la calidad. “Bramdi dedica tiempo a degustar e importar los mejores productos”, puesto que

Fotos: Carlos Romero



Arias disfruta de atender sus restaurantes

cada 6 meses él viaja a Barcelona y los compra personalmente, así evita el consumo en supermercados. En cuanto a la línea artesanal, ellos mismos elaboran la pasta, masa de lasagnas, raviolis y pizzas. También, en Machala, tienen un huerto donde cultivan sus propias especias y sazonzantes que en resumen, hacen del sabor de sus comidas algo no ordinario.

"Bramdi dedica tiempo a degustar e importar los mejores productos".

Del menú que ofrecen, sus platos favoritos son la paella y la pizza artesanal, hecha en horno de leña. Sin olvidar lo especial que es probar la sangría, "la realizamos tal cual indica la receta original española, 90% de vino, y luego los demás ingredientes que dan el toque y el sabor".

"Toda la mobiliaria es traída de España, telas de

sillas, lámparas, la vinoteca, etc", mencionó que es un espacio agradable para las familias y muy querido por el cliente local, nacional y extranjero que está de paso en la ciudad, ya sea por motivos de negocio, trabajo u otros. La atención es de lunes a domingo, de las 13Hoo a las 23Hoo, a excepción de los días en que los clientes se extienden, y ellos disfrutan acompañarlos.

Andrés Arias considera que Bramdi es producto de la fusión ideal de la gastronomía internacional con el esfuerzo familiar, "acuden a nosotros para degustar algo diferente y estamos agradecidos de ser su primera opción", dijo, recalcando que sus clientes son amantes de la buena comida.



Bramdi presenta un menú variado.

Dos hermanas al mando de Play Studio

Vanessa y Gabriela Montalvo invirtieron hace más de 4 años en una productora audiovisual.

Foto: Jazmin Paredes



Gabriela y Vanessa, realizando sección fotográfica para Play Studio.

Por: Jazmin Paredes y Joselyn Guevara.

En varias ocasiones han sido confundidas por su aspecto físico, pero eso no les molesta a las gemelas, Gabriela y Vanessa Montalvo, dos hermanas emprendedoras machaleñas de 33 años, cuyos sueños han estado fusionados desde niñas. Las cámaras de video, han formado parte de su vida desde temprana edad. Su visión siempre ha sido crear fuentes de trabajo.

Ambas han fusionado sus carreras para la construcción de su propio emprendimiento al que llamaron Play Studio, el mismo que en el mes de abril cumplirá 5 años.

“Gaby”, como es llamada de cariño, se graduó en producción audiovisual mientras que “Vane” en el área de diseño gráfico y comunicación audiovisual, ambas incorporadas en la Universidad de Especialidad

“En ciertos casos si algo no sale bien, innovarlo es la mejor opción”

Espíritu Santo (UEES), en Guayaquil. Muy animadas comentan haber iniciado su negocio con el boom de la red social popular Instagram, por ello consideran que han crecido de a poco en esta red, que abre las puertas a la difusión de sus productos.

Su agenda de trabajo es ajustada, han luchado para ser sus propias jefas; sin embargo, el esfuerzo aplicado en el producto final se refleja en la calidad del mismo, para ello la dedicación de varios días es muy importante.

Con orgullo cuentan sus inicios. Solo les bastó tener una computadora y la idea de crear

algo nuevo. Con el pasar de los años han comprado las herramientas necesarias como: cámaras, trípodes, computadoras y entre otros aparatos tecnológicos. Su labor comunicacional y de marketing ha ayudado a las empresas a realzar la imagen de sus productos y servicios para la ciudadanía oreense.

“El emprendedor tiene que ser una persona constante, responsable y poseer un estado emocional positivo, para atreverse a ser los futuros embajadores de marcas reconocidas”. Las marcas aliadas con las que empezaron a trabajar y se han mantenido son: M&G, Priscilla Ortíz, moda Lililú, entre otras. Al principio las empresas en Machala no estaban confiadas en el poder de la publicidad, por ello, les cerraron muchas puertas, pero comprendieron que “no todos los clientes eran para ellas”.

Como buenas emprendedoras han dejado su marca establecida en ciudades como: Cuenca, Guayaquil, Quito, Loja y EEUU con la marca Fiska.

Su convicción de trabajar para ellas les ha permitido tener claro los objetivos y plantearse metas direccionadas a mejorar, es así que constantemente están asistiendo a capacitaciones. “En ciertos casos si algo no sale bien, innovarlo es la mejor opción”, si una idea no funciona, ellas ven otra perspectiva, de esta forma inspiran a que los jóvenes se lancen al mundo del emprendimiento.

La historia de un productor audiovisual

Ángel Suárez, la pasión por las cámaras se transformó en su emprendimiento

Foto: Cortesía Ángel Suárez

Por: Jonathan Altamirano y Frank Urbano

El machaleño Ángel Suárez, es conocido en el campo de la producción audiovisual dentro de la provincia de El Oro. En el año 2016 fundó su propia productora, y junto a esta, se embarcó en un camino lleno de retos profesionales.

Hijo de Milton Suárez (+) y Sara Suárez, es el menor de una familia de cuatro hermanos, su pasión por documentar historias a través del vídeo se fue forjando desde la adolescencia. En 1996, su padre le obsequió en su cumpleaños número 15 una filmadora, un dispositivo exclusivo en ese entonces. Ambos no imaginaban que aquel regalo le permitiría descubrir su vocación.

Empezó colaborando con sus filmaciones en eventos sociales de familiares y amigos. Y aunque se trataba de trabajos aficionados, estos serían solamente parte del preludio de su profesión. Aún sin título universitario, en el 2003 tuvo su primera gran oportunidad, al ingresar a OK Tv como camarógrafo para un programa infantil llamado Ok Baby. El aprendizaje adquirido le valió para ser transferido al programa deportivo y finalmente al noticiero del canal.

Fueron en total siete años, los primeros tres en tareas de cámara y los restantes realizando labores de reportería. Recuerda con nostalgia y cariño este período de su vida. Fue el director de noticias y el propietario del medio, quienes lo instaron a estudiar la carrera. En el 2010 ingresó a la Universidad Técnica de Machala para estudiar Comunicación Social en el horario nocturno y simultáneamente trabajaba.

Luego de algunos años decidió independizarse con su productora. Una decisión acertada en palabras del propio Suárez. Compró sus cámaras, una computadora y se lanzó al desafío. Actualmente su productora se enfoca en la grabación y edición de documentales, vídeos institucionales y corporativos, spots y coberturas. Para Suárez, la clave para abrirse un espacio en el competitivo mundo de la producción radica en



Ángel Suárez en una jornada de trabajo

el producto que entrega. “La mejor publicidad es presentar un producto eficiente, que cumpla con las expectativas del cliente. La calidad de tu trabajo te hará acreedor del reconocimiento”, comentó.

Expresa sentirse orgulloso con lo que ha conseguido en su área y motiva a los jóvenes a seguir este ejemplo, “la comunicación contiene un amplio abanico de especialidades y lo mejor será perseguir lo que realmente te apasione”.

Gracias a su profesión ha compartido mesa con presidentes, ministros, Miss Universo, entre otros. Suárez revela que lo que más disfruta es filmar vídeos turísticos en la naturaleza y se niega rotundamente a considerarlo trabajo. “A esta profesión le he dedicado mi vida, el periodismo forma parte de mí. No hay mayor satisfacción que levantarse cada día y hacer lo que más amas”.

Gabriela Galarza,

enamorada de la alta costura

Para la diseñadora de modas machaleña, cada vestido cuenta una historia

Por: Arelys Montesinos y Nicoll Castillo

A sus 24 años, Gabriela Galarza trabaja y vive de lo que le apasiona: el diseño de moda. Inició su emprendimiento hace tres años en la ciudad de Machala, después de haber cursado sus estudios en el Instituto de Moda Burgo en Milán, Italia.

Ganó el primer lugar en una competencia de dibujo y pintura en la escuela a los cinco años de edad. “No era muy consciente de lo que hacía”, comentó. A partir de ese momento, sus padres se entusiasmaron e impulsaron el talento de su hija inscribiéndola en cursos relacionados al dibujo artístico y ella, a medida que crecía, sentía cada vez más gusto por aquello.

Luego, unió sus estudios en dibujo con sus conocimientos de costura, impartidos por sus abuelas, al viajar a Italia se especializó en el área. Allí tuvo la oportunidad de participar en el Milan Fashion Week del año 2016 como parte del staff detrás de escenarios.

Al regresar a Ecuador decidió crear su marca, “todo el mundo me decía que era preferible desarrollar mis proyectos en ‘el primer mundo’, pero yo quería emprender en mi ciudad”, recalcó. También asegura que la aceptación y acogida de sus compatriotas la llena de satisfacción y ganas de seguir trabajando.

Galarza menciona que sus diseños son inspirados en el romanticismo y clasicismo, considera que cada vestido cuenta una historia distinta, en la que los detalles hablan por sí mismos. “En la marca trabajamos bastante con las perlas, plumas, flores, pedrería y cristales, de esta manera creamos vestidos de encanto”. Destaca los diseños para novias, quinceañeras y graduadas como sus 3 tipos de confecciones favoritas.

El tiempo para la elaboración de un vestido es relativo, lo ideal son 4 semanas para poder realizar

“Se necesita que el diseñador sepa escuchar y brinde asesoramiento para complementar la idea del cliente”.

Foto: cortesía de Gabriela Galarza.



Gabriela Galarza en su atelier.

los ajustes necesarios, pero hay casos excepcionales donde las clientes no pueden esperar y requieren que se agilice el proceso. Galarza cuenta como experiencia que le ha tocado realizar vestidos, incluso, en dos días.

El proceso consiste en que una vez elegido el diseño, se escoge la tela, después se realiza el boceto y los patrones necesarios para el corte y la confección. Indica que acostumbran a realizar de 3 a 4 pruebas y si el diseño cubre las expectativas del cliente, finalmente se procede a la costura y bordado. Este último paso es el que más caracteriza a Gabriela Galarza, debido a que realizan los bordados netamente a mano, cuidando los puntos más particulares del vestido.

“En los próximos años quisiera tener sedes de la marca en otras ciudades, nacionales e internacionales, o tomarme el tiempo de lanzar colecciones, ya que por ahora me dedico más a los diseños personalizados”, acotó con ilusión en búsqueda de promover que “lo hermoso de un diseño radica en que no tiene límites”.



IcaPar®

Calidad comprobada



Nutrición foliar eficiente para su cultivo



IMPORTADO Y DISTRIBUIDO POR ICAPAR S.A.

Telf.: (07) 2982 677 · **Cel.:** 099 721 5010

Av. 25 de Junio y Alejandro Castro Benítez (Machala)

EL ORO - GUAYAS - LOS RÍOS

Una empresa de



LA MURALISTA Y ACTRIZ DE VILATRO

María del Carmen Jaramillo es una artista machaleña de 36 años, desde muy pequeña incursionó en la pintura, una de sus obras se encuentra en Vilatro.

Por: María José Moreno

Foto: María del Carmen



¿A qué edad empezó a pintar?

Pintar, crear, para mí siempre fue una inspiración desde muy niña. Mi primer concurso de pintura fue en preparatoria, luego estuve en concursos menores en el colegio, así mismo en la universidad estuve en el primer concurso de pintura y dibujo que fue en la “Fundación Guayasamín”.

¿Cómo fue su inicio en el mundo del arte?

En la etapa de la universidad empecé a vender cuadros, hacer murales, en una época hice diseños para ropa que iban a imprimirse en Estados Unidos. Esta fue una experiencia hermosa, ver mis obras a nivel internacional plasmadas en ropas, esto me motivó a creer más en mí, en mi trabajo.

¿Recuerda su primera obra? ¿Cuál fue su enfoque de expresión artístico?

Mi primera obra la realicé cuando estaba en la universidad, esta pintura era una imagen de una indígena, llevaba bastantes colores llamativos en técnica mixta, llevaba lentejuelas y algunos detalles en alto relieve. Esta obra fue con la que me eligieron para participar en el primer concurso de pintura.

El enfoque artístico fue la diversidad de colores, plasmé nuestras raíces indígenas, el sufrimiento histórico por el que se vivió.

¿Cuál es el estilo artístico que María del Carmen da a conocer en sus obras?

La verdad es que tengo un estilo muy libre, me acoplo mucho a diferentes opciones, me he manejado en cuestiones de muralismo, paisajismo, comerciales. Depende lo que quiera hacer, diría que soy ecléctica, no me gusta que

sea muy monótono. Considero que eso hace que el mural, el dibujo o el diseño sea atractivo.

¿Cree que el arte ha tenido una evolución en la provincia de El Oro?

Todo tiene su evolución en mayor o menor escala, pero sí ha habido un cambio. No estuve muy apegada al entorno artístico a nivel de El Oro durante mi primera etapa, pero me he dado cuenta que sí hay un crecimiento en murales, en las calles, artistas en la provincia se han destacado, es reconfortable ver que el arte no se pierde, ha tomado fuerza.

¿Cuánto tiempo se tardó en hacer la pintura que está ubicada en Vilatro?

La obra de Vilatro se demoró un par de días porque la dueña de Vilatro, Pamela Betancourt, es como una hermana, la conozco desde el jardín y entre comer pizza, reírnos, recortar periódicos, colores; el tiempo pasó volando. Me gusta preguntar qué es lo que mi cliente quiere con respecto a cada obra entonces siempre hay que involucrar lo que piensa la persona que me está pidiendo el arte, para así lograr el concepto que desea.

¿Qué es lo que quiere transmitir en su obra de Vilatro?

La obra de Vilatro realmente se la hizo en base al concepto del teatro. Usando una máscara que contiene 2 partes, la parte que es la vida del artista y la otra que es lo que el artista quiere demostrarte con el personaje.

La parte del texto de fondo que tiene periódicos, es la base de la obra porque las obras para ponerlas ante las tablas deben ser vivencias, situaciones de la vida cotidiana que se presentan en el teatro. Con respecto a los colores tenemos fríos y cálidos que hacen esa



Mural de Vilatro

dualidad de sentimientos, la pintura chorreada representa dramatismo y el espacio negro de alrededor siempre fue para que pongan frases y puedan ir las variando como si fuera un pizarrón. Las frases no deben quedar estáticas porque el teatro cambia, es versátil y tiene muchas situaciones que se pueden expresar cada semana.

¿Tiene usted una inspiración al momento de crear una de sus obras?

La inspiración que yo tengo a través de las obras es el momento emocional que estoy viviendo, recordar un momento emotivo, un logro. Pintar es un buen momento para desestresarme porque todos los problemas se bloquean y solo queda la parte buena por lo cual reímos, amamos y estamos agradecidos.



Mural en la Base Naval de Guayaquil



Viajar es vivir y conocer
un nuevo universo

Dirección: Parque de la Páez entre
Rocafuerte y 25 de junio

Teléfono: 0994278093



DISEÑO DE SONRISA

ENDO



DENT

CONSULTORIO ODONTOLÓGICO:
Dra. Jeisy Herrera Reyes
ENDODONCISTA

Celular: 0990661534
E-mail: jeisy_her_85@hotmail.com

Direc: Av. Sixto Durán Ballén y Jambeli

Transporte de
carga pesada
Camarón
Larva en tina y
cartón

TRANSLUISMAR CIA. LTDA.

"Brindando un
excelente servicio
desde nuestro
comienzo"

luismar198410@gmail.com
Luis Salázar, Gerente
General

Santa Rosa - Ecuador

UNIÓN PROVINCIAL DE OPERADORAS DE TRANSPORTE EN TAXIS DE EL ORO

SERVICIOS Y BENEFICIOS PARA SOCIOS

TALLER AUTORIZADO

UNIÓN PROVINCIAL DE
OPERADORAS DE
TRANSPORTE EN TAXIS DE EL ORO

segep.eloro@gmail.com 099 399 9317

ESTUDIO JURÍDICO

UNIÓN PROVINCIAL DE OPERADORES DE TRANSPORTE
"TAXISTAS DE EL ORO"

AB. ARMANDO VALAREZO MEDINA 0999305389 armandovalarezo@hotmail.com
AB. MANUEL GUERRA MUÑOZ 0992626109 info@abmanuelguerra.com
AB. DIEGO CUEVA CHAVEZ 0963600100 diegocueva89@hotmail.com

**CENTRO DE MANTENIMIENTO DE
TAXIMETROS DE LA UNIÓN PROVINCIAL
DE TAXISTAS DE EL ORO**

Tel: 0969054519 - 076000450

FEDOTAXI
¡SEGURO A DONDE SEA!

CONSEJO DE GOBIERNO UPROTAXORO
Administración 2019-2021

Cdla. del Chofer #2 (07) 6000 450
Calle Hector Bravo y Lucio Aguilar

Viraliza2, el nuevo programa digital en Machala

El estreno de su quinta temporada fue en el mes de febrero y con nuevos presentadores.



Foto: Nicole Govea

Parte del equipo del programa Viraliza2

Por: Nicole Castro y Lissbeth Mereci

APAD TV es la marca que identifica al programa Viraliza2, la propuesta digital que nació hace 2 años en la capital orense, como un programa piloto de entretenimiento sano, comenta Nicole Govea, presentadora y directora del programa Viraliza2. Este proyecto se ha convertido en un espacio acogedor dentro de la provincia de El Oro, llegando a una comunidad de 5000 seguidores en su cuenta de Facebook. El aporte que Viraliza2 brinda a la comunidad es transmitir al público los aspectos positivos que se destacan en la provincia en el ámbito cultural, deportivo y entretenimiento. Antes de cualquier emisión televisiva realizan ensayos, guiones y se preparan para cada nota, además realizan spots publicitarios cuando

un negocio los contrata para activar su marca. Efrén Romero, director de APAD TV, hace énfasis en que el objetivo de este emprendimiento surgió desde que él tuvo la iniciativa de ir con su micrófono en mano acompañado de una cámara, a un concierto en Machala. Desde ese momento se dio cuenta de la necesidad de hablar sobre el espectáculo y más no de la farándula. Según Romero, antes de viraliza2 había una baja producción de proyectos digitales que realcen los acontecimientos importantes: sociales, culturales, artísticos, benéficos, etc. Este programa está formado por dos presentadoras y dos reporteros, cada 6 meses cambian de temporada y realizan casting para dar oportunidad a jóvenes de la provincia que deseen formar parte de este proyecto digital. Viraliza2 cuenta con cientos de reproducciones en sus videos y tratan que su contenido sea interesante para el público. En el mes de febrero inició su quinta temporada y tuvo acogida por parte del público. Flor Salcedo, camarógrafa del programa Viraliza2 en la 4ta temporada, explicó que al camarógrafo se lo define como una persona “arriesgada”, ya que debe estar dispuesta a pasar por momentos buenos y malos al grabar una cobertura, “la prioridad del programa es mostrar las notas de calidad a la audiencia”, explica Salcedo. Paola Vergara, actual presentadora de Viraliza2, recalca que el mayor reto que el proyecto ha tenido que enfrentar en sus inicios, es que la audiencia reconozca que el trabajo que ellos realizan es valioso y que la información que ofrecen es local. Como dato curioso de este proyecto digital es que en cada temporada modifican su eslogan. Además, a partir de este proyecto surgió un programa de labor social y de emprendimiento denominado “destinos”, donde se presentarán notas sobre el turismo de la provincia de El Oro.

Zaruma, Pueblo Mágico

Foto: Anthony Chapin



Parque de la Independencia de Zaruma

Por: Anthony Chapin, Jonathan Altamirano y Frank Urbano

El pasado 26 de noviembre, Zaruma se convirtió en la primera ciudad orense en recibir el título de Pueblo Mágico, tras cumplir con los requisitos impuestos por el Ministerio de Turismo; como: contar con un plan turístico con 5 años de proyección, una oficina de información turística, tener elementos arquitectónicos y culturales que hagan único el lugar, entre otros. Esta distinción también la comparte con Patate, Alausí, Cotacachi y San Gabriel, cantones de otras provincias.

En 2001 nació en México el programa “Pueblos Mágicos”, proyecto que fue adoptado por el Ecuador en el 2018 con la finalidad de impulsar el desarrollo turístico, fortalecer la economía de las localidades, revalorizar el patrimonio cultural, entre otros objetivos. El nombre

autóctono de Zaruma proviene de los vocablos quechua, sara (maíz) y una (cabeza), “cabeza de maíz”, comprende un área de 243 km² y está compuesta de 9 parroquias. Para Tito Castillo, gerente turístico local, el cantón es un punto estratégico del sur del país dada su ubicación geográfica.

Entre sus principales atractivos se encuentra el centro histórico, cuyas casas fueron reconstruidas durante el período republicano. Sus calles conservan su trazado de origen colonial, siendo la única ciudad que no se mide en cuadras, ya que las calles se guían por la cordillera.

En el centro del parque se conserva una piletta de hierro de estilo francés traída desde New York, el único elemento decorativo del siglo XVIII que cautiva con su diseño.

El Museo Municipal, creado en julio de 1974, conser-

va vestigios de las culturas aborígenes cañari e inca que existieron en la zona, entre ellos aparecen hachas ceremoniales y armas de guerra. La mina turística “El Sexmo”, ubicada a diez minutos de caminata del centro, permite practicar el ecoturismo y adquirir artesanías fabricadas con los minerales extraídos. María José Morales, copropietaria de un restaurante comenta que los extranjeros se fascinan por la gastronomía.

“El tigrillo acompañado del café zarumeño, los bolones, el repe, los dulces, conquistan al comensal por su particular sabor y distinguidos aromas, el zarumeño se caracteriza por ser una persona amable”, expresa Fania Tabaco, oriunda de la parroquia de Arcapamba y agrega: “Somos un pueblo pequeño que trabaja para hacer sentir al turista en su casa.

Los sobrevivientes de las molindas

En Puente de Buza, la producción artesanal de panela es una tradición en riesgo de desaparecer

Por Jonathan Altamirano

Casi es la una de la tarde y el cielo luce totalmente despejado, los rayos del sol no dan tregua e invaden los cultivos y viviendas de la localidad. Hay quienes luego del almuerzo deciden descansar un momento antes de regresar a sus labores, pero también, hay quienes se niegan a darse un respiro.

Entre la tranquilidad y el silencio, se alcanza a escuchar el sonido de la tierra siendo trabajada; de repente, desde los sembríos de caña de azúcar, con pala en mano y protegido por un sombrero de paja, se encuentra Don Benigno Blacio, un campesino de 87 años quien ha elaborado panela durante más de 70 años. Llegó acompañado de su familia proveniente de San José cuando era tan solo un niño y existían únicamente tres casas, de manera que tiene el honor de ser uno de los fundadores del sector.

Los tiempos cambian, y eso se evidencia en Puente de Buza, una pequeña comunidad perteneciente a la parroquia San José del cantón Atahualpa. “Estas colinas y cerros, eran cubiertos por cañaverales en toda su extensión”, comenta Juan

Teodoro Guzmán, sentado junto a la ventana de su pequeña tienda. Tal como lo menciona, estas tierras cuentan con las propiedades propicias para la siembra de la caña, esto, junto al clima tropical y cálido, permite que entre 6 a 8 meses se coseche la planta.

Actualmente, junto a Don Benigno, son los únicos sobrevivientes de los productores de panela en Puente de Buza. Gracias a sus padres aprendieron las labores del campo y a elaborar los diferentes productos a partir de la caña, entre ellos el azúcar y el aguardiente. Según palabras del propio Guzmán de 76 años, tiempo atrás se contaban por decenas las personas dedicadas a este oficio.

A unos cien metros, Benigno Díaz descansa sobre una hamaca en el patio de su casa. Por cuestiones de salud, atrás quedaron las intensas jornadas de trabajo en la molienda de su propiedad. Sin embargo, su esposa, Flor Cuenca, recorre a diario su antiguo lugar de trabajo. La molienda está abarrotada de leña y junto a ella están esparcidos los implementos de madera y los equipos que por más de 50 años los acompañaron.

En 1964, decidió emprender en el negocio de la panela, por aquel entonces las bestias (mulas, bueyes o caballos) eran las encargadas de girar los rodillos del trapiche y extraer el jugo de la planta, popularmente conocido como guarapo. En el año 2000, adquirió un motor eléctrico, facilitando este proceso.



Benigno Blacio ha elaborado panela por más de siete décadas



Se evidencia la disminución de cultivos de caña de azúcar en el sector

La caña se extrae desde la cepa, luego se retiran las hojas flojas y el cogollo. Antes de meterla en el trapiche es rebanada en trozos de un metro de largo. Con la ayuda de diversos filtros se retiran las impurezas que aparecen producto de la propia extracción de la molienda.

Luego de esto se pasa el líquido a un horno o vaporera. Para encender el fuego algunos optan por la leña y otros por el bagazo, que no es nada más que los restos de la caña molida. Una vez conseguido que el líquido alcance su punto, es transferido a una tina de madera y una persona se encarga de batirlo hasta conseguir el color y la textura característica de este manjar. Finalmente se coloca en los moldes de madera y tras unos minutos ya está lista para ser degustada.

En décadas pasadas se utilizaban las hojas de la planta de banano para envolver los bloques de panela, pero con la aparición de las fundas plásticas esta práctica terminó desapareciendo. “Esto era un negociazo, los compradores venían personalmente a adquirirla. En una bodega cercana entregaba la panela para luego ser distribuida a los mercados de cantones alejados como Portovelo, Zaruma, Balsas y Piñas”, rememora Guzmán al recordar épocas pasadas.



El matrimonio Díaz abrió su molienda en 1964



Antigua molienda de Don Díaz

Pero con el transcurso del tiempo el negocio ha perdido rentabilidad, el precio de la panela se ha devaluado y en los mercados les pagan “cualquier cosa”, según Don Blacio, además menciona que lleva varias semanas sin recibir el pago por una entrega.

Las ganancias no logran cubrir el dinero y material invertido, asimismo, las largas jornadas de trabajo, y el esfuerzo que demanda el proceso han provocado que un buen número de molindas cierren sus puertas. Hay que añadir al problema la baja en el consumo del producto por las nuevas generaciones. El azúcar refinada ha sacado del mapa a un producto tan saludable y apetecible, según lugareños.

A mitad del 2019, una gran parte de los cultivos de Guzmán fueron consumidos por un incendio, ha sido una época complicada para la familia

al perder toda la cosecha puesto que, para él, la caña y sus derivados representan su principal fuente de ingresos.

Desafortunadamente, lo que nació como una tradición familiar se encuentra en riesgo de quedar sepultada junto a sus antecesores. Los hijos de Benigno Blacio y Benigno Díaz se han dedicado a labores ajenas al campo y aunque los de este último han intentado reabrir la molienda, resulta utópico creer que el negocio resurja como en antaño.

El deseo es el mismo en todos. Anhelan que esta práctica no desaparezca con ellos, aunque eso ya no está en sus manos, quienes siguen tendrán la responsabilidad de rescatar la panela y no privar a sus descendientes de sus beneficios y legado histórico.



La panela aporta minerales tales como : el calcio, el hierro y el magnesio, además vitaminas: A, B, C, D y E

La confección de la alforja como legado cultural

Las alforjas hechas a mano, una tradición que aún se conserva gracias a las mujeres de Balsas

Por: Grace Bustamante

En el cantón Balsas de la provincia de El Oro, desde épocas remotas hasta finales de la década de los 80, cada fin de semana, las mujeres se amontonaban en la pequeña plaza central donde se llevaba a cabo la feria de productos locales, y en la cual las artesanas ponían a la venta las tradicionales alforjas. Actualmente esta costumbre de elaboración de alforjas, saquillos, jergas, hechas de hilo o de lana de borrego, solo la realizan las mujeres con más

Fotos: Grace Bustamante



El hilo se enreda para formar el ovillo

años de vida de pueblos que rodean el cantón, como son Milagro y la Esperanza. Es una tradición muy antigua transmitida de generación

en generación que se ha ido perdiendo en su gran mayoría, por lo que Francisco Romero, habitante de Balsas, manifiesta que las alforjas se fabrican antes de su nacimiento, los antepasados se encargaron de instaurarlos y, a pesar de su gran tributo cultural, ya no hay muchas mujeres que se dedican a tejer.

Por esta razón en el centro de Balsas ya no se encuentran personas que se dedican a la fabricación de este tipo de alforjas; sin embargo, si se quiere localizar a tejedoras se las puede buscar en pueblitos cercanos a unos 20 minutos del cantón. Muchas mujeres en antaño confeccionaban estas artesanías, sin embargo lo han dejado relegado, como la señora Maruja Calvache, habitante de Balsas, quien solía coser cuando su mamá también lo hacía, con el tiempo se casó y dejó a un lado los hilos porque ya no era rentable hacerlas, ya que surgieron otras formas de cargar alimentos.

“Antes era útil para transportar leña, agua, alimentos, ya que antes no había baldes ni botellones, había potos o tutums, que son frutos de

“Las familias aún conservan alforjas o saquillos guardados como recuerdos.”

Créditos: Grace Bustamante



Madeja de hilo blanco después del proceso de carmenación.

Créditos: Grace bustamante



La señora Margarita Pintado con una de las alforjas confeccionadas.

árboles, que en aquel entonces utilizábamos como bandejas y se podía meter en la alforja y traer a casa”, comenta Imelda Pinto, artesana.

Por este motivo, las mujeres aprendían a confeccionarlas, incluso se convertía en un requisito básico a la hora de contraer matrimonio. Como forma de dote, la futura esposa tenía que confeccionar varios de estos bolsos hechos a mano, para poder ayudar al futuro marido con el traslado de los frutos de las cosechas del campo o traer del mercado los comestibles, por lo cual están diseñadas para llevarlas en los hombros permitiendo que un bolsillo se ubique delante y otro atrás o para acomodarlas en animales que soportan el peso de la carga. El proceso comienza desde la cosecha del algodón, luego se carmena y a su vez se va enredando el hilo en un palo, hasta formar una bola de gran tamaño. El hilo obtenido es blanco, pero también se puede comprar varias madejas de hilo de color. A su vez existe un tipo de algodón musgo

cuyo color natural es marrón, este le daba un color café a los tejidos”; explica Angelo Armijos, habitante del pueblito de Milagro.

“Para continuar con la fabricación se emplea el urdido, un procedimiento que consiste en pasar los hilos entre ellos con la ayuda de unos palos ubicados estratégicamente como estacas que se encuentran clavadas en el suelo, del mismo modo emplean instrumentos como el kallua, el cungalloy el pático, para tensar las cuerdas que formarán el telar.

La señora Juana, residente del pueblo Esperanza, afirma que “para hacer la alforja se tiene que urdir con el hilo blanco, así mismo es importante para tejer utilizar el kaula, que es un palo de madera largo, y de la misma forma se utiliza un machete de madera”. Las tejedoras más hábiles se demoran de 3 a 7 días en terminar una alforja, no obstante, depende del tiempo que le dedique a la labor. Una vez finalizada la elaboración de alforjas, las mujeres así mismo confec-

cionaban grandes saquillos para trasladar a otros pueblos productos alimenticios o salir a vender a los mercados los domingos. El precio de estos recipientes de tela en la actualidad es de 20 a 30 dólares, aunque puede variar dependiendo del tamaño, los hilos y el costo de la mano de obra de la tejedora. La señora Imelda cuenta que en sus buenos tiempos se usaban los sucres, por lo que cada alforja valía entre 5 a 10 sucres.

En la actualidad las mujeres ya no se ven en la obligación de aprender esta labor, tal vez sea por la falta de utilidad ya que, con la llegada de los saquillos hechos de varios plásticos que se adquieren con más facilidad, estas bolsas tradicionales pasaron a ser remplazadas. Por estos motivos esta herencia cultural, ha ido desapareciendo.

A pesar de ello, la elaboración tradicional ha dejado huella en los habitantes del cantón, si se pregunta a las familias, ellas aún conservan en sus casas algún saquillo o alforja guardado como recuerdo.

La vida de los carboneros santarroseños

Hasta el 2014, alrededor de 22 familias se dedicaban a esta labor



Fotos: Nicole Castro

Laura Gonzáles, organizando el carbón para ubicarlo en el saco.

Por: Nicole Castro

Cuando la mañana aún es oscura, Issac Morcho de 54 años de edad se levanta como todos los días, alista su mochila, desayuna y luego camina hasta la esquina de su casa para esperar el bus que lo lleve al campo, lugar donde elabora el carbón.

Al llegar, siente un clima frío que muchas veces ha afectado su salud, hace tres años le causó bronquitis e hizo que dejara su trabajo durante dos meses, pero gracias a sus 2 compañeros de

labores quienes se solidarizaron con él, lo ayudaron a vender los sacos de carbón para que el pan de cada día no le faltara.

Para la elaboración del carbón se necesita un espacio al aire libre para que, precisamente, no afecte la salud, ya que por el olor que se produce puede causar enfermedades respiratorias o a la piel.

Laura Gonzáles es otra de las personas que realiza esta actividad, comenta que requiere de mucho



Carbón fabricado por los carboneros.

esfuerzo porque es un trabajo agotador.

Empieza cortando los troncos de los árboles para así armar la carbonera que mide alrededor de 3 a 10 metros de altura, “el tiempo que demora en armarla es de un día, ya que cortar y elegir la madera adecuada no es nada fácil”.

Ubicando los troncos gruesos de madera en la parte inferior y los troncos finos en la parte superior, Laura va formando una pirámide para luego cubrirla con tamo (monte) y encima agregar la tierra como parte final del proceso de elaboración.

Dentro de una semana la quema de carbón muestra que ya está lista, Issac de inmediato se pone sus guantes y empieza sacando el carbón con una lampa, mientras que Laura agarra una olla con agua para regar sobre el humo y así se facilite sacar el producto.

Con su cara manchada de negro y su ropa con olor ahumado, Julio Balcázar de 32 años de edad comenta que junto con sus compañeros de tra-

bajo Issac y Laura, todos los sábados y domingos, salen a vender carbón a restaurantes rústicos en Santa Rosa y Machala. Señala que el saco de carbón cuesta \$5 y una funda \$1.

Julio recalca que el ser carbonero es un trabajo duro, ya que para vender los 50 sacos de carbón que ellos fabrican tienen que recorrer kilómetros. “Hombres y mujeres optan por realizar esta actividad para ayudar a sus familias, muchos de ellos pertenecen al campo y otros vienen desde la ciudad a trabajar con la misma intención de salir adelante”.

También hace énfasis en que cuando empezaron a trabajar en el campo eran alrededor de 7 personas, pero con el pasar del tiempo solo quedaron 3 y esto les ha causado que su trabajo aún sea más cansado de lo normal.

Según los mismos trabajadores, hasta el 2014 había alrededor de 22 familias dedicadas a esta labor. Actualmente no se ha hecho un nuevo censo en la zona.



Issac Morocho alistando los sacos de carbón.

COMPRA-VENTA DE VEHÍCULOS CONSIGNACIÓN



Hugo Ganán

0993 042 375

0984 003 561



Machala
El Oro
Ecuador

Dirección: Av.25 de Junio Km.4 1/2 vía a Pasaje

San Martín

S A S T R E R Í A



Sergio Loayza

PROPIETARIO

☎ Cell:0983610462 Telf:2923-628

✉ Correo: irmapizarroabil@hotmail.com

📍 Dir: Santa Rosa e/25 de Junio y Rocafuerte

PREÁMBULO

Cafetería

Dirección:

**15 de Octubre y
Antonio José de Sucre
(Santa Rosa)**



087209352

Lcdo. Nelson Ordoñez
Propietario

Una ruta gastronómica

Puerto Jelí, famoso por sus platos típicos

*Una parada turística de la
gastronomía de El Oro*

Por: Karla Jaramillo



Sudado de robalo, uno de los platos que ofrece la picantería Hola La Ola.

Ubicado a 6 kilómetros de Santa Rosa, Puerto Jelí, en la provincia de El Oro, es un sitio ideal para comer mariscos. Al ir por la vía se puede observar uno a uno los restaurantes, son 13 marisquerías en total hasta llegar al malecón.

El ambiente, el paisaje y la amabilidad de su gente, hace que los que lleguen se sientan cómodos. Se escucha a los anfitriones de los locales ofrecer sus menús y llamar a los clientes, mientras tanto hay niños jugando en el parque y pescadores en las lanchas.

Noemí Alida, dueña de la picantería Rivera del Pacífico, es la pionera en la preparación de mariscos en Puerto Jelí, es una mujer de 85 años, piel clara, cabello corto con algunas canas y con una sonrisa que contagia. Ella comenta que a sus 20 años empezó a preparar estos platos viendo la necesidad de las personas que en ese entonces llegaban en las embarcaciones hasta el puerto, comenta que eran aproximadamente 6 barcos llenos de trabajadores y pasajeros, quienes desembarcaban en busca de comida o una parada donde descansar.

Recuerda que en esos tiempos Puerto Jelí no estaba habitado, no

había casas, ni luz. A los 6 meses de casada, junto a su esposo, decidieron empezar con su negocio. Fueron los primeros en vender mariscos en ese lugar, al principio probaron con ceviches y fritada, pero la gente prefería los mariscos, por ello prepararon diferentes platos.

Empezó elaborando camarones reventados y conchas asadas, fue un éxito, así es como ella dice que se levantó el pueblo. Comparte que el secreto para que los platos tengan buen sabor es saber en qué momento deben colocar los condimentos en la preparación, la gente ha llegado pidiéndole el secreto de su comida y ella no se ha negado.

Maira Mija Ramírez, propietaria de picantería Hola La Ola, dice que su local tiene ya 15 años en el mercado, en el 2005 abrieron las puertas para todos los turistas con platos tradicionales, novedosos y creados por ellos.

El dueño de la picantería El Arenal, Carlos Sánchez, menciona que luego de que se fueron las embarcaciones que llegaban anteriormente al puerto, pensaron que no habría oportunidades de subsistencia en el pueblo, pero entonces llegó el boom bananero de la mano de

las camaronerías y así se rescató el turismo.

En el año 2015 se creó su marisquería, según Sánchez, el 30 por ciento de los clientes provienen fuera de la provincia y el 70 por ciento son de Machala, Pasaje y la parte alta de El Oro. Estima que atiende aproximadamente 800 personas a la semana, su especialidad es la sopa de mariscos y los camarones.

La buena calidad y frescura de los mariscos hacen que los platos sean más apetecidos.

Foto: Karla Jaramillo



Noemí Alida, pionera de la gastronomía en Puerto Jelí

PLATOS TÍPICOS DE PUERTO JELI

LA ORGÍA DE MARISCOS.

Todos los mariscos que dan las costas del Ecuador son los ingredientes de este exquisito plato.



ARROZ MARINERO

Se acompaña con patacones, papas fritas, yuca frita o cocida y ensalada.



CAMARÓN REVENTADO

Crujientes camarones acompañado con arroz, chifles y salsa.

SANTA ROSA



CEVICHE

Realizado con camarones, conchas, calamares, mejillones y todo tipo de mariscos

Ubicado a 6 kilómetros de Santa Rosa.

PUERTO JELÍ

Sabías que...

Hace más de 45 años, en este sector se inició la producción nacional del camarón.

Locales con más de 50 años de tradición

La Calle de los helados en Puerto Bolívar

Llegan de varias ciudades a visitar heladerías caseras

Fotos: Jhonatan Cárdenas



Se puede encontrar variedad de colores y sabores

Por: Frank Urbano

Coco, mora y chocolate son los sabores de los helados más tradicionales que diariamente son solicitados por turistas, clientes y amigos de los vendedores; estos helados artesanales se los encuentra a lo largo de la calle General Córdova, una vía muy frecuentada en la parroquia costera de Puerto Bolívar.

Bertha Gallardo, propietaria de uno de los 20 locales que producen estos helados, comenta que su local fue el primero en elaborarlos y venderlos en esa calle, sus vecinos la reconocen y

acreditan como la pionera en este negocio.

Por ese motivo, la señora Bertha con su larga experiencia sabe que los días más productivos para su negocio son los de descanso, es así que cuando llega el fin de semana sus hijos y nietos la ayudan a organizar el local, se preparan para la llegada de los clientes colocando unas banquetas en los laterales de la entrada, acompañados de unas mesas.

De esta forma reciben a familias o grupos de amigos que desean complacer sus paladares con los diferentes sabores de

helados de “palito”.

Segundo Cacao, es otro de los antiguos y reconocidos tenderos de estos helados, quien a sus 70 años aún recuerda cinco décadas atrás como si fuera ayer, cuando su local apenas estaba compuesto por paredes y piso de madera y Puerto Bolívar era solo agua y mangle.

Entre recuerdos inéditos, Don Segundo comenta los días que tenía que ir al Puerto a recibir las frutas como: sandías, coco y demás ingredientes que venían desde un largo viaje de islas vecinas en canoas para poder

preparar los helados.

“La tecnología ha avanzado, recuerdo cuando raspaba el coco a pulso y ahora se lo raya con máquinas” expresó.

La tradición de mantener el local y la idea perdura en la familia de Don Segundo quien dice que cuando él no puede atender el local lo ayudan sus hijos o nueras, quienes se esmeran de la misma forma que él para atender a sus clientes.

Una de ellas es Marcia Benavides, una madre de familia que cada domingo, se traslada desde la ciudad de Santa Rosa junto con su familia para visitar Puerto Bolívar y sentarse en las sillas talladas de madera en uno de los locales, como si se tratase de picnic familiar, cada quien pide su sabor o color de helado favorito y lo degusta libre y cómodamente entre otras personas.

Vinicio Solórzano, un hombre de 80 años de edad y piel



Clientes degustan cómodos, sentados a lo largo de los locales

bronceada, es otro propietario de uno de estos locales.

Con más de 50 años de tradición en la elaboración de los helados artesanales, él comenta que sus clientes lo visitan regularmente de diferentes partes del país, llegan a pasar un rato ameno en familia.

A Don Solórzano le gusta sentirse un hombre productivo, conversa mientras prepara su

local sin importarle si ese día venderá lo suficiente.

Son las 16H00 y a Puerto Bolívar lo acompaña un sol resplandeciente, los visitantes se motivan a saborear sus helados preferidos mientras ven caer el atardecer.

Otros simplemente esperan la noche, mientras se parquean cerca de la calle General Córdova, conocida como la calle de los helados.

HORARIO: LUNES- DOMINGO
08 H - 23 H

LLÁMANOS
6002974- 09673083

DIRECCIÓN: AYACUCHO E/. 25 DE JUNIO Y SUCRE (MACHALA)

Dalton Otero, un referente de la gastronomía fronteriza

Hace 25 años creó el restaurante “Puerto Varadero” en Huaquillas con un estilo rústico y una propuesta innovadora en mariscos

Foto: Ariana Orozco



Dalton Otero, degustando uno de los platos más vendidos en Puerto Varadero.

Por: Ariana Orozco y Kimberly Pardo

¿Cómo empezó su pasión por la cocina?

Desde mi infancia he vivido en Puerto Hualtaco y mis padres han mantenido la ideología de criarnos a base de mariscos. Para mí es como una tradición que yace de 47 años atrás, en esa época mis padres tenían un restaurante: “El tronco”.

¿Cuál fue su inspiración para emprender en un restaurante?

La idea surgió cuando estuve pasando por una crisis económica y un día conversando con mi hermana le propuse la idea de crear un restaurante, en aquel entonces yo estudiaba ingeniería comercial y ella era una excelente cocinera.

¿Por qué su negocio lleva el nombre de Puerto Varadero?

Cuando empecé mi negocio, en la parte donde ahora hay manglar, sólo era un espacio seco con botes artesanales, prácticamente era el único varadero de los pescadores, de ahí cuándo viajé a

Otavaló me encantó un lugar que se llama “Puerto Lago” y de ahí dije quiero un nombre que asocie Puerto Hualtaco con los mariscos.

¿Cuál ha sido uno de sus mayores logros?

Cuando fui nominado por el Congreso Internacional de Turismo como ganador en los “Premios Iñay 2019”, que significa origen e identidad. Es el máximo galardón que un restaurante puede obtener y realmente me sentí emocionado por estar entre los tres mejores locales de gastronomía tradicional en el país.

¿Alguno de sus platillos creativos han sido imitados en otro lugar?

Sí, yo le llamo cocina de autor, por ejemplo la corvina mediterránea ahora ya está sonando en otros locales, e incluso este nombre fue agregado por un cliente, quien fue el primero en probar y quedó encantado y dijo llámalo mediterráneo por la fachada del lugar.

¿Cuántos ingredientes se necesitan para preparar un platillo?

Yo soy una persona que le encanta romper los esquemas tradicionales, abro la nevera y si hay 3 o 5 elementos cocino con eso y queda delicioso, esto sucede cuando le ponemos la parte creativa a lo que amamos.

¿Qué elementos de la identidad orense refleja en sus platillos?

La concha negra, cangrejo y el plátano verde, el cuál es comúnmente utilizado en algunos platillos; hay uno especial, el Majarito que le hemos dado un toque especial con los mariscos.

¿Qué actividades realiza cuando no cocina?

Me gusta viajar porque en el camino te encuentras con nuevas posibilidades para reabrir tu carta y traer ciertas ideas.

¿Cuáles son sus proyectos en el futuro?

Extender mi negocio y hacerlo crecer como marca en varias ciudades del país, esto requiere de tiempo, por ende, si quiero que mis proyecciones vayan bien, debo ir despacio.



@turbimar
@turbimar.ecuador

Turbimar

Soluciones integrales

La fuerza que mueve al sector acuícola

OFRECEMOS:



Ofrecemos un trabajo justo a nuestros clientes, brindamos respaldo técnico, garantía necesaria y las soluciones prácticas

0959544485
gerencia@turbimar.com
www.turbimar.com
Machala - Av. 25 de Junio y Chile



CENTRO FITNESS

ZONA MUSCULAR



"SIEMPRE VAMOS POR MAS"

Brinda gimnasio,
baño turco,
sala de masajes
y aeróbicos



Entrenadores
capacitados enfocados
en las metas
de su clientela



Dirección:
Sucre y Carrión
Pinzano
Santa Rosa- El Oro

CHUPACELL

SERVICIO TÉCNICO



iPhone SAMSUNG LG

Dir. 9 de Mayo y Pichincha (esq)
Machala - El Oro

☎ 2923-770

CHUPACELL

☎ 0993011967



ECUACLIMA
Enfriando Ambientes...

SERVICIO TÉCNICO

- ✓ VENTA E INSTALACIÓN DE EQUIPOS DE AIRE ACONDICIONADO
- ✓ MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO
- ✓ ASESORÍA TÉCNICA GARANTIZADA

CONTÁCTANOS: ☎ 072983473
☎ 0979934526

DIRECCIÓN: ARIZAGA E/. 25 DE JUNIO Y LUIS LEÓN
JUNTO A LOS CONDOMINIOS JAMBELI



www.ecuaclima.com

EUCLIDES PALACIOS:

De pequeño comerciante a gran exportador.

Foto: Jennifer Palacios



Euclides Palacios, propietario de Palmar

Por: Jennifer Palacios y Cristhina Jaramillo

Euclides Juvenal Palacios Palacios nació el 11 de febrero de 1945, en el cantón Girón, Azuay. Sus padres Neptalí Palacios y Leopoldina Palacios, al ver que el ambiente laboral era más fructífero en El Guabo, decidieron migrar a este cantón. Tiene 75 años de edad y en la actualidad es conocido gracias a su gran empresa agrícola: Palmar.

Esposo de Jenny Márquez con quien procreó cinco hijos. Cada uno de ellos, se refiere a él como un padre ejemplar, fuerte y em-

prendedor. Su padre siempre le inculcó trabajo constante, pues “viene de familia el ser luchadores”, afirma Jhon Palacios, sobrino y trabajador de Euclides Palacios.

Sus comienzos, en realidad, no fueron en la agricultura, empezó trabajando como cargador y vendedor de alimentos, compró así su primer carro: Land Rover, lo conserva en las instalaciones de Palmar como recuerdo. Con el paso del tiempo, comenzó a trabajar como chofer de la compañía Cifa.

Un día, su padre decidió comprar catorce hectáreas pero él jamás se dedicó a ellas, así que terminó vendiéndolas porque no le terminó de convencer la idea de tener bananeras. Decidió entonces dedicarse a la comercialización de mercadería, como cigarrillos, bebidas alcohólicas, ropa, lencería, etc.

“Desde joven ha sido muy trabajador, de no ser así no hubiese logrado levantar esta gran empresa” dijo su amigo Don Jorge Marury.

Don Euclides tomó la responsabilidad del padre, de viajar a la ciudad de Guayaquil todas las semanas con la finalidad de llevar cacao en envases de coca cola y cerveza. Lo hacía en estos recipientes porque en el Guabo no contaban con el material de empaque necesario.

Un día coincidió con Andrés

Luque, quien llegaba a Machala en representación de la asociación bananera Noboa, como jefe de zona de esta empresa. Él acudió a Don Euclides con el fin de conseguir su ayuda para buscar productores bananeros que le vendan las cajas para transportar este producto para la empresa exportadora Noboa.

Después de varios negocios, empezó a independizarse.

Para ello acudió a su amigo Jimmy Pizarro, quien le ayudó con camiones para movilizar la fruta (banano) a las empacadoras. Haciendo estos negocios, aparece “El Cholo” Castro, un amigo y trabajador de otra empresa exportadora. Don Euclides le pidió ayuda para que le diera cupo en la transportación, a lo que este le respondió “No, tú no tienes fruta, no tienes nada, ¿cómo así me pides ayuda?” comentó Don Euclides, entonces él le expuso su nuevo proyecto.

Junto a la ayuda de su amigo Tito Mora, alquiló su primera empa-

cadora para seguir con el proceso de embarque “de esa manera, fui creciendo. Hacía 15, 20 y 30 mil cajas para el comercio exterior durante un año y medio”, declaró Euclides Palacios.

“No hay nada imposible, todo se logra con confianza, deseos y ganas de seguir adelante”

Don Euclides nunca fue partidario de comprar terrenos, así que se convirtió en el arrendatario más grande del cantón

El Guabo. Gracias al fruto de su arduo trabajo compró su primera finca de 28 hectáreas, “Jenny Elizabeth”.

Cuando Euclides Palacios se convirtió en exportador, asumió una responsabilidad muy grande. “Muchas puertas se le cerraron, no tenía mucha aceptación por otras grandes empresas”, pero logró sobrepasar todas esas barreras.

Actualmente lleva 24 años exportando al mercado ruso y asegura con mucho orgullo y sencillez, que es la empresa de mayor volumen en Rusia, también tienen mercado con Polonia, Inglaterra y Alemania.

“Un hombre solo no hace una empresa. Sin la participación de las 3500 personas que colaboran dentro de Palmar, no podríamos hacer nada”. afirmó Palacios, quien ve como a sus trabajadores como un motor para el desarrollo de la empresa.



Euclides Palacios, propietario de Palmar.

Lilly Loayza, la concejal millennial

Por: Julissa Silva y Jennifer Ormaza

Con 28 años de edad, ocupa uno de los sillones de la concejalía de Machala. Quienes conocen a Lilly Loayza la definen como una mujer comprometida, solidaria y responsable.

No estaba en sus planes ser concejal, pero asegura que es un reto que lo ha asumido con entusiasmo. Lo hizo porque lo vio como una oportunidad para trabajar por la ciudad y poner énfasis en los ideales de las nuevas generaciones como la preservación del medio ambiente.

En el mes de agosto presentó una ordenanza que incentiva la sustentación y disminución de plásticos de un solo uso. Ha empezado charlas educativas sobre el tema en colegios, para dar a conocer a estudiantes lo importante que es mantener el ambiente sano.

Como toda una millennial, usa sus redes sociales, lo hace con el fin de dar a conocer las actividades y programas en los que ha trabajado como concejal, mas no para mostrar su vida personal.

Lograr que la ciudadanía la identifique como figura política y no como una reina, ha sido una tarea difícil. Lilly Loayza, fue reina de Machala en el 2015, por ello hay quienes han cuestionado su preparación en la política. Pero ella recalca que sí está preparada para el cargo que ostenta. Es algo en lo que ha tenido que hacer mucho énfasis en sus entrevistas.

Es de profesión obstetra y tiene un diplomado en Comunicación Política. En la actualidad, se está especializando en actividad física en el embarazo, mención holística, en el instituto Mamitas Gym de Argentina.

Oscar Jaramillo, su mejor amigo, define a Lilly como una persona divertida, transparente con un carácter tranquilo, exigente, “le gusta la perfección, siempre está revisando los mínimos detalles para que todo salga como lo planea”, recalca.

Foto: Estudio fotográfico LuzMar



Lilliana Loayza, concejal de Machala

Para ella, su familia es su motor. Al hablar sobre su infancia no puede evitar sonreír al recordar los momentos felices. Tuvo el privilegio de tener una familia unida que la apoya en todo.

Su padre Elmer Loayza asegura que Lilly es una mujer solidaria, estudiosa, cuenta con pocos amigos, pero verdaderos, es amorosa con sus hermanos y apasionada por la labor social.

Sus padres son su mayor inspiración, tiene cuatro hermanos y ella es la segunda, cree ser la “oveja negra” del hogar (sonríe), porque es la única de los hermanos que se ha atrevido a incursionar en este mundo tan polémico llamado política.

La OMS recomienda 9 metros cuadrados de áreas verdes por habitante

¿Se necesitan más áreas verdes en Machala?

Por: Jessica Espinoza, Joselyn Guevara, Jazmín Paredes

Actualmente Machala cuenta con 15 parques y plazas que adornan a la ciudad con sus árboles, aunque no existen los suficientes. La Organización Mundial de la Salud (OMS), recomienda tener 9 metros cuadrados de áreas verdes por habitante, pero El Oro solo posee 3,73 metros cuadrados, según el índice verde urbano del 2012 evaluado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC).

A nivel nacional el 58% de las 24 provincias cumplen con la recomendación de la OMS, aquí se ubican las provincias de la Amazonía como: Napo que tiene el mayor índice verde urbano, 76,58 metros cuadrados por habitante; seguido de Zamora Chinchipe con 63,29 metros cuadrado por habitante.

En la región costa El Oro ocupa el tercer lugar después de Esmeraldas y Manabí.

Según la página web de la Municipalidad de Machala, la Dirección de urbanismo inició el plan de resiembra de las áreas verdes de parques, monumentos y áreas regeneradas, con el objetivo de recuperar la imagen de estos espacios públicos. Según el portal, estas áreas continuarán hasta lograr recuperar la buena imagen en parques, monumentos y avenidas.

Efrén Aguilar, arquitecto independiente que reside más de 20 años en la capital orense ejerciendo su profesión, manifestó que: “La regeneración urbana tuvo como consecuencia la tala de árboles que llevaban décadas en la ciudad, esto ocasionó protestas sociales que se oponían al cambio”. Aguilar, por ello sugiere que debería promoverse desde el Municipio la siembra de árboles para la oxigenación de la urbe.

Cristhian Cabrera, Director de Gestión Ambiental del Municipio de Machala, manifiesta que en la

actualidad existe un proyecto llamado “arboleo urbano”, que consiste en realizar un mapeo para tener en cuenta cuántos árboles existen en la ciudad. Según Cabrera, no existe una ordenanza que sancione a las personas que atenten contra las áreas verdes, “la Comisaría Municipal junto con el área legal están tratando de reformar las cinco ordenanzas que estaban obsoletas y ponerlas a funcionar, creo que es importante que también la ciudadanía, empresas públicas y privadas se involucren, ya que sería recomendable que se comprometan a cuidar, sembrar un árbol y hacerse cargo de él, y así fomentar el cuidado del medio ambiente”.

Por ello, Cabrera sugiere a la ciudadanía ser parte de las campañas de concientización, las cuales empezaron desde enero de este año en puntos estratégicos como en la parroquia El Retiro, la ciudadela 8 de Noviembre y el Barrio Blanca García de Puerto Bolívar. Además, a finales de este año se tiene como proyecto los techos verdes que consiste en ubicar plantas en el edificio del Municipio y así promover esta iniciativa y dar prioridad al medio ambiente.

El arboleo urbano,
nuevo proyecto
para Machala.

ÍNDICE VERDE URBANO POR PROVINCIA

¿Qué es el Índice Verde Urbano?

Es la cantidad de áreas verdes vegetación y elementos naturales del entorno.

Importancia

La existencia de áreas verdes urbanas, contribuyen al mejoramiento de la calidad de vida y a la salud de sus habitantes.



El índice urbano en el Ecuador es de 13,01 m²/hab., mientras el rango sugerido por la OMS es de 9,00.



La cantidad de espacios verdes en una ciudad debería estar entre 9 y 15 metros cuadrados por persona

NIVELES DE ÁREAS VERDES
M² por habitante



PORCENTAJES DE LAS DIFERENTES PROVINCIAS
CON MAYOR Y MENOR ÍNDICE EN ÁREAS VERDES

	%		%
Napo	76,58	Cañar	9,89
Zamora Chinchipe	63,29	Bolívar	7,59
Morona Santiago	27,26	Sucumbios	7,49
Galápagos	26,55	Loja	4,49
Carchi	25,98	Chimborazo	4,11
Pichincha	22,52	El Oro	3,73
Imbabura	19,76	Guayas	2,52
Esmeraldas	17,63	Santa Elena	1,95
Manabí	17,37	Los Ríos	1,91
Pastaza	16,90	Orellana	1,33
Cotopaxi	13,78	Santo Domingo	0,60
Azuay	11,89	De Los Colorados	
Tungurahua	10,12		

De las **24** provincias del país,
58% cumplen con la recomendación de la OMS

Créditos: Jazmin Paredes y Julissa Silva

Dr. Darwin Rivera
Neurólogo

Dir: Torre Médica La Carolina
Circunvalación Norte y Marcel Laniado
(Junto a la Clínica de Traumatología)
Telf: (07) 2981-574
www.torremedicalacarolina.com

CONSULTORIO

506 - 5to Piso
Telf: (07) 6000137
Cel: 0999763460
drdarwinrivera@hotmail.com



2916 109



0995222300

MUNICIPALIDAD Y DELFÍN AMAYA (ESQ)
PASAJE / EL ORO

Acoso Sexual, una realidad oculta en centros educativos

Ilustración: Angie Del Cisne Herkt Romero



Por: Nicole Castro y Lissbeth Merecí

En Ecuador el caso de Paola Guzmán, joven de 16 años que se suicidó en el 2002 por sufrir acoso sexual en su escuela, se ha convertido en un tema mediático. Llegó a la Corte Interamericana de Derechos Humanos (CIDH) con la intención de que “se haga justicia, puesto que Ecuador no se hizo responsable y se violaron los derechos de la joven”, así lo expuso la madre de Guzmán en la corte, quien espera desesperadamente que la CIDH la ayude.

Este es un testimonio que abre puertas para que muchos casos

similares no queden archivados y que las jóvenes no callen, también para que las autoridades encargadas en estos temas realicen las acciones necesarias y los hechos no queden en la impunidad. El primer paso antes de llegar al abuso sexual, es el acoso.

En lo que va del año 2020 en la provincia de El Oro se han registrado 12 delitos de acoso sexual consumados, según la Fiscalía General del Estado. De los cuales, 4 se han registrado en la ciudad de Machala, pero ninguno ha sido en instituciones educativas o, por lo menos, no han

sido denunciados.

Nancy Pesantes Márquez, Fiscal de El Oro, indica que un caso queda archivado cuando no existen los elementos correspondientes durante un tiempo determinado para seguir con el juicio.

Pesantes recalca que las instituciones educativas están en la obligación de comunicar a la Fiscalía por medio de los psicólogos del Departamento de Consejería Estudiantil (DECE) los problemas encontrados de acoso o violencia sexual suscitados dentro de las mismas.

El Código Orgánico Integral Penal (COIP) penaliza con uno a tres años de prisión por acoso sexual, pero si la víctima es menor de edad o tiene discapacidad, la sentencia va de tres a cinco años. Si se solicita favores de naturaleza sexual que atenten contra la integridad sexual de la víctima menor de 18 años la pena privativa de libertad será de dos años y si la víctima es mayor de edad la pena es de 6 meses, según las pruebas.

Testimonio:

“Maité” (nombre ficticio) es una joven del cantón Santa Rosa, comenta que su peor época estudiantil fue el colegio, puesto que sufrió acoso sexual por parte de su profesor, ella asegura que esta fue la razón por la que hoy en día no puede vivir tranquila.

Cuando cursaba 1ro bachillerato sus papás se separaron, era hija única y esto hizo que se sintiera sola, sin nadie que la escuche o la apoye. Desde ese momento bajaron totalmente sus calificaciones ya que faltaba a clases 2 o 3 veces a la semana. Cuando se estaba culminando el año lectivo su profesor le da la noticia que se quedó en supletorio.

Al llegar un día lunes “Maité” dio la prueba, pero no sacó la nota adecuada, ella le dijo a su profesor: “Ayúdeme, no estuve pendiente del estudio por motivos familiares”, su docente le

dijo que para ayudarla debía ir a clases de recuperación.

“Maité” fue con toda la intención de pasar el año, al llegar se da cuenta que iba a estar sola con el profesor y como era en el colegio lo dejó pasar por alto. Señala que todo iba bien hasta que el profesor comenzó a interrogarla, intimidándola de forma coqueta, cerró la puerta del aula y le comenzó a tocar su pecho, la amenazó si gritaba y ella se quedó callada para evitar que le haga más daño.

En la actualidad “Maité” tiene 20 años, y recuerda este hecho como si fuera ayer, siempre se quedó en silencio y aunque se graduó en otro colegio nunca hizo nada por miedo. Comenta que su vida cambió totalmente, debido a que sufre enfermedades como estrés y ansiedad.

Testimonio:

Otro caso, ocurrió en la ciudad de Machala cuando “Ana” (nombre ficticio), una joven de 14 años fue víctima de acoso sexual en su colegio por parte de un docente, todo empezó por los “toques” en la red social Facebook y con el pasar de los días este profesor la empezó a mirar diferente en sus horas de clase y encontrarla “casualmente” por los patios y pasillos de la institución, “Ana” empezó a preocuparse, pero no decía nada a sus padres ni a sus amigas por la vergüenza.

Poco a poco la situación se fue complicando, este docente ya le escribía en su red social cosas insinuantes “estaba asustada y no sabía si decir algo, porque pensé que no me creerían”, comenta “Ana”.

“Tenía miedo, él continuaba con sus mensajes raros y sus miradas, una tarde le dije a mi madre que quería que me cambie de colegio, ella accedió, me cambió de colegio y mi pesadilla terminó”. “Ana” dejó ese lugar y sintió un alivio ya que no volvería a ver a ese hombre. Eliminó su cuenta de Facebook y después de graduarse del colegio le contó a su madre por lo que pasó.

Según Jeison Granda, psicólogo, las víctimas de acoso sexual son en su mayoría adolescentes a partir de los 11 años, y una de las razones por las que suelen guardar silencio ante situaciones como estas es por las represalias de sus victimarios u otras personas, pero mediante un test, los psicólogos identifican si existe o no acoso sexual.

Recomienda que si sienten que están siendo acosadas verbal o físicamente deben pedir ayuda profesional, contar a sus padres o pedir ayuda legal para evitar algún abuso sexual, además menciona que los acosadores no suelen demostrar características a simple vista, se nota cuando la atención y obsesividad crece de una persona a otra.

Infografía: Lissbeth Merecí - Nicole Castro





VISÍTANOS:

Machala- Av. 25 de Junio entre 23 de Abril y Napoleón Mera/ Pasaje- Av. Rocafuerte e Independencia.



TECNICENTRO DEL SUR **TECNISUR S.A.**

"Nuestro compromiso es ofrecer productos y servicios de excelente calidad."

R.U.C.: 0791746310001



Lic. Norman Aguirre C.

GERENTE

- > Enllantaje
- > Alineación de todo tipo de vehículos
- > Balanceo
- > Lubricación
- > Vulcanización al frío
- > Llantas y aros para todo vehículo
- > Baterías
- > Tubos

Con equipos de última tecnología y personal altamente calificado.

Telfs.: 2970224 - 2971079 **Claro** 0990418011 **Mov.**: 0995112990

E-Mail: tecnisur_sa@hotmail.es - Huaquillas - El Oro - Ecuador

Cemfis

Salud en armonía

FISIOTERAPIA Y REHABILITACIÓN

Lic. Gabriela Macas Campoverde

Dirección: Calle Pasaje e/. Esmeralda y Cotopaxi
Telf: 072-510265 - Cel: 0984888032 - Huaquillas - Ecuador

Por: Christian Huanca



Ser o no ser: El dilema del “Ser Bachiller”

Por: Bryan Chango



El filtro llamado “Ser Bachiller” para el acceso a la educación superior se ha convertido en una polémica en las últimas semanas al revelarse que se han infiltrado las respuestas del proceso de evaluación.

Padres de familia junto a estudiantes, se indignaron y salieron a marchar y pedir que se repita la prueba en “igualdad de oportunidades”.

Era cuestión de tiempo para que se destape la olla de grillos de irregularidades que tiene la prueba. El Instituto Nacional de Evaluación Educativa (Ineval), después de días de

investigación descubrieron el agua tibia de la existencia de un blog donde se filtra las pruebas. Yo soy de la promoción de 2018 y adivinen... también se filtraron las pruebas y quién sabe cuántas veces más se lo ha hecho.

Ahora, ¿se debe eliminar la prueba? yo creo que no. La existencia de un filtro es necesario y eliminar la prueba por completo es regresar a las épocas cuando el que alcanzaba un cupo era porque madrugó a hacer fila, o peor aún, se confiaban en las “palancas”.

El cambio que tuvo la prueba

fue repentino y los estudiantes se quejaron de groso error y sí, la ineptitud y deficiencia de la prueba de este año es paupérrima, pero el sistema educativo lo ha sido desde hace mucho tiempo atrás.

En Ecuador no existe “igualdad de oportunidades”, ¿o un estudiante de clase baja de colegio fiscal tendrá el mismo escenario que un estudiante de clase alta de un colegio prestigioso al momento de rendir la prueba?

El error no es solo la estructura de la prueba, sino del sistema educativo.

“Ser Bachiller”, una tarea no resuelta de la educación secundaria

Por: Angie Cruz



Es de conocimiento general, que la prueba “Ser Bachiller”, es el método para evaluar las aptitudes y destrezas que los estudiantes de tercero bachillerato deben alcanzar para graduarse y poder estudiar una carrera en el sistema público de educación superior.

En los períodos anteriores se tenía que responder 155 preguntas durante un tiempo de 3 horas y en la actualidad son 120 preguntas, las cuales deben ser respondidas durante 2 horas y media.

A la hora de dar el examen influyen varios factores como: los nervios y el desconocimiento. Este último es el más lamentable, pero es una reali-

dad. Los jóvenes tienen el temor de no alcanzar el puntaje deseado y esperar un año más, a una nueva convocatoria de la prueba “Ser Bachiller” con la finalidad de mejorar el puntaje, ya que no cuentan con recursos suficientes para matricularse en una universidad privada.

Como experiencia, ya que mi educación secundaria la obtuve en instituciones públicas puedo argumentar que, no existe una buena preparación para rendir el examen y también no coinciden las enseñanzas de los profesores con las preguntas que se ponen en la prueba.

Para mejorar la educación

superior primero debería someterse a una evaluación académica rigurosa a los docentes de colegios para saber los niveles de conocimientos que brindan a los estudiantes, ya que esto influye en la preparación para rendir el examen “Ser Bachiller”.

Es por ello, que los jóvenes sugieren que cambie el proceso para ingresar a las universidades, mencionando que los contenidos de la evaluación no corresponden a lo aprendido dentro de las instituciones académicas.

La pregunta que nos queda, ¿De qué manera se está planeando la política pública de educación en nuestro país?

La maternidad no es un impedimento para estudiar

Por: Cindy Peña



¿Crees que va a poder seguir estudiando después de convertirse en madre?, ¿cómo lo va a lograr?, ¿a dónde dejará a su hijo mientras vaya a clases?; son algunas de las preguntas que he escuchado, pero mi mayor cuestionamiento es: ¿Quién dijo que la maternidad es un impedimento para que una mujer no pueda continuar con sus estudios?

Antes solía verse este tipo de temas como un tabú, pero a medida que la sociedad ha avanzado, los estereotipos contra las madres jóvenes también han cambiado.

Aquella etapa de la maternidad se ha convertido en algo

natural en jóvenes universitarias. A pesar de su corta edad y lo complicado que puede llegar a ser, las mujeres se esfuerzan día a día para seguir estudiando.

En lo personal, como estudiante, me ha tocado compartir en el aula con varias compañeras que ya son madres o que en el transcurso de los estudios les ha tocado asumir este rol. El principal inconveniente es no tener con quien dejar a sus hijos, así que no tienen más remedio que llevarlos consigo.

En las universidades públicas, sobre todo, donde no todas las estudiantes tienen las posibi-

lidades económicas para contratar a una persona que cuide a su hijo, debería reforzarse la iniciativa de crear guarderías que reciban de forma gratuita a su bebé.

En el caso de la Universidad Técnica De Machala, la guardería “Canguritos”, ha sido una excelente opción para las madres que estudian.

Alrededor de 25 niños, cuya edad es de uno y tres años, son recibidos por parte de cuatro educadoras. Pero, debido al cupo limitado, no todas pueden aprovechar este beneficio, ampliar el servicio es una buena opción. Iniciativas como estas deben mantenerse.

DIEGO ROJAS ARIAS

El poeta pasajeño

Foto: Betty Suárez.

Nació un 02 de febrero de 1986. Su primer poemario *La poesía con sangre entra*, *Con todos los diablos encima* y su reciente libro inédito *El paraíso de los nadie*, han sido publicados en antologías impresas y digitales como: *Ritornello* (Argentina) y *Cráneo de Pangea* (México).

Por: Emilia Chamba.

¿Por qué escribir?

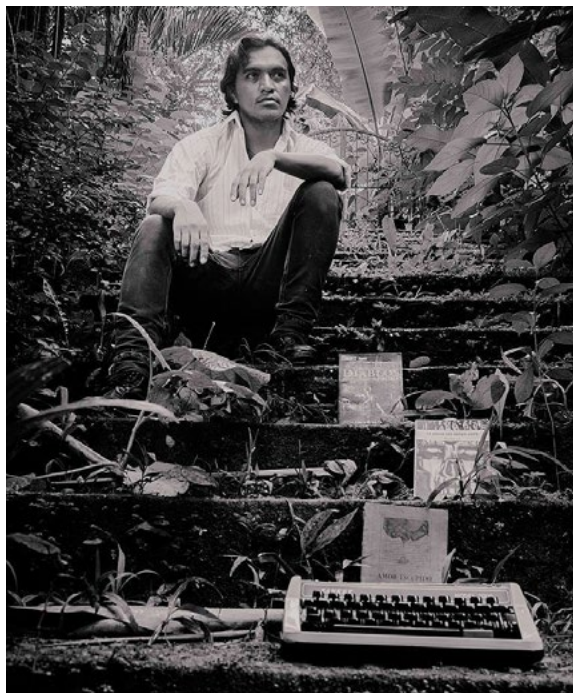
Escribo más como una necesidad vital, es una forma de dejar mi legado. Abrirme un espacio en la historia de la literatura nacional y como una manera de purgarme, Decía Federico García Lorca “Si no escribo me pudro por dentro”. Escribir evita que te vuelvas una escoria social. Es un alivio psicológico.

¿Te consideras un lector insaciable?

Insaciable creo que no, yo me considero un lector apasionado, bastante indisciplinado, también. Porque soy de las personas que empiezo un libro y si llego hasta la quinta página y no me gusta, dejo de leerlo. Asimismo, soy de los que lee dos libros a la vez. Ahora estoy en la lectura del libro del *Desosiego* de Fernando Pessoa, es un libro que lo voy leyendo poco a poco, ya ha pasado más de un año y no lo termino, no porque sea dejado, sino que no tengo el deseo, porque el libro me parece tan genial que no quiero terminarlo tan rápido.

¿A qué se debe tu afición a la lectura y escritura?

En cuanto a eso te diré que yo no me crié en un hogar donde mis padres tenían una biblioteca enorme, ni nada de eso. Yo creo que mi gusto por la lectura nació cuando era un muchacho, me gustaba leer las tiras cómicas del diario *El Universo*



Diego junto con su máquina de escribir.

que mis padres compraban los días domingos para leer, me obsesioné con Condorito. Luego, cuando tenía aproximadamente doce años, me topé con un libro de un escritor francés Antonie Exopery “*El Principito*”, y después una profesora del colegio que enseñaba literatura nos leyó partes de un libro que se llama *Platero y Yo*, entonces la escuché leer, y cuando terminó la clase me acerqué y le pregunté cómo lo podía conseguir. Ella me lo obsequió. Recuerdo que una vez que a los quince años leí un poema que se titula *Carta a una colegiala*, el lenguaje del poema me pareció tan único y maravilloso, y así nació el hecho de querer escribir.

¿Quién fue tu referente para empezar a escribir?

Fue uno de los grandes, Edgar Allan Poe, a quien leo desde adolescente. Lovecraft, Charlie Baudelaire, Rimbaud. En lo nacional Pablo Palacios, Efraín Jara y César Dávila Andrade.

¿Qué lugares has recorrido gracias a tu oficio como escritor?

Gracias a la literatura he recorrido varias ciudades del país. También tuve la oportunidad de asistir a un festival en Lima-Perú, y estuve invitado en el festival de Artes Vivas (Rancagua-Chile) en el 2018.

¿Cómo ha sido la infancia de Diego Rojas Arias?
Una infancia normal, me crié en un lugar humilde. En una época en la que no había internet, como ahora. Ni tenías televisión por cable. Una infancia en la que jugabas con los chicos del barrio, íbamos al campo a recoger frutas, a nadar en los ríos, a cazar pájaros con la resortera. Cuando era niño todos los chicos del barrio nos reuníamos en la noche en una esquina a contar historias de duendes, y muchas de las historias yo me las inventaba y así es como me di cuenta que tenía una habilidad para eso.

Foto: Yoby Varela



Libro "El Paraíso de los Nadie."

¿A qué se debe el título de tu reciente poemario "El paraíso de los nadie"?

El libro se titula así, porque está escrito precisamente a raíz de los fracasos tanto personales de algunos seres queridos, que han tenido experiencias dolorosas, traumantes. Se cuentan algunas microhistorias de amigos de la infancia que con el tiempo cayeron presos del alcoholismo, del vicio de las drogas. Fueron seres muy importantes para mí. Es un paraje donde se reúnen personas que han sufrido y a ellos se los consideran unos nadie, como personas anónimas de una condición social pobre.

¿Con cuáles escritores ecuatorianos o internacionales has colaborado?

Como escritores de la talla de Pedro Gil, Andrés Vilalba, el escritor quiteño Cristhian López, Xioma-

ra España Muñoz de Guayaquil, con la ganadora del premio de poesía Cesar Dávila Andrade en el 2018 (Pamela Cuenca, lojana).

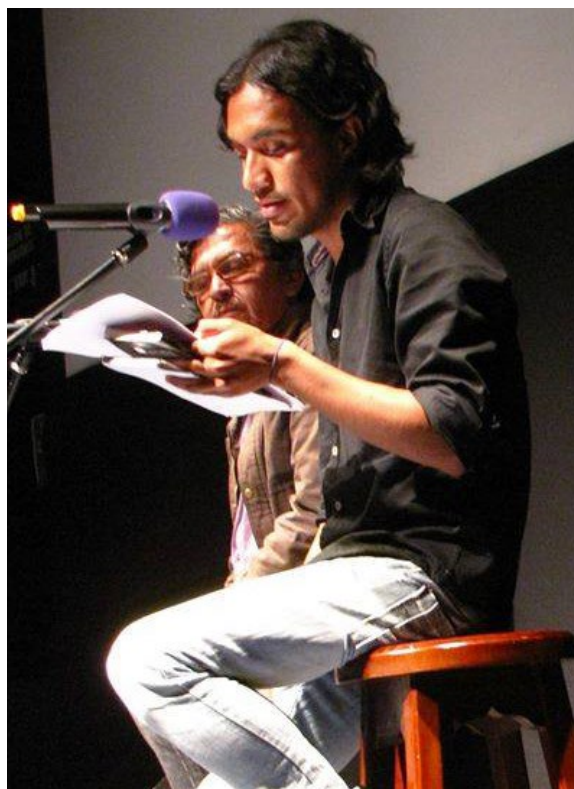
¿Cómo imaginas a un lector tuyo?

Yo creo que, en sí, encasillar a un lector mío sería como injusto. Yo no te sabría decir si mis lectores son intelectuales o belicosos. Pienso que cuando la poesía es sincera, tiene lectores sinceros. Un lector en su momento te dice las cosas en la cara. Mis lectores son honestos.

¿Qué hace falta para que los jóvenes de la provincia se interesen en el placer de la lectura?

Lo primero que hace falta aquí es librerías, vivimos en una provincia en la que prácticamente las librerías son algo nulo, si lo comparas con Quito o Guayaquil, donde hay espacios de lectura, en El Oro no lo ves por ningún lado. Incluso se supone que los municipios en el espacio de arte y cultura deberían incluir talleres de lectura, para fomentar el interés de los jóvenes, a través de actividades como difusión de obras literarias, demostraciones escénicas a partir del teatro. Además, pequeñas ferias de libro y crear bibliotecas públicas en El Oro.

Foto: Marcelo Cruz.



Diego Rojas, en la ciudad de Quito.

Por : Nicole Yanes, Tania Tinoco y Nathaly Zacón

Monumento de Ave Fénix en Santa Rosa

Foto: Kevin Feijoó



Ave Fénix, símbolo de Santa Rosa

En la entrada de la ciudad de Santa Rosa en el sector “Cinco Esquinas” se encuentra ubicado el monumento de Ave Fénix. Esta ave representa el renacimiento de la ciudad, ya que en la Guerra del 41, las tropas peruanas invadieron Santa Rosa, lo cual produjo un gran incendio, quemando alrededor de 120 casas ubicadas en el centro de la ciudad. Por esta razón, el ex alcalde Clemente Bravo, durante su periodo, entre el 2010-2014, decidió construir este monumento para tener un recordatorio de la ciudad que resurgió de las cenizas, tal y como lo representa el significado del ave fénix.

Ferrocarril, un ícono histórico

A finales del siglo XIX, en 1900 se creó el ferrocarril, cuya estación estaba ubicada en lo que hoy se conoce como la ciudadela Ferroviaria, al noreste de Machala.

La ruta se iniciaba en Puerto Bolívar, llegaba al centro de la ciudad de Machala, utilizando la calle Bolívar hasta el Tanque Rojo. En esta zona la máquina se abastecía de agua y continuaba su ruta, hacia la ciudad de Pasaje cruzando por El Cambio que conectaba al cantón El Guabo.

Fue una vía fundamental de transporte económico y accesible para la población. Sirvió para dinamizar la economía en la Provincia de El Oro.

Foto: Jonathan Cárdenas



Ferrocarril en la Ciudad de Machala desde 1900

Parque en honor al Tanque Rojo

Foto: Jonathan Cárdenas



Tanque histórico en el Barrio Bolívar/Machala

Hablar del Tanque Rojo de Machala es trasladarse a la época del Ferrocarril en 1900. En el Barrio Bolívar, se instaló un inmenso tanque, donde cada tren se estacionaba para abastecerse de agua.

Allí también se cargaba el cacao y toneladas de oro hacia la terminal marítima de Puerto Bolívar, para luego ser transportado vía náutica, hacia Guayaquil y luego al extranjero.

Actualmente en Machala hay una ciudadela en su honor, donde se construyó un monumento al Tanque Rojo.

LA ARQUITECTURA, PATRIMONIO DE PASAJE

Por: María José Moreno.

Una de las edificaciones más antiguas de la ciudad con aproximadamente 100 años de creación, se encuentra dentro de las zonas más visitadas en el casco central del cantón Pasaje, entre sus locales existe la juguería llamada “La Habana”. Aquella es la más antigua, con más de 30 años, es uno de los atractivos de este sector de casas patrimoniales.

Su dueño, Fidel Castro, un artesano ecuatoriano de 55 años dueño de la peculiar juguería, todas las mañanas a las 8:00am abre su local en compañía de sus hijos y esposa, quienes con una sonrisa en

su rostro y un cordial saludo de buenos días saludan a todo aquel que se sienta a tomar un helado o jugo de naranja para empezar la mañana. Don Fidel asegura que el respeto y la cordialidad hacia sus consumidores han hecho que el negocio siga siendo el mismo como el primer día. Aunque la similitud de su nombre y el de su negocio lo relaciona con aquella isla del Caribe, él asegura no conocerla pero siente el deseo de visitar algún día la Habana-Cuba.

“La mejor decisión de mi vida fue poner el local dentro de esta casa, nunca imaginé que al final iba a tener su reconocimiento,

La arquitectura es el arte y la técnica de proyectar, diseñar y construir edificios.

hoy me siento orgulloso de ser parte de ella porque los valores y la identidad no se han perdido, venir a “La Habana” es una tradición y el mejor paisaje es observar cada una de las edificaciones que están intactas; aquí mismo existen tres”, comentó Castro.

foto: María José Moreno.



Calle de las casas antiguas en Pasaje



Una de las casas más antiguas de Pasaje.

La infraestructura de las casas de la zona es de guayacán y, aunque alguna de sus partes es de hormigón, su estilo es colonial; su fachada es llamativa y sus balcones muy al estilo real. Estos elementos pueden ser observados solo desde el exterior porque se encuentran habitadas por familias.

Este sector de la ciudad tiene varias historias, una de ellas es que generalmente los antepasados hacían uso de cada esquina de estas casas para dedicar canciones con radio en mano, las parejas se enamoraban y era el rincón escogido para verse. El alquiler de revistas era bajo estas edificaciones, hoy en día es el lugar idóneo para vender los periódicos.

Marlon Aguilar, un morador de esta zona, manifiesta: “Debemos cuidar lo nuestro, no destruir lo que por años ha sido parte importante de nuestro cantón, sé que ya existe una ordenanza municipal donde se prohíbe demoler este bien inmueble arquitectónico que le da vida a la calle Juan Montalvo”.

Según el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), en el país existen más de 180.000 bienes patrimoniales inventa-

riados, que resaltan la historia de cada cantón, considerados símbolos irrepetibles y únicos.

A partir de las 12:40pm se observa a los alumnos de algunos colegios del cantón llegar a pedir su helado de vainilla, sentarse en la reconocida juguería y observar el panorama. Kathy Albarracín, estudiante de colegio, comenta que para ella es una rutina ir a diario a este lugar luego de su jornada de colegio, le recuerda las historias de sus padres, aquellas que cuentan durante el almuerzo sobre su etapa de juventud. “Antes quienes no tenían las facilidades económicas para comprar una

revista, la alquilaban en una de estas edificaciones”.

Así como Kathy Albarragán, existen decenas de personas que acuden a este lugar semanalmente, unos a la salida de misa los domingos, otros para desayunos en familia un fin de semana; es una tradición de los visitantes en la ciudad de Pasaje. Son locales que revalorizan, dan sentido y son ventanas al pasado; se han realizado diferentes formas de intervención para mantenerlo en buen estado por parte de sus dueños, por ello las instalaciones se mantienen intactas. Esto hace que se transmita el sentido cultural de generación en generación.



Casa, arquitectura, Pasaje.

Magner Turner exhibe
piezas recolectadas
en sus viajes, a través
de un museo



Piedras del museo

Un museo en lo alto de Portovelo

El Museo se encuentra a 1 kilómetro del centro del cantón Portovelo, es un laboratorio cultural, adecuado para la exhibición de muestras de minerales

Por: Karla Jaramillo
Grace Bustamante

El Museo mineralógico de Magner Turner, minero de profesión, se encuentra en lo alto de una colina a 1 kilómetro del centro del cantón Portovelo, construido en una casa reformada, apta para la exhibición de muestras de minerales.

En el museo se puede observar cada pieza clasificada según su tipo, conocer su utilidad, su grado tóxico, su vida útil, a qué lugar pertenece y dónde fue encontrada con fechas exactas. El propietario ha visitado cuatro continentes; América, Europa, Asia y África, dedicando su vida a buscar minerales, cristales, rocas, piedras

La mineralogía es una ciencia que estudia las propiedades físicas y químicas que caracterizan a los diferentes minerales que se encuentran en el planeta.

preciosas y antigüedades. Un tour por el lugar rescata la historia de Portovelo y cuenta el origen de las 7 000 piezas que están en exhibición.

Turner comenta que empezó a interesarse en las ciencias naturales desde niño, siempre fue un estudioso y explorador de la naturaleza. En la universidad, se destacó por sus estudios en ciencia de la arqueología, historia, ciencia de los materiales y cristales. Durante los años de estudio surgió la idea de la creación del museo; sin embargo, no fue hasta el año de 1976 que se colocaron las primeras piezas que conformarían la colección. El minero, según mencionó, tiene 10 premios nacionales en antropología, historia, sedimentología y química. También, debido a sus investigaciones obtuvo los Premios: Eugenio Espejo, Vicente Rocafuerte y un premio del ex Congreso Nacional de Ecuador.

El muestrario de piedras refleja la historia geológica del cantón Portovelo y de los demás lugares visitados por el coleccionista. La calcantita, el cobre, la turmalina, la pirita, los cristales aciculares, el granito, el circonio,

el urano, el cuarzo, el agatha de Chile o Rosa del desierto, son algunas de las rocas que se incluyeron, asimismo se pueden observar piezas antiguas como máquinas de filmación cinematográficas, máquinas de escribir, hojas, conchas y gasterópodos fósiles e incluso una réplica de la minería antigua de Portovelo.

El lugar tienen un diseño llamativo y didáctico, al ingresar se observa a la izquierda la casa, la cual está dividida en 3 áreas, una de ellas es la sala del museo, en la cual se exponen las piedras y minerales, otra es la zona de las vitrinas, en la que además de algunas muestras en exhibición se encuentran documentos importantes y fotografías antiguas de viajes. Por último, la Sala de espeleología, que muestra la representación sobre la formación de las rocas de una caverna.



Muestras de minerales



Sala de muestras



Exterior, mina Turner

En el exterior, al lado derecho, se encuentra el bunker, construido por el señor Turner con la ayuda de varias personas, tarea ardua que le tomó 5 años. Este está compuesto por tres minas con pasadizos largos que las unen, cada uno de los espacios contiene muestras de tierra, rocas en bruto. También se muestran antiguas herramientas utilizadas en minería. Fuera del bunker se expone un laberinto en forma de ojo, seguido por un camino de piedras.

“Es un lugar repleto de aportes culturales que atrae a cualquier persona curiosa”, menciona Javier Pozo, visitante frecuente del museo, “quedé impresionado con la cantidad de cosas que tenía en exhibición prácticamente de todo el mundo, cosas espectaculares, lo que me llama la atención es que se ha mantenido, desde que se comenzó con la explotación del oro”, aseguró Pozo.

Con el paso de los años la cantidad de muestras ha aumentado, así como las historias redactadas en bitácoras de campo por el minero.

Las piezas además de ser recolectadas, también han sido compradas e intercambiadas con científicos de otros países, como Brasil y Argentina; Turner menciona que es el primer museo de Eco ciencias del Ecuador.

Al entrar en la mina
se siente la energía
que emanan ciertos
minerales.

“Pachín”, el pintor de Piñas

“No se necesita ser alto para ser grande”

Por Andreina Espinosa y Grace Bustamante.

Francisco Antonio Espinoza Cabrera tiene 56 años de edad, nació en Piñas donde vive hasta la actualidad. Es conocido por ser un artista multifacético; pinta desde grandes murales, hasta retratos realistas, se desenvuelve en otras áreas como la actuación, escultura, teatro y cine.

Fotos: Francisco Espinoza



“Pachín” plasma sus sentimientos a través de cada obra

Sus familiares y amigos le decían “Pancho”, pero él quiso tener una identificación original, así que lo cambió a “Pachín”, de esa forma nació el nombre artístico con el que firma sus obras. Estudió en el colegio 8 de Noviembre en la ciudad de Piñas, luego se transfirió al colegio de Artes en Guayaquil y continuó su aprendizaje artístico en la Universidad de las Artes de la misma ciudad.

Este artista piñasense trabaja en la Prefectura de El Oro como gestor cultural; a través de este cargo fomenta el arte, especialmente en los niños y jóvenes a través de cine y teatro. Su pasión por el arte comenzó a los 6 años. Al entrar a la escuela, fue practicando y desarrollando sus facultades artísticas, él cree que es un don con el que nació y ha ido formándolo con el estudio y la lectura. Ha realizado presentaciones de teatro, pinturas, murales y guiones. Su trabajo más largo fue en una novela llamada María Soledad, donde actuó entre 6 y 8 meses.

También ha realizado cuadros y retratos, como ejemplo recordó el monumento que hizo a la Virgen de las Mercedes en la ciudad de Piñas. Entre sus obras teatrales más reconocidas están: Los Sangurimas, A la Costa, Cumandá, entre otras.

Su mamá fue y ha sido uno de los pilares en su carrera, su mayor apoyo y fortaleza en el transcurso de su formación como artista, también es una inspiración para él. El lema que ha creado fue inspirado en las palabras de Napoleón Bonaparte: “No hay necesidad de ser alto para ser grande”, con lo cual no solo hace referencia a su baja estatura, sino también al hecho de que pertenecer a una ciudad pequeña, no le ha impedido sobresalir y realizar sus sueños como profesional en el arte.

Según Pachín, si no hubiese sido pintor y actor, se hubiese inclinado por la música, ya que siempre le ha apasionado el arte, “es un don y nací para hacerlo”.

Los retratos tienen un valor entre \$300 y \$600, los cuadros van por los \$1000 y \$2000, dependiendo de la obra.



Pintura hiperrealista elaborada en 2017

Inspiración del arte ruso en Huaquillas

Manuel Izquierdo el arte lo lleva en la sangre

Foto: Yamileth Gutierrez



Manuel Izquierdo en su museo de arte Sans Petersburgo

Por: Yamileth Gutierrez y Ronald Tacuri

Una hoja y un lápiz en mano, fueron las herramientas necesarias para crear muchas obras de arte desde la niñez.

Manuel Izquierdo, un hombre de 64 años de edad, originario de la ciudad de Arenillas tiene esa habilidad. Su amor por el arte al dibujo, empieza desde los 4 años, cuando viajaba junto a su madre desde el sur del país hasta Guayaquil, en el trayecto realizaba dibujos del paisaje que su madre le mostraba. Durante su etapa en la escuela y colegio participó en diferentes concursos de dibujo, donde alcanzó los primeros lugares por su gran habilidad.

Estudió arte 5 años en la Universidad Central del Ecuador, hasta que en 1983 empezó su travesía en la antigua Unión Soviética, hoy llamada Rusia.

El gobierno de dicho país le otorgó una beca en la Academia de las Artes de San Petersburgo donde estudió durante 7 años, también lleva ese nombre en su nueva academia en honor al lugar donde vivió y realizó sus estudios. En Rusia obtuvo el título de máster en artes y maestro de pintura.

El artista, con mucha felicidad, comenta que la

idea de crear la academia de arte viene desde hace muchos años, pero por falta de tiempo y dinero no había podido realizarla. Aunque ha recibido críticas de colegas y amigos por no crearla en una ciudad más grande como Cuenca, Loja o Quito, él se siente orgulloso y dice: “Es aquí, en Huaquillas, donde se necesita. Seré el primero, no hay cosa más linda que ser creador”, agregó Izquierdo.

No solo tiene una academia de arte en Huaquillas, también en Rusia, donde el gobierno con la ayuda de la Asociación de Artistas Plásticos de San Petersburgo le otorgó un taller que lo tiene ya muchos años.

Izquierdo se dedica a la pintura abstracta, sus 3 hijos también heredaron su talento, pero ellos se dedican a otras áreas del arte como: la pintura gráfica, la pintura realista y la escultura, mantienen una tradición que ya es de familia. El arte para él, es la expresión del alma, “eso que necesita cada individuo desde el más pequeño al más grande, donde puedes fluir, sentir las cosas más profundas y plasmarlas en un dibujo”.

El mayor reconocimiento que puede tener, es que las personas visiten y compren sus obras artísticas, las cuales son inspiradas en los paisajes.

Izquierdo menciona, que el trabajo del artista no es tomar una fotografía, llevarla al taller y hacerla igual, sino que va mucho más allá. Es tratar de tener una fantasía a través de lo que ve, cambiar la realidad; hacerla suya, lograr que esa belleza provoque cambios emocionales y enseñarle a la persona que ellos pueden ser creadores de una nueva visión de la vida.

“No hay cosa más linda que ser creador de arte”



Bella Machala

SPA - MAKE-UP - ARTIST



Napoleón Mera entre
Pichincha y Arizaga



0969673312
0967604747

Síguenos:



spabellamachala

*Sin
Tacones*

Revista digital

www.sintacones.com.ec

Instagram: @sintaconesec

Facebook: Sin Tacones



- Diseño Web
- Experiencia de Usuario
- Estrategia digital
- Auditoría SEO
- Mkt Digital



hola@jorgemaza.com



www.jorgemaza.com

Una consulta SEO gratis si indicas esta publicidad

Sóftbol en Machala

El deporte que renació de la unión de culturas

Foto: Carlos Romero



Jugador del equipo Centenarios en posición de bateo.

Por: Nicoll Castillo Di Lorenzo.

Un campo, un bate, una pelota y un guante son más que suficientes para poder jugar sóftbol, un deporte que se practica en muchos lugares del mundo, sin exceptuar a la ciudad de Machala, donde la mezcla cultural fue el motor que impulsó lo que para muchos, es una pasión.

Durante los años 80, en Machala, existió una escuela de béisbol en la que niños de aproximadamente 9 años de edad disfrutaban aprenderlo para participar en pequeños torneos. Sin embargo, su práctica se detuvo y desde enero de 2017, algunos de esos niños que ahora son adultos empezaron con el sóftbol, una manera “suave” de jugar béisbol porque requiere menos esfuerzo físico.

La Liga surge de la unión de machaleños con integrantes de una colonia taiwanesa, luego se sumaron venezolanos, dos dominicanos y un cubano. Actualmente, está conformada por 9 equipos: Centenarios, Cerveceros, Gigantes, Orioles, Machala Cubs, Mecánicos de San Antonio, Orostar, Brothers y Bad Boys. “Con la llegada de extranjeros sentimos interés en jugar porque ellos sabían más de este deporte, a diferencia de nosotros los ecuatorianos que nos inclinamos por el fútbol, basketbol o vóley”, dijo Marzio Valdiviezo, jugador machaleño de Orioles.

Para el campeonato principal se admiten 5 extranjeros por equipo, pero solo 3 en el campo. En el caso de los taiwaneses son considerados como “nacionales” por el tiempo que llevan viviendo en el cantón.

La directiva es representada por su presidente, el machaleño Cristóforo Eras; su vicepresidente, el taiwanés Alejandro Huang, y su tesorero, Kerry Marich, quien también es machaleño.

Cristóforo Eras comentó: “El sóftbol no es tan popular dentro del Ecuador, pero con la integración cultural se activaron los juegos y la escuela formativa de jugadores para niños en miras de ser profesionales, de manera que el deporte gane acogida y reconocimiento”.

Sus jugadores coincidieron en que lo más complicado es la falta de canchas aptas para los partidos y lo costoso que resulta traer los implementos del juego, debido a que no se da su venta en las tiendas deportivas del país y deben realizar sus compras por pedidos en Estados Unidos o Venezuela.

Foto: Carlos Romero



Principales instrumentos para jugar: bate, guante, bola y careta.

Por ahora, los juegos se dan en las canchas del parque Zoila Ugarte, en Orense o en la Liga Esteban Quirola, cuyo espacio es el más apropiado, pero no cuentan con la iluminación adecuada, ya que para este deporte se necesitan reflectores de luz intensa porque las posiciones en el campo se establecen en forma de diamante y al batear, la pelota no es tan visible. En estos lugares cada equipo da una cuota para el alquiler del espacio y también se le designa un pago al umpire (árbitro).

Para los nacionales el aprendizaje ha sido un poco rudo, “una vez casi pierdo los dientes, no conté bien los pasos de la base del bateador a la mía y en un abrir y cerrar de ojos la pelota llegó y golpeó mi boca”, relató Valdiviezo, recordando que sus ganas de participar surgieron de la curiosidad al ver partidos de Las Grandes Ligas, por lo que se propuso jugar y mejorar cada vez más. En la actualidad, ya ha ganado experiencia y no solo puede batear o atajar sino que también sabe desenvolverse como pitcher o lanzador.

Imber Castillo, ex jugador, pero fiel seguidor del béisbol y sóftbol, acotó que como venezolano le parece “muy chévere” que el deporte haya dado un ambiente de competencia y de conocimiento entre hermanos, “aprendemos palabras nuevas, aprecian nuestros platos típicos, pasamos un buen rato y nos desconectamos del trabajo”. De acuerdo con Eras lo más agradable de ser parte de esta “movida” deportiva, es disfrutar y aprender de la cultura de todos mientras hacen una actividad física.

El taiwanés Alejandro Huang mencionó que las familias de los jugadores, sobre todo de los vene-

zolanos, disfrutaban mucho los juegos y se permiten a sí mismos distraerse de su realidad como migrantes.

Una de las cosas que los jugadores resaltan es cómo la ciudadanía se ve atraída por los partidos. En el parque Zoila Ugarte, alrededor de las canchas, muchos se detienen para ser espectadores, algunos preguntan para ser parte del juego y a otros simplemente les gusta ver.

Tienen el caso de un venezolano de aproximadamente 70 años de edad que los martes y jueves no se pierde ninguno de estos partidos. Los jugadores comentaron que cuando el hombre notó que participaban personas de distintos países, se emocionó y se acercó para decirles: “Ustedes son una prueba de que las diferencias no importan y que las fronteras son mentales”.

Fotos: Carlos Romero



La careta es de uso obligatorio para el catcher.



“Todos disfrutamos del intercambio cultural”.

-Marzio Valdiviezo.

Los uniformes fueron diseñados por los jugadores.



Equipo Orense junto a Emelec debutando en la primera fecha del campeonato

ORENSE, UN EQUIPO DESTINADO A LA SERIE A

El 15 de febrero el equipo Orense debutó en el Campeonato Nacional

Por: Cristina Jaramillo y Jennifer Palacios.

El partido que definió el ascenso de Orense a la serie A fue el que disputó con el equipo de Manta. Jostin Alman, delantero del equipo, comenta que fue uno de los partidos más trágicos para él, ya que estuvieron a 7 minutos de ser eliminados por un penal, al ver eso, pensó que su sueño se derrumbaría. Todo un esfuerzo dedicado desde el 2009 se quedaría en nada, pero gracias al arquero Silva que tapó ese penal, tuvieron la victoria.

Como todo equipo tuvo sus altas y bajas. El año pasado, Jorge Cevallos jugador de Orense y capitán de la serie B, se dio cuenta que las expectativas de los ciudadanos por el equipo eran bajas, no apostaron a que

iban a ser campeones. Eso fue como un aliento para ellos, para tener más ganas de jugar, “Si nadie está dando nada por ti, tú creas el propio camino”, exclamó Cevallos.

“Es un buen grupo, bastante profesional y sobre todo bien unido, no hay cizaña, es común ver eso dentro de un equipo, pero Orense no es así y eso para mí fue lo que nos llevó a la victoria: el ascenso a la serie A”, afirmó Pablo Andrés, entrenador del equipo.

Durante 10 años el equipo Orense se preparó para lograr su primer objetivo: clasificar en la serie A. lo logró con dedicación y esfuerzo.

El 15 de febrero debutó en el estadio 9 de Mayo de la ciudad

de Machala con el club Sport Emelec. S.A.

Bajo un clima templado, Orense, comenzó el partido haciendo los dos primeros goles por definición de los jugadores Marcos Cangá y Andres García. Ya saboreaban la victoria, pero Emelec finalizó con dos goles más, dejando como resultado un empate.

“Estamos trabajando de una manera centrada, nuestras expectativas son lograr cosas importantes, pelear puestos estelares y por qué no pensar en una copa nacional, en un campeonato, las expectativas siempre son altas, solo está en nosotros alcanzarlo,” mencionó Jostin Alman.

Foto: Cortesía CRE



Oswaldo Minda
con la camiseta
de la selección
ecuatoriana.

Oswaldo Minda: El orense que disputó un mundial

El deportista pasajeño conocido como "El perrito Minda", habla sobre su trayectoria como futbolista profesional

Por: Ronald Tacuri y María José Moreno

Jugó como centrocampista en la selección ecuatoriana de fútbol, debutó en serie A en Aucas y fue parte de la plantilla de algunos clubes ecuatorianos como: Deportivo Cuenca, Emelec, Deportivo Quito, Barcelona de Guayaquil y en el exterior jugó en Chivas USA.

Oswaldo Minda ha luchado por cumplir su sueño de niño, aquel niño pobre que anhelaba con jugar un mundial y lo consiguió un 20 de junio del 2014 en Brasil. Saltó a la cancha este pasajeño nacido en Quito con todas las ilusiones de sudar la camiseta de su país, así lo hizo y Ecuador ganó 1-0 a Honduras.

Él siempre ha mencionado ser de Pasaje pese a no haber

nacido en esta tierra orense, donde creció e hizo su vida

El ex director técnico de la selección ecuatoriana, Reinaldo Rueda, lo convocó entre los 23 jugadores para disputar el mundial de Brasil 2014, jugó dos partidos: ante Honduras y Francia.

"Vestir la camiseta de la selección nacional es una sensación única, es una linda experiencia, todo futbolista sueña con representar a su país y jugar un mundial, es una emoción inigualable, es la graduación de todo futbolista", dijo Minda.

En la actualidad es un empresario de jugadores y tiene varios negocios, uno de ellos es bienes raíces. Tiene

5 hijos, 4 son varones y una pequeña niña que es "la luz de sus ojos". Por el momento no tiene pensado ampliar su familia, porque considera que ya cumplió uno de sus sueños: su amada niña Victoria.

"Actualmente trabajo como agente de representación de futbolistas como Darío Aymar, Ronaldo Johnson, Frickson Erazo, entre otros. También me dedico a realizar diferentes actividades empresariales", recalcó.

A su memoria se le vienen varios recuerdos de su progreso en su etapa de jugador, le gustaba desde muy pequeño patear el balón y como él dice: "soñaba con ser jugador de fútbol y salir a comerse el mundo", (sonríe).

Fue campeón
4 veces del
fútbol nacional.



Foto: Cortesía Oswaldo Minda

Oswaldo Minda en el estadio Mineirão de Brasil.

Empezó jugando en el Santos FC de El Guabo, ahí hizo parte de su formación en el fútbol, a los 15 años viajó a Quito para jugar en el Aucas, en donde debutó a los 16 años de edad con el técnico uruguayo Gerardo Pelusso, quien era entrenador del club en ese entonces.

Minda es el penúltimo de siete hermanos, su hermana menor Mónica Minda y él siempre han estado juntos. Pese a que ella reside fuera del país hace varios años, sus lazos de hermandad se han vuelto fuertes y no han perdido la costumbre de hablar y estar el uno para el otro. Para Mónica, su hermano es el amor de su vida, no le pudo haber tocado mejor hermano, asegura.

Minda menciona que una anécdota que recuerda y marcó su vida es cuando estuvo en Quito a los 15 años; la estaba pasando mal en una ciudad tan grande, vivía en Carcelén y tenía que ir hasta el Sur de Quito para entrenar. Su viaje de ida y vuelta le tomaba 4 horas. A veces comía poco, recuerda que llamó a su mamá para contarle que quería regresar a Pasaje y ella le mencionó que no podía volver, que tenía las puertas cerradas en su casa, que no quería tener un hijo que se dé por vencido.

“En ese momento entendí que mi mamá quería que yo cumpliera el objetivo que me había propuesto. Por eso estoy agradecido con Dios,

con mis padres, por ellos pude alcanzar todo lo que realicé”, agregó el exfutbolista. Su madre Libia Suscal falleció hace aproximadamente un año, y la recuerda por ese consejo que le dio.

“Estoy muy orgulloso por los logros de mi hijo, siento que su madre hizo un buen papel, hoy soy testigo de su buen desempeño como padre, me enorgullece que haya logrado todo lo que se ha propuesto”, mencionó su padre, llamado Superman Minda, para Oswaldo es como su superhéroe.

A Minda, el fútbol le dio muchísimos amigos. “Tengo muy buena relación con algunos compañeros como Luis Fernando Saritama, Luis Checa, Matías Oyola, Damián Díaz, Mario Pineida y con otros jugadores más”, expresó.

Su amigo de toda la vida Ronald Guzmán, lo recuerda como un hombre perseverante, constante, que no bajó los brazos hasta conseguir cada uno de los objetivos trazados desde su época colegial.

Aunque fue difícil dejar a su familia, la dedicación dio resultados positivos y disfruta contar sus experiencias de vida.

Foto: Cortesía Oswaldo Minda



Minda junto a Gabriel Marques, en el entrenamiento con Barcelona.

Las barberías, un oficio que aún persiste

Las manos que crean estilos

Por Joselyn Guevara

Un ambiente acogedor a simple vista y los colores brillantes como el rojo y azul caracterizan los letreros de algunas de las barberías de Machala, cuyos estilos son plasmados al realizar los cortes de cabello, diseño de barba, cejas y mascarillas para el rostro.

El diálogo entre el barbero y el cliente se convierte en algo agradable antes y durante el ejercicio de este oficio, pues conocer sus gustos es un factor primordial para realizar un buen trabajo, mientras poco a poco el suelo se va pintando de negro.

La cabellera de colores grises y blancos por los años de vida resaltan a don Carlos Bailón, quien lee el periódico mientras espera la llegada de su clientela. Este barbero lleva más de 60 años como artesano en el área y siente orgullo al hablar de la misma, considera que no es un trabajo que da mucha ganancia, pero cumple con el objetivo de brindar un servicio a la ciudadanía, por ello resalta que el buen trato a su gente lo ha llevado a mantenerse por años.

Sobre las repisas de vidrio o madera se encuentran las herramientas del barbero: máquinas de cortar pelo, navajas, rasuradoras, tijeras, peinillas y otros materiales que hacen posible la labor.

“Un pasatiempo para unos, pero pasión para otros”, comenta Steeven Ajila, un joven machaleño que inició hace dos años en el mundo de la barbería. Con una sonrisa en su rostro relata una de sus experiencias personales, cuando en sus inicios uno de sus temores se hizo realidad. Como primerizo, accidentalmente, cortó un poco la oreja del cliente, teniendo una mala pasada en aquella ocasión, pues el afectado molesto se quejó con el propietario por ser atendido por un aprendiz y no alguien con práctica.

Por ello menciona que, el reto principal es el proceso de aprendizaje hasta obtener experiencia.

“La motivación debe ser parte del principiante para sobrellevar el desánimo al realizar mal un corte. Debe ser constante en la práctica, ese es el mejor aliado para obtener una buena técnica”.

Los precios varían según el tipo de corte de elección del cliente que van desde \$2 hasta \$3,50, mientras que el diseño de cejas está a \$1,50.

Foto: Kevin Feijoó



“Los más barbaros Barber shop”, local ubicado en Boyacá entre Junín y Páez

“La barbería me permite plasmar el estilo de mi propia creación”, pero para ello, explica Ajila, es fundamental tener todas las herramientas de trabajo, para acertar con lo que pide el usuario. Entre los cortes más pedidos se encuentran: fade bajo, largo, semi cadete, palermo, entre otros; para ello utiliza su máquina Wahl 5 estrellas para un mejor acabado.

Sin embargo, para Stalin Sigüinza esta ha sido una ocupación de herencia, dado que su padre le enseñó el oficio y lleva más de 60 años ejerciéndolo, recalca que la paciencia juega un papel importante en esta disciplina que involucra concentración para realizar cada diseño, acorde al tipo de rostro y estilo del personaje.

“Más que una pasión es mi forma de vida, es como yo me considero”, menciona David Bravo más conocido por sus colegas como “Sech” por su aspecto físico similar al cantante de reggaetón. Expresa haber iniciado con tan solo 17 años en este mundo, que le ha abierto muchas puertas y le ha permitido conocer personas que le dan una mano para crecer en este ámbito, donde surgió de forma empírica con ganas de aprender y emprender.

“Más que una pasión
es mi forma de vida, es
como yo me considero”
-David Bravo

A diferencia de los locales tradicionales, en su hogar acondicionó un espacio para su barbería, donde ha invertido para brindar un trabajo pulido. Actualmente ha tenido que adaptarse a las nuevas cosas que se demandan para un mejor servicio, ya que consentir al cliente implica realizar tratamientos humectantes, exfoliantes y mascarillas para el cutis de los caballeros.

Con alegría describe a los colegas barberos como las personas que cambian la vida de otros, a través de una transformación en el look del usuario. Es por ello que se caracteriza como una persona que está en constante aprendizaje, sabe que lo mejor como profesional es mantener la concentración y no dejar que problemas externos distraigan la mente del barbero, ya que “si amas tu trabajo vas a hacerlo bien, en donde quiera que vayas”.

Foto: Kevin Feijoó



Cortes de cabello como: Fade bajo, largo, semicadete, palermo son los más solicitados por el cliente

Foto: Kevin Feijoó



Tijeras, navajas y máquinas de cortar cabello forman parte de las herramientas del barbero.

Las luces del local de Don Bailón resaltan desde la calle, un poco oscura por la noche, que sugiere la culminación de una jornada de trabajo; sin embargo, a las 19H00 un joven de mediana estatura y cabello castaño toma asiento y solicita un corte tipo fade bajo, Bailón lo atiende con mucho ánimo, a pesar de ser el último cliente, pero como comenta “Sech” el barbero debe sentirse orgulloso de que lo busquen sin importar la hora, porque eso demuestra que “estás haciendo un buen trabajo”.

Los motociclistas de Machala realizan rodadas nocturnas

Amantes a la velocidad en dos ruedas

“Una motocicleta no es peligrosa siempre y cuando se maneje con responsabilidad”

Foto: César Coello



César Coello, de ruta por Ecuador

Por: Joselyn Guevara

El sonido de los tubos de escape de las motocicletas anuncia que la noche de motos será una velada de adrenalina. Se estacionan en el parque Colón uno de los lugares de encuentro en Machala para los amantes de dos ruedas.

Entre cascos de diferentes colores, chaquetas antiderrape

y jeans, los integrantes de Nómadas Riders Ecuador (N.R.E), se reúnen por una misma pasión. Es uno de los primeros moto grupos de la ciudad que incentivó a la práctica del motociclismo y que en sus inicios obtuvo más de siete capítulos a nivel nacional, actualmente está próximo a cumplir su quinto aniversario.

Las rodadas nocturnas forman

parte del tradicional jueves de motos practicado a nivel mundial, una actividad que quita el estrés de quienes participan, sin importar la cilindrada de los motores.

En un círculo se agrupan los motociclistas vestidos de negro y realizan una oración de protección antes de cada rodada, mientras que sus medios de transporte los

esperan para aventurarse en las vías. Como de costumbre se colocan rodilleras, chaquetas, pañoletas, guantes y el casco como protecciones principales, mientras se organizan en dos filas antes de partir. Entre los integrantes se encuentra el capitán de ruta, encargado de dirigir a los compañeros hacia el destino trazado, el sargento de arma que pone orden durante el trayecto y el escolta, cuya función es resguardar a los motociclistas.

La fría brisa hace que los banderines de cada vehículo se mantengan en movimiento al pasar por las oscuras vías de los cantones a visitar, mientras que las luces de los mismos alumbran la calzada negra que se combina con la vestimenta de quienes montan las motos, son seres de espíritu viajero y con ganas de nuevas experiencias, así son los Nómadas Riders.

Un estilo de vida que plantea fomentar el moto turismo y demostrar a la comunidad que una motocicleta no es peligrosa, siempre y cuando se maneje con responsabilidad y se usen las debidas protecciones. César Coello, fundador del moto grupo, comentó sobre la experiencia de un integrante que a causa de un accidente de tránsito estuvo en coma; sin embargo, el casco le salvó la vida, de allí acogen su lema “Usa casco, vive más”. Por ello, hacen llegar el mensaje a la ciudadanía de que todo motociclista debe usar un buen casco por más cerca que vaya y precautelar la seguridad de su parrillero, también conocido como copiloto.

Jaime Torres, presidente de N.R.E, comenta que una de las cualidades que más los destaca es la unión y compañerismo, “en los viajes largos nos apoyamos cuando una moto se daña, eso nos marca como hermanos y amigos”, además recalca que ser humanitario fortalece el vínculo de solidaridad con los moteros, que suelen encontrarse en las rutas o que están de paso por la ciudad.

Ser motociclista conlleva muchos retos en el camino, pues el irrespeto en las vías por parte de los automóviles brinda una mala pasada al conductor. Es por ello que Galo Dávila, con más de 42 años viajando, considera que es importante respetar a la motocicleta, ya que no es peligrosa sino que es uno quien la hace peligrosa, en la manera cómo la utiliza.

Moto Club Machala, es parte de la comunidad biker de alta cilindrada, cuyos vehículos tienen más de 600 centímetros cúbicos, es decir la fuerza del motor. Su presidente también conocido como “tío Galo”, explica que no hay distinción de clase

en su grupo, que acoge a más de 30 miembros conformado por doctores, arquitectos, mecánicos, entre otros profesionales. Además explica que su regla principal es mantener las motos en buenas condiciones: cadena, neumáticos, el aceite y tanquear antes de cualquier travesía.

“En una moto sientes libertad, el placer de parecer a un ave”, describe la forma en que percibe la emoción de hacer lo que más les gusta.

“La gente caracteriza al motociclista como rudo o malo pero es todo lo contrario”, expresa Laddy Vera más conocida como “Lala”, quien ha recorrido de forma independiente toda la región Costa, Sierra y una parte de la Amazonía, por ello comenta que las personas que pertenecen al mundo de los timones y dos neumáticos, son gente de buen corazón que está dispuesta a ayudar al prójimo en cualquier parte del país.

“Desde niña veía a la gente adulta rodar en moto y siempre me decía a mí misma, cuando sea grande yo voy a tener dos motos”, desde aquel momento nunca dejó de perseguir su sueño, actualmente lleva seis años y medio como mujer motociclista independiente y considera que ni el clima ni el trayecto han sido dificultades en sus rutas, pero sí los choferes que no respetan al motociclista y su vida.

Cabe destacar que sus aventuras rodantes las vive con su mascota Brad Pitt, un canino rescatado que se suma a su pasión. Con la idea estereotipada de que esto es una práctica solo para varones, ella ha logrado romper estos prejuicios y da un mensaje a las mujeres que les gusta, pero tienen temor realizarlo: “Hay que atreverse a hacer lo que te apasiona y no te quedes con las ganas”.

Foto: César Coello



Moto grupo Nómadas Riders Ecuador



Materiales Petreos & Alquiler de Maquinaria Pesada



📞 **0986880604 - 0981231958**



Dir: Cdla. Los Ceibos
Parroquia Nuevo Santa Rosa

Santa Rosa — El Oro — Ecuador

Eficiencia, responsabilidad y compromiso



Te ofrece un excelente servicio en:

- | | |
|--------------|--------------|
| ☑ Uñas | ☑ Cejas |
| ☑ Cortes | ☑ Botox |
| ☑ Alisados | ☑ Keratina |
| ☑ Peinados | ☑ Tinturados |
| ☑ Cepillados | ☑ Maquillaje |

📞 **0959417807**

📍 **15 de octubre y Antonio José de Sucre
Santa Rosa-El Oro**



Tu punto de encuentro.

KAREN NOBLECILLA

Santa Rosa: José María Ollague e
Sucre y Olmedo.

Telf.: 073613633 - 0995106164 -
0995106148.

E-mail: karengnq@hotmail.com



CHAMISTORE

**"Calidad al
mejor precio"**



**Tienda online de equipos
deportivos de calidad**

INFORMACIÓN



0989908416

Machala



Chami Store



@ChamiStore.ec



Márquez Dental

Odontología de Vanguardia



DR. GARY MÁRQUEZ V. - DRA. SHARON ORTÍZ

DRA. SAMANTHA LITUMA - DRA. DIANA GOTERA - DR. EISER MOTOCHÉ

Blanqueamiento Láser - Diseño de sonrisa - Ortodoncia
Rehabilitación Oral - Rehabilitación Estética
Endodoncias - Implantes - Odontopediatría
Bicectomías - Lipopapadas



PASAJE: Rodrigo Ugarte / Colón e Independencia, (frente al Parque a la Madre.)
EL GUABO: 3 de Noviembre y Sucre, (diagonal al Municipio.)



0993832147