

UNIVERSIDAD METROPOLITANA DEL ECUADOR



FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES, HUMANIDADES Y EDUCACIÓN

DISEÑO GRÁFICO

SEDE QUITO

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO EN DISEÑO GRÁFICO

TEMA:

DISEÑO DE UN PRODUCTO EDITORIAL QUE RECOPILE LAS TRADICIONES GASTRONÓMICAS DE LA COMUNIDAD AFROECUATORIANA DE “EL CHOTA”, PROVINCIA DE IMBABURA.

AUTOR:

MICHAEL BAYARDO HERRERÍA CARCELÉN

TUTOR:

ING. ESTEBAN FRANCISCO GRANDA ROJAS

QUITO - 2023

CERTIFICADO DEL ASESOR

Ing. Esteban Granda Rojas Msc., en calidad de Asesor del trabajo de investigación designado por disposición de cancillería de la UMET, certifica que el estudiante **HERRERÍA CARCELÉN MICHAEL BAYARDO**, ha culminado el trabajo de investigación, con el tema "Diseño de producto editorial que recopile las tradiciones gastronómicas de la comunidad Afroecuatoriana del Chota, provincia de Imbabura", quien ha cumplido con todos los requisitos legales exigidos por los que se aprueba la misma.

Esto es cuanto puedo decir en honor a la verdad, facultando al interesado hacer uso de la presente, así como también se autoriza la presentación para la evaluación por parte del jurado respectivo.



Ing. Esteban Granda Rojas Msc.

C.C. 1714825039

ASESOR

CERTIFICACIÓN DE AUTORÍA DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Yo, Michael Bayardo Herrería Carcelén, estudiante de la Universidad Metropolitana del Ecuador “UMET”, Diseño, declaro en forma libre y voluntaria que el presente trabajo de investigación que versa sobre: diseño de un producto editorial que recopile las tradiciones gastronómicas de la comunidad afroecuatoriana de “El Chota”, provincia de Imbabura.

Y las expresiones vertidas en la misma, son autoría el compareciente, las cuales se han realizado con base en recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

En consecuencia, asumo la responsabilidad de la originalidad de la misma y el cuidado al referirme a las fuentes bibliográficas respectivas para fundamentar el contenido expuesto.

Atentamente,

Michael Bayardo Herrería Carcelén

C.I. 1725838203

AUTOR

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Yo, Michael Bayardo Herrería Carcelén en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación, diseño de un producto editorial que recopile las tradiciones gastronómicas de la comunidad afroecuatoriana de “El Chota”, provincia de Imbabura, modalidad Proyecto de Investigación, de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN, cedo a favor de la Universidad Metropolitana del Ecuador una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos. Conservo a mi favor todos los derechos de autor sobre la obra, establecidos en la normativa citada.

Así mismo, autorizo a la Universidad Metropolitana del Ecuador para que realice la digitalización y publicación de este trabajo de titulación en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

El autor declara que la obra objeto de la presente autorización es original en su forma de expresión y no infringe el derecho de autor de terceros, asumiendo la responsabilidad por cualquier reclamación que pudiera presentarse por esta causa y liberando a la Universidad de toda responsabilidad.

Michael Bayardo Herrería Carcelén

CI: 1725838203

DEDICATORIA

El presente trabajo está dedicado a todas las personas que me han apoyado en todo este recorrido de altos y bajos hasta el día de hoy, enseñándome a no rendirme, dándome la motivación necesaria para seguir adelante con mis estudios. Mis agradecimientos a Dios y en conclusión a las personas que están presentes en mi vida.

AGRADECIMIENTO

Agradeciendo a mi familia y principalmente a mis padres que me han dado su apoyo incondicional para poder cumplir con mis metas y objetivos, gracias a su constancia y cariño me han impulsado a alcanzar mis sueños y metas, enseñándome a no rendirme y seguir con esfuerzo y constancia sin dejarme derrotar por las adversidades. Siendo un pilar importante dentro de mi vida tanto económica como emocional para poder centrarme en mis estudios.

ÍNDICE

CERTIFICADO DEL ASESOR	II
CERTIFICACIÓN DE AUTORÍA DE TRABAJO DE TITULACIÓN	III
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR	IV
DEDICATORIA.....	V
AGRADECIMIENTO.....	VI
ÍNDICE	VII
RESUMEN.....	XII
ABSTRACT	XIII
Introducción.....	1
Situación problemática.	2
Formulación del problema científico.	3
Determinación del objeto de estudio	3
Campo de acción.....	3
Objetivo general.	3
Objetivos específico.....	3
Idea a defender	4
Población y muestra.	4
Métodos científicos utilizados atendiendo a la clasificación seleccionada y al tipo de investigación que se realiza.	4
Líneas de investigación	5
CAPÍTULO I.....	7
1. MARCO TEÓRICO.....	7
1.1. La comunidad “El Chota”	7
1.1.1. Ubicación	7
1.1.2. Historia.....	7
1.1.3. Historia de la gastronomía.....	8
1.1.4. La gastronomía en Latinoamérica	10
1.1.5. La gastronomía ecuatoriana	10
1.1.6. La gastronomía de los afroecuatorianos.....	11
1.1.7. Gastronomía de la comunidad de El Chota	12
1.1.8. Historia gastronómica de la comunidad de El Chota	13
1.2. Actividades económicas de la comunidad de El Chota.....	14
1.2.1. Agricultura.....	14

1.2.2. Comercio	15
1.3. Gastronomía de la comunidad	15
1.3.1. La semana santa	15
1.3.2. El carnaval del Coangue.....	16
1.4. Productos que forman parte de la gastronomía	17
1.4.1. Los tubérculos	18
1.4.2. Granos secos.....	18
1.4.3. Lácteos	19
1.4.4. Hortalizas.....	19
1.4.5. Verdura.....	20
1.4.6. Frutas.....	20
1.5. Platos representativos de la comunidad Afrochoteña	21
1.6. Platos preparados en fechas especiales.....	30
1.7. Utensilios ancestrales	35
1.8. Etnoeducación gastronómica.....	40
1.8.1. Etnoeducación adultos mayores	41
1.8.2. Etnoeducación de las nuevas generaciones	41
1.9. La Gastronomía como medio cultural	41
1.10. Diseño gráfico como herramienta de comunicación cultural	42
1.10.1. Diseño gráfico como medio para la preservación de la cultura gastronómica. 43	
1.11. Productos editoriales gastronómicos	43
1.12. El Diseño editorial	44
1.12.1. Elementos del Diseño Editorial.....	44
.....	49
1.12.2. Ilustración	50
1.13. Ilustración digital	51
1.13.1. Tipos de ilustración digital.....	51
1.14. Clasificación del diseño editorial	52
1.15. Recursos del diseño aplicado a un producto	52
CAPÍTULO II.....	55
2. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS DATOS	55
2.1. Entrevista	61

2.1.1. Entrevista Carmela Carcelén y Ofelita Lara.....	62
CAPÍTULO III.....	67
3. RESULTADOS	67
3.1. Recetario gastronómico	67
3.2. Estructura del producto editorial	67
Tipografía, créditos y texto interno.....	69
Tipografía para textos interno de subtítulos	69
3.2.1. El color.....	69
Pontones de colores.....	70
3.2.2. Diagramación.....	71
3.2.3. Presupuesto.....	74
CONCLUSIONES.....	75
RECOMENDACIONES	76
Bibliografía.....	77

Índice de Gráficos

Gráfico 1. Gastronomía como identidad cultural.....	55
Gráfico 2. Pérdida de identidad cultural.....	56
Gráfico 3. Enriquecimiento de la identidad cultural.....	57
Gráfico 4. Conservación de la gastronomía típica	57
Gráfico 5. Trasmisión de la gastronomía.....	58
Gráfico 6. Creación de un producto gráfico.....	59
Gráfico 7. Documento editorial	60
Gráfico 8. Platos representativos.....	61
Gráfico 9. Reticula	68

Índice de Fotografías

Fotografía 1. Semana Santa en el Chota	15
Fotografía 2. festividad de Coangue.....	17
Fotografía 3. El chacamate	36
Fotografía 4. El pondo	37
Fotografía 5. Paila de bronce	37
Fotografía 6. Cucharas de palo	38
Fotografía 7. Cedazo.....	39
Fotografía 8. Arnero	39
Fotografía 9. Olla de barro	40
Fotografía 10. Danza tradicional.....	49

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1. Locro de guandul con yuca	21
Ilustración 2. Yuca cocinada con pollo	22
Ilustración 3. Sopa de picadillo.....	22
Ilustración 4. Sancocho con carne seca.....	23
Ilustración 5. Mano e mono	24
Ilustración 6. Sopa de Queso	24
Ilustración 7. Locro de yuca y papa	25
Ilustración 8. Locro de poroto	26
Ilustración 9. Seco de guandul acompañado de carne de chancho al jugo	26
Ilustración 10. Yuca guisada	27
Ilustración 11. Berro con camote	27
Ilustración 12. Puchero de col acompañado con papas	28
Ilustración 13. Menestra de guandul.....	28
Ilustración 14. Camote en salsa blanca	29
Ilustración 15. Encocado de guandul.....	30
Ilustración 16. Molo de papa.....	30

Ilustración 17.Ensalada de sambo.....	31
Ilustración 18.Arroz de leche	32
Ilustración 19.Humitas	33
Ilustración 20.Ají de melloco.....	33
Ilustración 21.Dulce de guayaba	34
Ilustración 22.Fanesca	35
Ilustración 23.Portada recetario.....	73

RESUMEN

La investigación funcionó como una fuente de estructura para la construcción de un producto editorial gastronómico que hable sobre el desarrollo de una propuesta de la gastronomía de la comunidad afrochoteña para ayudar con un material que funcione como una base de información sobre los platos gastronómicos ancestrales, con este proyecto se buscó contribuir a la pluriculturalidad del Ecuador.

De esta manera dinámica, a través de información e ilustraciones de los platillos, se pretendió mostrar los platos más representativos de manera precisa, de esta forma se Centró un precedente de la riqueza gastronómica de la comunidad de Imbabura y el Carchi.

Palabras clave: Producto, editorial, desarrollo, afrochoteña, gastronomía

ABSTRACT

The research functioned as a source of structure for the construction of a gastronomic editorial product that talks about the development of a proposal for the gastronomy of the Afrochoteña community to help with a material that works as an information base on ancestral gastronomic dishes, with This project sought to contribute to the multiculturalism of Ecuador.

In this dynamic way, through information and illustrations of the dishes, it was intended to show the most representative dishes in a precise way, thus setting a precedent for the gastronomic wealth of the Imbabura and Carchi community.

Keywords:Product, editorial, development, Afrochoteña, gastronomy

Introducción

El entorno del presente trabajo de investigación se encuentra encaminado en la línea de investigación referente “a la identidad cultural desde el punto de la gastronomía” haciendo uso de las herramientas editoriales aprendidas en la carrera de ingeniería en diseño gráfico de la universidad Metropolitana del Ecuador. El presente trabajo está comprendido por las partes de: identidad de la comunidad del territorio de El Chota, gastronomía de la comunidad ya antes mencionada, de esta forma presentando la riqueza cultural que existe en el territorio y sus tradiciones.

La gastronomía es una expresión de la cultura, imbuida de historia e identidad, así como merito simbólico, este concepto está estrechamente ligado al desarrollo sostenible, siendo este un vínculo importante en las personas y la tierra, los cambios en la sociedad y el consumismo acelerado ha llevado a la introducción de nuevos productos pertenecientes a un entorno ajeno poniendo en peligro la preservación de las costumbres gastronómicas de la comunidad, la necesidad de conservar viva la esencia y la inevitable roce de culturas ha causado la introducción de nuevos ingredientes dentro de la consolidación de los platos típicos.

La imposición de nuevas alternativas culinarias, las cuales se adaptan a un ritmo de vida más acelerado, ha forzado un cambio en la alimentación, especialmente entre las personas más jóvenes de la comunidad, por esto es importante dar a conocer la importancia que tiene la presencia de la gastronomía, autóctona dentro de la identidad de una comunidad y la preservación de esta.

Por este motivo, en el presente trabajo de estudio sobre la identidad y la cultura de la comunidad del El Chota se abarca el concepto de cultura, recopilando información destacada sobre la identidad gastronómica, de esta forma exaltar el valor que tiene este territorio como su sociedad.

La construcción de una identidad surge desde los primeros conceptos introducidos en la mente de un niño, este individuo comienza a mostrar rasgos de lo aprendido a través de las expresiones de sus necesidades, esto conlleva a la formación de su personalidad y la autoestima, de esta forma este individuo hace respetar su condición humana, y por consiguiente sus derechos que conlleva esa dignidad.

el territorio ancestral es reconocido como un territorio ligado a los antepasados, el cual se trasfiere a las nuevas generaciones por el motivo de reforzar la pertenencia colectiva. La ancestralidad está relacionada con la ocupación continua de la cultura en un entorno físico, que ayuda al desarrollo de esta y el control y la reproducción de su cultura social, espiritual e ideológica, esto también implica el resguardo de los saberes ancestrales, así como la estrecha relación de cada persona de la comunidad con la naturaleza. Se considera al territorio ancestral como un espacio donde se da continuidad a la vida y las tradiciones culturales, las cuales ayudan a la configuración un territorio, dándole un valor único para cada persona que habita en el lugar.

Se tratará el sentido de pertenencia de los Afrochoteños al territorio el cual habitan a siendo uso de las del derecho de trabajo del territorio por parte de los ancestros los cuales trabajaron estas tierras, teniendo en cuenta que los Afrochoteños en sus orígenes no pertenecían a este territorio, pero no se puede dejar de lado el legítimo derecho de esta comunidad por los acontecimientos de haber sido sacados de sus tierras de origen y trasplantados a estos territorios, por este motivo la comunidad afrochoteña tiene el derecho a ser resarcidos por los agraviantes cometidos y merecen el reconocimiento de pertenencia de estos territorios.

Es así, como la comunidad del territorio conocido como El Chota han ganado el legítimo derecho a sus territorios y al aprovechamiento de este para su desarrollo como grupo humano y aprovechar los recursos que produce la misma, de esta forma garantizar el futuro como una sociedad culturalmente distintiva al resto de comunidades que habitan territorio ecuatoriano.

Situación problemática.

No existe un documento gráfico editorial que documente la cultura gastronómica de la comunidad de “El Chota”.

Debido a la migración que existe dentro de la comunidad, la cultura gastronómica está cambiando, lo cual hace que la gastronomía autóctona se vaya perdiendo con el paso del tiempo.

Después de una investigación previa sobre la comunidad de El Chota, se ha determinado que existe un déficit de información gastronómica en artículos, páginas web, libros, etc. No existe escritos editoriales referentes a la gastronomía de la comunidad Afrochoteña.

Formulación del problema científico.

¿Puede un producto grafico editorial ayudar al compendio de información de las costumbres y tradiciones gastronómicas ancestrales de la comunidad afrochoteña?

Determinación del objeto de estudio

El Diseño Editorial como herramienta de documentación de cultura gastronómica.

Campo de acción.

El Diseño editorial como herramienta para la documentación de la cultura gastronómica de la comunidad Afrochoteña de la provincia de Imbabura.

Objetivo general.

Elaborar un producto gráfico editorial que muestre la cultura gastronómica de la comunidad afrochoteña de la provincia de Imbabura, mediante las herramientas del Diseño Gráfico para el aporte a la preservación de sus conocimientos gastronómicos.

Objetivos específico.

- Investigar los fundamentos teóricos de la cultura gastronómica mediante el uso de métodos teóricos para el sustentamiento de la presente investigación.
- Diagnosticar el conocimiento de la gastronomía de la comunidad afrochoteña mediante métodos empíricos para que guíen el desarrollo del producto gráfico editorial.
- Proponer un producto gráfico editorial tomando en cuenta los resultados de la investigación para que sea de aporte a la preservación de la gastronomía de la comunidad afrochoteña de la provincia de Imbabura.

Idea a defender

Como un producto gráfico editorial puede aportar a la preservación de las costumbres gastronómicas de la comunidad afrochoteña de la provincia de Imbabura.

Población y muestra.

La población está determinada población de estudio a las personas que conforman la asociación de turismo rural Edita Lara.

Según la investigación se ha determinado, que las 11 mujeres que confirman la Asociación Edita Lara son defensoras y trasmisoras de la cultura del pueblo Afrochoteño.

Se realizará un muestreo deliberado a las mujeres adultas mayores que conforman la Asociación, ya que guardan dentro de sus memorias conocimientos ancestrales de su comunidad.

Logrando así la obtención de los resultados con base en una muestra total de los miembros de la asociación.

Métodos científicos utilizados atendiendo a la clasificación seleccionada y al tipo de investigación que se realiza.

Metodología. En el presente trabajo de investigación se aplicarán los métodos teóricos y empíricos.

Con base en los tipos de métodos teóricos, se utilizará:

Análisis documental, que es aquel que sirve para recopilar información de fuentes primarias de libros histórico/bibliográficos y artículos confiables, como bases de datos y páginas académicas.

La revisión de las fuentes dentro del desarrollo en este proceso de investigación nos ayuda detectar presuntos problemas y a conocer la situación en la que se encuentra el patrimonio cultural de la comunidad de El Chota, así como los riesgos de los problemas detectados, de esta forma conocer los posibles enfoques de la investigación y de esta forma adoptar uno de ellos para poder abordarlo de manera coherente.

La información recopilada servirá como base de análisis para la resolución del presente documento de investigación, de esta forma dar un base a las conclusiones del documento.

Se aplicará el método de observación directa del objeto de estudio que nos permite en sus condiciones naturales o habituales, a fin de registrar su comportamiento en el trabajo de campo con las entrevistas, lo cual nos permitirá tener datos de la realidad para luego ser analizados e interpretados utilizando tablas y gráficos obtenidos.

Se aplicará la investigación exploratoria que se llevará a cabo cuando un tema necesite ser entendido en profundidad, el objetivo de este método es explorar el problema y su entorno, además nos permitirá establecer una base sólida para elegir el diseño de investigación adecuado y encontrar las variables que realmente son importantes para el análisis.

Aporte práctico, la significación de la investigación y la estructura de los elementos del informe o descripción capitular.

Aporte práctico

A través de la presente investigación se recabará información de los procesos de construcción de la identidad gastronómica y el desarrollo de la cultura de la comunidad afrochoteña tomando en cuenta los procesos de construcción de sus platos típicos.

Se tomará en cuenta el punto de la memoria de la comunidad para evidenciar cuáles han sido las costumbres que han podido sobrevivir al paso del tiempo, las cuales aún se conservan y que se han podido mantener.

Como resultado final, el proyecto buscará ayudar, desde el punto del diseño, a aportar con un producto gráfico que sirva como un banco de información para contribuir a la preservación de las costumbres gastronómicas de la comunidad de El Chota, esta prevalezca en el trascurso del tiempo.

Líneas de investigación

La comunidad “El Chota”

- Ubicación
- Historia

Gastronomía de la comunidad de El Chota

- Historia gastronómica de la comunidad de El Chota
- Actividad agrícola de la comunidad de El Chota
- Actividades económicas de la comunidad de El Chota
- Fiestas y tradiciones con enfoque en la gastronomía de la comunidad
- Productos que forman parte de la gastronomía
- Platos representativos de la comunidad
- Utensilios ancestrales

Etnoeducación gastronómica

- Etnoeducación adultos mayores
- Etnoeducación de las nuevas generaciones

La Gastronomía como medio cultural

Diseño gráfico como herramienta de comunicación cultural

Diseño gráfico como medio para la preservación de la cultura gastronómica.

Productos editoriales gastronómicos

El Diseño editorial

- Elementos del Diseño Editorial
 - o Retícula
 - o Tipografía
 - o Color
 - o Ilustración
 - Ilustración de alimento

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1. La comunidad “El Chota”

La comunidad del valle de El Chota cuenta con una población en su mayoría afroecuatorianos los cuales tienen una descendencia de raíces africanas debido a los antecedentes históricos de la llegada de los africanos a Latinoamérica en calidad de personas esclavizadas.

La comunidad de El Chota es una de las poblaciones que ha mantenido muchas de sus costumbres ancestrales de origen, como es la danza, la gastronomía y su vestimenta. La agricultura es una de sus costumbres que aún se mantenían y representa el principal sustento de la economía de la población. La cultura de la comunidad de El Chota es una cultura rica en tradiciones, las cuales son celebradas con una gran alegría y apegadas a sus propias costumbres. (GoRaymi, 2022)

1.1.1. Ubicación

La comunidad de Chota está ubicada en las provincias de Imbabura y parte de la provincia de Carchi. Se ubica entre los límites de las provincias de Carchi e Imbabura, a 35 km de Ibarra y 89 km de Tulcán, con fácil acceso al valle desde la Panamericana Norte.

Límites Valle de El Chota

Al norte: Cordillera Oriental

- Al Sur: puente del río Chota y la Cordillera Occidental
- Al este: puente del Juncal (GoRaymi, 2022)

1.1.2. Historia

La población de la comunidad afrochoteña es de descendencia africana, donde su número de habitantes rondalos, 25000 mil habitantes.

Las tierras hoy día conocidas como el territorio de El Chota eran perteneciente a una serie de Caciques, los cuales eran líderes indígenas pertenecientes al territorio hoy en días conocidos como Ecuador, este territorio era empleado para el cultivo de algodón y coca, estas plantas eran empleadas para rituales y curaciones del pueblo indígena ante

distintos males. Después de la llegada de los españoles a estos territorios en el año de 1550, los cuales llegaron con las intenciones de explotar estos territorios, incrementando la producción de la coca y el algodón y la introducción de nuevos productos como el olivo, los viñedos y uno de los productos más importantes en la época la caña de azúcar, estos asentamientos españoles en la región andina trajeron consigo el sistema de la Mita, este sistema obligaba a cada grupo indígena a aportar con un número de personas al servicio de la corona durante varios meses.

Este sistema implementado durante los primeros meses dio como resultado un aumento de la producción de los productos ya mencionados. Al paso de los tiempos la población indígena no soportaba las condiciones de trabajo tan fuertes y perecían esto, ocasione que la mano de obra fuera remplazada por personas traídas del África, así fue la llegada de las primeras personas de raza afro en la región hoy conocida como El Chota.

Estas tierras comenzaron a ser trabajadas por los afros bajo el mando de los Jesuitas y Mercedarios, los cuales trajeron la primera generación de personas en condición de esclavos conocidos como Carabalíes. Provenientes del golfo de Biafra actualmente conocido como Nigeria y Camerún. En 1695 otra remesa de personas fue traída en condición de esclavizados conocidos como Congo, los cuales fueron traídos desde el territorio sur África, de la región de Lunga.

Al transcurrir el tiempo tuvo lugar la abolición de la esclavitud, parando en un periodo de múltiples cambios donde las leyes cada vez cambiaban las condiciones de las personas afros de esta región y pasaron a ser dueños de sus propias tierras y de esta forma la población afro se fue extendiendo por el territorio de El Chota adaptando sus costumbres y tradiciones a un nuevo territorio.

1.1.3. Historia de la gastronomía

Los hábitos alimenticios están determinados por ciertos factores formados de manera cultural y social. Esto es interpretado que los hábitos culinarios son influenciados a causa de la clase social, la raza, la religión, la edad, la educación, la salud y el ambiente social. Degustar determinados productos que son producidos en su territorio.

La cooperación social y el desarrollo de nuevas tecnologías y herramientas permitieron a las sociedades primitivas desarrollar métodos de caza. Esta actividad proporciona alrededor del 50% del alimento para estos grupos sociales, sus principales presas eran herbívoros como caballos y cebras, entre otros. (Arenas, 1997)

En el transcurrir del tiempo las personas tomaron distintos hábitos con relación a su modus vivendi, se asentaron en zonas más cálidas donde ya no era necesario el desgaste de energía atrás de presas, esto dio pie a la agricultura cambiando el modo de vida de las comunidades prehistóricas esto inmediatamente redujo el consumo de fibras provenientes de la carne y se pasó al consumo de una gran cantidad de productos obtenidos de la tierra. (Arenas, 1997)

Debido a las condiciones climáticas cambiantes y la sobreexplotación de recursos como el crecimiento acelerado de la población humana, puso fin a la cacería como sustento alimenticio, obligando a las poblaciones a buscar nuevas fuentes alimenticias como es agricultura y de la crianza de animales debido al cambio de actividades de supervivencias más diversas.

La llegada de la agricultura y la ganadería ocasionaron un cambio significativo en el patrón paleolítico, esto ocasionó un cambio significativo en la alimentación de las personas de la época, ya que 90% de su dieta alimenticia fue reemplazada por cereales. La ingesta de proteínas que provienen de las carnes pasó a representar una pequeña parte dentro de sus dietas. Las técnicas eficaces al trabajar la tierra produjeron un excedente de producción, lo que resultó en un cambio drástico, provocando el surgimiento de clases sociales, desarrollo de burocracias y de la cultura y el surgimiento de nuevas tecnologías.

La alteración en las dietas en las personas debido al cambio en la adquisición de los alimentos provocó varios patógenos como enfermedades crónicas que hasta el día de hoy conocemos, cambios en la fisonomía como la alteración en los tallados promedios de las personas.

La identidad está ligada históricamente al nacimiento de la democracia, la cual se convirtió en uno de los regímenes más efectivos de segmentación de la identidad de un conglomerado de personas con ayuda de leyes y políticas que respaldan sus creencias

y su pertenencia a un espacio donde salvaguardaba el desarrollo de su cultura al transcurso del tiempo.

En Latinoamérica la democracia se comenzó a consolidar después de la emancipación de la de Latinoamérica del régimen europeo de colonización, las recién formadas colonizaciones tuvieron grandes adelantos culturales a mitad del siglo XIX para adelantar el perfil de auto identificarse como latinos americanos.

Los esfuerzos por la consolidación por ser un país independiente han llevado al desarrollo del país a través de sus propios recursos por medio de ciertos desarrollos industriales.

1.1.4. La gastronomía en Latinoamérica

Latinoamérica cuenta con una extensa riqueza culinaria, la cual nace de sus tradiciones ancestrales y la construcción de su cultura al paso del tiempo. La cual mezcla los sabores étnicos que se producen en sus tierras que da como resultado una mezcla de traductores con un estilo propio y un sabor único. (Arenas, 1997)

Cada país que conforman el territorio conocido como Sudamérica poseen distintos tipos de clima, suelos, pero sus productos son muy parecidos entre sí. Lo que varía entre países es la forma como son preparados, en cada país los productos más comunes de encontrar son la yuca, el maíz, la papa y el plátano.

Estos productos podemos encontrar alrededor de Latinoamérica en distintos tipos de aplicaciones y preparaciones, al recorrer cada país de Sudamérica encontramos el maíz en distintas formas como arepas, tortillas, etc. Las papas es otro producto que se puede encontrar en distintas variables y cada una de estas es destinada para platillos distintos y es usada en sopas, purés, cremas y ensaladas, al igual que la yuca, la que se puede encontrar en distintos tipos y tiene varios tipos de preparaciones.

1.1.5. La gastronomía ecuatoriana

La gastronomía ecuatoriana está con puesta por distintas culturas que han tenido presencia en el territorio ecuatoriano, la influencia europea en la gastronomía ecuatoriana es una de las variables que tiene más presencia en el Ecuador.

La pluriculturalidad gastronómica en el Ecuador se da debido a los distintos tipos de suelos y climas donde se producen un gran número de alimentos, esto ha creado una atmósfera variada de platos típicos con distintos tipos de sazón con una gran dinamización de los productos para adaptarse a otros platillos, la gastronomía ecuatoriana se encuentra en un periodo constante de cambios e innovación gracias, donde sus distintas culturas culinarias llegan a encontrarse para construir nuevos platillos. (Ecuador, Ministerio de Turismo, s.f.)

Gracias a la mezcla de culturas la gastronomía en Latinoamérica tiene varias características de distintas culturas, por este motivo en cada plato podemos encontrar aspectos indígenas, africanos y europeos, a lo largo del desarrollo de Latinoamérica se han ido adaptando aspectos gastronómicos de distintas culturas como es la gastronomía Asiática y del Medio Oriente, esta mezcla de cultura gastronómica ha tenido lugar gracias a la migración de personas de distintas culturas por diversas partes del mundo.

La cocina ecuatoriana es una confluencia entre lo tradicional de sus antiguos pobladores que asentaron las bases para la construcción de la identidad gastronómica, entre los productos más utilizados dentro de la gastronomía de los ecuatorianos encontramos el pescado, el verde, el frejol, el arroz, las papas y el maíz, estos productos que conforman un elemento importante dentro del menú diario de los ecuatorianos.

1.1.6. La gastronomía de los afroecuatorianos

La gastronomía de los afroecuatorianos está ligada a la agricultura y a la pesca, la gastronomía afroecuatoriana está determinada por las zonas donde radicaban, la alimentación de los afroecuatorianos se considera diversa.

Los mariscos son una de la base alimenticia de los afroecuatorianos ubicados en zonas costeras del Ecuador, otros de los productos que forman parte de la dieta alimenticia es la carne de animales silvestres, así como los productos agrícolas como es el coco, el plátano verde, el maduro, estos productos son frecuentes en la construcción de los platos de los grupos afros asentados en zonas costeras.

Otro de los puntos confluentes donde se encuentra una gran parte de la comunidad afroecuatoriana se encuentra en la parte sierra del Ecuador, entre la provincia de

Carchi e Imbabura donde la base alimentaria se centra en la agricultura y el consumo de animales silvestres.

Gracias a los conocimientos de agricultura, los afroecuatorianos pudieron desarrollarse como comunidad y establecerse en las tierras que habitan. Más del 60% de su alimentación está basada en productos agrícolas, su dieta alimenticia centra en él consumo de granos y tubérculos, la dieta de los afrochoteña está basada en el consumo de proteínas, las cuales son ideales para mantener el ritmo de vida de los pobladores de la comunidad.

1.1.7. Gastronomía de la comunidad de El Chota

La gastronomía de El Chota ha pasado por un periodo de desarrollo que lleva conocimientos ancestrales desde territorios de origen, África, todos esos conocimientos aprendidos en esos territorios se trasplantaron a los nuevos territorios, los cuales son habitados por las comunidades afroecuatorianas, estos conocimientos forman parte de una amplia línea de conocimientos gastronómicos que se han ido puliendo en el transcurso del tiempo hasta formar una sólida base de conocimientos gastronómicos que representan la riqueza intelectual como cultural que tienen estas comunidades. (Naranjo Toro, Galarza, & Falcón, 2016)

La gastronomía de la comunidad de El Chota es una gran extensión de sabores y conocimientos nutricionales que toman forma en uso plato, en el trascurso del tiempo la gastronomía de la comunidad afrochoteña ha tomado un gran impulso gracias a distintos de actividades que promueven la cultura de la comunidad, a través de distintas organizaciones que se han dedicado al turismo comunitario que ha permitido que los turistas conozca cada vez más sobre la gastronomía de la comunidad, debido a su rico sabor esta ha tomado impulso y cada vez llegan más personas a degustar de los deliciosos platillos que forman parte de la identidad cultural de los habitantes de la zona.

La gastronomía de la comunidad de él trota está compuesta en su mayoría por productos autóctonos del lugar, los cuales son cultivados en las huertas de los habitantes de la comunidad, los productos provenientes de las plantaciones ayudan al sustento de la comunidad y a la alimentación de las familias. (Naranjo Toro, Galarza, & Falcón, 2016)

Entre los productos que destacan podemos encontrar los tubérculos como son la yuca, el camote, la papa. La variedad de frejoles es otro de los productos que tienen presencia dentro de los platos típicos, entre los más apetecidos encontramos el gandul el cual es un producto autóctono del Valle y uno de los más apetecidos, el plátano verde es otro de los productos que se emplea en la cocina de la comunidad afrochoteña en especial en sopas. (Naranjo Toro, Galarza, & Falcón, 2016)

Entre los platos más representativos que se puede encontrar entre la amplia diversidad de platillos encontramos el picadillo, mano e mono, la cual es una sopa preparada a base del camote morado, el gandul con carne y yuca. (Naranjo Toro, Galarza, & Falcón, 2016)

1.1.8. Historia gastronómica de la comunidad de El Chota

El Chota presenta un patrimonio cultural gastronómico innato, la gastronomía de El Chota ha pasado por distintos procesos de adaptación debido a los distintos antecedentes históricos que atravesado la cultura afroecuatoriana. Las primeras generaciones de personas afros que llegaron al Ecuador trajeron con ellos su conocimiento referente a la agricultura y a su gastronomía, implícito en sus memorias en sí como productos físicos, fueron pocas las cosas que pudieron cargar con ellos, ya que no se les permitía traer nada, entre las cosas que pudieron traer con ellos escondidas entre sus ropas y sus cabellos fue algunas semillas las cuales fueron plantadas en estos nuevos territorios. La mayoría de sus productos fueron encontrados en las nuevas tierras a las cuales fueron traídos gracias a sus conocimientos adquiridos, pudieron construir nuevamente su identidad gastronómica adaptando productos a sus platillos.

La gastronomía de los Afrochoteños ha sufrido de diversas adaptaciones, principalmente por la relación que tenían con las comunidades indígenas, a este se le suma la cercanía de que, con la gastronomía europea, provocando la construcción de una nueva línea de platillos que mantenían las bases de la cultura africana.

Otro punto importante que influyo en las costumbres gastronómicas fue las actividades del comercio, una de las principales actividades de comercio que tuvo lugar en el Ecuador, por supuesto en la comunidad de El chota este proceso permitía el roce de cultura en mercados y lugares de intercambio de productos donde los productos de otras

regiones y comunidades del Ecuador eran intercambiados por productos del territorio de El Chota, esto permitía suplir la falta de productos que no se producían en el territorio de El Chotas como es la cebolla, las especias entre otros.

Actividad agrícola de la comunidad de El Chota

La agricultura, especialmente para los afroecuatorianos que residen en las provincias del Carchi e Imbabura se ha convertido en una gran fuente de ingresos y sustento alimenticio interno para, la agricultura es esta zona es generadora de plazas de empleo, ya que se puede ver en distintas áreas de comercio la venta de los principales productos que se producen en la zona como fréjol, arvejas, tomate, pimiento, pepino, pepinillo, habas, limón, entre otros.

La agricultura y el desarrollo en las provincias del Carchi e Imbabura es una de las actividades principales que tiene presencia en el territorio, siendo esta la principal fuente de ingresos. La agricultura de esta zona provee una gran parte de productos agrícolas que abastecen mercados de las ciudades del territorio ecuatoriano.

El desarrollo de la agricultura hoy en día en esta zona se puede considerar como un proceso artesanal porque no se emplean distintos tipos de maquinarias para la producción agrícola.

1.2. Actividades económicas de la comunidad de El Chota

1.2.1. Agricultura

La economía de la comunidad de El Chota desde sus orígenes se ha fundamentado en la agricultura que permite mantener el desarrollo de la comunidad, esta actividad representa una gran parte de los ingresos que perciben las personas de esta zona, las actividades agrícolas de esta región del país ha sufrido varios contratiempos en el desarrollo de esta actividad a causa del escaso flujo de financiamiento a la poca inversión en investigación y capacitación de los agricultores, así como la falta de tecnología.

La agricultura de la zona promueve el trabajo de los habitantes de la misma comunidad y ha impulsado el desarrollo de los habitantes, los productos que se producen en el territorio de El Chota son empleados para la composición de sus propios platillos.

Los productos más cultivados del territorio afrochoteño es el fruto conocido como el frejol gandul, un producto muy cotizado por su sabor, en esta zona es muy común la plantación de tubérculos como es la yuca, el camote, productos empleados en muchos de sus platillos estos conforman una serie de productos.

1.2.2. Comercio

El comercio es otra de las formas en que los habitantes de la comunidad de El Chota logran conseguir el sustento para sus hogares, a esta actividad por lo general se dedican las mujeres de la comunidad con la venta de los productos que se cosechan, data tiempos pasados que en la comunidad de El Chota el trueque era una de las actividades más comunes donde se intercambiaban productos de la zona por otros productos los cuales no se cosechan en la zona de esta forma se mantenía la economía tiempos atrás.

Hoy en día la economía del territorio se fundamenta en distintas actividades, una de las actividades que sobresale es el turismo comunitario, una actividad llevada a cabo por mujeres emprendedoras donde se comparten la cultura y la gastronomía con los visitantes que acuden al territorio afrochoteño.

1.3. Gastronomía de la comunidad

1.3.1. La semana santa

La Semana Santa se celebra el domingo antes del Domingo de Resurrección y constituye una celebración de la entrada de Jesús en Jerusalén en los días antes de su ejecución.

El pueblo Afrochoteña se reúne en la calle principal del pueblo donde se encuentra la iglesia para celebrar la Semana Santa. La Iglesia prepara un programa especial que refleja la liturgia del Evangelio, lo que vivió Jesús antes de dar su vida en la cruz. Los vecinos de la comunidad de El Chota se reúnen en sus casas o iglesias en estos días para rezar el rosario y compartir la palabra de Dios.

En estas festividades los habitantes acostumbraban a realizar 7 platos diferentes para conmemorar las 7 palabras que pronunció Jesús antes de su muerte.

Fotografía 1. Semana Santa en el Chota



Fuente: Fotografía festividad de la semana Santa en El Chota. (Lobitadelsur, 2011)

1.3.2. El carnaval del Coangue

“El carnaval es una fecha donde los ecuatorianos disfrutan de esta tradición cultural, social y familiar, en el territorio conocido como El Chota el cual se encuentra ubicado en la provincia de Imbabura, cantón Ibarra parroquia de Ambuquí” (GoRaymi, 2022) Los Afrochoteños en estas épocas celebran su cultura y tradiciones alrededor de estas festividades, donde se expone su cultura a los visitantes que acuden a este territorio para disfrutar de estas festividades a orillas del río Chota donde se disfruta de la música, del baile, la gastronomía. (GoRaymi, 2022)

Los platos que se ponen a disposición de turistas y de los miembros de la comunidad es una extensa variedad de la cultura gastronómica del territorio.

Uno de los platos que se ofertan a las personas que disfrutan del carnaval es el tradicional picadillo, la cual lleva como ingredientes la alverja seca, el verde, zanahoria amarilla, hoja de col, cebolla, queso de sopa, aceite, sal lo queda como resultado una rica sopa muy rica en nutrientes.

El locro de yuca y papa es otro de los platos tradicionales que es preparado para deleite de las comensales, este plato contiene la yuca, la papa, zanahoria, cebolla, col, leche, apio, cilantro, comino y sal.

El seco de guandul con carne de chacho es uno de los platos fuertes que más resalta, al ser uno de los platos más consumidos por los comensales este plato contiene como ingredientes principales el guandul, el carne de chancho, la cebolla y la sal.

Para acompañar estos platos no puede faltar la tradicional chicha de arroz, la cuales, preparada a base del arroz blanco, la naranjilla, piña, canela, anís, ishpingo, azúcar y hiervas aromáticas.

Fotografía 2. Festividad de Coangue



Fuente: la presente fotografía carnaval del Coangue. (Ayala, 2015)

1.4. Productos que forman parte de la gastronomía

La gastronomía afrochoteña consta con una amplia variedad de productos. La provincia del Carchi e Imbabura poseen un clima cálido que da lugar a la producción de distintos tipos de productos los cuales con forma una gran parte en la constitución de platos fuertes y postres, los cuales a un se mantienen presentes en la gastronomía y su esencia.

La gastronomía ancestral de la comunidad de El Chota contiene una gran cantidad de productos los cuales son cultivados en territorio, la mayor parte de productos de su gastronomía son autóctonos del lugar y otros productos son de zonas cercanas al El Chota que llegan gracias al comercio y el intercambio de productos entre la variedad de productos podemos encontrar:

1.4.1. Los tubérculos

Los tubérculos son otros de los productos que se cultivan en estos territorios como la yuca, el camote. Estos dos productos son muy empleados en los platos de la comunidad afrochoteña, como en sopas, postres y platos fuertes. (Aguilera, 2006)

La yuca

“Contiene carbohidratos los cuales proporcionan energía al cuerpo”. (Aguilera, 2006)

El camote

“Proporciona energía al cuerpo, vitamina A, E, C, como potasio y hierro”. (Corporación Alimentaria Peñasanta S.A (CAPSA), 2021)

1.4.2. Granos secos

Los granos secos son productos que contienen un tiempo de duración largo y de costos bajos que aportan un gran valor nutricional al cuerpo reemplazando a la proteína de origen animal, la combinación de granos aporta energía suficiente al cuerpo para el rendimiento de las actividades diarias. (La Cobacha, 2023)

El Frejol

“El Frejol seco negro y rojo, blanco y canario. Los cuales son una gran fuente de proteínas que favorecer al crecimiento, reponen el cuerpo del desgaste, entre otros beneficios”. (Universidad de Costa Rica, 2023)

El guandul

El guandul es un grano el cual es cultivado solo en el territorio del Valle del Chota. Debido a la complejidad de su cosecha y a la cantidad tan reducida. Que se obtiene de este grano su comercialización es reducida es considerado como un producto de consumo interno.

El guandul ayuda a regular la presión arterial y evita el estreñimiento, entre otros beneficios. (Aguilera, 2006)

1.4.3. Lácteos

Los productos lácteos son una gran fuente de proteínas, aminoácidos y calcio, estos en etapas tempranas son esenciales para el desarrollo. Estos productos brindan una cantidad de beneficios al sistema digestivo, contribuyendo al fortalecimiento del sistema inmunitario. (Centro Europeo de Postgrado, s.f.)

“La leche y queso son otros de los productos que complementan la alimentación de los Afrochoteños este producto contiene vitamina D para mantener el buen estado de los huesos, proporciona vitamina A al cuerpo humano”. (Federación Nacional de Industrias Lácteas, 2016)

1.4.4. Hortalizas

Las hortalizas son plantas que contienen un sinnúmero de beneficios nutricionales, consolidando la dieta alimenticia gracias a su alto contenido de minerales y vitaminas. (Pérez Porto & Gardey, 2018)

La zanahoria

La zanahoria amarilla es otro de los productos que no puede faltar, ya que contiene nutrientes importantes para el cuerpo humano como es Beta Caroteno que en el organismo se transforma en vitamina A que ayuda al buen estado de la piel y los ojos. (Unidad Editorial Revistas, S.L.U, 2021)

La cebolla paiteña

“La cebolla paiteña proporciona vitamina A, C y E para el funcionamiento del cuerpo”. (Lewin, 2014)

El berro

“El berro contiene vitaminas A, C, niacina para la conservación de la piel, ojos y aparato respiratorio”. (Argentina, Ministerio de Economía y Energía, 2021)

1.4.5. Verdura

Las verduras son productos vegetales, por lo general un tipo de planta la cual puede ser ingerida, estas son una importante fuente de fibra, vitaminas y antioxidantes. (Equipo editorial Etecé, 2022)

El zapallo

“El zapallo juega un papel importante dentro del listado productos aportando Beta Caroteno provitamina A aportando propiedades para la función visual”. (Restaurante Duque, 2019)

1.4.6. Frutas

Las características de la fruta son de origen floral las cuales contienen una textura carnosa que por lo general tienen un sabor dulce que las diferencia, las frutas son una gran fuente de energía perfectos complementarios dentro de las dietas alimenticias aportando un sinnúmero de vitaminas. (Fundación española del corazón, 2022)

La papaya

“La papaya proporciona la vitamina A y C que ayudan a la conservación del buen estado de la piel, los huesos, los dientes, en periodos de gestación este ayuda a evitar mal formaciones en el feto”. (Aguilera, 2006)

El tomate riñón

“El tomate riñón ayuda al buen funcionamiento del sistema digestivo ya que contiene vitamina A, E, C”. (Pazo de vilane, 2019)

El plátano

“El plátano verde proporciona una gran cantidad de carbohidratos, los cuales proporcionan energía al cuerpo”. (Diario libre, 2020)

La guayaba

“La guayaba contiene vitamina C que sirve para el buen estado de los huesos y cartílagos”. (Archipiélago S.A., 2014)

El aguacate

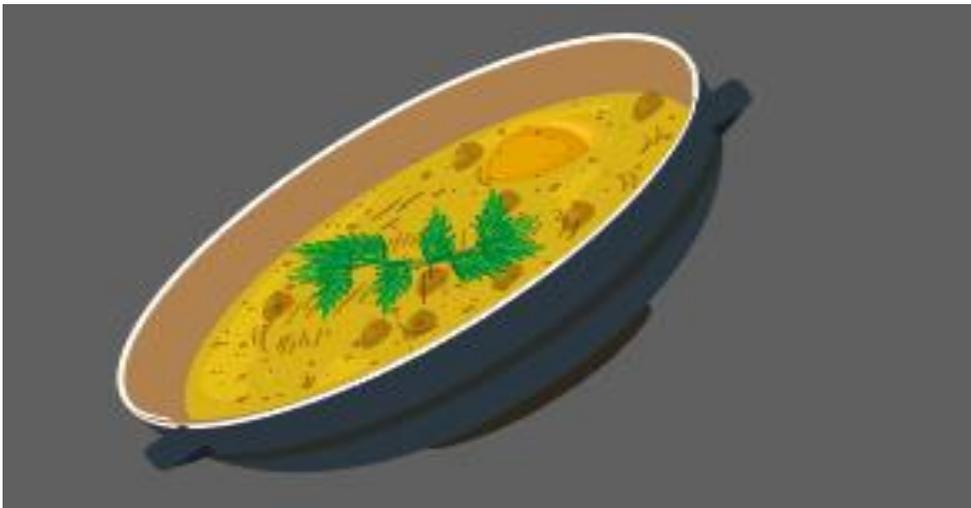
“El aguacate contiene una gran cantidad de grasa natural que beneficia al cuerpo es un portador de vitamina A, B, C, E, aparte contiene hierro y potasio”. (Macià, 2023)

1.5. Platos representativos de la comunidad Afrochoteña

Locro de guandul con yuca

El guandul es un producto muy versátil el cual puede ser combinado con otros productos como es la yuca, un producto que se cultiva en la zona, la combinación de estos dos productos resulta en un plato con un contraste de sabores muy agradables para el paladar. El locro de guandul es una sopa que contiene como ingredientes la yuca, guandul, queso, la cebolla, manteca, sal y cilantro. Estos productos se combinan para dar forma a este plato.

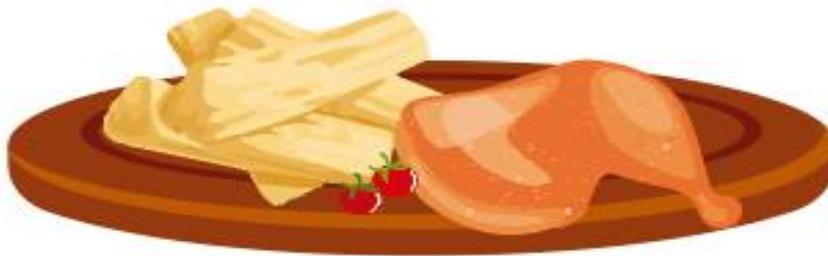
Ilustración 1. Locro de guandul con yuca



Yuca cocinada con pollo

La yuca es un tubérculo el cual es cultivado en distintas regiones del Ecuador, uno de los lugares en donde se aprovecha su rico sabor y tiene una presencia importante dentro de la gastronomía choteña, por lo general la yuca es servida cocida acompañada de una presa de pollo alineado y cocinado.

Ilustración 2. Yuca cocinada con pollo



Sopa de picadillo

La sopa de picadillo es un plato ancestral que se ha mantenido dentro de la gastronomía Afrochoteña hasta el día de hoy, este plato va acompañado del plátano guineo verde, el cual se pica en pedazos pequeños, este se mezcla con otras especias se acompaña como la cebolla para darle sabor, la sal y el frijol rojo, la yuca y la carne dando como resultado una sopa muy rica con un sabor único.

Ilustración 3. Sopa de picadillo

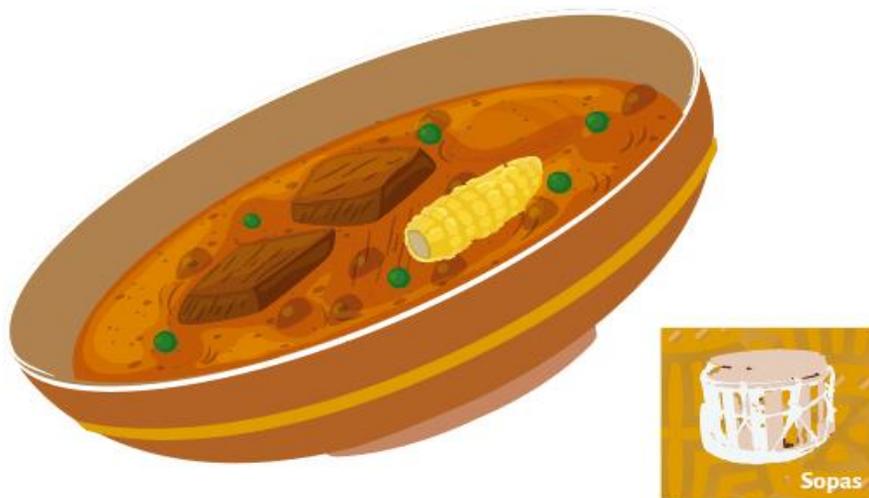


Sancocho con carne seca

El sancocho es un plato que tiene presencia en El Valle de El Chota, ese plato ancestralmente era preparado con carne seca, hoy en día se ha reemplazado la carne seca por carne de res fileteada, esta alteración en la forma cómo se emplea la carne en esta sopa es debido a los avances tecnológicos, ya que no es necesario exponer a la

carne a ese proceso. Este plato lleva por ingredientes principales el plátano verde, especias, yuca picada en cuadritos y la carne picada en pedazos pequeños, la preparación de este plato lleva aproximadamente 30 minutos.

Ilustración 4. Sancocho con carne seca



Mano e mono

La mano e mono es otro de los platillos ancestrales que aún tiene presencia dentro de la gastronomía Afrochoteña la cual es una sopa que lleva como ingrediente principal el camote morado el cual es un tubérculo dulce nativo de la zona.

La mano e mono combina sabores salados con dulces, para elaborar este platillo se empieza haciendo un refrito con cebolla y manteca, en una olla aparte se pone a cocinar el fréjol gandul, se pone a cocinar el camote pelado en una olla aparte. Con el refrito ya listo se incorpora el camote, y se deja cocinar agregando agua cada vez que sea necesario. Mientras se cocina el camote se procede a sofreír el guandul ya cocinado con la manteca de chanco, una vez sofritos se agrega a la olla donde está el camote y se incorpora la leche, se coloca una pizca de sal y se pica el culantro y se incorpora a la mezcla y se procede a servir acompañado de aguacate.

Ilustración 5, Mano e mono

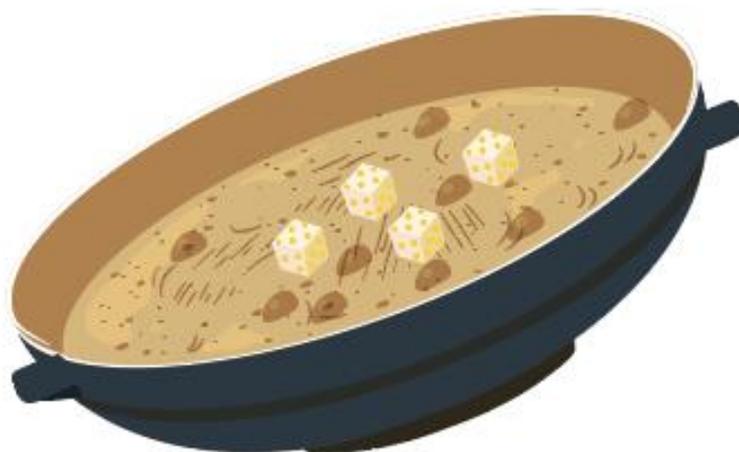


Sopa de Queso

La sopa de queso es un plato tradicional que posee un sabor que combina el sabor del queso con el camote, así como el comino, la cebolla.

La preparación de este plato lleva un proceso meticuloso, el cual comienza por hacer un refrito con cebolla más el comino y el achiote se pone a hervir por 5 minutos. Se coloca el queso y se procede a colocar el camote hasta que esté suave y servir.

Ilustración 6. Sopa de Queso



Locro de yuca y papa

El locro es una sopa muy rica en nutrientes, este plato es preparado en distintas regiones del Ecuador, pero su preparación varía dependiendo del territorio en El Chota este plato es preparado con la yuca, la papa, la zanahoria amarilla, la cebolla larga, la col, leche, hierbitas queda como resultado una sopa de un sabor único.

Este plato es especialmente preparado para dar energía a las personas que trabajan en el campo, este plato les ayuda a recuperar fuerzas y continuar con la jornada de labores.

Ilustración 7. Locro de yuca y papa

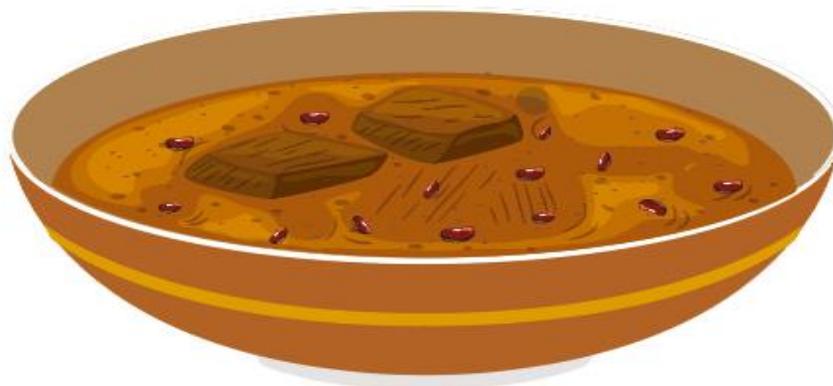


Locro de poroto

El locro de poroto es un plato típico de la comunidad de El Chota este plato consiste en una sopa con una consistencia cremosa. Este plato contiene por ingredientes el poroto, las papas, col, cebolla, leche, queso, hierbitas.

Para la preparación de este plato se comienza haciendo un refrito con la cebolla y un poco de achiote y comino, pone a hervir las papas, los porotos y la col junto con la leche, cuando estos ingredientes estén cocidos se agrega la leche y se deja hervir una vez que esté listo se sirve.

Ilustración 8. Locro de poroto



Seco de guandul acompañado de carne de chancho al jugo

Este plato es considerado como un plato fuerte dentro de la gastronomía por la composición de ingredientes que contiene el plato, este plato tiene un proceso de preparación un poco largo debido a la preparación de cada ingrediente, ya que cada uno de los ingredientes de este plato tiene su proceso, los ingredientes para este plato es el guandul, la cebolla, el aceite, la sal.

Ilustración 9. Seco de guandul acompañado de carne de chancho al jugo



Yuca guisada

La yuca guisada es un plato considerado ancestral por el tiempo que lleva dentro del grupo de los platos que se ha mantenido dentro de la memoria gastronómica, este plato contiene un proceso de preparación sencillo, los ingredientes que contiene este plato es la yuca, la leche, la cebolla paiteña, la mantequilla, achiote, comino y la sal al gusto.

Ilustración 10. Yuca guisada



Berro con camote

Este plato muy rico en nutrientes ideal para el complemento de la dieta de la comunidad. Los ingredientes de este plato es el berro, la cebolla, la mantequilla, el ajo, camote y la sal.

Ilustración 11. Berro con camote



Puchero de col acompañado con papas

Este plato tiene como ingrediente principal la col la cual es un producto con una gran cantidad de beneficios para el cuerpo, el puchero de col lleva una preparación bastante sencilla, entre sus ingredientes resalta las papas, cebolla, la leche, la mantequilla y las hierbitas juntas todos estos productos y especies da como resultado un plato con un gran sabor.

Ilustración 12. Puchero de col acompañado con papas



Menestra de guandul

La menestra de guandul es un plato típico de la cultura de El Chota que se ha mantenido de generación en generación, este plato lleva como ingredientes el frejol negro, el guandul, el tomate riñón, pimienta, cebolla, ajo, mantequilla, el achiote, sal, cilantro, mantequilla. Como resultado tenemos un plato muy rico.

Ilustración 13. Menestra de guandul



Camote en salsa blanca

El camote en salsa blanca es un plato con un contraste de sabor único que combina el dulce del camote y lo salado de la salsa, los productos que componen este plato son los camotes, la mantequilla, la harina, leche, queso, la sal y la pimienta. Este plato se considera como una innovación dentro de la gastronomía Afrochoteña.

También se denota el uso de nuevos insumos de la cocina, esto causa un cambio significativo dentro de la cultura de preparación de los alimentos. La aparición de la tecnología en el campo culinario facilita las labores de preparación de los platos y permite implementar y experimentar con nuevos productos.

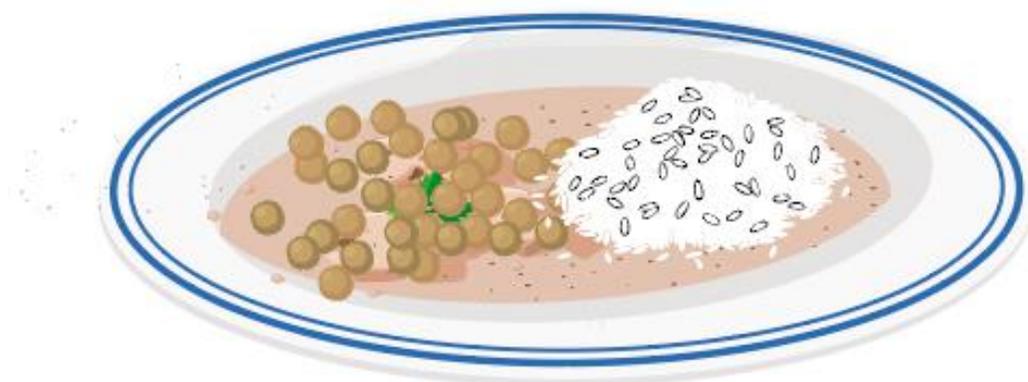
Ilustración 14. Camote en salsa blanca



Encocado de guandul

El encocado de guandul es una de las innovaciones de la cocina de la comunidad Afrochoteña que mezcla productos de la sierra con productos de la costa ecuatoriana, los productos que se emplean para la preparación de este plato son el guandul, el coco, tomate, pimienta, la cebolla dientes de ajo, la mantequilla, el achiote, aceite, la sal y el cilantro la mezcla de todos estos ingredientes nos da un plato muy rico con una fusión de sabores únicos y denota la mezcla de cultura que existe en el Ecuador.

Ilustración 15. Encocado de guandul



1.6. Platos preparados en fechas especiales

Platos preparados en la semana santa

Molo de papa

El molo de papa consiste en la elaboración de un puré de papa elaborado con la llamada papa chola, este puré se mezcla con la cebolla larga sofrida y el achiote para darle un sabor distintivo, así como una coloración que hace que el plato se vea más apetecible, este plato va acompañado de lechuga, huevos cocidos, queso fresco, aguacate, perejil o cilantro.

Ilustración 16 de papa



Ensalada de sambo

La ensalada de sambo es otro de los platos tradicionales preparado en las fechas de Semana Santa, este plato cuenta con una preparación compleja, empieza con pelar el sambo hasta obtener una porción adecuada con la cantidad que se pretenda preparar, es necesario una porción de papa pelada, cebolla blanca picada, poner cilantro picado para dar sabor la cebolla blanca también forma parte de la preparación de este plato la cebolla es picada en pedazos finos, una cucharada de aceite y de achiote, leche, sal y se mezcla para dar forma a la ensalada. Se acompaña con papas cocidas, lechuga, queso, aguacate.

Ilustración 17. Ensalada de sambo



Arroz de leche

El arroz de leche es un postre que se prepara en distintas partes del país, pero en cada parte del Ecuador se prepara de manera distinta de acuerdo con sus costumbres y tradiciones.

El arroz de leche que se prepara en El Chota contiene los mismos ingredientes que en otras partes del Ecuador.

Para a preparación de este plato se pone a remojar el arroz con una buena porción de agua, después se pasa a cocinar el arroz y se colocan la canela para darle el sabor tan característico de este postre, se coloca la pimienta de dulce, clavo de olor, leche, la

raspadura o también conocida como panela. Se espera a que este y este plato está listo para ser servido.

Ilustración 18. Arroz de leche



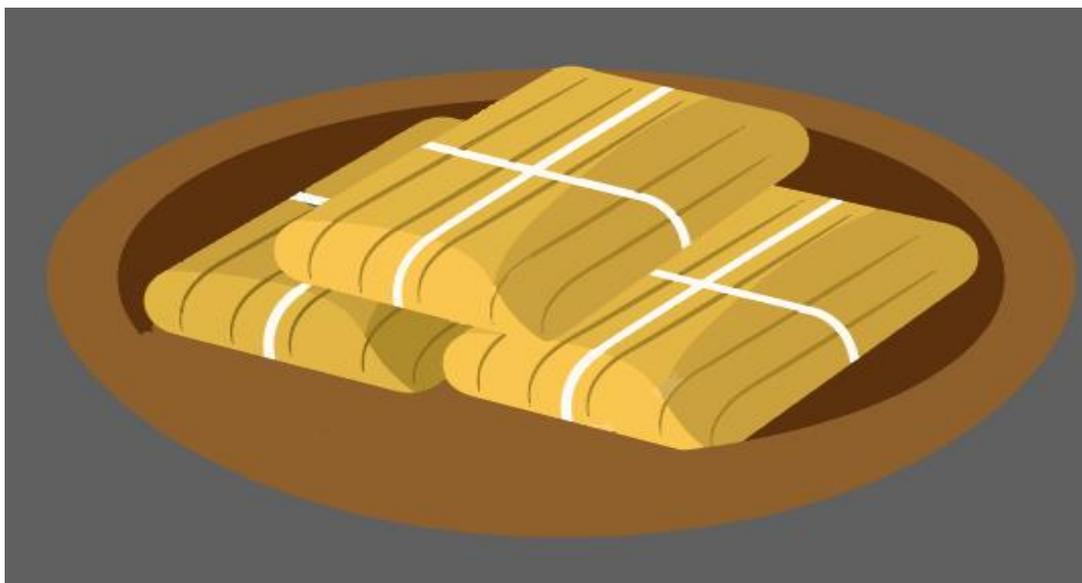
Humitas

Las humitas son elaboradas a base de choclo tierno y queso, se preparan en la misma hoja de maíz y se cocina al vapor.

Las humitas tienen un sabor particular muy agradable para las personas que degustan de este tipo de pastel de sal, en El Valle de Chota este producto es preparado con el choclo, el queso, la cebolla blanca, sal, mantequilla y huevos.

Estos productos se combinan para dar como resultado una masa uniforme y se van colocando en las hojas que envuelve al choclo y pasa a ser cocinada al vapor en una olla conocida como tamalera.

Ilustración 19. Humitas



Ají de melloco

El ají de melloco es un tipo de sopa típica de Chota que hoy por hoy se ha perdido la costumbre de realizarlo en estas festividades, son pocas las personas que lo preparan.

Para la preparación de este plato se necesita el ingrediente principal que es el melloco, se cocina este el melloco junto con los otros ingredientes como la papa, el ajo, perejil, un chorrillo de aceite. Se cocina muy bien y se sirve con maduro y el huevo cocido.

Ilustración 20. Ají de melloco



Dulce de guayaba

El dulce de guayaba es un postre que se acostumbra a preparar en estas épocas del año consideradas como santas para los católicos, este postre lleva como ingredientes la guayaba, el sambo tierno, dulce de panela y la canela.

Se cocina la guayaba y el sambo de forma individual hasta que tengan una consistencia blanda, después se procede a color el sambo y la guayaba cernida, se agrega la panela y la canela a cocinar a fuego lento mientras se mueve hasta que esté en un punto preciso de espesor.

Ilustración 21. Dulce de guayaba



Fanesca

La fanesca es un plato tradicional del Ecuador, este plato es preparado en diversas regiones del Ecuador, por este motivo posee diversas variantes, la preparación de este plato tiende a cambiar dependiendo las costumbres y tradiciones del lugar donde se prepara, pero en sí el plato es muy parecido en todas las regiones.

La fanesca se prepara con bacalao, zapallo, zambo, habas, chochos, choclo, arvejas, porotos o frejoles, arroz, cebolla, ajo, comino, achiote, maní, leche, crema de leche y queso.

La preparación de la fanesca es un proceso muy trabajoso, por este motivo este plato tiende a unir a las familias de la comunidad Afrochoteña para preparar este plato,

el trabajo de preparación de este plato se ha convertido en todo un plato de representación cultural que se ha convertido en un proceso de compartir con la familia.

Todos los granos que incluye este plato son cocidos por separado debido a que algunos granos tardan más que otros en encaminarse, pero al final por medio de un refrito se juntan todos estos granos en una misma olla para dar forma a la famosa fanesca.

Después de estar lista es servida con el maduro, el queso, el aguacate, las bolitas de harina, es toda una delicia en la comunidad de El Chota.

Ilustración 22. Fanesca



1.7. Utensilios ancestrales

En el caso de los utensilios de cocina la existía una amplia variedad de insumos para la cocina debido a las exigencias de cada uno de los platillos, por este motivo las personas con más edad de la comunidad poseían todo tipo de instrumentos, desde ollas de barro asta cucharas de palo de todo tamaño y estas servían para la preparación de tipos específicos de patos.

El chacamate

El chacamate es un utensilio que cumplía una función de una taza, pero en su estructura este es más grande y no cuenta con una agarradera, este insumo hoy en día casi ya no se usa, las personas que tienen ese utensilio lo mantienen más como un adorno.

Fotografía 3. El chacamate



Este instrumento que formaba parte de las cocinas de las familias choteñas era usado para el transporte de bebidas o cumplía la misma función de una plata de sopa ya que era adecuado por su composición, puesto que este al momento de sostenerlo no se calentaba debido a su material el cual estaba con puesto por barro cocido y vidriado.

El pondo

El pondo es una vasija de barro cocido que cuenta con una parte céntrica ancha cuenta con una boca ancha, el cual va empotrando en el piso, este instrumento era usado para el almacenamiento de agua o alimentos, la estructura de esta vasija mantiene los productos frescos, así como el agua.

Fotografía 4 pondo



Paila de bronce

La paila de bronce es un utensilio muy usado en la cocina de la comunidad afrochoteña el cual está compuesto por bronce, cuenta con una forma redondeada y poco profunda. A este utensilio es usado para la preparación de múltiples productos alimenticios, se usa para saltear, freír y asar.

Este instrumento es muy conocido por ser empleado al momento de asar las tradicionales tortillas hechas de harina de maíz.

Fotografía 5. Paila de bronce



Cucharas de palo

La cuchara de palo es un instrumento que un prevalece presente en las cocinas de las familias de la comunidad afrochoteñas, este utensilio es empleado al momento de la preparación de distintos platillos, existen diversos tamaños y tipos de cuchara cada una de estas son empleadas en la preparación de distintos platillos por ejemplo la cuchara de palo usada para la preparación del tradicional morocho no es la misma que se usa para la preparación de la chicha de arroz.

Fotografía 6. Cucharas de palo



Cedazo

El cedazo o también conocido como tamiz es una herramienta ancestral la cual está compuesta por un aro y una tela, este instrumento de cocina cumple con la función de separar elementos gruesos de elementos más finos para la preparación de diversos alimentos. Este instrumento fue de suma utilidad en las cocinas de las familias de la comunidad Choteñas hoy en día este instrumento asido remplazado por instrumentos más modernos, son pocos los hogares que conservan este instrumento. (Gastronomía y cia, 2019)

Fotografía 7. Cedazo



Fuente: la presente imagen del cedazo es un instrumento empleado en la cocina para colar distintos tipos de alimentos. (Wiktionary, 2001)

Harnero

El harnero es un instrumento de cocina muy parecido al cedazo, posee la misma forma circular con una tela que sirve para separar elementos gruesos de los finos, pero el fin de instrumento es mucho sencillo, ya que su función se limita a colar la harina separando cualquier impureza. (Guía de la cocina, 2023)

Fotografía 8



Fuente: el harnero es un instrumento empleado en la cocina para colar alimentos., 2017 (Guía de la cocina, 2023)

Olla de barro

La olla de barro es un instrumento ancestral, el cual se podría decir que era uno de los elementos más importantes dentro de la elaboración de los alimentos, ya que sin este instrumento no se podía preparar los alimentos. La elaboración de este producto consistía en dar forma al barro convirtiéndole en una especie de vasija la cual era cosida en hornos de leña los cuales cocían al barro para darles su forma final, tenían un aspecto rustico por el hecho de que la mayoría carecía de un esmaltado por la parte inferior.

Este instrumento era utilizado albergar agua o cocinar los alimentos como es la sopa, también eran usados como recipientes para almacenar alimentos secos como son los granos.

Fotografía 9. Olla de barro



1.8. Etnoeducación gastronómica

La etnoeducación como medio de construcción y enseñanza del patrimonio étnico con respecto a la gastronomía para fomentar el sentido de pertenencia y arraigo en las personas de la riqueza cultural que tiene la comunidad de El Chota con respecto a su gastronomía,

De esta forma evitar que se pierda el sentido de pertenencia de la cultura propia de la zona, de esta forma defender la importancia del territorio afro Afrochoteño mediante un amplio conocimiento de lo que ofrece su territorio.

1.8.1. Etnoeducación adultos mayores

El enfoque de autoeducación para adultos mayores surgió en ellos de forma vivencial, ya que ellos pasaron su experiencia de vida ligada a las costumbres de la comunidad. Ahora, como estos, intentan de forma inconsciente pasar estos conocimientos a sus nietos, fomentando a la construcción de la identidad, evitar la pérdida de la cultura.

1.8.2. Etnoeducación de las nuevas generaciones

La etnoeducación en los niños y adolescentes se trabaja desde el punto de apreciación de la cultura por medio del mejoramiento de sus capacidades en el entorno de aprendizaje y formativos por medio de la fomentación de la cosmovisión de la comunidad a la que pertenecen dando a denotar las prácticas y saberes ancestrales. (Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia, 2019)

1.9. La Gastronomía como medio cultural

La gastronomía es el arte de la preparación de los alimentos, esta está compuesta por múltiples tipos de conocimientos y prácticas relacionadas con la combinación de especias queda como resultado sabores exquisitos para el paladar, el arte de la cocina es un proceso histórico e investigativo. (Coelho, 2023)

Fusté señala en su artículo escrito sobre la gastronomía y el patrimonio culinario que la gastronomía de un lugar refleja la cultura de los habitantes de este y nos dice que estos productos gastronómicos los cuales ofrecen en el lugar no solo reflejan la riqueza cultural gastronómica de los habitantes de la comunidad, sino que es un medio de interacción con las personas que llegan al lugar así con el entorno externo que los rodea. (Fusté Forné, 2016)

Los productos que se cultivan y se ofrecen en una zona se convierten directamente en un símbolo territorial de las personas que habitan dichos territorios, un patrón cultural y natural que ofrece a la comunidad que habita dicho territorio una imagen de autenticidad y pertenencia del lugar. La cocina distintiva asociada a cada aspecto se convierte en una parte del patrimonio de un colectivo social, que marca una huella de su

identidad reflejada en su cultura, a través de sus productos y sus platos típicos, o servicio y consumo, los cuales pasan a formar parte del forjamiento de una identidad.

El patrimonio culinario es una forma de interacción cultural que transmite las características de cada cultura como su identidad. La cocina y la gastronomía tienen una relación indisoluble como industria a la que pertenecen. La gastronomía es un medio de desarrollo local que ayuda a superar una cultura al contrastarla con otra. (Fusté Forné, 2016)

Definir la gastronomía como un ámbito de intercambio social, cultural, político, económico e histórico, relacionado de alguna manera con la gastronomía, preservando así no solo las manifestaciones del patrimonio culinario, la conexión entre un determinado territorio y su comida, la comprensión del lugar o el territorio, el cual es paisaje arquitectónico de un complejo de historia, estructura social y sus interrelaciones. (Fusté Forné, 2016)

1.10. Diseño gráfico como herramienta de comunicación cultural

El diseño es una dependencia que está enfocada en la resolución de problemas de comunicación visual mediante la interpretación y el punto de enfoque, dando una estructura al mensaje para dar una interpretación de la información para presentarla de manera ordenada, el objetivo principal es el de difundir la información a través de una composición gráfica, de manera que pueda ser entendido por ciertos grupos sociales, haciendo uso de distintos tipos de medios de difusión.

El diseño a través de la comunicación es responsable de la creación de la realidad cultural e incluso de la forma en que los miembros de una cultura se conectan, contribuyendo a su bienestar e identidad.

La comunicación dentro de una organización cultural se enfrenta a los nuevos medios de comunicación y está sufriendo una reestructuración debido a las nuevas facilidades que proporciona el internet, este medio ha innovado en la incorporación de nuevas herramientas de comunicación, estos han abierto paso a nuevos modelos de comportamiento y comunicación, esto supone un cambio para los grupos sociales.

El entorno de la organización cultural tiende a ser cambiante y varía constantemente, según el papel que tome la comunicación en los grupos culturales. En el diseño, la organización de la información actúa en distintos niveles de la organización, influyendo en el comportamiento de un grupo social, como se perfila la información en un futuro cercano, terminado como esta ha influenciado en el entorno de vida, aportando una visión útil y práctica.

1.10.1. Diseño gráfico como medio para la preservación de la cultura gastronómica.

El diseño gráfico cada vez más tiene presencia en la gastronomía debido a que como el diseño puede presentar los alimentos y atraer la atención de las personas. Sin duda, en el mundo de la gastronomía un plato puede atraer nuestra atención de diversas maneras, ya sea por su olor, sabor o por su presentación. (Scoolinary SL, 2022)

El diseño gráfico aporta al mejoramiento de la experiencia gastronómica, ya que a través de la presentación visual el diseño puede llevar al de gusto de los alimentos.

A través de la estrategia y los métodos propios del diseño de representar los alimentos tras el post con sumo de los alimentos, la intervención del diseño va más allá de mostrar un plato bien presentado, este se involucra en la percepción de la producción hasta la presentación, la comunicación hasta llegar a la comercialización del producto.

1.11. Productos editoriales gastronómicos

En el libro gastronomía peruana, patrimonio cultural de la humanidad. Encontró que, en las últimas décadas, el reconocimiento tradicional en torno al patrimonio cultural se ha convertido en un proceso global asociado a nuevas formas de comunicación entre las personas, incluido el flujo de productos e información, si no de personas y conocimientos. Las culturas han traspasado fronteras para instalarse en diferentes espacios físicos que han permitido diferentes formas de comunicación mutua y configuración de relaciones mutuas.

Debido a los asentamientos migratorios en territorios extranjeros ha causado un factor unificador de culturas, la migración interna que involucra el desplazamiento del lugar de origen a las grandes ciudades ocasiona una unificación de las culturas, pero

este cambio se produce de manera interna uniendo las costumbres gastronómicas de todas las regiones.

Mariana Expresa en el escrito Letras con sabor a Colombia. Una mirada al periodismo gastronómico en Colombia como promotor de identidad cultural La cultura en Latinoamérica es una mezcla de lo ancestral con la influencia extranjera, los distintos platillos que existen en el territorio americano es un producto de las transformaciones sociales, donde la influencia Europea, que hoy en día lugar a la gastronomía que hoy en día conocemos y reconocemos como nuestra, debido a la compartición de hábitos con los Españoles que terminaron compartiendo en una mesa.

1.12. El Diseño editorial

El diseño editorial es una de la rama más importante dentro del diseño gráfico, ya que ayuda a la maquetación y composición de los diversos tipos de publicaciones. Los principales medios donde es más usado el diseño editorial son en periódicos y revistas, sitios web.

El objetivo de un diseñador es crear diseños atractivos y completamente funcionales para que pueda ser entendido por todas las personas y sea interpretado de forma armoniosa. De esta forma, le da a la publicación una buena calidad al diseño y proyectando una buena imagen hacia el cliente.

En una publicación de carácter editorial todos los elementos juegan un papel importante, desde la portada hasta la tipografía que es utilizada, los márgenes, los contornos, la ubicación de la imagen junto con el texto, por este motivo se debe entender muy bien la personalidad que lleva la publicación, el público objetivo al que va a ser dirigido este mensaje. El público objetivo al momento de leer y ver este contenido debe sentir que está dirigido hacia ellos. En este punto es donde el diseñador juega un rol importante, debe saber captar la esencia de cada público y comunicar a través del diseño, así que no solo es la calidad de distribución en el diseño, sino en la forma de presentación.

1.12.1. Elementos del Diseño Editorial

El diseño editorial es una de la rama más importante dentro del diseño gráfico, ya que ayuda a la maquetación y composición de los diversos tipos de publicaciones. Los principales medios donde es más usado el diseño editorial son en periódicos y revistas, sitios web.

El objetivo de un diseñador es crear diseños atractivos y completamente funcionales para que pueda ser entendido por todas las personas y sea interpretado de forma armoniosa. De esta forma, le da a la publicación una buena calidad al diseño y proyectando una buena imagen hacia el cliente.

En editorial, todos los elementos son cruciales, desde la portada hasta la fuente utilizada, márgenes, contornos, imágenes y ubicación del texto, para que se entienda bien la personalidad. Viene con la publicación, el grupo objetivo al que irá dirigido el mensaje. Al leer y ver este contenido, el público objetivo debe sentir que está dirigido a ellos.

Aquí es donde entra en juego el diseñador, debe saber captar la esencia de cada público y comunicarla a través del diseño, lo que significa no solo la calidad de distribución en el diseño, sino también la forma en que se presenta.

El diseño editorial busca ser una unidad armoniosa entre el texto y la imagen que forma parte de la maquetación general, de forma que el texto de la maquetación se exprese lo mejor posible con una estética visual que contribuya a la comercialización del producto publicado.

- El objetivo de un producto editorial es diseñar de acuerdo al público al cual esta dirige dicho producto.
- La buena comunicación con el público objetivo es la clave de éxito del producto.
- Ayudar al trabajo creativo dependiendo del tipo de producto, por ejemplo, un recetario.
- Los productos editoriales buscan como objetivo diferenciarse del resto de productos que se encuentren en su mismo grupo de mercado.
- Llegar y ser comprendido por su público objetivo de la mejor forma.

La retícula

Es una serie de líneas verticales, horizontales y diagonales y guías imaginarias que permiten dividir los componentes en el espacio compositivo.

Una cuadrícula es una serie de líneas que se utilizan como guías verticales y horizontales que le permiten distribuir correctamente los componentes de una composición. Estas son pautas para crear composiciones visualmente estéticas que son visibles al crear composiciones. Las cuadrículas ayudan a evitar problemas de ubicación, ya sea en dos o tres dimensiones, al crear armonía en el diseño que sigue la secuencia. Una cuadrícula consta de ciertas partes que ayudan a definir el espacio compositivo. Márgenes: estos son espacios vacíos o bordes que se encuentran en un diseño que definen cómo se organizan los elementos en una cuadrícula. Líneas de flujo. (Omnes Education, 1991)

Son líneas horizontales que atraviesan el espacio. Su función es separar en forma paralela las diferentes secciones de la retícula.

Además, son una especie de parada, son indicadores para colocar imágenes o textos y proporcionan al espectador una guía a través de la composición. (Omnes Education, 1991)

Módulos

“Los módulos son bloques o espacios individuales que se originan por las líneas verticales y las líneas de flujo”. (Omnes Education, 1991)

“Cuando varios módulos se juntan de manera vertical se convierten en columnas y cuando son de forma horizontal se les llaman filas”. (Omnes Education, 1991)

Zonas especiales

“Las zonas se producen al juntar varios módulos para producir regiones focales en la composición. Una zona espacial vertical puede ser una parte donde vaya el texto, si es horizontal, se podría establecer una imagen o foto”. (Omnes Education, 1991)

Marcadores

“Los marcadores son regiones donde se puede colocar información secundaria como números de páginas, título de sección o cualquier contenido parecido”. (Omnes Education, 1991)

Composición

La composición es la distribución organizada de todos los elementos gráfico y visuales, las cuales van a hacer usadas en una pieza gráfica, de captar la atención del público objetivo e impactar al lector, tomando en cuenta la estructura y la claridad dentro del contenido, logrando una limpieza de la lectura dentro de un contenido. (Gcf Global, 2022)

La Tipografía

La palabra tipografía proviene del griego (typos) que lleva por significado molde (graphein) que significa escritura. La tipografía dentro el mundo del diseño gráfico es la composición o el arte de armar estructuras tipográficas dentro de una caja de texto se acoplan de forma estética a la composición. (Lenis, 2021)

Las tipografías juegan un papel importante dentro de una composición, al igual que las imágenes, los colores, la tipografía ayuda a que se comprenda el mensaje que se quiere compartir, las tipográficas a través de su composición y estructura contienen un estilo propio.

El objetivo de la tipografía es transmitir un mensaje, en la estructura de un mensaje se busca establece distintos tipos de características como es la forma, el espaciado, el color y el grosor, de esta forma se busca hacer que el mensaje sea atractivo y llame la atención y evocar sensaciones en el lector. (Lenis, 2021)

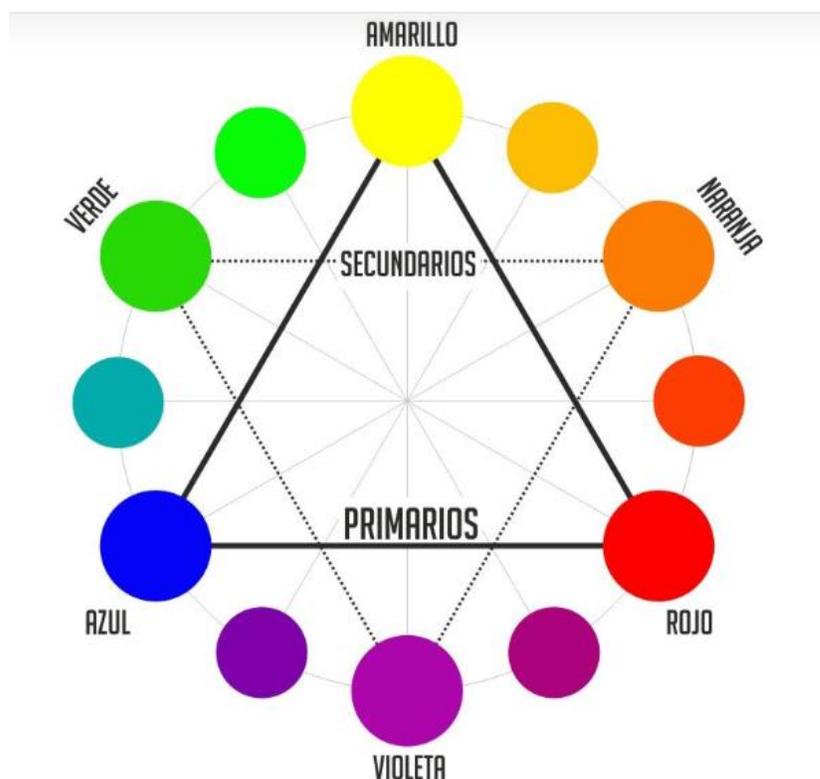
El color

El color emplea en la elaboración del producto editorial fueron extraídos de las prendas típicas que usan las mujeres de la comunidad de El Chota, las cuales son usadas en el tradicional baile de la bomba, las prendas empleadas en esta singular danza contienen formas y colores con un significado cultural muy importante, el cual es el resultado de una larga trayectoria artesanal y simbólica.

Las prendas de estos trajes contienen colores intensos que resaltan el color de la piel de las mujeres, estos colores tienen un gran significado cultural, ya que es una expresión cultural visual muy importante de identidad y belleza ante otras culturas.

En la comunidad afrochoteña estos colores reflejan su cultura ancestral del África donde representan la alegría de la comunidad afro y evocan a los colores de la naturaleza, la diversidad de colores en la vestimenta es amplia, estos pueden ser categorizados en colores primarios, secundarios y terciarios. Los colores primarios están conformados por: rojos, amarillos y azules, antiguamente se sumaban a estas paletas el blanco y el negro. (González, 2020)

Imagen 1. Círculo cromático



Fuente: el círculo cromático, colores primarios. (González, 2020)

Fotografía 10. Danza tradicional

Fotografía	Colores/ cálidos y fríos
	<ul style="list-style-type: none"> R=235 G=242 B=242 R=98 G=191 B=4 R=59 G=115 B=2 R=115 G=2 B=2 R=64 G=1 B=1
	<ul style="list-style-type: none"> C=0 M=100 Y=100 K=0 C=0 M=75 Y=100 K=0 C=0 M=10 Y=95 K=0 C=85 M=10 Y=100 K=0 C=100 M=90 Y=0 K=0 C=60 M=90 Y=0 K=0

Fuente: Encuentro de tradiciones y danza (Ecuador, Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2017)

El color Rojo

El color rojo en aspectos referentes a la naturaleza evoca al fuego, al sol y al atardecer. En el plano emocional evocan al amor, a la alegría y pasión.

El color amarillo

Este color se encuentra asociado a la felicidad, alegría y optimismo, este color transmite tranquilidad y alegría. Este color hace representación al sol y la vida, este color antiguamente era relacionado con divinidades.

En aspectos sociales, el color amarillo evoca a la riqueza y jerarquía

El color verde, el cian y el azul

Estos colores son representativos de la naturaleza de los paisajes verdes, en el caso del azul este color es representativo del agua debido a que estos colores son derivados uno del otro, se considera un evocador muy fuerte en la naturaleza, ya que podemos encontrar una amplia presencia de estos colores.

El color azul

En muchas culturas el azul no era muy distinto al verde debido a que estos colores tenían un concepto parecido, el azul evoca a espacios amplios y se relaciona con el cielo y el mar. (González, 2020)

El azul es relacionado en aspectos espirituales con la divinidad al ser un color que enuncia la paz, la tranquilidad y pureza, por estos motivos en la cultura de los afros el color tiene presencia en su vestimenta. (González, 2020)

El blanco

El blanco es un color que representa la paz ya a la pureza y es considerado un símbolo de elegancia como la limpieza, por este motivo el blanco forma parte de las prendas de vestir de las mujeres que bailan al ritmo de la bomba. (González, 2020)

1.12.2. Ilustración

La ilustración es un dibujo o una pintura que muestra una esencia o decora un texto, él puede ser de carácter literario o comercial.

La ilustración tiene presencia en la humanidad antes de la escritura remontándose a la pintura rupestre, estos trazos eran realizados con materiales como es el carbón y ocre estos materiales eran usados para representar todo lo que los rodeaba y su modo de vida. (Arteneo imagen S.L, 2014)

En las representaciones más modernas que tenemos de ilustración son los libros y revistas, la ilustración tiene presencia en los medios de comunicación, en carteles, anuncios, animaciones, tarjetas, etc. (Arteneo imagen S.L, 2014)

Ilustración de alimentos

La ilustración gastronómica es un tipo de ilustración que lleva dentro del campo del diseño y la publicidad, la ilustración gastronómica fue un punto importante en la comercialización de los alimentos, los ejemplos más claros son los carteles hechos a mano de la publicidad en las cafeterías y restaurantes hasta los grandes carteles para influir a la compra de los consumidores. El detalle en estos carteles contaba con una calidad muy definida en los detalles para evocar a la compra de los alimentos.

1.13. Ilustración digital

La ilustración digital está compuesta por la elaboración de imágenes artísticas por medio de herramientas tecnológicas como la computadora, permitiendo nos crea una amplia gama de imágenes o recursos a partir del uso de software que nos brindan la facilidad para el desarrollo de este tipo de productos como es el caso de la familia de Adobe los cuales simulan las herramientas tradicionales. (Fitfoxcolme S.L., 2019)

En la ilustración digital no todo es digital. La ilustración digital tiende combinarse con la ilustración tradicional, para poder alcanzar el objetivo que estemos buscando con esta ilustración, con características únicas de quien desarrolla el producto.

Una ilustración no es simplemente un dibujo, sino que siempre cumple con una función en específico, siempre está desarrollada para cumplir o suplir alguna necesidad como contar con una historia o vender un producto, describir un entorno, enseñar el funcionamiento de algo.

La ilustración es un medio muy útil que nos permite expresar nuestra imaginación y nos permite crear cosas nuevas que no se podrían encontrar en otro tipo de composiciones fotográficas. Este recurso es muy útil, pero para ello se debe tener un conocimiento previo en los procesos creativos como el uso de referencias y bocetos.

1.13.1. Tipos de ilustración digital

Conceptual

“La ilustración conceptual no ésta obligada a ceñirse a los datos proporcionados por un texto, ya que desarrolla una idea personal nacida de las consideraciones que hace el ilustrador acerca del tema que se proporcione ilustrar”. (Fitfoxcolme S.L., 2019)

Narrativa

Las ilustraciones narrativas Muestra un suceso o secuencia de sucesos según un guion, literario. Este tipo de ilustración debe ajustarse a los contenidos y detalles del texto ilustrado, manteniendo el equilibrio entre la interpretación personal del ilustrador y el mundo imaginativo del lector. (Fitfoxcolme S.L., 2019)

Decorativa

“Las ilustraciones decorativas son conocidas como ilustraciones marginales que enriquecen el diseño gráfico de las publicaciones, generalmente manchas, formas abstractas, detalles, etc. Se acompañan a un texto para embellecer la página”. (Fitfoxcolme S.L., 2019)

1.14. Clasificación del diseño editorial

Según Bhaskaran el diseño editorial se clasifica de la siguiente manera

Los libros: son una de las clasificaciones más importante desde el diseño editorial, hay formas que van desde las formas más sencillas a las más complejas bajo distintas formas.

La revista: tiene una maquetación particular porque en esta confluyen el texto y la imagen.

El periódico: el contenido es una de las formas de narración más estructura que se puede encontrar, manteniendo una coherencia general en el diseño, el periódico es la forma más clara de optimización del contenido con el fin del que el lector se oriente de forma fácil.

El recetario: es una de las formas diversa de organización del texto y la imagen, donde el proceso de lectura es más ordenado y fácil de comprender por la sistematización de la lectura. (Fitfoxcolme S.L., 2019)

1.15. Recursos del diseño aplicado a un producto

Formato

Esta área se comprende al formato como el área del formato donde es estructura el producto, existen tres formas que el producto cumpla con su forma. La forma compone la estructura de como guía al lector por la compasión, la forma organiza los elementos y ledos espacios de oxigenación a la composición, por último, la forma conduce visualmente al lector. (Eniun, 2022)

Textura

La textura ayuda a la composición, a dar la cesación a la superficie del producto, ayuda a crear atractivo visual al lector. (Eniun, 2022)

Contraste

La fusión y contraste del color es más importante que el color mismo, establecer bien el contraste en la composición es de suma importancia incluso para composición y la legibilidad de texto. El contraste tonal debe estar con binado de colores claros y oscuros.

Los contornos irregulares llaman la atención en los escritos, una forma abstracta llama mucho la atención, ya que las formas llaman mucho la atención, las cuales intensifican la atención de los lectores.

Contraste de escala: esto se mantienen la contraposición de elementos de diferentes escalas. (Eniun, 2022)

El balance

El balance es la percepción del lector sobre la composición de la ilustración y el texto. (Eniun, 2022)

Proporción

La proporción es referente a las formas y al tamaño de las mismas, ya sea de trazo grueso o fino que ayudan a la estructura de la armonía. (Eniun, 2022)

La armonía

La armonía genera una sensación de bienestar a la diagramación ofreciendo equilibrio. (Eniun, 2022)

Simetría

la simetría forma el equilibrio visual, está situada en una lineal.

Una zona espacial vertical puede ser una parte donde vaya el texto, si es horizontal, se podría establecer una imagen o foto. (Eniun, 2022)

Las formas

La forma se presenta de 2 maneras geométricas y orgánicas, donde las formas son más libres. Las formas tienen la función de comunicar de forma más efectiva los

mensajes dándoles peso a las ideas, las formas tienen una gran función en el diseño gráfico ayudando a la comprensión en la estructura de los diseños, Las funciones del diseño van más lejos que las piezas fijas, ya que es importante apreciar los detalles de conformar cada composición. (Eniun, 2022)

CAPÍTULO II

2. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS DATOS

A partir de la información de la tabulación de las encuestas realizadas a las personas pertenecientes a la asociación Evita Lara, dedicada al turismo rural de la zona, se puede evidenciar la pérdida de identidad gastronómica y la necesidad de salvaguardar los datos culturales gastronómicos de la comunidad de El Chota.

A efecto de dar a resumen los resultados que surgieron de esquema utilizado para cuantificar las respuestas de las personas encuestadas, se analizó y desglosó las generalidades y las particularidades alrededor de cada respuesta alrededor de la percepción de la realidad de los miembros de la fundación con referencia a la cultura gastronómica. En el apartado de la muestra se menciona la muestra y la cantidad de personas que se pretendía encuestar para determinar los requerimientos de las personas de la comunidad Afrochoteña para continuar con los datos de investigación, se realizó el respectivo análisis de la encuesta, las personas participantes pertenecientes al territorio que percibido de primera mano la realidad de la comunidad.

Pregunta de la encuesta.1

Gráfico 1. Gastronomía como identidad cultural

1. ¿Cree usted que la gastronomía de la comunidad del Chota es parte de la identidad cultural de los Afrochoteños?

11 respuestas



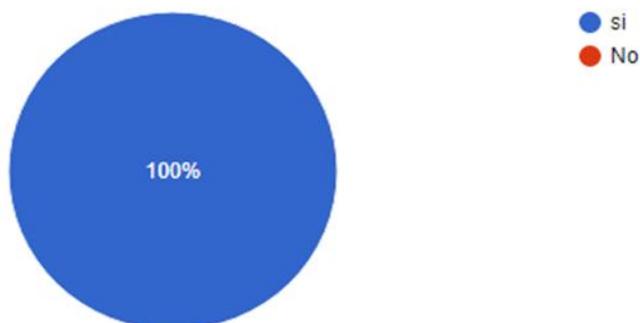
De acuerdo a la pregunta 1 de la encuesta donde se cuestiona si la gastronomía proveniente de la comunidad de El Chota es de alta relevancia, los encuestados han considerado que, si ya que estos platos representan a su identidad, a lo que ellos hacen los productos que cosechan, el trabajo se refleja en cada uno de los platos preparados. La cultura gastronómica de El Chota representa una parte cultural importante del Ecuador, puesto que en otras partes del Ecuador no se preparan este tipo de platos, se tiene como precedente en las memorias los platos típicos ancestrales que se han transmitido de generación en generación, en la actualidad se ha perdido una parte importante de la memoria gastronómica en las nuevas generaciones, Pero aún se tienen presencia entre los renacientes los platos más populares haciendo uso de los productos principales de su gastronomía como es el guandul, la yuca, el camote.

Pregunta de la encuesta.2

Gráfico 2. Pérdida de identidad cultural

2.¿Considera usted que en la actualidad se ha perdido parte de la identidad gastronómica de la comunidad de El Chota, provincia de Imbabura?

11 respuestas



En la pregunta 2 las personas de la comunidad de El Chota tras su percepción de la realidad actual consideran que habido una pérdida significativa de la identidad gastronómica debido a diversos factores sociales. El alejamiento de las raíces y la cultura alimentaria ha puesto en peligro la base alimentaria, causando un repliegue de las costumbres gastronómicas autóctonas, incluso esto nos da a denotar una leve modificación gradual en los ámbitos alimenticios por la adopción de nuevos hábitos o por la sustitución o adición de otras.

Pregunta de la encuesta. 3

Gráfico 3. Enriquecimiento de la identidad cultural

3. ¿Cree usted que la gastronomía típica contribuye al enriquecimiento de la identidad cultural de una comunidad y debe preservarse?

11 respuestas



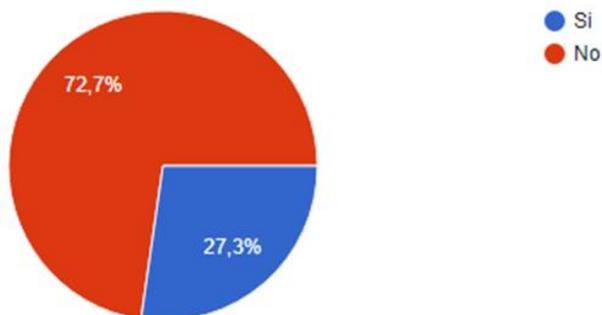
De acuerdo a la pregunta 3 las personas consideran que la gastronomía es importante e inciden en la formación de la cultura y el enriquecimiento de la identidad cultural, debido a que a través de allá se muestra quienes son, es importante recalcar por ser Ecuador un país pluri cultural es importante resaltar los aspectos más significativos de todas las culturas que en él habitan.

Pregunta de la encuesta.4

Gráfico 4 de la gastronomía típica

4. ¿Considera usted que las nuevas generaciones conservan la gastronomía típica de la comunidad Afrochoteña?

11 respuestas



Posterior al análisis se denota que una parte muy reducida de jóvenes aún conservan las costumbres gastronómicas de su comunidad, pero la gran mayoría de los jóvenes han perdido un porcentaje importante de su costumbre, debido a múltiples factores, ya sea de migración a las grandes ciudades o por influencia de culturas extranjeras.

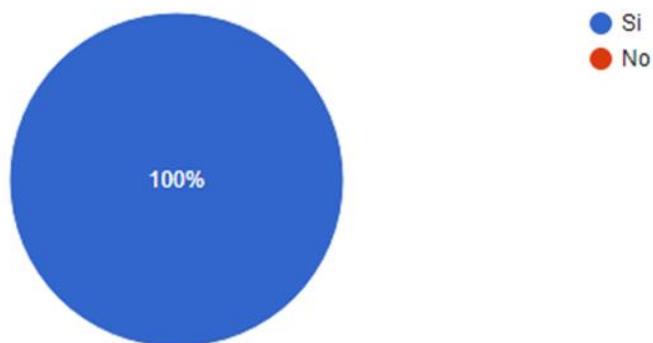
Esto también puede inferir al ritmo de vida de los jóvenes, donde el tiempo ya no les permite tomarse el tiempo necesario para preparar estos alimentos y esto les obliga a optar por otras alternativas a licencias, las cuales no demandan de tanto tiempo.

Pregunta de la encuesta.5

Gráfico 5. Trasmisión de la gastronomía

5.¿Considera que es importante que se trasmita la gastronomía típica de la comunidad Afrochoteña a los jóvenes de la comunidad y público en general?

11 respuestas



De acuerdo a la conclusión obtenida en la pregunta 5 la cultura gastronómica es un símbolo de identidad territorial que los define como pertenecientes a una comunidad y arraigos a un territorio y el compartir esta cultura a través de la gastronomía ayuda a que otras culturas identifiquen y reconozcan la riqueza cultural de las personas y esto fortalece la riqueza cultural de un país.

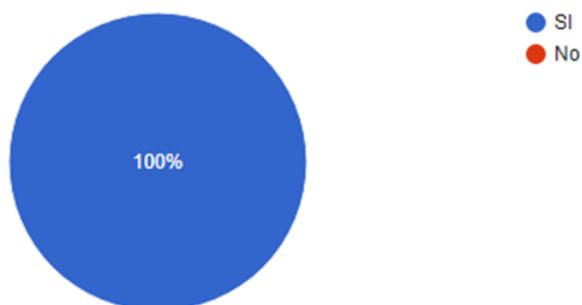
La gastronomía es una expresión de ideología donde se incluye aspectos como es la historia, los símbolos, así como sus valores y sus normas.

Pregunta de la encuesta. 6

Gráfico 6 de un producto gráfico.

6. ¿Cree usted necesario que se elabore algún elemento grafico editorial sobre la gastronomía típica de la comunidad Afrochoteña para evitar la pérdida de información tras el paso del tiempo?

11 respuestas



El rescate de información ayuda a la preservación de la misma y ayuda a evitar la pérdida de conocimiento y ayuda a impulsar la cultura de la comunidad Afrochoteña

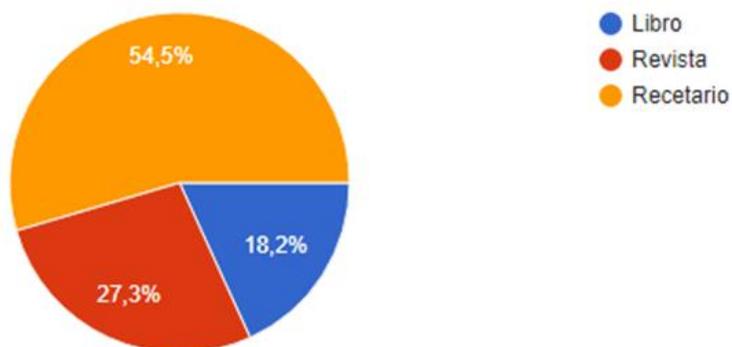
Como Ecuador, un país con una escena multicultural, nos encontramos de alguna manera conectados entre diferentes culturas en diferentes aspectos, como la gastronomía, pero al mismo tiempo hay ciertas características que nos distinguen, y se denotan elementos de comunicación. Una base importante, el aprendizaje y la comunicación están estrechamente relacionados. Explorar la cosmovisión de cada cultura ayuda a fortalecer la identidad y te ayuda a apreciar la cultura.

Pregunta de la encuesta.7

Gráfico 7 editorial

7.Cual es elemento grafico editorial más idóneo para la preservación de la gastronomía típica de la comunidad Afrochoteña?

11 respuestas



Las personas de la asociación Evita Lara encuestadas han determinado que el mejor medio para la recuperación de los datos gastronómicos es adecuado para estructurar esta información en un recetario gastronómico donde se incluirá los platos típicos desde las sopas hasta las bebidas de la zona.

El recetario se convierte en un medio adecuado ya que se convierte en un inventario estructurado de los platos y su preparación culinaria.

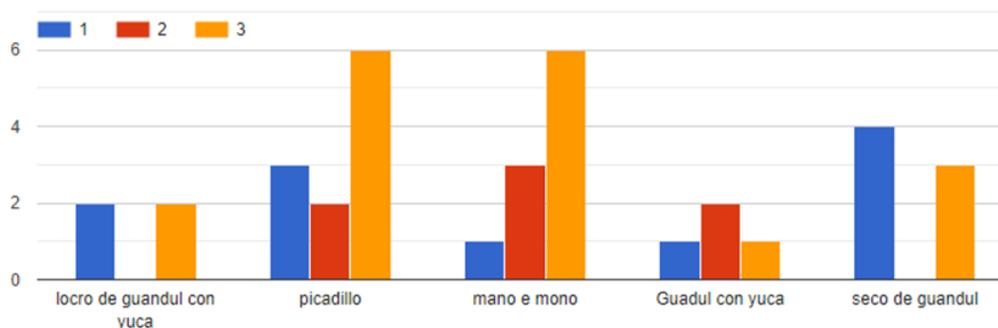
Pregunta de la encuesta.8

Gráfico 8 representativos

8. Entre los siguientes platos escoja los 3 platos que considere que pueden ser considerados como los más representativos de la gastronomía de la comunidad Afrochoteña.

 Copiar

Tomando en consideración un orden de referencia donde el primer plato será considerado como el más importante y segundo y tercera se interpretarán de forma jerárquica.



Las miembros de la asociación Evita Lara como representantes de la comunidad de El Chota han determinado que los platos que conservan sus raíces ancestrales es el seco de guandul, mano e mono, picadillo. Estos platos tienen una trayectoria histórica de varias generaciones de la comunidad Afrochoteña.

2.1. Entrevista

Las siguientes entrevistas fueron realizadas con el fin de ampliar y corroborar la información sobre la cultura gastronómica de El Valle de El chota esta información fue adquirida desde el punto vivencial de dos miembros de la comunidad que cuenta con experiencia en el área de preparación de platos ancestrales del septo, los mismas que a través de sus conocimientos aportan a la cultura y a la identidad de su comunidad dando vida a las recetas aprendidas de sus antecesoras.

2.1.1. Entrevista Carmela Carcelén y Ofelita Lara

La entrevista realizada a la Sra. Carmela Carcelén oriunda de El Valle de El Chota en la encuesta se trataron temas de la identidad gastronómica Afrochoteña

1. ¿Usted cree que la gastronomía Afrochoteña es parte de la identidad de los y las Choteños?

La Sra. Carmela nos menciona que las personas Afrochoteña disfrutan de su gastronomía y que prefieren sus platos típicos ante los platos ajenos a su gastronomía, ya que nos expresa que las personas Afrochoteña no se desligan de sus raíces culturales ya sea expresándola a través de la gastronomía estos van entrelazando al aprendizaje al conocimiento.

La Sra. Ofelita Lara nos comenta que la gastronomía forma parte de la identidad Choteños ya que estas son manifestaciones socioculturales que nos proveen una forma de identificación y un sentido de pertenencia.

2. ¿Cree usted que hoy en día aún se conservan las costumbres ancestrales de preparación de los platos típicos de El Chota?
 - Que si existe una pérdida importante de los saberes gastronómicos debido a la migración de la comunidad a las ciudades y los renacientes de estas familias ya no conocen sobre la identidad gastronómica.

Según su vivencia nos comenta Carmela que aún se conserva las costumbres ancestrales en la preparación de los platos ya que ella prefiere replicar los platos ancestrales aprendidos de su madre, ella nos expresa que prefiere alimentar a su familia con dichos platos que son más saludables que platos ajenos a su cultura.

Nos expresa que ella prepara estos platos con mucho agrado para su familia que acuden a su hogar anhelando degustar de los platos típicos de la región los cuales resultan ser más económicos a comparación de una comida preparada en un restaurante, de esta manera es como se puede evitar la pérdida de sus raíces ancestrales.

- Ofelita Lara nos dice que sí que aún se conservan las costumbres gastronómicas, que las recetas aún siguen presentes en la memoria de los miembros de la comunidad.

Ofelita nos da a entender que las personas descendientes o migrantes de la comunidad de El Chota que aún visitan sus tierras de origen y degustan de los platos típicos preparados por sus familiares que radican en territorio Choteño.

3. ¿Cree usted que hoy en día hay una pérdida de los conocimientos gastronómicos?
 - Nos expresa que también los conocimientos, gastronómicos de la comunidad se enfrentan a la posibilidad de desaparecer debido a que las personas mayores que tienen muy presentes estos conocimientos están falleciendo y con ellos se van perdiendo los conocimientos.
 - Ofelita Lara nos comenta que no existe una pérdida de los conocimientos más bien hay un debilitamiento de la cultura gastronómica debido a la influencia de comidas rápidas que nos ofrecen en restaurantes, sobre todo en las ciudades, las cuales son perjudiciales para la salud que ocasionan un alejamiento de las costumbres propias, nos comentan que las industrias juegan un papel crucial al influenciar a las personas por medio de la publicidad a adoptar nuevas costumbres.
4. ¿Según su criterio cree que los conocimientos gastronómicos están en peligro de perderse en el transcurso del tiempo?
 - Nos comenta que los conocimientos alimenticios si se encuentran en peligro debido a distintos factores, pero que los jóvenes de la comunidad consumen los productos y que gustan de estos platos y poseen de algunos conocimientos sobre la preparación de algunos platos, pero el ritmo acelerado de la vida no les permite preparar estos platos. De esta forma nos da a entender que estas costumbres están en peligro de desaparecer.
 - Ofelita nos comenta que si existe un grupo importante de jóvenes que se interesan en aprender sobre la gastronomía Afrochoteña que dan impulso a la cultura gastronómica de El Chota que buscan que cada vez se visibilice más en el Ecuador.
5. ¿Cree usted que los jóvenes se encuentran interesados en aprender a preparar las recetas tradicionales de El Chota?

El interés por su gastronomía está presente entre los jóvenes pertenecientes de la comunidad, pero la preparación y sus recetas se encuentran en peligro de desaparecer debido a la migración y la adaptación de nuevas costumbres debido al ritmo de vida que llevan.

6. ¿Cree que la gastronomía de El Chota ha tenido cambios en el transcurso del tiempo hasta el tiempo presente?
 - Las bases de la gastronomía de El Chota se centran en los productos que se cosechan en sus tierras, pero la necesidad de otros productos ocasiona la necesidad de adquirir otro producto que no se encuentran en el territorio de esta forma la innovación en la base de la gastronomía ha tenido ciertos cambios, el desplazamiento de las personas a otros territorios ha causado también la fusión de nuevos productos dentro de la gastronomía de El Chota.
 - Ofelita Lara nos comenta que, si existe una alteración en las recetas ancestrales debido a la alteración debido a la migración de miembros de la comunidad a las grandes ciudades, debido al intercambio de saberes ancestrales con otras comunidades ha provocado una alteración en las recetas Afrochoteñas.

Ofelita nos comenta que esto no es algo malo para la gastronomía de El Chota ya que esto permite que se enriquezca y de esta forma prevalezca al transcurso del tiempo, uno de los problemas que se enfrenta la gastronomía es a la pérdida de los nombres nativos de los platos.

7. ¿Cree usted que, si se comparte la gastronomía de El Chota con otras comunidades, esta se enriquezca y sea más apreciada por personas de la comunidad o por personas extrañas?
 - Debido al intercambio de productos que hoy en día a un tiene presencia, la comunidad de El Chota puede compartir sus productos con otras comunidades, debido a la apertura de nuevos espacios como es el carnaval del Coangue el cuál es uno de los eventos más importantes para la comunidad, ya que ayuda a la difusión de la cultura y genera ingresos para las familias de la comunidad, de esta forma nos expresa que el compartir de su cultura gastronomía produce que esta se enriquezca.

- Ofelita nos dice que al mezclar la gastronomía y compartirla con otras comunidades, esta se enriquecería, porque la gastronomía ecuatoriana tomaría más reconocimiento, ayudando al fortalecimiento de las raíces culturales y ayudaría al empoderamiento de los y las Choteños.
8. ¿Cree que es necesario un producto editorial que guarde información sobre los platos ancestrales de El Chota?
- De acorde a lo señalado sobre la pérdida de los saberes gastronómicos debido a múltiples causas, es necesario que la información se respalde en un documento que guarde todos los datos ancestrales de los platos de la comunidad de El Chota.
 - Ofelita Lara nos comenta que la recopilación de información en medios impresos o digitales es de suma utilidad para la preservación de la cultura y como base de investigación, incluso puede servir como un material para etnoeducación educación que hoy en día se propone para las comunidades afros o grupos afroecuatorianos.
9. ¿Cree que un producto editorial sea el mejor medio para guardar información de los platos de la comunidad?
- Nos expresa que un producto editorial que guarde información sobre la comunidad y se pueda difundir entre los miembros de la comunidad e incluso se puede llevar a distintos escenarios como son ferias culturales donde se puede mostrar el producto.

Este producto sería de gran utilidad para dar a conocer la gastronomía de El Chota de esta forma se puede exaltar y ayudar al desarrollo de la comunidad.

- Ofelita Lara nos dice que un producto editorial es muy importante e incluso un gran recurso para los jóvenes, ya que un producto editorial puede ayudar al aprendizaje y al enriquecimiento de la identidad de los Afroecuatorianos.
10. ¿Cree que un producto editorial ayude a la difusión de las recetas de la comunidad y ayude a la preservación de la cultura gastronómica?

Un producto físico puede ayudar a la difusión de la información de una forma rápida y permite que llegue a los años de las personas que apreciaría este tipo de material y es muy importante para que las personas renacientes de la comunidad que ya no

conocen de las tradiciones de El Valle y puedan tener acceso a la cultura de sus descendientes y de esta forma no pierdan sus raíces ancestrales las de su tierra de origen.

- Ofelita Lara nos expresa que un producto editorial ayuda mucho a la divulgación y visualización de la cultura del pueblo afro, incluso un producto editorial se puede convertir en unas propuestas de política pública para ser difundida en instituciones como un medio de información para disminuir los índices de desnutrición pública.

CAPÍTULO III

3. RESULTADOS

Para el cumplimiento del tercer objetivo planteamiento de un producto editorial tomando en cuenta los conocimientos y los resultados recopilados en los anteriores capítulos.

3.1. Recetario gastronómico

El recetario se desarrollará mediante la investigación sobre los platos típicos de la comunidad de El Chota la cual se encuentra ubicada entre la provincia de Imbabura y el Carchi, este producto editorial se ha llevado a cabo con la ayuda de la organización Evita Lara, la cual es una organización dedicada al turismo comunitario de la zona, tomando en cuenta sus criterios y conocimientos sobre la comunidad y las costumbres gastronómicas de la comunidad Afrochoteña.

El diseño de los platos especificados en la receta, teniendo en cuenta las diversas formas de cocción de los platos, debe seguir un cierto orden, desde la sopa de entrada hasta el postre, cumplir con varios requisitos básicos, por ejemplo, la dosificación de los ingredientes. El orden de uso de los ingredientes para indicar la cantidad y porción.

En las especificaciones del proceso de preparación de un plato las especificaciones se encontrarán lo más detallados posibles para que puedan ser entendidas de la mejor manera, si es necesario se acompañarán pequeños tips.

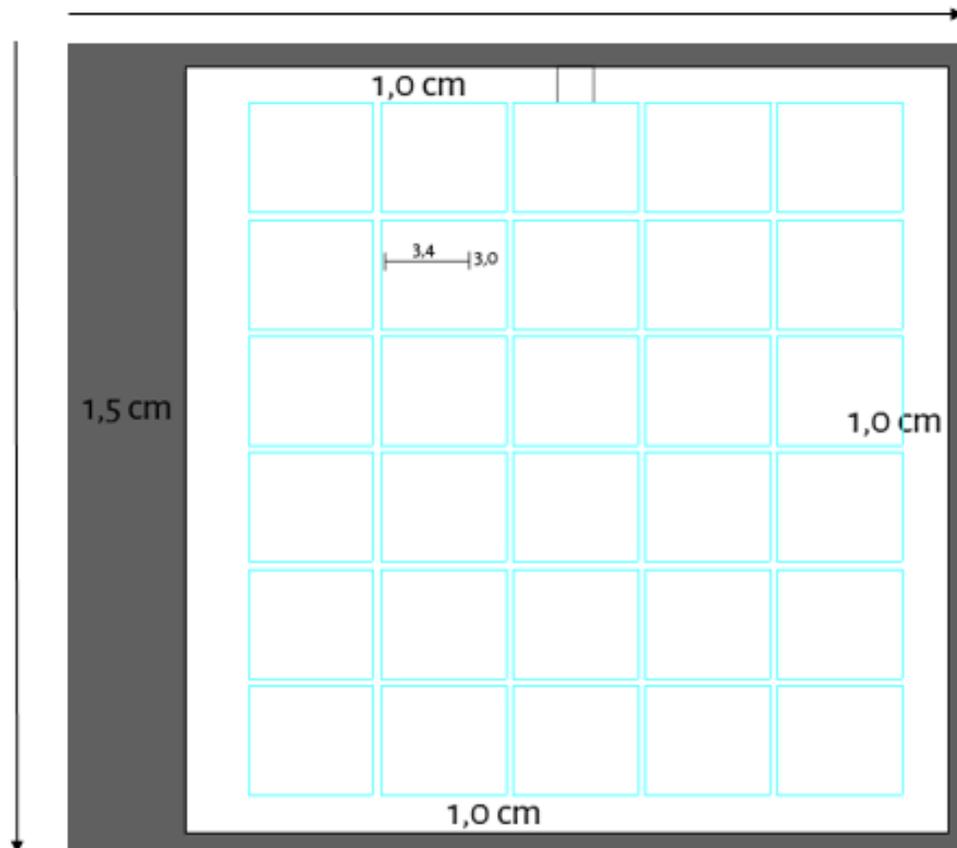
3.2. Estructura del producto editorial

La retícula

La retícula que se usará para el desarrollo del producto editorial será una retícula modular la cual nos ayudará a conseguir una mejor organización y libertad al momento de colocar la información, esta retícula contará con una medida 21 x 21 cm, ya que el

espacio es adecuado para una composición equilibrada del texto sobre la ilustración, que está conformado:

Gráfico 9. Retícula



Nombre: Cream Cake

Autor: Luthfi Fauzi

Morfología: Sans serif

Tamaño:

La tipografía Cream Cake es una tipografía dinámica que da un realce a títulos tipo mano escrita con un estilo cursivo empleado en publicidad referente a alimentados,

por esto se ha considerado esta tipografía para ser empleada en títulos para dar un mayor realce al producto editorial tipo recetario.

Tipografía, créditos y texto interno

Nombre: Lato

Autor: Łukasz Dziedzic

Morfología: Trazos uniformes y limpios

Tamaño:

La tipografía Lato es una tipografía ideal para emplear en productos editoriales o escritos, ya que es una tipografía fácil de leer por el hecho de que cuenta con amplias aperturas con una altura perfecta que facilita la lectura, por ser una tipografía de palo seco cuenta con una apariencia, neutral pero amigable lo queda una sensación óptima de visualidad. Por este motivo es ideal para la elaboración de créditos.

Tipografía para textos interno de subtítulos

Nombre: Alegreya Sans

Autor: Juan Pablo del Pera

Morfología: Trazos uniformes y limpios.

Tamaño:

La Alegreya Sans es una tipografía ideal para el desarrollo de textos largos debido a que es una tipografía dinámica que facilita la legibilidad por su estilo ideal por su ritmo dinámico para textos informativos y largos.

Esta tipografía es ideal para la diagramación de cajas de texto para el recetario, ya que contiene una gran cantidad de texto y la comprensión del mismo es importante para la elaboración de los platillos y el aprendizaje de los mismos.

3.2.1. El color

Los colores empleados en la construcción del recetario son tonos cálidos y fríos.

En la gama de los colores fríos predominan los azules y los verdes, en la gama de colores cálidos predominan el rojo y el amarillo, los cuales se observarán en la composición del recetario.

Los colores empleados para la estructura del recetario fueron obtenidos de las vestimentas tradicionales, la foto fue obtenida de un artículo donde se habla sobre el carnaval del Coangue, en una exposición de cultura y danza.

En vista que se busca representar cada aspecto de la cultura, se ha considerado que se busca expresar de la mejor manera y a su máxima expresión la cultura que mejor usando los colores de los atuendos típicos de las mujeres de El Chota. Estos colores poseen un fuerte contexto cultural para los Afrochoteños, el colorido en sus atuendos lleva representaciones culturales del territorio africano donde estos tonos representan a la naturaleza y aspectos religiosos.

Pontones de colores

Los colores que van a hacer usados en la estructuración del producto fueron obtenidos de las vestimentas típicas de la danza afrochoteña llamada bomba, esta vestimenta está acompañada por colores cálidos y fríos, los colores cálidos cuentan con un tono fuerte y vivo para la vista, los tonos fríos también resaltan, ya que cuentan con una intensidad que resalta en el atuendo.

los colores en las vestimentas de las cuentan con un fuerte significado cultural porque que representan a la naturaleza y la alegría del de las personas de la comunidad.

Danza tradicional de la comunidad Afrochoteña.

Fotografía 2 1. Baile tradicional



Fuente: Encuentro de tradiciones y danza (Ecuador, Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2017)

Fotografía	Colores/ cálidos y fríos
	R=235 G=242 B=242
	R=98 G=191 B=4
	R=59 G=115 B=2
	R=115 G=2 B=2
	R=64 G=1 B=1
	C=0 M=100 Y=100 K=0
	C=0 M=75 Y=100 K=0
	C=0 M=10 Y=95 K=0
	C=85 M=10 Y=100 K=0
	C=100 M=90 Y=0 K=0
	C=60 M=90 Y=0 K=0

3.2.2. Diagramación

Para la composición de las páginas que conforman el recetario se pensó en una estructura muy simple, la cual consiste en la inclusión de imágenes y textos, en la parte

de los textos se indicaran los ingredientes que entran dentro de las recetas de los platos y una descripción detallada de los pasos a seguir para su preparación, se incluyó un texto indicando los platos los cuales son preparados en fechas específicas como son los platos de la semana santa.

Se incluyó en algunas de las recetas, textos con recomendaciones que sirven a las personas que preparen la receta como un detalle extra para sus recetas.

Textura

A textura empleada en cada una de las hojas del recetario es un patrón de líneas que tiene una fuerte representación ancestral, este patrón de líneas se puede encontrar en diversos productos como es emprendas de vestir o en artesanías.

Estos patrones tienen una connotación importante dentro de la cultura afro, ya que tienen un fuerte vínculo con las tierras del África. Estos patrones tienen un importante significado cultural.

Distribución del color

Se pensó que para cada espacio de la composición se varié el color, por el hecho de que esto da un mayor orden visual diferenciando un espacio de otro, el uso de los tonos cálidos y fríos se aprecia alrededor de toda la estructura del documento, la parte céntrica del documento se mantiene con el espacio en blanco, puesto que esto da espacios de oxigenación e evita que el color saturé la composición este espacio también ayuda a una mejor visualización del texto.

Iconos y símbolos

como un icono importante se utilizó el instrumento representativo de la música y cultura del pueblo afro, el cual es la bomba, el cual tiene un significado cultural muy fuerte a para la comunidad.

La figura de la mujer también será es representada porque la mujer es un pilar importante dentro del forjamiento de la comunidad y la gastronomía Afrochoteña

Ilustración 23. Portada recetario



3.2.3. Presupuesto

Presupuesto				
CLASIFICACIÓN DE LOS GASTOS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITAR	PRECIO TOTAL
	Gastos investigador			5,400
	Gastos traspote			170
	Materiales de oficina			5,20
	Equipos			420
	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITAR	PRECIO TOTAL
Costo por mes	Investigador	1	450	5,400
	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITAR	PRECIO TOTAL
Gastos traspote dentro de la	Bus	in	0,35	100
Gastos traspote fuera de la ciudad	Bus	in	10,00	70
	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITAR	PRECIO TOTAL
	Papel bond A4	Resma	4,00	4,00
	Lapices	1	0,45	0,45
	Borrador	1	0,30	0,30
	Esferos	2	0,45	0,45
	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITAR	PRECIO TOTAL
Uso del equipo	Computadora	1	10	120
Uso del equipo	Celular	2	10	120
Uso del equipo	Camara	1	10	120
Uso del equipo	Impresora	1	5	60

CONCLUSIONES

- Se investigó los fundamentos teóricos de la cultura gastronómica mediante los métodos teóricos formulados, de esta forma se sustentó, la información para la construcción del presente proyecto.
- Se analizaron y diagnosticados los conocimientos gastronómicos de la comunidad, y se aplicó los métodos empíricos para el direccionamiento del proyecto para lograr establecer la presente propuesta del proyecto gráfico editorial.
- Sea desarrollado una propuesta gráfico editorial el cual compila información proveniente de la investigación de la comunidad Afrochoteña sobre su cultura gastronómica, donde se refleja su riqueza gastronómica.

RECOMENDACIONES

- Tomar en cuenta este tipo de investigaciones ya pueden ayudar a contribuir a las dietas alimenticias de las personas y dar una alternativa distinta a la alimentación.
- Debido al aporte teórico que brinda a la cultura del Ecuador por ser un país pluricultural, se recomienda el desarrollo de más proyectos de esta índole sobre la cultura afrochoteña, ya que es necesario el desarrollo de más información sobre la comunidad afro.
- Dar un seguimiento y llevar a este tipo de proyecto como material de ayuda al aprendizaje de niños y niñas, de esta forma incentivar a la construcción de la identidad cultural
- El desarrollo de este tipo de productos contribuye al aporte de datos que por diversos motivos no se encuentran en bases de datos o libros, ya que son de gran aporte al enriquecimiento cultural del Ecuador, por este motivo es de suma importancia que se desarrollen más investigaciones de este tipo.

Bibliografía

- Aguilera, C. (2006). *Alimentos funcionales Aproximación a una nueva alimentación*. Recuperado el 13 de Octubre de 2022, de <http://www.madrid.org/bvirtual/BVCM009703.pdf>
- Archipiélago S.A. (2014). *Beneficios de la guayaba para deportistas*. Recuperado el 2 de Diciembre de 2022, de <https://libbys.es/blog/habitos-saludables/guayaba-para-deportistas/9182>
- Arenas, N. (1997). Globalización e identidad latinoamericana. *Nueva Sociedad*(147), 120-131. Recuperado el 3 de diciembre de 2022, de https://static.nuso.org/media/articulos/downloads/2568_1.pdf
- Argentina, Ministerio de Economía y Energía. (17 de Julio de 2021). *Tentaciones: berro fuente de hierro y vitaminas que se consume frío o caliente*. Recuperado el 6 de Octubre de 2022, de <https://www.mendoza.gov.ar/prensa/365-tentaciones-berro-fuente-de-hierro-y-vitaminas-que-se-consume-frio-o-caliente/>
- Arteneo imagen S.L. (2014). *Definición de ilustración y tipos de ilustraciones*. Recuperado el 20 de Noviembre de 2022, de <https://www.arteneo.com/blog/definicion-de-ilustracion-y-tipos-de-ilustraciones/>
- Ayala, M. (17 de Febrero de 2015). *Valle del Chota*. Recuperado el 20 de Julio de 2022, de [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:EL_CARNAVAL_DE_COANGUE_\(16564035942\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:EL_CARNAVAL_DE_COANGUE_(16564035942).jpg)
- Centro Europeo de Postgrado. (s.f.). *Productos lácteos: qué son, beneficios y cantidad de consumo*. Recuperado el 22 de Diciembre de 2022, de <https://www.ceupe.com/blog/productos-lacteos.html>
- Coelho, F. (26 de febrero de 2023). *Significado de Gastronomía*. Recuperado el 4 de Enero de 2023, de <https://www.significados.com/gastronomia/>
- Corporación Alimentaria Peñasanta S.A (CAPSA). (2021). *Legumbres, tubérculos y frutos secos*. Recuperado el 20 de Octubre de 2022, de <https://www.centrallechera-asturiana.es/nutricionysalud/nutricion/grupos-de-alimentos/legumbres-tuberculos-y-frutos-secos/>
- Diario libre. (11 de Marzo de 2020). *Los beneficios del plátano verde para la salud*. Recuperado el 23 de Noviembre de 2022, de <https://www.diariolibre.com/revista/los-beneficios-del-platano-verde-para-la-salud-GA17608680>
- Ecuador, Ministerio de Cultura y Patrimonio. (4 de Diciembre de 2017). *El Juncal” vivió con intensidad el Primer Encuentro de Tradición Oral de Abuelos y Abuelas Negras del Ecuador*. Recuperado el 2 de Noviembre de 2022, de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/el-juncal-vivio-con-intensidad-el-primer-encuentro-de-tradicion-oral-de-abuelos-y-abuelas-negras-del-ecuador/>

- Ecuador, Ministerio de Turismo. (s.f.). *La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos*. Recuperado el 3 de Diciembre de 2022, de <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/#>
- Eniun. (2022). *Elementos visuales: forma, medida, color, textura*. Recuperado el 22 de Noviembre de 2022, de <https://www.eniun.com/elementos-visuales-forma-medida-color-textura/>
- Equipo editorial Etecé. (13 de Julio de 2022). *Verduras*. Recuperado el 18 de Octubre de 2022, de <https://concepto.de/verduras/>
- Federación Nacional de Industrias Lácteas. (20 de Marzo de 2016). *Vitaminas y minerales de los lácteos*. Recuperado el 2 de Octubre de 2022, de <https://fenil.org/lacteos-vitaminas-y-minerales/>
- Fitfoxcolme S.L. (15 de Mayo de 2019). *Que es la ilustración digital herramientas y técnicas*. Recuperado el 20 de Noviembre de 2022, de <https://xcolme.es/ilustracion-digital/>
- Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia. (9 de Octubre de 2019). *Estrategia de etnoeducación*. Recuperado el 12 de Octubre de 2022, de https://www.unicef.org/colombia/sites/unicef.org.colombia/files/2020-04/Brief_Etnoeducacion.pdf
- Fundación española del corazón. (2022). *Frutas*. Recuperado el 6 de Noviembre de 2022, de <https://fundaciondelcorazon.com/nutricion/alimentos/794-frutas.html>
- Fusté Forné, F. (1 de junio de 2016). *Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario*. Recuperado el 9 de julio de 2022, de http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001#Adema
- Gastronomía y cia. (8 de Abril de 2019). *Cedazo o tamiz de cocina con cuatro mallas intercambiables*. Recuperado el 18 de julio de 2022, de <https://gastronomiaycia.republica.com/2019/04/08/cedazo-o-tamiz-de-cocina-con-cuatro-mallas-intercambiables/>
- Gcf Global. (11 de Noviembre de 2022). *Disposición y composición*. Recuperado el 16 de Noviembre de 2022, de <https://edu.gcfglobal.org/es/conceptos-basicos-de-diseno-grafico/disposicion-y-composicion/1/#>
- González, J. (02 de Enero de 2020). *Simbología del color en diversas culturas*. Recuperado el 14 de Noviembre de 2022, de <https://www.ttamayo.com/2020/01/simbologia-del-color/>
- GoRaymi. (2022). *Carnaval de Coangue*. Recuperado el 3 de Diciembre de 2022, de <https://www.goraymi.com/es-ec/imbabura/ibarra/feriados-cronogramas/carnaval-coangue-azf74axf9#:~:text=El%20carnaval%20es%20una%20fecha,local%20y%20nacional%2C%20ya%20que>

- GoRaymi. (11 de Octubre de 2022). *Valle del Chota*. Recuperado el 3 de Diciembre de 2022, de Valle del Chota: <https://www.goraymi.com/es-ec/imbabura/ibarra/comunidades/valle-chota-akvn62nxv>
- Guía de la cocina. (2023). *Harnero*. Recuperado el 7 de junio de 2022, de <https://www.guiadelacocina.com/utensilios/h/harnero.html>
- La Cobacha. (18 de Enero de 2023). *Granos secos, aliados de una buena nutrición*. Recuperado el 20 de Enero de 2023, de <https://www.lacobacha.com.ec/granos-secos-aliados-de-una-buena-nutricion/>
- Lenis, A. (20 de Diciembre de 2021). *Tipografías en diseño gráfico: importancia, tipos y fuentes más usadas*. Recuperado el 19 de Diciembre de 2022, de <https://blog.hubspot.es/marketing/tipografia-diseno-grafico>
- Lewin, J. (2 de Noviembre de 2014). *Cuáles son las bondades de la cebolla*. Recuperado el 4 de Noviembre de 2022, de https://www.bbc.com/mundo/noticias/2014/11/141027_bondades_cebolla_finde_dv
- Lobitadelsur. (12 de Julio de 2011). *Valle del Chota*. Recuperado el 4 de Octubre de 2022, de <https://valledelchota.wordpress.com/2011/07/12/la-semana-santa-afrochotena-en-la-actualidad/>
- Macia, H. (02 de Enero de 2023). *Por qué no nos cansamos de repetirlo: el futuro está en las legumbres*. Recuperado el 02 de enero de 2023, de <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20230130/87113976/patatas-fritas-sabores-como-consiguen.html>
- Naranjo Toro, M., Galarza, I., & Falcón, S. (2016). Gastronomía, historia y cultura afrodescendiente de las comunidades Chota y Salinas en Imbabura. *Ecos de la academia*(4), 43-51. Recuperado el 3 de diciembre de 2022, de <http://revistas-ojs.utn.edu.ec/index.php/ecosacademia/article/view/84/80>
- Omnes Education. (1991). *Què es una retícula en diseño gráfico*. Recuperado el 12 de Octubre de 2022, de <https://cei.es/que-es-una-reticula-en-diseno-grafico/#:~:text=La%20ret%C3%ADcula%2C%20o%20grid%20como,el%20espacio%20de%20una%20composici%C3%B3n.>
- Pazo de vilane. (23 de septiembre de 2019). *Propiedades del tomate para tu salud*. Recuperado el 02 de julio de 2022, de <https://pazodevilane.com/es/cronicas-gallinero/propiedades-del-tomate/>
- Pérez Porto, J., & Gardey, A. (8 de Mayo de 2018). *Definición de hortalizas*. Recuperado el 9 de Octubre de 2022, de <https://definicion.de/hortalizas/>
- Restaurante Duque. (6 de Abril de 2019). *Propiedades del zapallo*. Recuperado el 7 de Noviembre de 2022, de <https://restauranteduque.es/propiedades-del-zapallo/>

Scoolinary SL. (2022). *La importancia del diseño gráfico en la decoración culinaria*. Recuperado el 10 de Enero de 2023, de <https://blog.scoolinary.com/la-importancia-del-diseno-grafico-en-la-decoracion-culinaria/>

Unidad Editorial Revistas, S.L.U. (2021). *Betacarotenos*. Recuperado el 5 de Octubre de 2022, de <https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/diccionario/betacarotenos.html>

Universidad de Costa Rica. (2023). *Frijoles*. Recuperado el 24 de Enero de 2023, de <https://nutricionparavivirmejor.ucr.ac.cr/index.php/rincon-nutricional/50-frijoles>

Wiktionary. (2001). *Cedazo*. Recuperado el 21 de Diciembre de 2022, de <https://es.m.wiktionary.org/wiki/cedazo>